

CANOSSA VINMET®

aromatisiertes weinhaltiges Getränk
aus eigener Herstellung

Einzigartige Kombination
des würzig aromatischen

CANOSSA VINMET

gesotten aus

erlesenem Wein-Cuvée rouge

jungem Honig und frischer Petersilie

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

„Gang nach Canossa®“

die bedeutungsvolle
Geschichte von Trebur

*siehe auch beiliegende authentische Legende

© original nur in lichtgeschützten Schmuckflaschen *Romana* 0,75 l
Künstlerisch gestaltete Etiketten lassen die Handarbeit erkennen

VINMET Ch.Schmitt Lahnstr. 19 D-65468 Trebur ☎ + ☎ 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 u. 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.