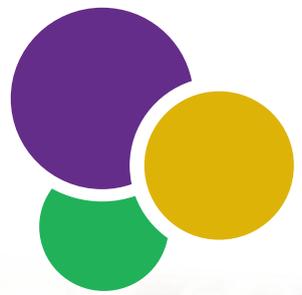


naturian

ÖKOWEINE 2019-2020



Naturian: Pionier für
hochwertige Bioweine seit über 40 Jahren!



Telefon:
0561-585470



EDITORIAL

Herzlich Willkommen
bei Naturian-Ökoweine-„Haus der prämierten Weine“.

Sollten Sie über diese Einleitung überrascht sein, so geht es Ihnen wie uns, als wir von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz diese Auszeichnung im letzten Herbst entgegen nehmen durften. Dieser Titel wurde uns verliehen, da wir für die Weine der Linie **thomas.handverlesen** mehrfach prämiert worden sind.

Anhand dieser Ehre sehen wir uns in der Entscheidung dem deutschen Wein noch mehr Aufmerksamkeit zu widmen, bestätigt und haben noch weitere trendige Rebsortenweine aufgenommen.

Natürlich sind wir uns unserer über 40-jährigen Weintradition bewusst und präsentieren Ihnen neben dem traditionell Bewährten auch neue Trends, von denen man in der Szene spricht.

Entdecken Sie jetzt auf 180 Seiten unseres Jubiläums-Katalogs die neue Naturian-Ökoweine Vielfalt, stellvertretend beispielsweise unsere neuen exklusiven Weingüter aus der Toscana *Conte Carl Lucchesi-Palli* oder *Château Saint Jean* aus der Provence, sowie die unvergleichlichen Rebsorten-Symphonien *Optimis*.

Tauchen Sie ein in die Naturian-Weinwelt 2019/2020!

Wie gewohnt steht Ihnen das langjährige Naturian Weinteam gerne beratend zur Seite.

*Ihr Naturian-Ökowein-Team
aus Fulda*



**Naturian: Pionier für
hochwertige Bioweine seit über 40 Jahren!**



LEGENDE



Neuheit
bei Naturian



Bio-Wein aus
ökologischem Anbau



Wein ohne Einsatz
von Gelatine, etc.



Exklusiv – NUR
bei Naturian



Unsere ganz
besondere Empfehlung



Medaillenprämierter
Bio-Wein-Genuss



Holzfassgereifte
Weinspezialität



Herzlich Willkommen bei Naturian



IHRE ANSPRECHPARTNER ...

Telefon: 0561 - 58547 - 0 / - Durchwahl

Fax: 0561 - 58547 - 17

Name	Abteilung	Durchwahl	E-Mail
Zentrale	Zentrale	- 0	info@naturian.de
Matthias Holzner	Kundenbetreuung	- 13	m.holzner@naturian.de
Anke Löwenstein	Kundenbetreuung	- 14	a.loewenstein@naturian.de
Evi Zimmermann	Kundenbetreuung	- 25	e.zimmermann@naturian.de
Edeltraud Wichand	Buchhaltung	- 21	e.wichand@naturian.de
Christian Junger	Lagerleitung	- 16	c.junger@naturian.de
Silvio Mancinelli	Logistikleitung	- 16	s.mancinelli@naturian.de
Gerold Eckhardt	IT-Leitung	- 22	g.eckhardt@naturian.de
Thomas Luber	Geschäftsführung	- 28	t.luber@naturian.de

- 1 Editorial
- 2 Inhaltsverzeichnis, Ansprechpartner und Legenden
- 4 Über 40 Jahre Naturian Ökoweine
- 6 Naturian Ökoweine & Zertifizierungen
- 8 Naturian Webshop – bequem online bestellen
- 10 Private label
- 12  SCHMETTERLINGS-EDITION
- 16  BIOVINUM-SERIE
- 18  MUSCHEL-EDITION
- 21  DEUTSCHLAND
- 55  FRANKREICH
- 87  ITALIEN
- 121  SPANIEN
- 139  PORTUGAL
- 143  ÖSTERREICH
- 147  BULGARIEN
- 151  ÜBERSEE
- 161  SCHÄUMENDES, GEISTIGES & SPEZIELLES
- 180 AGBs & Impressum



**Naturian: Pionier für
hochwertige Bioweine seit über 40 Jahren!**

SEIT ÜBER 40 JAHREN: (M)EIN HERZ FÜR ÖKOWEINE



SO SCHMECKT NATURIAN

In den vergangenen 40 Jahren hat sich der Weinbau revolutionär verändert.

Genuss und Gesundheit stehen heute stärker im Mittelpunkt unserer Lebensphilosophie. Und mit dieser nachhaltigen und ökologisch geprägten Einstellung kaufen Ihre Kunden heute auch Ihre Weine.

Kontinuierlich haben wir bei Naturian als einer der ersten und wichtigsten Pioniere des deutschen Bio-Weinmarktes diese Entwicklung mitgestaltet.

Viele Winzer, Önologen und Kellermeister haben sich in dieser Zeit mit Ihren Weingütern zum Öko-Weinproduzenten emanzipiert und weinfremde Schadstoffe und Düngemittel verbannt und sind auch im Vertrieb Ihrer Weine neue Wege gegangen.

Als Trendscout spüren wir bei Naturian diese Entwicklung auf und qualitativ hochwertige Produkte, z.B. vegane Bio-Weine werden in unser Weinangebot aufgenommen.

So haben Sie als Fachhändler die Sicherheit, die Weine anzubieten, die Ihre Kunden suchen und genießen möchten.

Im Mittelpunkt unseres Bio-Weinangebots stehen die klassischen Abfüllungen aus den beliebtesten Weinländern dieser Welt. Der enge persönliche Kontakt zu den Winzern garantiert neben der hohen Qualität unserer Bio-Weine oft auch den Exklusiv-Vertrieb in Deutschland.

Mit Eigenabfüllungen und Eigenmarken geben wir ausgezeichnete Einkaufsvorteile bei hochwertigen Weinen, Sekten, Prosecco und Schaumweinen unter dem Naturian-Markenlabel gerne auch an unsere Kunden weiter.

Viele dieser Weinangebote können Sie sogar mit Ihrer eigenen Ausstattung veredeln ...

Ihr Thomas Zuber



NATURIAN ÖKOWEINE – NATÜRLICH ÖKO-ZERTIFIZIERT:

Tel: +49 80 6771 / 807 67 11
Fax: +49 80 6771 / 807 67 10
kontakt@kostanalytik.de
www.kostanalytik.de

KOST ANALYTIK

KOST GmbH & Co. KG • Germanstraße 83 • 55128 Asperheim

Untersuchungsbericht 1903002 - 1

Untersuchungszeitraum vom 08.02.19 bis 08.02.19
Freigabe durch Oliver Bauer (Weinbautechniker)

Probenzugang am 08.02.19

Bezeichnung der Probe
08.02.19 2018 Cab- Bickelheim Bockshaut Chardonnay Deutscher Qualitätswein trocken
AP-Nr: 7-366284-0008-19

Untersuchungsergebnis	Erwartung	Standardabweichung
Gesamtalkohol	103.6	g/l
Gesamtalkohol	13.13	Vol%
Vorhandener Alkohol	103.2	g/l
Vorh. Alkohol	13.07	Vol%
Gesamtextrakt	20.0	g/l
Zuckerfrei Extrakt	19.1	g/l
Zucker nach Inv.	0.9	g/l
Zucker vor Inv.	5.1	g/l
Gesamtzucker	36	mg/l
Freie SO ₂	122	mg/l
Gesamte SO ₂	0.9907	g/l
Rel. Dichte		

Ende des Untersuchungsberichtes
* = nicht akreditierter Parameter / ** = Parameter von Untersuchungsplaner

Dem Unternehmen auszustellende Bescheinigung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

1. Nummer der Bescheinigung: 5b9fb8d8332fa

2. Name und Anschrift des Unternehmers:
Naturian-Ökoweine LK GmbH & Co. KG
Bosenheimer Str. 218 A
55543 Bad Kreuznach
DE-RP-007-06450-BCD
Verarbeiter, Importeur, Vergabe von
Lohnaufträgen
Betriebsstätten siehe Anhang

3. Name, Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle/Kontrollbehörde:
Prüfverein Verarbeitung ökologische
Landbauprodukte e.V.
Bahnhofstrasse 9
76137 Karlsruhe
DE-ÖKO-007

4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:
Wein, Glühwein, Schaumwein, Sekt,
Spirituosen, Saft, Feinkost

5. definiert als:
ökologische/biologische Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer:
17.09.2018 bis 31.01.2020

7. Datum der Kontrolle(n):
14.02.2018, 15.08.2018

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.
17.09.2018, Karlsruhe
Unterschrift für die Kontrollstelle
i.V. M. Rombach
Martin Rombach

DAkkS
Deutscher
Akreditationsrat
D-69126 Heidelberg
Tel: +49 6221 46-0

**PRÜFVEREINVERARBEITUNG
ÖKOLOGISCHE
LANDBAUPRODUKTE e.V.**

Bahnhofstraße 9
D - 76137 Karlsruhe
Tel + 49 (0)721. 62 68 48 - 0
Fax + 49 (0)721. 62 68 40 - 22
kontakt@pruefverein.de
www.pruefverein.de

A hand holding a glass of red wine against a wooden background. The glass is filled with a deep red wine, and the hand is positioned to showcase the liquid. The background is a warm, textured wood surface.

bio

FÜR UNBESCHWERTEN WEIN-GENUSS ...

