

Gelee-Kracher

Aus der traditionsreichen Wiener Obst- und Konfitürenmanufaktur Hans Staud stammen die drei Wein-Gelees auf Basis von Süßweinen des burgenländischen Winzers Alois Kracher (siehe auch Reportage in diesem Heft ab Seite 38). Der Anteil der Beerenauslesen (Chardonnay, Traminer und eine Cuvée) im Gelee liegt jeweils zwischen 55 und 60 Prozent. Die Gelees haben einen fein-weinigen Charakter, sind zart, beerig und konzentriert. Sie passen besonders gut zu würzigen Speisen, wie Wild, Pastete oder Käse. Preis für drei Gläser in der Holzkiste: € 28.

Kennwort: Weingelees

