

# KLOSTERVINAIGRETTE RIESLING AUS STEINBERGER RIESLING

---

**Inhalt** Weißweinessig im Eichenfass gereift 61%,  
Rieslingwein konzentriert 16% (enthält Sulfite),  
Biozucker, Traubenmost, Meersalz

**Analyse** Säure: 4,0 %

**Speiseempfehlung** Spargelsalat mit Erdbeeren und Mozzarella

Blanchierten Spargel, halbierte Erdbeeren und Mozarellawürfel (etwas kräftiger auch mit Parmesanspänen) und Ruccola mit der weißen Klostervinaigrette und etwas türkischem Rotem Pfeffer abschmecken.

Karottensalat mit weißer Klostervinaigrette und Orange

Biokarotten raspeln oder in feine Stifte schneiden, mit der weißen Klostervinaigrette, einem guten Schuss Orangensaft und nach Geschmack etwas Walnussöl abschmecken. Bei Raumtemperatur mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen und nochmals abschmecken. Sehr lecker auch mit ein paar Berberitzen und Walnüssen.

**Hinweis** Für alle unsere Klostervinaigretten gilt: sehr ergiebig, sparsam verwenden, vor jedem Gebrauch kurz schütteln.