Mit unseren Winzern pflegen wir langjährige vertrauensvolle Partnerschaften. Unser Ziel ist es, Ihnen Weine bester Qualität aus natürlicher Anbauweise anzubieten.

Nach unserer Philosophie ist Wein ein Naturprodukt – und soll auch so schmecken!

Deshalb bieten wir bei Naturian Ihnen ökologische Weine aus Überzeugung an.

Wir legen Wert auf:

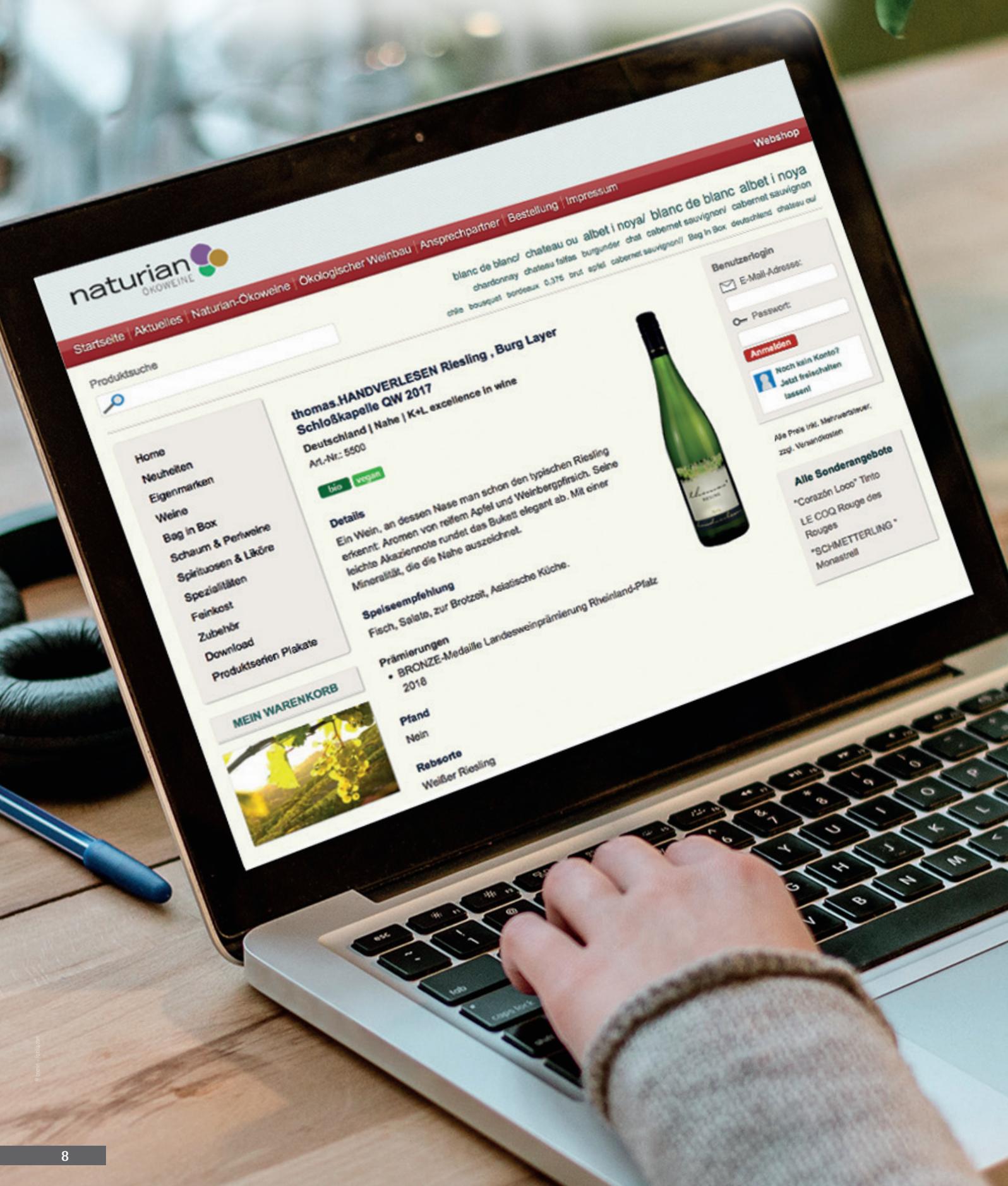
- biologisch gesunde Böden und Reben
- schonenden Umgang mit der Natur
- Verzicht auf den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln
- solide handwerkliche Arbeit im Weinberg und Keller
- strenge Qualitätsanforderungen, die über den allgemein gültigen Standard hinausgehen
- permanente sensorische Verkostungen

"Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser", deshalb ist für uns eine lückenlose Qualitätskontrolle von der Erzeugung bis zum Kunden selbstverständlich.

Die Einhaltung unserer strengen Richtlinien lassen wir von externen Prüflabors kontinuierlich überprüfen und attestieren.

Bei Naturian können Sie sicher sein, dass Sie nur hochwertigste Ökoweine erhalten, die Ihre Kunden nachhaltig begeistern.

NATURIAN SERVICE: BEQUEM ONLINE INFORMIEREN UND BESTELLEN ...



Startseite | Aktuelles | Naturian-Ökoweine | Ökologischer Weinbau | Ansprechpartner | Bestellung | Impressum

Webshop

blanc de blanc/ chateau ou albet i noya/ blanc de blanc albet i noya
chardonnay chateau falas burgunder chat cabernet sauvignon/ cabernet sauvignon
chile bouquet bordeaux 0.376 brut apfel cabernet sauvignon/ Bag in Box deutschland chateau ou

Produktsuche

- Home
- Neuheiten
- Eigenmarken
- Weine
- Bag in Box
- Schaum & Perlweine
- Spirituosen & Liköre
- Spezialitäten
- Feinkost
- Zubehör
- Download
- Produktserien Plakate

thomas.HANDVERLESEN Riesling, Burg Layer
Schloßkapelle QW 2017
Deutschland | Nahe | K+L excellence in wine
Art-Nr.: 5500

bio **vegan**

Details

Ein Wein, an dessen Nase man schon den typischen Riesling erkennt: Aromen von reifem Apfel und Weinbergpfirsich. Seine leichte Akaziennote rundet das Bukett elegant ab. Mit einer Mineralität, die die Nahe auszeichnet.

Speiseempfehlung

Fisch, Salate, zur Brotzeit, Asiatische Küche.

Prämierungen

- BRONZE-Medaille Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz 2018

Pfand

Nein

Rebsorte

Weißer Riesling



Benutzerlogin

E-Mail-Adresse:

Passwort:

Anmelden

Nach kein Konto?
Jetzt freischalten lassen!

Alle Preis inkl. Mehrwertsteuer,
zzgl. Versandkosten

Alle Sonderangebote

- *Corazin Loco* Tinto
- LE COQ Rouge des Rouges
- *SCHMETTERLING* Monastrell

MEIN WARENKORB



IHR SCHNELLER DIREKTKONTAKT

Unter www.naturian.de erfahren Sie alles über neue Weine, aktuelle Angebote und Rabatt-Aktionen.

Der integrierte Webshop ermöglicht Ihnen die schnelle und zeitgemäße Online-Bestellung bei Naturian.

Mit einem eigenen Log-In erhalten Sie sofort Zugang zu diesen angenehmen Funktionen:

- sofortige Verfügbarkeit der Produkte
- aktuelle Angebote und Rabattaktionen
- umfangreiche Produktinformationen und -details
- komfortable Filter-, Such- und Stichwortfilter
- Dokumentation Ihrer Bestellungen , Umsätze etc.
- zahlreiche Downloads, wie z.B. die digitale Version des neuen Naturian-Kataloges, aktuelle Preislisten, Zertifikate und Auszeichnungen
- Zugang zur Werbe- und Marketing-Datenbank in der Sie Ihre Regalschilder, Wein- und Aktionsplakate, Produktpässe und Weingutsbeschreibungen individuelle ergänzen und mit Ihrem eigenen Logo versehen können.

