



Unikat-Etiketten
und
design-mini-création

würzig **Mainzer
Lehm nn'chen**® aromatisch
aromatisiertes weinhaltiges Getränk
aus eigener Herstellung

Einzigartige Kombination VinMET®

**aus sorgfältigst ausgewähltem Wein,
jungem Honig und frischer Petersilie**

**REGELM BIG EIN *GLÄSCHEN VINMET
ENTSPANNT ALS APERITIF GENOSSEN
ERHÄLT DIE LEBENSFREUDE
GIBT NEUEN SCHWUNG UND ENERGIE**

**Wir danken SR. E. KARL KARDINAL LEHMANN, BISCHOF VON MAINZ,
als Pate zur Namensgebung und seinen guten Wünschen:
"Ich habe Ihren VinMET mittlerweile gekostet und bin von dem Ergebnis
sehr angetan und daß er denen, die ihn trinken, zum Wohle gereicht
und die Lebensfreude und Gesundheit stärkt."**

  original nur in den schwarzen, lichtgeschützten schmuckflaschen
durch künstlerisch gestaltete etiketten wird jede 0,5l rustika-flasche zum unikat
4 cl bajazzo sind außen vif und modern - der inhalt ist traditionell

**VINMET Ch.Schmitt Lahnstr.19 D-65468 Trebur
fon / fax 06147 - 2773 - e-Mail: vinmet97@t-online.de**

**Eiskalt genossen erinnert das nach überlieferter römischer
Kloster-Art gesottene Honig-Petersilien-Wein-Getränk
im Geschmack an alten Sherry oder Portwein.**

**Köstlich kann VinMET auch heiß -
in den Abendstunden - zum Wohlgefühl beitragen.**

*Rheinwein wurde schon im Mittelalter als
Würzwein mit Beeren oder Honig geköchelt -
wurde aber erst im 15. Jahrhundert zum
bevorzugten Genussmittel der Römer.*

WEIN

Nach Plato macht Wein:

DIE ALTEN JUNG - DIE ARMEN REICH - DIE KRANKEN GESUND

DIE VORZÜGE DES HONIGS

sind unbestritten

Blütennektar und Honigtau - ein unverfälschtes Naturprodukt

FRISCHE PETERSILIE

**bekamen die Helden, im Rom der Gladiatorenkämpfe,
vor dem Kampf zu essen, weil es Kraft,
Reaktionsvermögen und Schlaueit verleihen sollte.**

Hauptbestandteile: Wein, Honig und Petersilie

Diese besten Zutaten werden schonend in kleinen Mengen gesotten.