

# VH<sup>\*\*\*</sup> Villa Hausmann



## WINZER SCHOPPEN

---

**REBSORTE:** Riesling

**FARBE:** hellgelb mit teils goldigen Reflexen

**AROMA:** typisch Riesling, Pfirsich, Grapefruit, Mineralität

**GESCHMACK:** unkomplizierte süffige Weine, mit gewollt typischer und pffiffiger Säure

**SPEISENEMPFEHLUNG:** Diese Weine - erhältlich in allen drei Geschmacksrichtungen - schmecken nicht nur pur, sondern eignen sich auch besonders für Weinschorlen, Bowlen und als Küchenwein.

➔ Basisweine - Einfach, ehrlich und ideal als Alltags-, Tisch- & Küchenwein.

# VH Villa Hausmann

## WINZERSCHOPPEN

Landläufig nennen Einheimische an der Mosel ein Glas Wein mit 0,2 Liter Inhalt „Schoppen“. Der Begriff kommt noch aus der Zeit, als die Männer müde geschafft abends aus dem Weinberg kamen und die Frauen sie schon mit einem guten Schoppen und deftiger Hausmannskost erwarteten.

Heute nutzt man diesen Begriff immer noch, um genau diese Weine zu beschreiben. Einfache, ehrliche und bodenständige Weine mit Charakter.

Der größte Unterschied zu damals: Wir dürfen auch diese Weine aus feinen Gläsern genießen. Damals wurden Sie traditionell aus Weinrömern getrunken.

Tipp für kalte Wintertage:

1 Tasse Winzerschoppen lieblich mit etwas Zucker erhitzen und so einen original Moselländischen Glühwein genießen!

Tipp für warme Sommernächte:

1 Flasche Winzerschoppen halbtrocken

1 Glas eingelegte rote Weinbergpflirsche  
(in kleine Stücke geschnitten)

1 Flasche Rieslingsecco oder Mineralwasser

Alles zusammen in einen Bowletopf geben und genießen. Je nach Geschmack mit Zucker süßen. Die Bowle ist auch mit anderen Früchten ein Genuss!