Mit unserem E-Mail-Newsletter-Service und unserem digitalen „Weinboten“ informieren wir Sie automatisch über die neuesten Trends, Entwicklungen und Angebote im Bio-Weinmarkt.

IHRE VORTEILE

So einfach bestellen Sie – rund um die Uhr – bei Naturian:

- Im Webshop mit Ihrem persönlichen Log-In
- Telefonisch unter 0561-585470; montags – freitags von 08 – 17 Uhr mit persönlicher Beratung
- elektronische BNN-Bestellung (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) über Ihr ERP- oder Kassensystem
- gerne können Sie uns Ihre Weinwünsche auch im EDI-EANCOM (Electronic Data Interchange) Austauschformat zusenden.



DIE BESTE EMPFEHLUNG, DIE EIN WEIN BEKOMMEN KANN: IHR EIGENER NAME!



KREIEREN SIE IHRE EIGENE WEINMARKE!

Eigenmarken bieten Ihnen als
Fachhändler viele Vorteile, denn diese
Weine gibt es nur bei Ihnen:

- unvergleichlich gut
- preisattraktiv
- und mit Ihrem eigenen exklusiven
Etikett prägt sich das Weinvergnügen
in den Köpfen Ihrer Kunden ein.

Nutzen Sie diese exklusiven Naturian-
Vorteile für den nachhaltigen Abverkauf
an Ihre Kunden und informieren
Sie sich jetzt über Ihre eigene
Weinmarke!

www.naturian.de/mein-wein





Naturians' Schmetterlinge

Pure mediterrane Lebensfreude !!

... erlesene fruchtige Weißweine · ein duftig-weicher

Roséwein und harmonische, variantenreiche

Rotweine stehen in bester Qualität für eine mediterrane Weinreise bereit ...

Schmetterlings-Edition



NEU

Mit hochwertiger aufgewerteter Ausstattung

1290

SCHMETTERLING Blanc de Blancs, Pays d'Oc IGP

Trocken, fruchtig. Ein Weißwein mit breitgefächerten Aromen der Tropen wie Ananas und Banane, daneben Grapefruit, gelber Pfirsich und würzig-florale Noten. Im Körper geschmeidig, würzig und prägend. Ein Wein für viele Gelegenheiten, passt einfach zu allem, nicht nur zu Fisch oder Meeresfrüchten, sondern auch zu Salaten oder als Partywein. Rebsorten: Chardonnay, Grenache Blanc, Bourboulenc.

Weißwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



3534

SCHMETTERLING Chardonnay, Terre Siciliane IGP

Aromen von Apfel, Heu und reifer Melone. Intensiv, komplex und elegant, zugleich mit einer frischen, feinen, dezenten Mineralität, die für diese Herkunft so typisch ist. Beeindruckend seine Länge! Ein idealer Begleiter zu Vorspeisen mit würzigen Saucen, als Aperitif, zu Fisch oder Meeresfrüchten, zu Spargel, Salatkreationen, leichten Nudelgerichten, auf dem Balkon oder Terrasse als Sommer-/Partywein oder als "Spritz" mit Mineralwasser. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



3535

SCHMETTERLING Pinot Grigio, Terre di Chieti IGP

Der Pinot Grigio ist ein Klassiker unter den Weißweinen Italiens! Sanftes Gelb mit einem leichten Hauch von Rosa zeigen seine Klasse. Im Bouquet und am Gaumen vielschichtig an Birne und Apfel erinnernd. Weiches Finish mit leicht mineralischer Note. Die italienische Variante der Grauburgunderrebe gehört zu den beliebtesten Weißweinen. Ideal zu hellem Fleisch, Antipasti, Fisch und Muscheln. Rebsorte: Pinot Grigio.

Weißwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



4036

SCHMETTERLING Macabeo & Sauvignon Blanc, Vino Varietal

Ein Wein von hellgelber Farbe mit klaren Aromen von sanfter Intensität. Tropische Noten, insbesondere Ananas und Mango sowie Stachelbeere, sind deutlich präsent. Zitrus rundet perfekt ab. Vollmundig und frisch im Geschmack. NEUES CUVEE! Sommerwein, der nicht nur ausgezeichnet zu Fischgerichten passt. Rebsorten: Macabeo, Sauvignon Blanc.

Weißwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



4032

SCHMETTERLING Syrah Rosado, Vino Varietal

Eine Aromenexplosion beeriger und tropischer Früchte! Neben Kirsche und Himbeere duftet es auch nach exotischen Aromen von Litschi und Aroniablüte. Der Körper ist frisch, lebendig und für einen Rosé überraschend vollmundig mit langem Finish. Ein Rosé, der keine Jahreszeiten kennt. Erinnerungen an Ihre schönsten Urlaubserlebnisse werden geweckt, versprochen!!! Probieren Sie ihn zu frischen Salaten, zu Frühlingsgemüse wie z. B. Spargel, zu Fisch oder Geflügel, als Aperitif, beim Grillen und Picknick. Rebsorte: Syrah.

Roséwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



3530 **SCHMETTERLING Montepulciano, Abruzzo DOP**



Dunkles Rubinrot, leicht kirschfarben schimmernd. In der Nase feinwürzig, mit Aromen von Kirsche und Blaubeere, etwas Cassis. Am Gaumen jugendliche Kirsche gepaart mit Nelke, Kaffee und schwarzer Johannisbeere. Vollmundig mit Struktur und Länge. Preis-Leistung Top! Passt gut zu mediterranen Nudel- und Fleischgerichten, zu Eintopf, beim Grillen, zur Wurst- oder Käseplatte. Rebsorte: Montepulciano.

- **GOLDMEDAILLE:** Asia Wine Trophy 2017 Daejeon

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3531 **SCHMETTERLING Nero d'Avola, Sicilia DOP**

Tief dunkelrot, fruchtig. Intensives Bouquet nach Himbeere und roter Johannisbeere mit einem Hauch von Brombeere. Vollmundig, würzig, kraftvoll mit prägendem Finish. Aufgewertet zu einer geschützten Ursprungsbezeichnung! Perfekter Begleiter zu pikanten Nudel- und Fleischgerichten oder kräftigem Käse. Rebsorte: Nero d'Avola.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3532 **SCHMETTERLING Merlot medium, Vino Varietal**



Der Wein zeigt eine rubinrote, sehr kräftige Farbe, ein weiniges Bukett mit ausgeprägten Kirscharomen und einer leicht würzigen Note. Beim Verkosten weinig, elegant mit weichen Tanninen und tollem, dezent restsüßem Mundgefühl. Ein Wein für alle Gelegenheiten, insbesondere als Aperitif, Terrassenwein oder für Partys. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3533 **SCHMETTERLING Merlot, Vino Varietal**

Samtig, weich, mit deutlich ausgeprägten floralen Aromen. Unverkennbar der Geschmack von Schwarzkirsche, Aronia und fruchtiger Cranberry. Das Finish ist würzig, elegant, mit weichen reifen Aromen. Passend zu Gemüse- und Nudelgerichten, leicht gekühlt als angenehmer Alltagswein. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3538 **SCHMETTERLING Primitivo, Puglia IGP**

Intensives Granatrot mit violetter Einschlag. In der Nase intensive Aromen von reifen Früchten, Kräuterdüften und orientalischen Gewürzen. Mit Fülle sowie weichen, harmonisch eingebundenen Tanninen und einprägendem langen Nachhall. Optimale Bedingungen für den Anbau dieser sonnenhungrigen Rebsorte findet man nur in Apulien, im "Stiefelansatz" Italiens! Jetzt mit bester Trinkreife! Am besten serviert man ihn zu herzhaften Speisen, rotem Fleisch, Wild und reifem Käse. Ein Wein für lange Winterabende. Rebsorte: Primitivo.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4030 **SCHMETTERLING Cabernet Sauvignon, Murcia IGP**



Schon im Glas begeistert seine tiefdunkle Farbe mit diesem brillanten violetten Schimmer. Sehr reintoniges Bukett duftet nach roter Johannisbeere mit Nuancen von würzigem Balsamico und etwas schwarzem Pfeffer. Am Gaumen saftig mit Länge, vollmundig. Sehr vielseitig, passt sowohl zu Pizza und Pasta als auch zu Gebrilltem oder kräftiger Küche. Schon einmal mit einem guten Burger probiert? Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4033 **SCHMETTERLING Monastrell, Murcia IGP**

Fruchtig-reifer Weintyp, elegantes Bouquet von Heidelbeeren und Pflaumen, weich und ausgewogen. Gut zu Gegrilltem, Reis und Pasta. Rebsorte: Monastrell.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



Portionsflaschen 0,25 l für Singles, Gastronomie, Kino, Diskotheken ... mit praktischem Schraubverschluss.

