

Prämierter Glühwein vom Winzer

Wenn die Tage kürzer werden beginnt wieder die Zeit der vielen Lichter und der Weihnachtsmärkte mit dem einzigartigen Duft nach Punsch und Glühwein.

Leider hält der Geschmack selten was der Duft verspricht.

Zum Glück gibt es da auch noch echten Glühwein, vom Winzer selbst hergestellt. Dazu werden Blauer Zweigelt und Grüner Veltliner mit Qualitätsweinstatus verwendet, da diese Sorten die optimale Kombination von Fruchtigkeit und Würze mitbringen. Als oberstes Gebot steht der Duft nach Wein, welcher dezent untermalt wird von einer Gewürzmischung, nach altem Familienrezept. Familie Wandl garantiert persönlich keinerlei Essenzen zuzusetzen.

Seit 20 Jahren wird nun in Bad Reichenhall der einzigartige Glühwein von der niederösterreichischen Winzerfamilie serviert, und jedes Jahr wächst seine Anhängerzahl.

Begonnen hat alles im Innenhof vom Café Reber, wo anfangs noch Topf für Topf angesetzt wurde. Dies sprengte aber bald den Rahmen des Möglichen und man verlegte die Produktion in das Weingut wo durch sterile Abfüllung in Flaschen, Kanistern und mittlerweile auch in Bag-in-Box, der Weg für den Handel und die Gastronomie geöffnet wurde. Der Glühwein ist trinkfertig und sollte auf ca. 60 °C erhitzt werden.

Der Kreis von Händlern und Gastwirten wächst ständig, welche den trinkfreudigen Glühwein anbieten, auch weil dem Gastronomen schnell klar ist, dass der Kunde von diesem Glühwein ein paar Gläser mehr genießen kann.

Vom Radiosender Bayern 3 wurde dieser Glühwein unter rund 100 Mitbewerbern zum besten Glühwein Bayerns gekürt!