



„WERMUT WEISS“

FARBE:

WARMES GELB
MIT GOLDENEN REFLEXEN.

AROMA:

INTENSIVES AROMA NACH
WERMUTKRAUT, WACHOLDER, PFIRSICH,
LITSCHI UND MARACUJA.

WERMUT-CHARAKTER:

EIN KRAFTVOLLER WERMUT MIT EINEM
ELEGANTEN FRUCHTSPIEL UND TOLLER
WÜRZE AUF DER ZUNGE, DAZU EINE
SCHÖNE LÄNGE.

EMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE DIESEN WERMUT BEI
EINER TEMPERATUR VON 8 – 10 °C
BESONDERS GERNE AUCH AUF EIS
MIT ZITRONE UND FRISCHER LITSCHI.

„AROMATISIERTER WEIN“

NÄHRWERTANGABEN JE 100 ML

Brennwert	590 kJ (141 kcal)
Kohlenhydrate	9,6 g
davon Zucker	8,2 g

ENTHÄLT GERINGFÜGIGE MENGEN VON: FETT,
GESÄTTIGTEN FETTSÄUREN, EIWIESS UND SALZ

ZUTATEN:

WEIN (TRAUBEN, SACCHAROSE,
KONSERVIERUNGSTOFF: **SCHWEFLDIOXID**)
ZUCKER | ALKOHOL | WASSER | NATÜRLICHES AROMA

700 ML

18,5% VOL.