3562 **SCHMETTERLING "MINI" Chardonnay, Terre di Chieti IGP**

Aromen von Apfel, Heu und reifer Melone. Intensiv, komplex und elegant, zugleich mit einer frischen, feinen, dezenten Mineralität, die für diese Herkunft so typisch ist. Beeindruckend seine Länge! Ideal zu Fisch und Krustentieren oder auch als angenehmer Alltagswein. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein

bio

vegan

12 x 0,25 l



3564 **SCHMETTERLING "MINI" Syrah Rosado, Vino Varietal**



Eine Aromenexplosion beeriger und tropischer Früchte! Neben Kirsche und Himbeere duftet es auch nach exotischen Aromen von Litschi und Aroniablüte. Der Körper ist frisch, lebendig und für einen Rosé überraschend vollmundig mit langem Finish. NEU IM SORTIMENT! Ein Rosé, der keine Jahreszeiten kennt. Erinnerungen an Ihre schönsten Urlaubserlebnisse werden geweckt, versprochen!!! Probieren Sie "unseren Kleinen" zu frischen Salaten, zu Frühlingsgemüse wie z. B. Spargel, zu Fisch oder Geflügel, als Aperitif, beim Grillen und Picknick. Rebsorte: Syrah.

Roséwein

bio

vegan

12 x 0,75 l



3563 **SCHMETTERLING "MINI" Merlot, Vino Varietal**

Der Wein zeigt eine rubinrote, sehr kräftige Farbe, ein weiniges Bukett mit ausgeprägten Kirscharomen und einer leicht würzigen Note. Beim Verkosten weinig, elegant mit weichen Tanninen und tollem, dezent restsüßem Mundgefühl. Passend zu leichten Gemüse- und Nudelgerichten, leicht gekühlt als angenehmer Alltagswein. Rebsorte: Merlot.

Rotwein

bio

vegan

12 x 0,25 l





Biovinum-Serie

aus dem Herzen des Weinbergs

Rebsortenweine mit hervorragendem Preis-Genuss Verhältnis.

Ideal für Ihre Angebotsaktionen !



bio

vegan

exklusiv

3550 **BIOVINUM Chardonnay, Terre di Chieti IGP**
Aromatisch, fruchtig-frischer Weißwein, milder und harmonischer Charakter, elegante Struktur. Ideal zu Fisch und Krustentieren oder auch als angenehmer Alltagswein. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4317 **BIOVINUM Blanco, Castilla IGP**
Trockener, fruchtig-frischer leichter Weißwein, aromatisch mit feinem Duft. Idealer Tischwein für die wärmere Jahreszeit, jederzeit zu Fisch und Geflügel. Rebsorte: Airen.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4316 **BIOVINUM Rosado, Vino Varietal**
Duftig-weicher Rosado mit klaren und üppigen Anklängen roter Beeren, schöner Schmelz. Wundervoller Begleiter zu Reisgerichten, klassischen Tapas und allen mediterranen Gerichten. Rebsorte: Syrah.

Roséwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3154 **BIOVINUM Montepulciano, Montepulciano d'Abruzzo DOP**
Trockener, fruchtiger Qualitätswein, feine Aromen von Beerenmarmelade, stoffig-weich mit dezenter Würze. Ideal zu mediterranen Speisen, der klassische Pasta- und Pizza-Wein. Rebsorte: Montepulciano.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3552 **BIOVINUM Merlot medium, Vino Varietal**
Halbtrocken, fruchtig, weich mit wenig Gerbstoffen. Passend zu leichten Speisen, Salaten und mediterraner Küche. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3554 **BIOVINUM Sangiovese, Terre di Chieti IGP**
Sortenrein, dezente Säure, gut eingebundene weiche Tannine, volle Fruchtaromen und geschmeidiger Körper. Passt gut zu Fleischgerichten, Wurst, Käse und Pasta. Rebsorte: Sangiovese.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l

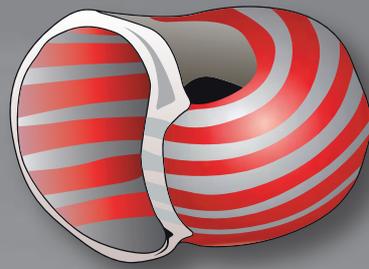


4024 **BIOVINUM Tempranillo, Castilla IGP**
Reinsortiger, fruchtig-weicher Rotwein, vollmundig, aromatisch, angenehme Säurestruktur, aus dem Herzen Spaniens. Passt sehr gut zu pikanten Nudel- und Fleischgerichten. Rebsorte: Tempranillo.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



naturian



MUSCHEL-EDITION

Wie das Perlmutter der Muscheln sind diese Weine etwas ganz Besonderes ...



Klassische ausdrucksstarke

Rebsorten-Öko-Weine



3521 **MUSCHEL Pinot Grigio, Terre di Chieti IGP**



Ein eleganter Pinot Grigio mit dem Duft nach wilden Rosen und feinen, exotischen Aromen von Pfirsich, Ananas, leicht Banane und etwas Mandel. Reichhaltig und mit einer frischen mineralischen Note. Die italienische Variante der Grauburgunderrebe gehört zu den beliebtesten Weißweinen, nicht nur in der Szene-Gastronomie. Ideal zu hellem Fleisch, Antipasti, Fisch und Muscheln. Rebsorte: Pinot Grigio.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3522 **MUSCHEL Chardonnay, Terre di Chieti IGP**

Trocken, elegante Art mit guter Struktur, überraschende Aromenvielfalt, vollmundig. Wie alle Weine aus unserer mediterranen Rebsortenserie auch ideal für den offenen Ausschank in der Gastronomie. Ideal zu Fisch und Krustentieren oder auch als angenehmer Alltagswein. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



4020 **MUSCHEL Airen & Sauvignon Blanc, Yecla DOP**

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Eine perfekte Assemblage zweier hochwertigen Rebsorten. Sehr aromatisch, zarter Duft nach exotischen Früchten wie Ananas und Papaya. Angenehm frisch und unkompliziert. Sommerwein, der nicht nur ausgezeichnet zu Fischgerichten passt. Rebsorten: Airen, Sauvignon Blanc.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3190 **MUSCHEL Merlot, Vino Varietal**

Fruchtiger, vollmundiger Rotwein, ausgeprägtes Bukett nach Kirsche und roter Johannisbeere, leichte Pfeffernote, langer weicher Nachhall, ausgewogen. Vereinigt Frucht und Fülle. Gut zu Pizza und Pastagerichten, mildem Käse und Wurst. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3520 **MUSCHEL Sangiovese, Terre di Chieti IGP**

Trocken, sortenrein, dezente Säure, gut eingebundene weiche Tannine, volle Fruchtaromen und geschmeidiger Körper. Passt gut zu Fleischgerichten, Wurst, Käse und Pasta. Rebsorte: Sangiovese.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3523 **MUSCHEL Montepulciano, Montepulciano d'Abruzzo DOP**

Kirschrote frische Farbe mit leicht violetter Einschlag. Intensive Nase von Kirsche, roter Johannisbeere und einem dezenten Hauch von Balsamico. Fruchtig im Abgang mit einer gut eingebundenen Säure. Ideal zu mediterranen Speisen, der klassische Pasta- und Pizza-Wein. Rebsorte: Montepulciano.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3524 **MUSCHEL Primitivo, Puglia IGP**

Ausgesprochen harmonisch und ansprechend, dunkelrote Farbe, weich und dicht mit deutlichem Kirscharoma und dezenter Würze. Süditalien in purezza. Passt sehr gut zu pikanten Nudel- und Fleischgerichten. Rebsorte: Primitivo.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3525 **MUSCHEL Nero d'Avola, Sicilia DOP**



Tief dunkelrot, fruchtig. Intensives Bouquet nach Himbeere und roter Johannisbeere, mit einem Hauch von Brombeere. Vollmundig, würzig, kraftvoll mit prägendem Finish. Perfekter Begleiter zu pikanten Nudel- und Fleischgerichten oder kräftigem Käse. Rebsorte: Nero d'Avola.

