

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 5

## Warum zum Raclette kein großer Roter?

– *Grüner Veltliner und Zweigelt zum Raclette*

Frische Säure beim Veltliner, saftige Frucht und weicher Gerbstoff beim Zweigelt. Probieren Sie, welcher Wein Ihnen zum Raclette besser gefällt.

**So probieren Sie:** Zum nächsten Bissen Raclette: lieber Veltliner oder Zweigelt?



Mehr zur  
Etappe

Selektion Grüner Veltliner

Selektion Zweigelt

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 5

## Warum zum Raclette kein großer Roter?

– *Grüner Veltliner und Zweigelt zum Raclette*

Frische Säure beim Veltliner, saftige Frucht und weicher Gerbstoff beim Zweigelt. Probieren Sie, welcher Wein Ihnen zum Raclette besser gefällt.

**So probieren Sie:** Zum nächsten Bissen Raclette: lieber Veltliner oder Zweigelt?



Mehr zur  
Etappe

Selektion Grüner Veltliner

Selektion Zweigelt

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 5

## Warum zum Raclette kein großer Roter?

– *Grüner Veltliner und Zweigelt zum Raclette*

Frische Säure beim Veltliner, saftige Frucht und weicher Gerbstoff beim Zweigelt. Probieren Sie, welcher Wein Ihnen zum Raclette besser gefällt.

**So probieren Sie:** Zum nächsten Bissen Raclette: lieber Veltliner oder Zweigelt?



Mehr zur  
Etappe

Selektion Grüner Veltliner

Selektion Zweigelt

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 5

## Warum zum Raclette kein großer Roter?

– *Grüner Veltliner und Zweigelt zum Raclette*

Frische Säure beim Veltliner, saftige Frucht und weicher Gerbstoff beim Zweigelt. Probieren Sie, welcher Wein Ihnen zum Raclette besser gefällt.

**So probieren Sie:** Zum nächsten Bissen Raclette: lieber Veltliner oder Zweigelt?



Mehr zur  
Etappe

Selektion Grüner Veltliner

Selektion Zweigelt