

WEIN & RAUCH

BBQ im Rauch der Weinrebe

In Wein eingelegte, 20 Jahre alte Rebstöcke bilden die Grundlage unserer erlesenen Räucherchips.



**WENN DIE
REBE RAUCHT -
DAS SMOKER-
ERLEBNIS
AM GRILL**

Intensives Aroma aus Rebstock und Wein

Smoken gehört seit Jahren zum guten Ton im BBQ und jede neue Nuance bringt den Grillmeister und seine Gäste ins Schwärmen. Die Weinreben stammen aus deutschen Qualitätsweingütern. Die Aromatisierung erfolgt mit ausgesuchten Qualitätsweinen aus allen Anbauregionen. Das Ergebnis ist ein intensives Aroma aus Rebstock und Wein.

Aufwändig hergestellt für einfachste Anwendung in allen Grills, BBQs und Räucheröfen werden unsere Räucherchips Sie und Ihre Gäste begeistern. Genießen Sie spritzig-fruchtige Noten unserer Sorte Riesling oder vollmundig-samtige Aromen unserer Sorte Cuvée Noir.

Das ist unsere Wertschätzung an Ihr Grillgut, welches im Geschmack und Aroma mehr als nur unterstützt wird.

Anwendung, Rezepte & weitere Infos unter www.weinundrauch.de

BS Wein & Rauch GmbH - Maarweg 233 - 50825 Köln