Rotwein **bio** 6 x 1 l



4022 **MUSCHEL Cabernet Sauvignon, Yecla DOP**



Schon im Glas begeistert seine tiefdunkle Farbe mit diesem brillanten violetten Schimmer. Sehr reintoniges Bukett duftet nach roter Johannisbeere mit Nuancen von würzigem Balsamico und etwas schwarzem Pfeffer. Am Gaumen saftig mit Länge, vollmundig. NEU IM SORTIMENT! Sehr vielseitig, passt sowohl zu Pizza und Pasta als auch zu Gegrilltem oder kräftiger Küche. Schon einmal mit einem guten Burger probiert? Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



thomas.handverlesen[®]

3 x ausgezeichnet auf der Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz 2018



Drei Siegertypen: Die neuen deutschen Rebsortenweine »thomas.handverlesen[®]« stehen jetzt für Ihre Kunden bereit.

Mehr auf den Seiten 25 & 26...



Deutschland



Deutschland – das Weinland der jungen Wilden.

Weinbau in Deutschland besitzt eine jahrtausendalte Weintradition. Schon die Kelten erzeugten Wein aus wilden Reben, aber erst durch die Römer kamen wir mit hochwertigen Sorten in Kontakt, die heute zur Weltspitze gehören.

Thomas Luber
Geschäftsführung

»Als gebürtiger Rheinhesse bin ich natürlich dem deutschen Wein besonders zugetan, denn die Aromatik und Mineralität unserer Weißweine ist weltweit einzigartig und aufgrund des Klimawandels kann man viele unsere Rotweine auch zur Weltspitze zählen.«



5260 **Riesling, Rüdeshheimer Magdalenenkreuz Kabinett PW**

Feinfruchtiger Weißwein, viel Duft, Zitrusaromen, frisch, mit Rasse und Eleganz. Er passt zu vielen Fischgerichten, Nudeln, Spargel oder Gemüse mit Sahnesoße. Rebsorte: Weißer Riesling.

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l

5270 **Riesling feinfruchtig, Rüdeshheimer Klosterberg Spätlese PW**

Entspannend erfrischend, leicht mineralisch mit eleganter Frucht und harmonischer dezenter Fruchtsüße. Hervorragender Begleiter zu vielen Fischgerichten, Spargel und anderem Gemüse, Geflügel. Rebsorte: Weißer Riesling.

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l

5275 **Spätburgunder, Lorcher Schloßberg Spätlese PW**

Facettenreicher Duft von Schwarzkirsche, Cassis und Brombeere. Fruchtig und filigran. Die Tannine sind weich und harmonisch eingebunden. Durch den Barriqueausbau deutliche Länge. Ausbau im Barrique! Passt zu Rind und Lammgerichten, kräftigem Käse, würzigen Speisen, Nudelgerichten, für festliche Anlässe. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.



Rotwein

bio

6 x 0,75 l







K+L excellence in wine

"Wein ist von allen Getränken das Nützlichste, von den Arzneien die Süßeste und von unseren Getränken das Beste."

(Thomas Lubber frei nach Plutarch)



Ellen & Thomas Lubber

„Landei“ trifft „Kosmopolitin“, und die Erfolgsgeschichte von K+L excellence in wine nahm seinen Anfang....

Als gebürtiger Rheinhesse wird einem die Leidenschaft für Wein gewissermaßen in die Wiege gelegt und so war es selbstverständlich, dass sich im Beruf auch alles um den Wein drehen wird.

Die fachlichen Grundlagen neben der handwerklichen Ausbildung wurden durch das Studium der Önologie geschaffen, unterstützt durch önologische Tätigkeiten in den verschiedensten Weinbauregionen der Welt.

Ähnlich, wie bei den meisten Önologen liegt die Konzentration der Arbeit auf dem „Weinmachen höchster Güte“, und das Vermarkten liegt nicht so im Fokus. Jetzt kommt Ehefrau Ellen, als gebürtige Düsseldorferin und Kosmopolitin ins Spiel, die sofort das qualitative Potential erkannte und dafür sorgte, dass seit 2014 unter dem Label K+L excellence in wine mit dem Abfüllen und Export dieser Weine begonnen wurde.

Während am Anfang ausschließlich konventionelle Weine vertrieben wurden, erfolgt seit dem Jahrgang 2017 sukzessive die Umstellung auf Bioweine.

Bei der Auswahl der Lagen werden die strengsten Kriterien angelegt, die Selektion der besten Trauben ist selbstverständlich und die Verwendung traditioneller Rebsorten ist Firmenphilosophie.

Die Bio-Weine von K+L erfüllen höchste Ansprüche, transportieren eine unverkennbare individuelle Note und die Premium Kategorie, die als Große Gewächse vermarktet werden, sind wahr(haft) „Groß(artig)e Gewächse“.

Die Qualität der „K+L“-Weine wird auch von Experten bestätigt und deshalb darf sich das Unternehmen seit Herbst „Haus der prämierten Weine“ nennen.

5498

thomas.handverlesen NOBLESSE Würzer süß, Windesheimer Saukopf Spätlese PW

Helles Strohgelb im Glas. Betörend der Duft nach reifer Honigmelone, Birne, Ananas und Papaya. Tolles Mundgefühl durch den fruchtigen Charakter von Mango, Passionsfrucht, Litschi sowie der kräftigen, würzigen Fruchtsüße. Vollmundiges Finish mit Länge. NEU IM SORTIMENT! Rar und Limitiert! Aperitif, Digestif, zu allen Süßspeisen, Kuchen, Eiscreme, aber auch zu kräftigem Käse. Hochwertiges Geschenk. Rebsorte: Würzer.



Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5499

thomas.handverlesen Sauvignon Blanc, Gau Bickelheimer Bockshaut QW

Leuchtendes Lindgrün mit einem jadefarbenen Schimmer lädt zum Verkosten ein. Eine Offenbarung in der Nase von Paprika, Kiwi und Stachelbeere. Am Gaumen kräftig, rassig und pikant. Lang mit ausbalanciertem Nachhall. NEU IM SORTIMENT! Gewachsen in einer der besten Lagen in der Nähe zum Rhein. Auf der nach Südwest geneigten Hanglage reiften die Trauben optimal heran. Ein Wein für die leichte und asiatische Küche. Perfekt zu Fisch, Meeresfischen oder Salaten. Rebsorte: Sauvignon Blanc.



Weißwein

konv vegan

6 x 0,75 l



5500

thomas.handverlesen Riesling, Burg Layer Schloßkapelle QW

Ein Wein, an dessen Nase man schon den typischen Riesling erkennt: Aromen von reifem Apfel und Weinbergpfirsich. Seine leichte Akaziennote rundet das Bukett elegant ab. Mit einer Mineralität, die die Nahe auszeichnet. Fisch, Salate, zur Brotzeit, asiatische Küche. Rebsorte: Weisser Riesling.

• BRONZE-Medaille Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz 2018



Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5501

thomas.handverlesen Weißer Burgunder, Burg Layer Schloßkapelle QW

Grapefruit, Aprikose und Melone sind die Markenzeichen unseres Burgunders. Der Körper ist harmonisch und ausgewogen. Ideal für Kenner, die einen Weißburgunder klassisch mögen. JAHRHUNDERT-JAHRGANG jetzt verfügbar!! Ein idealer Begleiter für Gerichte jeder Art. Rebsorte: Weisser Burgunder.



Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5516

thomas.handverlesen Chardonnay, Gau Bickelheimer Bockshaut QW

Einladend dieses funkelnde Strohgelb mit einer Nuance von Honig. Ein wahrer Bukettstrauß von gelben Pfirsichen, Quitte und Birne, daneben verdeckt etwas Mandel und reifer Apfel. Am Gaumen rassig, mineralisch und körperreich. NEU IM SORTIMENT! Ideal zu hellem Fleisch und zur italienischen Küche. Rebsorte: Chardonnay.



Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5517 **thomas.handverlesen Pinot Noir, Deidesheimer Hofstück QW**



Granatroter feiwürziger Wein mit typischem Duft und Geschmack nach roten Früchten wie Kirsche, Preiselbeere, Walderdbeeren, daneben etwas Zedernholz und Tabak. Reife Tannine, elegant eingebunden, nachhaltig. Ein Wein mit hohem Reifepotential. Pasta, Kalb, Lamm, milder Käse, feiwürzige Salate, Fisch. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5518 **thomas.handverlesen Dornfelder, Siebeldingen Im Sonnenschein QW**



Durch den optimalen Lesezeitpunkt erzielen wir eine enorme Farbintensität, funkelndes Kirschrot lädt zum Verkosten ein. Im Glas lebendig, ausgewogen, würzig, langer Abgang mit etwas Eiche am Ende. Ausbau im grossen Holzfass! Geflügel, Nudelgerichte, als Sommerwein, zum Käse, zur Vesper, Partys, Grillfeste. Rebsorte: Dornfelder.

