



# WALDVIERTLER RAUCHWURST

## AUSSEHEN

dunkle, rauchfarbige Erscheinung mit rustikalem Schnittbild

## GRIFF

kompakt mit angenehmen Druck

## GERUCH

deutliche Rauchnoten, Nuancen von Liebstöckel und Kräutern, warmer Fleischgeruch

## GESCHMACK

rauchig-geschmackvoll, intensiv-fleischig, mit klaren Noten von Paprika und Pfeffer, eine leichte Schärfe rundet den Geschmack ab

## BAUCHGEFÜHL

warm und ausdrucksstark, eine Wurst für wahre Fleischgenießer, am Gaumen sehr eindrucksvoll, dabei nicht aufdringlich, hinterlässt eine wohlige Wärme

**unser Fazit:**  
die Waldviertler Rauchwurst begrüßt uns in ihrem typisch dunklen Kleid, je nach Lichteinfall blitzen orangerote Töne durch ihre knackige Haut, beim ersten Anbiss entfalten sich ausdrucksstarke Rauchtöne, die den warm-wohligen Fleischgemack perfekt ergänzen, Paprika und Pfeffer ist klar erkennbar, im Abgang entfaltet sich die leichte Schärfe, die die Rauchwurst perfekt tönt, diese Grill-Wurst macht Eindruck



## www.nemetz-fleisch.at

## GEBÄCKEMPFEHLUNG

wir mögen dunkle Krustenbrote besonders dazu, mit herzhafter Kruste

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein Glas Bier, möglichst dunkel, gerne auch ein Bock

## ANLASS

vom Grill direkt auf den Teller, ideal zum Würstel- und Erdäpfelgulasch, in der Nudelpfanne oder Bohnensuppe, zur Jause oder ideal auch als Mitternachts-snack statt der Gulaschsuppe

## ZUM PRODUKT

wir verarbeiten für diesen aromastarken Vertreter der Grillwürste saftige Schweine- und Rindfleischteile und Schweinespeck, zerkleinern die Teilstücke im Kutter und fügen Trinkwasser in Form von Eis hinzu, das so gewonnene Wurstbrät vermengen wir mit Gewürzen und Salz und verfeinern die Wurst mit einer kräftigen Räuchernote