

Bar Royal Hûgo

Wijnhuis	Schloss Wachenheim
Merk	Bar Royal
Land	Duitsland
Regio	Pfalz
Subregio	Rheinburgen-Landwein
Wijntype	Mousserende drank
Kleur	Wit
Alcohol %	3,9
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Diverse druivenrassen



Korte Omschrijving	Heerlijke open geur, bloemig, vlierbloemen, munt en limoen, met een lichtvoetige en sappige smaak, voorzien van een sprankelende mousse, die mooi in balans is met een aangenaam zoetje.
Vinificatie	Eerst wordt een blend gemaakt van de basiswijn met siropen van vlierbloemen, munt en limoen, om hem de juiste smaak te geven. Door toevoeging van natuurlijk koolzuur krijgt hij een feestelijk en opwekkend karakter.
Omschrijving	Hûgo is een wijncocktail, op basis van vlierbloemsiroop, sappige witte wijn uit voornamelijk Spanje en Italië, munt en limoen, alsmede andere natuurlijke extracten. Hûgo is laag in alcohol, met 3,9% endaardoor een perfect aperitief!
Over De Producent	Al in 1888 werd op Schloss Wachenheim sekt gemaakt. In die tijd wordt de Duitse methode om mousserende wijn te maken, de 'Flaschengärung', ofwel tweede gisting op fles, ontwikkeld. Tegenwoordig is Schloss Wachenheim een sektwijnhuis bij uitstek, waar met de nieuwste methoden en technieken kwaliteitssekt wordt gemaakt. Daarnaast maakt dit bedrijf ook andere dranken zoals gearomatiseerde mousserende wijn, de alcoholvrije Light Live en deze leuke Bar Royal Sprizz.
Wijn En Spijs	Serveer Hûgo in een groot wijnglas met een schijfje appel of limoen, een takje munt en drink 'm lekker koud! Perfect als aperitief en bij een gezellig feestje.