



Name:	EBBES Warmes, Glühpunsch Rosé
Anbau:	Deutschland
Alkoholgehalt:	11,5%
Flaschengröße:	1 L
Preis:	€ 8,50 inkl. MwSt.



Beschreibung:

Dieser feine Glühpunsch wurde aus Weinen heimischer Rebsorten, fruchtig komponiert und durch den Kellermeister mit erlesenen Gewürzen verfeinert.

Welche Speisen passen zum Glühpunsch „Ebbes Warmes“ Rosé?

Ebbes Warmes Rosé lässt sich hervorragend auf Eis mit Minze oder Himbeeren garniert, genießen. Eine Flasche Glühpunsch ist also der perfekte Begleiter zu den unterschiedlichsten Anlässen und zu jeder Jahreszeit. Ob warm – auf der Skihütte oder auf Eis, beim Sonnenuntergang am See – „Ebbes Warmes“ passt immer. Servieren Sie dazu Fingerfood, Flammkuchen oder Kartoffelsuppe mit Würstchen.

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Name:	EBBES Warmes, Roter Glühwein
Anbau:	Deutschland
Alkoholgehalt:	13,5%
Flaschengröße:	1 L
Preis:	€ 8,50 inkl. MwSt.



Beschreibung:

Wer Glühwein liebt, die klassischen Glühweine vom Weihnachtsmarkt aber schon zur Genüge kennt, sollte einmal diese wohlschmeckende Alternative probieren. Selbstverständlich abgeschmeckt mit den klassischen Wintergewürze wie Nelken, Zimt und Anis die sich aber dezent im Hintergrund halten. Der winterlich gewürzte Glühwein wurde mit den besten Fruchtaromen abgeschmeckt. Durch die hohe Qualität des Weins und der Gewürze konnte die Zugabe von Zucker im Vergleich zu herkömmlichen Glühweinen deutlich reduziert werden. Das lässt diesen Glühwein nicht so schnell zu Kopfe steigen. „Ebbes Warmes“ ist die gehobene Glühwein-Alternative in der Winterzeit.

Welche Speisen passen zum Winzerglühwein „Ebbes Warmes“ rot?

Ebbes Warmes ist ein Glühwein, der mit seinen winterlichen aber trotzdem frischen Gewürzen Wohlbefinden und Behaglichkeit verströmt. Er passt hervorragend zu deftigem Wild, Käsefondue, Gulasch oder Eintopfklassikern wie Chili con carne.

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Name:	EBBES Warmes, Weißer Glühwein
Anbau:	Deutschland
Alkoholgehalt:	12%
Flaschengröße:	1 L
Preis:	€ 8,50 inkl. MwSt.



Beschreibung:

Abgeschmeckt mit den klassischen Wintergewürzen, wie Nelken, Zimt und Anis die sich jedoch im Hintergrund halten. Der winterlich gewürzte Glühwein wurde mit den besten Fruchtaromen abgeschmeckt.

Durch die hohe Qualität des Weins und den Gewürze konnten die Zugabe von Zucker im Vergleich zu herkömmlichen Glühweinen deutlich reduziert werden. Das lässt diesen Glühwein nicht so schnell zu Kopfe steigen. „Ebbes Warmes“ ist die gehobene Glühwein-Alternative in der Winterzeit!

Welche Speisen passen zum Winzerglühwein weiß „Ebbes Warmes“?

Ebbes Warmes ist ein Glühwein, der mit seinen winterlichen aber trotzdem frischen Gewürzen Wohlbefinden und Behaglichkeit verströmt. Er passt hervorragend zu deftigem Fingerfood, Quiche und gefüllten Teigtaschen.

Allergenhinweis: enthält Sulfite