



Belsazar Wein Aperitif Rosé 0,75 Liter

Aperitif - Aperitif

Erfrischung pur, ein Weinaperitif der Extraklasse.

0,75 Liter - Vol 14,5%

Enthält Sulfite

€ 19,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 14,50

Artikel: Belsazar Wein Aperitif Rosé

Land: Deutschland

Region: Berlin / Staufen

Erzeuger: Belsazar GmbH

Alkohol: 14,5%

Charakteristik: Im Schwarzwald produziert, vom Lebensgefühl Berlins inspiriert. Hochwertige Weine aus Süddeutschland werden mit Kräutern und Obstdestillaten aus der Traditionsdestillerie Schladerer verfeinert.

Geschmack: Fruchtig-süß und überraschend bitter. Natürlich fruchtiger Geschmack, erfrischend.

Trinktemperatur: 4° - 6° C

Serviervorschläge: Wunderbar als Aperitif z.B. mit Tonicwater wie Gin&Tonic, pur auf Eis mit Zeste oder Fruchtscheibe etc. Oder in klassischen Cocktails wie dem Pink Martini.

Rezeptvorschlag:

Belsazar Rosé & Tonic:

Eiswürfel, 50 ml Belsazar Rosé, 100 ml Tonic Water & Grapefruit-Spalte

Ein Weinglas mit Eiswürfeln füllen. Belsazar Rosé dazugeben. Mit Tonic Water aufgießen. Mit einer Grapefruit-Spalte servieren.

Belsazar Rosé ist ein vielseitiger Wein-Aperitif, der im Schwarzwald produziert wird und vom Lebensgefühl Berlins inspiriert wurde. Max und Sebastian, die Gründer von Belsazar, teilen ihre Leidenschaft für Weine aus Deutschland, ehrliche Handwerkskunst und den Sinn für Kreativität. Das Ergebnis dieser bunten Mischung: Belsazar verbindet Gegensätze - das urbane und freiheitliche Lebensgefühl Berlins mit der natürlichen Bodenständigkeit des Schwarzwaldes. Hochwertige Weine aus dem sonnigen Süden Deutschlands bilden die Basis von Belsazar, die mit Kräutern und Obstdestillaten aus der Traditionsdestillerie Schladerer verfeinert werden. In Anerkennung der traditionellen Handwerkskunst haben Max und Sebastian Belsazar nach dem Gründer der Destille, Balthasar Schladerer, benannt.

Der richtige Brandy: Den letzten Schliff erhält Belsazar durch einen Schuss Obstbrand. Seit 1844 werden in der Brennerei Schladerer Obstbrände aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt.

Die Nuancen: Die Mazerate bestehen aus Auszügen von Kräutern, Gewürzen, Blüten, Hülsen und Schalen, die die Basis für den komplexen Geschmack bilden, für den Belsazar bekannt ist. Jede Belsazar-Sorte hat ihre eigenen Mazerate, die in großen Demijohns reifen.

Die Basis: Große Weine sind die Basis für unseren Wermut. Für die Herstellung von Belsazar verwenden wir hochwertige, regional erzeugte Weine aus dem Süden Deutschlands. Unsere mehrfach ausgezeichneten Winzer teilen den gleichen Anspruch an Qualität und Leidenschaft für dieses Produkt.

Der Must-Have: Die delikate Süße von Belsazar entsteht durch die Zugabe von Traubenmost. Der Most wird mit Branntwein verfeinert, der in Eichenfässern reift, um die Gärung zu verhindern. Dies verleiht jeder Flasche eine subtile Sherry-Note.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Belsazar GmbH

Anschrift: Potsdamer Str. 91, 10875 Berlin

Lagerhinweis: Nach dem Öffnen ohne Kühlung innerhalb von 6 Monaten verbrauchen, vor Sonneneinstrahlung schützen.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.12.2023