

LE VIN CHAUD

De Mamie Marthe

FAMILLE RUHLMANN - SCHUTZ

Mamie Marthe avait ses petits secrets. Ses épices, elle les choisissait une à une. Son vin chaud, on en redemandait toujours ! Aujourd'hui, la Famille Ruhlmann-Schutz met sa recette en bouteille, pour que vous puissiez retrouver chez vous, ce délicieux parfum et savourer la douceur de l'hiver alsacien.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe : Rouge grenat profond. Belle brillance.

Nez : Généreux et enveloppant. Cannelle et badiane en tête, suivies de notes d'agrumes confits d'orange et de citron. Un doux parfum de Noël en Alsace.

Bouche : Ronde et gourmande. Le fruit du vin rouge s'exprime avec chaleur, soutenu par les épices de noël et la vivacité des agrumes. Finale longue et réconfortante...

ACCORDS METS & VINS

À déguster après une belle journée hivernale ou lors d'une soirée d'hiver au coin du feu en famille ou entre amis, accompagné de bredele (biscuits de noël), de pain d'épices ou encore d'une tarte aux pommes.

PRÉPARATION

Verser le contenu de la bouteille dans une casserole et chauffer à feu doux sans laisser bouillir, idéalement entre 60 et 70°C. Servir chaud dans une tasse, nature ou accompagné d'une rondelle d'orange.

CONSERVATION

À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Consommer dans les 18 mois.

DONNÉES ANALYTIQUES

Titre alcoométrique : 9,5 % vol.
Sucres résiduels : 32,5 g/L

FAMILLE RUHLMANN - SCHUTZ
03 88 92 41 86
vins@ruhlmann-schutz.fr
www.ruhlmann-schutz.fr