Auf A4 quer drucken · entlang der Linien gerade durchschneiden · dieser Streifen fällt ab

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 2

Warum ist Rotwein eigentlich rot?

– Was die Maische mit dem Wein macht

Der Rosé ist frisch und saftig, der Merlot voller und griffiger. Probieren Sie, was längerer Kontakt mit den Schalen im Wein verändert.

So probieren Sie: Vom Lachsrosa zum Tiefrot: Wie verändert sich das Gefühl am Gaumen?



La Marouette Rosé

La Marouette Rouge

Mehr zur Etappe

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 2

Warum ist Rotwein eigentlich rot?

– Was die Maische mit dem Wein macht

Der Rosé ist frisch und saftig, der Merlot voller und griffiger. Probieren Sie, was längerer Kontakt mit den Schalen im Wein verändert.

So probieren Sie: Vom Lachsrosa zum Tiefrot: Wie verändert sich das Gefühl am Gaumen?



La Marouette Rosé

La Marouette Rouge

Mehr zur Etappe

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 2

Warum ist Rotwein eigentlich rot?

– Was die Maische mit dem Wein macht

Der Rosé ist frisch und saftig, der Merlot voller und griffiger. Probieren Sie, was längerer Kontakt mit den Schalen im Wein verändert.

So probieren Sie: Vom Lachsrosa zum Tiefrot: Wie verändert sich das Gefühl am Gaumen?



La Marouette Rosé

La Marouette Rouge

Mehr zur Etappe

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 2

Warum ist Rotwein eigentlich rot?

– Was die Maische mit dem Wein macht

Der Rosé ist frisch und saftig, der Merlot voller und griffiger. Probieren Sie, was längerer Kontakt mit den Schalen im Wein verändert.

So probieren Sie: Vom Lachsrosa zum Tiefrot: Wie verändert sich das Gefühl am Gaumen?



La Marouette Rosé

La Marouette Rouge

Mehr zur Etappe