



So schmeckt der Rebensaft am besten

Damit junge Weißweine am besten schmecken, sollte man sie bei 13° bis 14° Celsius servieren. Das Öffnen der Flaschen sollte jedoch kurz davor bei 11° bis 12° vorgenommen werden. Die meisten Rotweine benötigen dagegen 18°, nur Spätburgunder und ähnliches vertragen auch 14° um den vollen Geschmack zu entfalten.



Mit unserem Weinthermometer treffen Sie immer genau die richtige Temperatur! Einfach im Kühlschrank, nach der Öffnung oder auf dem Tisch an die Flasche stecken und die aktuelle Temperatur ablesen.

Das Thermometer hat zudem eine riesige Werbefläche, die bedruckt werden kann.

Das Weinthermometer hat folgende Anzeigemodi:

- 1.) Temperatur: -9° - +65°
- 2.) Stromversorgung: 1,5V Batterie
- 3.) Standby nach 1 Stunde
- 4.) Material: Edelstahl und Kunststoff
- 5.) Gewicht 25g
- 6.) Größe: 7,2x6,7x4cm
- 7.) Geschenkbox: 12x10x4,2cm