

---

# Weinpass

---

Gingerol Essence - Sirup - Handcrafted -Rosebottel - Deutschland - 0,5 Liter - Rosebottel

---



Beispielbild

|                  |   |
|------------------|---|
| Weingut:         | Rosebottel  |
| Lage:            | -   |
| Keller:          | Ulm   |
| Anbaugebiet:     | -   |
| Herkunftsland:   | Deutschland   |
| Bodenart:        | -   |
| Weinbau:         | Die Herstellung von Limonaden ist Teil des besonderen Barkonzeptes. Um dem Anspruch auch gerecht zu werden stellt Rosebottel die Limonaden ausschließlich selbst her. Eigenhändig, in kleinen Chargen und mit größter Sorgfalt und den besten Zutaten. Pur getrunken oder als Filler. |
| Weinbau:         | -   |
| Weingeschmack:   | -   |
| Weinfarbe:       | -   |
| Füllmenge:       | 0,5 l   |
| Allergene:       | -   |
| Qualitätsstufe:  | -   |
| Trinktemperatur: | 6-10 °C   |

---

## Rebsorte

-

---

## Passt zu...

Apéritif

---

## Analysewerte

|                |   |
|----------------|---|
| Alkoholgehalt: | - |
| Restsüße:      | - |
| Säuregehalt:   | - |

---

## Beschreibung

Zitrone mit der vollen Kraft des Ingwers (Ginger Beer).

---

## Infos über das Weingut

Die Bar Rosebottel (aus dem Niederländischen =Hagebutte) wurde Anfang 2012 in Zusammenarbeit mit dem Designbüro „Hagebutte und Design“ eröffnet. Sie gehört zum vierten Mal in Folge zu den 50 besten Bars im deutschsprachigen Raum (Quelle: Mixology Bar Guide 2016).



Weinzentrale Eberle GmbH  
www.weinzentrale.de • info@weinzentrale.de