



FEUILLE DE MENTHE, HENRI MARIE



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Minze, Limette und Zitrone dominieren mit ihrer belebenden Wirkung. Honigartige Noten verleihen ihm eine köstliche und lieblich-süße Note. Im Abgang entfaltet sich die frische Verveine mit ihren charakteristischen Noten von Kamille und Zitrone, die die Offenheit der ersten Duftnoten ergänzen. Am Gaumen vereint er Frische und Köstlichkeit.

HERKUNFT

PRODUIT ALIMENTAIRE

BEZEICHNUNG

EPICERIE

WEINGUT

HENRI MARIE

REBSORTENBESTAND

KOHLensäUREHALTIGES
WASSER, ZUCKER, SÜSSE
MINZE, LIMETTENSAFT,
EISENKRAUT,
ZITRONENSAFTKONZENTRAT.



ÖNOLOGIE

Als Ergebnis einer botanischen Tradition und handwerklichem Know-how bieten die pflanzlichen Getränke von Henri Marie den ganzen Reichtum und den guten Geschmack der Pflanzen.

SPEISEN - WEINE

GUACAMOLE UND TORTILLA
- CEVICHE MIT LIMETTE,
KOKOSNUSS UND KORIANDER
- TACOS MIT GELBER
PAPRIKA UND SAUCEN AUS
ALTEN TOMATENSORTEN.



WEINBAU

Alle Zutaten stammen aus biologischem Anbau.