



GLÜHWEINKÄSE

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens drei Monate gereift, Rinde mit Glühwein und Gewürzen affiniert, hellgelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur. Der mild-würzige Käse wird durch das süßliche Weinaroma und die weihnachtlichen Glühweingewürze, wie Zimt, exquisit untermalt. Eine außergewöhnliche Kombination.

Glühwein Das Würzen des Weines hat in der Weinwelt schon eine sehr lange Tradition. Bereits die alten Römer haben ihren Wein teilweise mit Zucker und Gewürzen aromatisiert, um ihn genussvoller und haltbarer zu machen. Bereits der römische Koch Marcus Gavius Apicius beschrieb in seinen Kochbüchern ein Rezept für Würzwein, das dem heutigen Glühwein sehr ähnelt. Käse und Wein sind seit jeher ein kulinarisches Traumpaar, aber Glühwein? Die süßlich-weihnachtlichen Noten verleihen dem Käse ein außergewöhnliches Aroma, das durchaus zu begeistern vermag.

Herkunft	Vorarlberg/Österreich
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	würzig mit süßlichen Noten
Reifung	3 Monate
Kartoninhalt	ca. 7 kg x 1 Laib ca. 3,5 kg Halblaib
Art.-Nr.	270299 272400
Rinde zum Verzehr geeignet:	ja
Weinempfehlung:	milder leichter Rotwein, z. B. Merlot, Vernatsch

