



Hugo Asbach Aperitif Rosé

Dürfen wir vorstellen?

Der neue Hugo Asbach APERITIF ROSÉ

Jetzt im neuen, modernen und top-getesteten Design!

Christopher Dellee, Kellermeister der Asbach Destillerie erklärt die Rezeptur: „Aromatische Rosé-Weine der Rhein-Region, Original Asbach aus Deutschlands größtem Holzfasslager ,die vollmundigen Kräuternoten der Wermut-Pflanze sowie natürliche Holunderblüten-Extrakte sorgen für das einzigartige Aroma unseres Deutschen Wein-Aperitifs, der seine wunderbar leuchtende Farbe nur aus den hochwertigen Weinen erhält.“

Hugo Asbach Aperitif Rosé ist ein Aperitif aus deutschen Rosé-Weinen mit natürlicher

Holunderblüte und charismatischem Wermutkraut, abgerundet mit einem Schuss Original Asbach. Der leuchtend rote und fruchtig-frische Aperitif lässt sich pur wie auch gemixt genießen. Ideal mit Wild-Berry, Tonic oder Sekt. Am besten gut gekühlt.

Wein-Aperitif, ohne Zusatz von Farbstoffen. 0,75l, 15%vol.