• SILBER-Medaille Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz 2018

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5519 **thomas.handverlesen NOBLESSE, Siebeldingen Im Sonnenschein QW**



Durch den optimalen Lesezeitpunkt erzielen wir eine enorme Farbintensität, brillantes Kirschrot mit lila Reflexen. Im Glas fruchtig, ausgewogen mit perfekt eingebundener Fruchtsüße, langes Finish. Feinste Noblesse!! Ausbau im grossen Holzfass! Für Liebhaber lieblicher Rotweine ein Genuss für jede Tafel und jede Gelegenheit. Geheimtipp! Rebsorte: Dornfelder.

• SILBER-Medaille Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz 2018

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



LE ... der mit
der Mohnblume!
PAVOT

Naturian Bio-Klassiker »Le Pavot«

Seit über 25 Jahren ist der mit der Mohnblume der beliebte Biowein aus Südfrankreich!
Entdecken Sie ganze Edition auf den Seiten 72 & 73.

5097 **DE KRÄFTISCHE Grauburgunder, Rheinhessen QW**



Exotischer Duft nach Ananas und Zitrus. Im Körper weich, gehaltvoll und mit Länge. NEU IM SORTIMENT! "DE KRÄFTISCHE" beschreibt in Rheinhessen einen Wein, der üblicherweise kräftiger im Alkohol oder Körper ist. Passt bestens zu würzigen Speisen sowie kräftigem Käse. Regional wird er gerne zu Hausmannskost serviert oder wenn die Schorle auch etwas kräftiger sein darf. Rebsorte: Grauer Burgunder.

Weißwein

bio vegan

6 x 1 l



5098 **DE KNOCHE Riesling, Rheinhessen QW**



Ein Schoppenwein mit zartem Duft nach Apfel und Pfirsich. Harmonisch eingebundene feinrassige Säure, lebendig und frisch, leicht und unkompliziert. NEU IM SORTIMENT! "DE KNOCHE" bezeichnet im Rhein Hessischen einen trockenen, eher leichten Wein mit einer ansprechenden Säure. Idealer Wein für Schorle, als Sommerwein oder zu Salaten, Fisch. Rebsorte: Weißer Riesling.

Weißwein

bio vegan

6 x 1 l



5099 **DE GOLDISCHE Cuvée mild, Rheinhessen QW**



Frische Aromen von Stachelbeere, Zitrus und Birne, kombiniert mit einer ansprechenden Restsüße und ausgewogenen Säure, sorgen für einen langen und harmonischen Geschmack. NEU IM SORTIMENT! "DE GOLDISCHE" steht in Rheinhessen für liebenswert mild, schmackhaft, würzig, ansprechend, liebezend. Ein idealer Literwein zu leichten Gerichten, für Partys und für Freunde lieblicher Weine. Rebsorten: Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner.

Weißwein

bio vegan

6 x 1 l



5100 **DE WEISSE, Rheinhessen QW**



Trockener, fruchtiger Weißwein, erfrischend, ausgewogen, würzig-lecker. Ausgezeichneter Schoppenwein, sehr gut zu Wurst- und Käsegerichten.

Weißwein

bio vegan

6 x 1 l



5101 **DE RODDE, Rheinhessen QW**



Tiefe dunkelrote Farbe, die Nase erinnert an reife Kirschen und schwarze Johannisbeeren. Herzhaft, unkompliziert, fruchtig. NEU IM SORTIMENT! "DE RODDE" ist in Rheinhessen der klassische Rotwein, trocken und für jeden Tag. Bestens zu Pizza oder Pasta, auf Partys, zu Käse und Wurst. Gekühlt als Schorle, so trinkt man ihn oft in Rheinhessen an heißen Sommertagen. Rebsorte: Blauer Portugieser und Dornfelder.

Rotwein

bio vegan

6 x 1 l



5102 **DE SISSE RODDE, Rheinhessen QW**



Süffig vollmundig und überraschend leicht, so präsentiert sich dieser kirschfarbene Rote. Durch die prägende Fruchtsüße gehaltvoll und lang. Ein Wein für Liebhaber restsüßer Weine. NEU IM SORTIMENT! "DE SISSE RODDE" ist in Rheinhessen umgangssprachlich ein leichter milder Rotwein für jeden Tag. Passt für jede Gelegenheit, auf der Terrasse oder zu Feiern. Ideal zu rotem Fleisch, Wild und kräftigem Käse. Rebsorten: Blauer Portugieser, Dornfelder, Blauer Spätburgunder.

Rotwein

bio vegan

6 x 1 l



5103 **TANGO SECCO Quitte, Perlendes aromatisches Getränk**

Eine prickelnde Kreation von frisch-exotischen Aromen der Quitte und harmonischem Bio-Weißwein. Seine leichte Fruchtsüße und sehr dezente Tanninnote spricht alle Geschmackszonen auf der Zunge an. TANGO: Das Synonym für ökologisch prickelnd! Nicht süß, sondern erfrischend ist angesagt! Für jede Gelegenheit! Rebsorte: Chardonnay und natürliches Aroma von Birnen- und Apfelquitte..

arom.weinh..Getränk

bio **vegan** 6 x 0,75 l



5105 **TANGO SECCO Cassis, Perlendes aromatisches Getränk**

Eine prickelnde Komposition aus den Aromen der schwarzen Johannisbeere und vollmundigem Bio-Rotwein. Bestehend in der Farbe und betörend im Bukett ist unser Tango Cassis ein einzigartiger Hochgenuss für Ihren Gaumen. TANGO: Das Synonym für ökologisch prickelnd! Am besten gut gekühlt servieren! Tipp: Sie können sofort einen klassischen Kir servieren. Rebsorte: Sangiovese und natürliches Aroma der schwarzen Johannisbeere (Cassis).

arom.weinh..Getränk

bio **vegan** 6 x 0,75 l



5168 **TANGO SECCO, Perlwein**

Frisch prickelnder Perlwein mit Fruchtaromen von Holunderblüte, Ananas, Weinbergpfirsich und reifem Apfel. Im Körper lebendig und belebend, mit einer dezenten, elegant eingebunden Fruchtsüße, trocken. TANGO: Das Synonym für ökologisch prickelnd! Beschwingter Genuss nicht nur zum Tango! Immer, wenn die Stimmung steigt, Geselligkeit groß geschrieben wird und nicht nur heiße Rhythmen die Gemüter erhitzen, ist unser Secco die leichte Alternative zum Sekt. Rebsorten: Airen, Müller-Thurgau, Riesling.

Perlwein

bio **vegan** 6 x 0,75 l



5160

RITUS Riesling Sekt extra trocken, Rheingau Sekt bA

Im Glas begeistert seine feine Perlage. Er verkostet sich saftig und aromatisch, in der Nase ist Weinbergpfirsich deutlich präsent. Rassige Säure mit feinabgestimmter Fruchtsüße, langer Abgang und typische Mineralität. Der ideale Festbegleiter. Passt zu allen Gerichten. Rebsorte: Weißer Riesling.

Sekt

bio

vegan

6 x 0,75 l



5172

TANGO Brut, Sekt

Unser Sekt begeistert durch sein frisches Lemon und feine Perlage. In Bouquet frisch und zugleich edel. Ein Duft zarter Zitrusnoten, gepaart mit der Frucht reifer Birnen. Überzeugend der Anklang von Brioche, reifen Äpfeln und die mineralische Note. TANGO: Das Synonym für ökologisch prickelnd! Ein Sekt für alle Tage und nahezu jeden Anlass. Rebsorte: Airen und Riesling.

Sekt

bio

6 x 0,75 l



5171

TANGO Brut, Piccolo, Sekt

Der "Kleine" begeistert durch sein frisches Lemon und feine Perlage. In Bouquet frisch und zugleich edel. Ein Duft zarter Zitrusnoten, gepaart mit der Frucht reifer Birnen. Überzeugend der Anklang von Brioche, reifen Äpfeln und die mineralische Note. TANGO: Das Synonym für ökologisch prickelnd! Ein Sekt für fast alle Tage und nahezu jeden Anlass. Rebsorte: Airen und Riesling.

