

## **Beerus - cool - beerig - süß ... der neue Süße aus Heuholz**

Beim Hohenloher Weindorf stellt die WG Heuholz erstmals ihren neuesten Knüller vor: *Beerus* - dunkelrot - honigsüß - kuschelig wie ein Bär - so präsentiert sich der neueste Trend aus Heuholz.

Der Erfolg des süßen Trendweins Chéri - vor allem bei jungen Menschen - motivierte die Heuholzer, einen ebenso süßen Rotwein zu kreieren. Wie der Chéri hat auch der *Beerus* viel Frucht und wenig Alkohol.

Hinter dem *Beerus* steht eine Komposition qualitativ hochwertigster Prädikatsweine aus den Rebsorten Cabernet Mito, Acolon und Spätburgunder. Hier sind die 100 g/l Süße nicht aufgesetzt, sondern Ergebnis des vollreifen Lesegutes. Modernste Kühlungs- und Filtrationstechniken machen den Wein sehr gut verträglich. Trotz der ausgeprägten Fruchtsüße ein Wein ohne Reue!

Im Glas präsentiert sich der *Beerus* in kräftigem Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Sein beeriges Aroma erinnert an vollreife Waldfrüchte, Brombeere und Schattenmorelle. Dieser saftige, herzhaft Wein mit einer zarten Barrique-Note besticht durch sein fruchtig-honigsüßes Geschmackserlebnis. Der Wein macht einfach Lust aufs Genießen.

Nur 7,5 % vol. Alkohol versprechen unbeschwertem Genuss und Spaß bei jeder Feier. Wie der Taurus wird dieser Trendwein ebenfalls eiskalt serviert.

Den Namen *Beerus* verdankt dieser Wein seinen hervorstechenden Eigenschaften: kuschelig wie der Bär, honigsüß, so wie dieser es gerne mag und aromatisch wie vollreife Beeren. Ein bärenstarker Auftritt!

Zitat Maria H. aus W.: "Neben dem *Beerus* schmeckt der Taurus fast schon trocken!"

Es wird Zeit den Winterschlaf zu beenden und die Müdigkeit aus dem zotteligen Pelz zu tanzen!