



WEINGELEES aus hauseigenen Ausgangsprodukten

Unsere Weingelees werden in einem schonenden Kochvorgang gewonnen. So bleiben die herrlich fruchtigen Aromen sowie ein Teil des „Weingeistes“ erhalten. Sie schmecken pur, in Kombination mit Desserts oder als perfekter Begleiter zu Käse mit Blauschimmel oder Rotkultur. Aus unseren Weinen entstehen eine Vielzahl an delikaten Köstlichkeiten, die es zu entdecken gilt.

Gelee vom Gewürztraminer, 115g
Gelee vom Gewürztraminer mit Rosenblättern, 115g
Gelee vom St. Laurent Ausstich, 115g
Gelee vom St. Laurent Ausstich mit Lavendel, 115g

Weingut Stift Klosterneuburg | 3400 Klosterneuburg | Stiftsplatz 1 |
T: +43 (0) 2243/411-522
weingut@stift-klosterneuburg.at |