



GLÜHWEIN WY-HIT

NOVEMBER-DEZEMBER 2020

Adresse: _____

KD-Nr. _____

Name _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Unterschrift _____

Rugen Wy-Chäller
Wagnerenstrasse 40
3800 Matten
T 033 826 46 46
F 033 826 46 40
spedition@rugenbraeu.ch

Schloss Reichenbach
3052 Zollikofen
T 031 911 01 11
F 031 911 53 48
spedition_zollikofen@rugenbraeu.ch
rugen-wy-chaeller.ch



10.15
5 FLASCHEN
+ 1 FLASCHE
GRATIS

ASIO OTUS VDT
Mondo del Vino 75 cl

Der lateinische Name des «Asio Otus» bedeutet Waldohreule – also ein Nachtvogel, der als Symbol der Weisheit, des Wissens und des Rätselhaften gilt. 1991 gegründet gehört das Unternehmen Mondo del Vino heute zu den führenden Weinexporteuren Italiens. Kräftiges rot. Fruchtig und würzig. Am Gaumen körperreich und süsslich.

Land/Region: Italien, Apulien
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Passt zu: italienischer Küche, sommerliche Grilladen

_____ x6 Art.-Nr.: 51296XX



9.05
5 FLASCHEN
+ 1 FLASCHE
GRATIS

ASIO OTUS BIANCO VDT
Mondo del Vino 75 cl

Ein eleganter Wein, rund und harmonisch im Gaumen, mit einem bemerkenswert langen Abgang.

Land/Region: Italien, Apulien
Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc
Passt zu: jeder Gelegenheit

_____ x6 Art.-Nr.: 51928XX



4.60
STATT 5.15

DON SIMON ROSSO
150 cl

Rotwein mit 11% Vol., PET.

Land: Spanien

_____ x6 Art.-Nr.: 52060XX



4.60
STATT 5.15

DON SIMON BLANCO
150 cl

Rotwein mit 11% Vol., PET.

Land: Spanien

_____ x6 Art.-Nr.: 52018XX



Rugen Wy-Chäller Tipp von Bruno Loncao

Der Geruch nach Glühwein gehört zur kühlen Jahreszeit! Es gibt viele Anbieter von feinen vorgefertigten Glühweinen, welche sich einfach zubereiten, aber auch verfeinern lassen.

Unser Tipp für Sie:

Kreieren Sie Ihren eigenen roten Glühwein! Für 7 dl benötigen Sie:

½ dl Kräftiger Wein

50 g Rohrzucker

Tipp: Ersetzen Sie einen Teil des Zuckers durch Honig oder Agavendicksaft

1 Orange, ideal in Bio Qualität, in Scheiben

1 Zimtstange

2 Nelken

2 Sternanise

Nach Belieben können weitere Zutaten zugegeben werden:

- Vanilleschote
- Apfelsaft oder Apfelstücke frisch oder getrocknet
- Orangensaft oder Orangenlikör
- Cranberry-Saft
- Kirschsaf
- Kardamomkapseln, Samen aufgelöst
- Muskat
- Holunderblüten- oder Beerensirup

Zubereitung:

1. Den Saft von Orange auspressen und zur Seite stellen.
2. Rohrzucker kurz anrösten und mit dem Rotwein ablöschen.
3. Den Orangensaft sowie alle Gewürze hinzufügen.
4. Mischung mind. 3 Stunden oder noch besser über Nacht zugedeckt ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.
5. Vor dem Servieren den Glühwein langsam bei schwacher Hitze erwärmen. Nach Belieben mit Rohrzucker nachsüßen.
6. Die Gewürze entfernen und den Glühwein in hitzebeständige Gläser giessen.
7. Mit Orangenscheiben garnieren und sofort servieren.

Tipp für weissen Glühwein:

Zitronengras verleiht eine exotische Note.