Sekt

bio

24 x 0,2 l



5875

Golden Gatsby Organic Vermouth, weiß, dry, Aromatisierter Wein

Eindrucksvoll seine honiggoldene Farbe. Das Bouquet ist überaus explosiv mit der Frische der Ananas, den Aromen von Pfirsich und Mango und einem Hauch von Hibiskus. Prägend seine typische, leicht bittere Kräuternote und diese saftige süße Länge. NEU IM SORTIMENT! Erster Chardonnay Bio-Wermut! Genießen können Sie GOLDEN GATSBY vielfältig: Pur und auf Eis der wahre Genuss, mit Tonic oder Grapefruit ein frischer Longdrink und in Cocktails sorgt er für Struktur und Eleganz. Rebsorte: Chardonnay.

aromatisierter Wein

bio

vegan

6 x 0,75 l





Weingut Huster

*"Lebensfreude statt Verzicht! Probieren Sie es selbst,
erleben Sie Vielfalt und Genuss, wie sie sich in unseren Weinen spiegeln..."*

(Familie Huster)



Tobias Huster

Als Weinbaubetrieb mit einer langen Tradition ist das Weingut Huster mit der Region und der Landschaft als Natur- und Lebensraum eng verbunden. In der Familie Huster hat jeder seine Aufgabe im Betrieb gefunden: Raimund Huster kümmert sich um die Pflege der Weinberge, seine Frau Jutta um die Straußwirtschaft und Sohn Tobias um den Weinausbau im Keller.

Diese vielleicht konservativ erscheinende Haltung verschließt sich aber keineswegs den Innovationen im Weinbau: Der Erkenntnis zum Beispiel, dass das Ökosystem Weinberg ein sehr ausgeklügeltes, stimmiges Lebensgefüge ist, in das nur behutsam eingegriffen wird.

Eine Konsequenz daraus ist der Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Spritzmittel. Stattdessen wird auf die Förderung der natürlichen Artenvielfalt gesetzt. Den sogenannten Schädlingen setzen sie Nützlinge entgegen. Die Rebe selbst stärken sie, in dem die Bodengesundheit gefördert wird.

So revolutionär diese Einstellungen noch vor wenigen Jahren wirkten, sind sie doch uralte. Denn sie gehören zum Erhalt der Schöpfung, zur Rücksicht auf die Natur. Heute hat sich daraus eine eigene Lebensart entwickelt, die von immer mehr Menschen geteilt und mitgetragen wird. Für das Weingut Huster reichen die Konsequenzen schon längst über die Arbeit im Weinberg und im Keller hinaus.

Verzicht auf allzu hohe Erträge und die selektionierte Handlese ist aus Sicht von Familie Huster die einzige Möglichkeit, um außergewöhnliche Weine zu produzieren. Dabei versuchen sie, die in den Weinbergen erzeugte Qualität im Keller zu veredeln.

Die Rotweine durchlaufen die traditionelle Maischegärung mit anschließender Holzfasslagerung und die Weißweine genießen eine lange Feinhefelagerung ("sur lie"), bis sie kurz vor der Füllung einmal filtriert werden. Das oberste Ziel ist: Qualität und Bekömmlichkeit.

5152 **Grauer Burgunder, Ingelheimer QW**

Trocken ausgebauter Grauburgunder, kräftige Frucht, erinnernd an Birnen, harmonischer Einklang mit einer ausdrucksvollen Fülle, geringe Säure, ein weicher und eleganter Wein. Unsere Kunden lieben diesen Grauburgunder! Zu kräftigen Seefischgerichten, hellem Fleisch wie Lamm und Wildgeflügel, Gemüsegerichten jeglicher Art oder zu reifem Weichkäse. Rebsorte: Grauer Burgunder.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5601 **Weißburgunder, Ingelheimer QW**

Leichte Zitrusaromen, frisch und fruchtig im Geschmack, Limette, blumig-schlank, dezente Restsüße. Gut zu Garnelenspießen, gegrilltem Gemüse und Geflügel. Rebsorte: Weisser Burgunder.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5603 **Spätburgunder, Ingelheimer QW**

Kräftiger, rubinroter Spätburgunder mit ausgeprägtem Beerenduft nach Cassis, Süßkirsche und Himbeere, milde, weiche Frucht, reife Tannine. Passend zu gegrilltem dunklem Fleisch, würzigem Braten oder zu gereiftem Bergkäse. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5594 **Q1 Blanc de Noir, Ingelheimer QW**

Köstlich frische Noten von Zitrusfrüchten und roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere. Frisches Aroma durch die Kombination von Frucht und angenehmer Säure. Der Weiße aus roten Trauben! Zur sommerlichen Küche wie z. B. Spargel, zu knackigen Salaten und hellem Fleisch und Geflügel. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5592 **Q1 Cuvée No.2, Ingelheimer QW**

Cuvée aus Spätburgunder und Portugieser. Dieser Ingelheimer Qualitätswein zeigt Aromen von roten Beerenfrüchten und ist saftig mit feiner Würze. 12 Monate im 225-l-Eichenholzfass gelagert! Passt gut zu Wild und dunklen Fleischgerichten. Rebsorten: Blauer Spätburgunder, Blauer Portugieser.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5604 **Q1 Frühburgunder Barrique, Ingelheimer Auslese PW**

EINE SPEZIALITÄT AUS INGELHEIM! Tiefdunkles Rubinrot, enormer Beerenduft nach Wald-, Holunder- und Preiselbeeren. Deutliche Sauerkirschnote, samtig und geschmeidig mit wenig Säure und feinen, zarten Tanninen. Weich, warm, saftig, dabei füllig und gehaltvoll, feuriger Abgang. 17 Monate Ausbau im Barriquefass! Wild, Wildgeflügel, herbstliche Gerichte, Ente oder Gans, Kalbfleisch. Rebsorte: Frühburgunder.

Rotwein

Umst vegan

6 x 0,75 l





Weingut Battenfeld-Spanier

"Ich verstehe mich als Steinweinproduzent.
Die Frucht ist der schöne Schein, die Aromen der Steine
dagegen verleihen Tiefe und Dreidimensionalität. Liquid Earth."

(Hans Oliver Spanier)



H. O. Spanier &
Carolin Spanier-Gillot

Das Weingut BattenfeldSpanier liegt am südlichsten Zipfel des Wonnegau, in der Nähe von Worms. Das Wonnegau ist berühmt für seine eher kalkhaltigen Unterböden und einen neuen Weinstil, der vor allem dem trockenen internationalen Stil entgegenkommt.

Das Wonnegau zählt zu den Regenschattengebieten der deutschen Weinanbaugebiete. Jedes Jahr gehört das südliche Rheinhessen, das vom Donnersberg und den Ausläufern der Vogesen vor Regen geschützt wird, zu den Gegenden mit dem geringsten Niederschlag. Die Kalkschotterauflage, die den nackten Kalkfels bedeckt, ist oft nicht dicker als 20 cm. So treiben die Rebstöcke ihre Wurzeln in den weichen und wasserspeichernden Fels und saugen förmlich die wertvollen und prägenden Mineralien in die Trauben.

Können und Handwerk des Weinmachers und beste Lagen sind die Voraussetzung hochwertigster Weine. Aber ein Wein kann nie besser sein als die Trauben, die auf die Kelter kommen. Daher werden die Weinberge mit größter Mühe und Sorgfalt gepflegt, die lange Erfahrung mit der ökologischen Wirtschaftsweise hat zu widerstandsfähigem Rebmaterial geführt. Das Entblättern der Traubenzone lässt die Trauben rascher trocknen und so weniger krankheitsanfällig sein. Grüne Lese gehört selbstverständlich ebenso zur aufwändigen Weinbergsarbeit wie das Ausdünnen der Rebstöcke. Öchslegrade hin oder her – die Trauben werden erst geerntet, wenn sie physiologisch wirklich reif sind. Um die Vitalität der Böden und ihre Regenerationskraft zu unterstützen, arbeitet H. O. Spanier seit 2007 biologisch-dynamisch. Von entscheidender Bedeutung dabei ist, dass neben den Techniken einer giftfreien Bodenkultivierung auch diejenigen Parameter hinzugezogen werden, die sich auf den Rhythmus der Jahreszeiten und die kosmischen Einflüsse beziehen.

