



## Leckereien

Art-Nr.: 61.0000

## Traubenglück Traubengelee

### Beschreibung

Wie stellt man sich ein Traumfrühstück vor?

Tasse Kaffee oder Tee, frisches Brötchen, feine Butter und leckerer Gelee nach Oma's Art und Rezept ...

Mmmm... Ein Glück!

Traubenglück zum Frühstück schenkt gute Laune für den ganzen Tag. Selbstgemacht und natürlich direkt vom Winzer nach hausmacher Art. So, wie die Oma den Gelee schon gemacht hat.

### Lage

Hervorragende Lagen auf und um den Rochusberg, der nördlichsten Erhebung Rheinhessens durch die Ausläufer des Taunus und Hunsrück, im fruchtbaren Flussdelta zwischen Rhein und Nahe. Bereits die Römer erkannten die für den Weinbau interessanten Lagen mit den milden klimatischen Bedingungen und kultivierten hier ihre Weinreben. Die besondere Eignung dieser Region für den Weinbau zeigt auch, das hier die vier Weinbaugebiete Rheinhessen, Nahe, Rheingau und Mittelrhein zusammen treffen.

### Herstellung

Die Beeren der gesunden und vollreifen Trauben wurden nach dem Ernten vom Stielgerüst getrennt und kalt ausgepresst. Der frische Traubensaft kühl gelagert bis nach der gewünschten Sedimentation der aromatische Brotaufstrich ohne chemische Zusatzstoffe gekocht und als Traubenglück abgefüllt wurde.



### Daten

Rebsorte	Bacchus 100%
Lage	Bingen – hervorragende Binger Lagen
100g enthalten	durchschnittlich
Kohlenhydrate	48,5 g
davon Zucker	48,5 g
Brennwert	828 kJ / 195 kcal
Genusstemperatur	6-15° C
Inhalt	235 g