

Die
Fränkische
ZWETSCHGE
Ein kulinarisches Erbe

AUS SÜSS
MACH SAUER
ZWETSCHGENESSIG

WEINGUT ROTHE
WEINGUT-ROTHE.DE

Seit seiner Gründung im Jahr 1985 ist das Weingut Rothe zu Nordheim am Main vom Anbauverband Bioland ökologisch zertifiziert.

Der Familienbetrieb ist der Tradition ebenso verbunden wie der Experimentierfreude. Beides wird in den Rothe-Weinen vereinigt – und Sie können das schmecken.

Neben dem Weinbau stellt der Obstbau einen wichtigen Betriebszweig dar. Biologisch angebaute Zwetschgen werden auch überregional in Bio- und Feinkostläden vertrieben.



Die
**Fränkische
ZWETSCHGE**

ZWETSCHGENESSIG

VERFEINERT HERBSTLICHE SALATE WIE FELDSALAT, PASST MIT HONIG AUCH GUT ZU VANILLEEIS ODER ANDEREN DESSERTS.

Der Zwetschgenessig wird aus eigenen biologisch und ökologisch angebauten Zwetschgen hergestellt. Sorgsam mit der Essigmutter angesetzt, im Eichenfass zur Reife gebracht, entwickelte sich ein feiner Feinschmeckeressig, fruchtig mit einer schönen Farbe und mit intensivem Zwetschgenaroma.

Dunklen Saucen verleiht er eine elegante Note und harmoniert besonders mit Wildgerichten, Truthahn, Ente oder Gans.