- 5074 **Weißburgunder, Rheinhessen QW**
 Dezent-charmant, feine Apfel-Nuss-Aromen, unterlegt mit feinfruchtiger Säure. Passend zu exotischer Gemüseküche und jungem Käse. Rebsorte: Weisser Burgunder.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



- 5075 **Riesling, Rheinhessen QW**
 Schlank, zarte Noten von Apfel und Limette, mineralisch, mit Biss, direkt und frisch, Aromen von Pfirsich und etwas reifer Banane, gut eingebundene Säure. Idealer Begleiter zu frischen Salaten, Fisch und Meeresfrüchten. Rebsorte: Weißer Riesling.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



- 5077 **Grüner Sylvaner, Rheinhessen QW**
 Gute Balance zwischen Dichte und Lebendigkeit, in der Nase Aromen von Grapefruit und Stachelbeere, mineralisch, frisch, zartfruchtige Aromen mit kräutrig-würziger Komponente. Passend zur Gemüsepfanne mit Räuchertofu, Fisch, Meeresfrüchten. Rebsorte: Grüner Sylvaner.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



- 5069 **Riesling, Hohen-Sülzen QW**
 Rassig, mineralisch, ideale Kombination von Stein und Frucht, breites Fruchtspektrum, das an Pfirsich, Limone, Passionsfrucht und Steinobst erinnert, nachhaltig. Passend zu Geflügel und Kalbfleisch, Krustentieren, Knödeln mit Pilzrahmsauce, Möhren-Thymianquiche. Rebsorte: Riesling.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



- 5064 **Im Holzfass gereift Spätburgunder, Rheinhessen QW**
 Weich-samtig, Bouquet mit einem Hauch Tabak und Kirsche, harmonisch, elegant. STRUKTURIERT UND KÖSTLICH! Passt zu Schmorfleisch, Rohmilchkäse und Hartwurst. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.



Rotwein

bio

6 x 0,75 l



5071 **Qvinterra Riesling, Rheinhessen QW**

Saftig-frischer Riesling, lebendige Säure, feine Ananas- und Aprikosenfrucht, zarte Schieferaromatik, animierend. Gut zu gebratenem hellem Fisch. Rebsorte: Weisser Riesling.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



5072 **Qvinterra Grauer Burgunder, Rheinhessen QW**

Vollmundig, frische und feine Frucht, mineralisch mit feinem Schmelz. Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten. Rebsorte: Grauer Burgunder.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



5073 **Qvinterra Scheurebe, Rheinhessen QW**

Trockener Weißwein, Bouquet nach reifer Stachelbeere und Grapefruit, filigraner Körper. PERFEKTE ALTERNATIVE ZUM SAUVIGNON BLANC! Der perfekte Begleiter zu frischen Sommer-salaten. Rebsorte: Scheurebe.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



optimis

Neu & Exklusiv

Monastrell-Syrah und
Verdejo-Sauvignon Blanc,
kurz MS und VS.



Die exklusiven Optimis-Weine finden Sie auf der Seite 130.

5161 **Grauer Burgunder, Rheinhessen QW**

Fruchtiger Weißwein mit Körper, Duftassoziationen mit frischem Heu und Aprikose, Nuss, Mandel und exotische Mango-Aromatik, ausdrucksvoll, feinrassig, ausgewogene Säurebalance. Zum herzhaften Vorspeiseteller mit allerlei kurzgebratenem Fleisch und Gemüse in frischem Olivenöl und vielen reifen Kalamata-Oliven ein Gedicht. Rebsorte: Grauer Burgunder.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5162 **Weißer Burgunder, Rheinhessen PW**

Eleganter, feinfruchtiger Weißwein, Aromen von Pfirsich und reifer Ananas, in der Nase feine Mandeltöne, grüner Apfel. Klassischer Spargelwein, aber auch gut zu anderem Feingemüse. Rebsorte: Weißer Burgunder.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5178 **Blanc de Noir, Rheinhessen QW**

Trocken, fein, fruchtig, exotisch-würziges Aroma, Bouquet nach exotischen Früchten, eine Spezialität aus Lemberger - weiß gekeltert. Ein Aroma von Himbeeren verleiht diesem Wein seine frische, sommerliche Art. Rotwein wie Weißwein ausgebaut! Begleitet Salate in jeglicher Form sowie feine Gemüsegerichte. Rebsorten: Lemberger, St. Laurent.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5173 **Spätburgunder, Rheinhessen QW**

Gehaltvoller Rotwein mit Frucht und Rasse, feines Erdbeerbouquet, sortentypisch, schöne Frucht, vollmundig, im Holzfass ausgebaut. Gut zu gebratener Ente und Nudel-Käse-Auflauf. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5163 **Bacchus Kabinett, Rheinhessen QW**

Mild, schön feinfruchtig, grün-gelbliche Farbe, dezentes Muskatbouquet, besticht mit blumiger Nase, milder Säure und feiner Restsüße, sehr süffig. Gekühlt zu Geflügel oder Pasta oder einfach pur genießen. Rebsorte: Bacchus.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5154 **Dornfelder mild, Rheinhessen QW**

Fruchtiger Qualitätswein, feines Bouquet von Brombeeren, schönes Fruchtaroma mit deutlicher, aber angenehmer Restsüße. Ideal für alle, die mal einen nicht so herben Rotwein genießen wollen. Ein schöner Schoppenwein, aber auch gut zu Desserts (z. B. mit Schokolade) und Süßspeisen. Rebsorte: Dornfelder.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5156 **Müller-Thurgau, Rheinhessen QW**

Mild, ausgeprägtes Aroma und angenehme Restsüße, ein vollmundiger Wein. Als Begleiter zu vielen Vorspeisen, zur Brotzeit, kalten Platten, hellem Fleisch, mildwürzigen Soßen oder zu gebratenem Fleisch. Rebsorte: Müller-Thurgau.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



5157 **Riesling, Rheinhessen QW**



Erfrischend, Duft nach Apfel und rotem Pfirsich, im Mund dynamisch-leicht mit sehr gut ausgestaffiertem Gerüst aus spritziger Säure, weichem Alkohol, harmonisierender Süße und umrahmender Mineralität. Passend zu Frischkäse mit Kräutern, jungem Räucherschinken und deutscher Küche. Rebsorte: Weißer Riesling.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



5159 **Silvaner, Rheinhessen QW**

Feingliedrig, dezente Säure, würziges Bouquet nach Gras und Farn. Ideal zu kräftigen Speisen wie Sauerkraut, Kohlgerichten oder Pfälzer Saumagen. Rebsorte: Grüner Silvaner.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



5155 **Cuvée Rot halbtrocken, Rheinhessen QW**



Weich und samtig, für Freunde eines süffigen Rotweines. Passt gut zu vegetarischer Küche und hellem Fleisch, Wurst und mildem Käse.



Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



5174 **Dornfelder, Rheinhessen QW**



Fruchtig, schöne Kirscharomen, vollmundig, angenehme Gerbstoffe. Idealer Ausschankwein, vielseitig einsetzbar. Gut zu mildem Käse und Wurstwaren, leicht gekühlt auch als Schoppenwein. Rebsorte: Dornfelder.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



5180 **Achat Weißer Burgunder, Westhofener Morstein QW**



Trocken, mit Walnuss- und Marzipanaroma, fruchtiger Charakter, weicher Duft mit griffiger Mineralität, würzig-fruchtig, typische Noten von Apfel und Birne, ca. 8 % im Barrique gereift, im Mund sehr strukturiert, stoffig und konzentriert. Gut zu Räucherfisch. Rebsorte: Weisser Burgunder.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5184 **Feueropal Grauer Burgunder, Dintesheimer Felsen QW**



Komplex, konzentriert, mit schöner Länge, Gutswein, ein Grauer Burgunder mit Eleganz. Passt gut zu intensiv schmeckenden Lamm- und leichten Wildgerichten, wie z. B. Wildgeflügel oder Reh. Rebsorte: Grauer Burgunder.



Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5186 **Jade Riesling, Westhofener Brunnenhäuschen QW**



Trocken, erfrischende Zitrus-, Pampelmusen- und Maracuja-Aromen, geradlinig, angenehme Säure, ein Hauch fruchtig wirkender Süße, langanhaltend, mineralisch, feine Adstringens im Nachhall. Er harmoniert wunderbar mit scharf gewürzten Currys, Tartes mit gelben Früchten und würzigen Käse. Rebsorte: Weisser Riesling.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5177 **Violan Regent, Ober-Flörsheimer Blücherpfad QW**



Trockener, saftiger und dichter Wein mit guter Struktur, Barriqueausbau. Diese neue, pilzresistente Rotweinzüchtung erlebt im Moment einen ungeheuren Aufschwung. Toll zu kräftigem Wild, Grill-Spezialitäten, Steak oder Bergkäse. Rebsorte: Regent.



Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5181 **Turmalin Spätburgunder, Eppelsheimer Felsen QW**



18 Monate im kleinen Holzfass ausgebaut, intensiv würzig-fruchtiger Auftakt, Aromen von vanilligen Holznoten, Mandel, fruchtige Kirsche, Duft nach zimtigem Pflaumenmus. Dominantes, gut spürbares Tannin, milde Säure, mineralisch. Von den besten Parzellen des Weingutes! Wir empfehlen diesen Spätburgunder zu gebratenem Rind oder Wild mit herzhaften Beilagen wie Maronen, Rotkohl oder Serviettenknödel. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.



Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5185 **Sterngranat Dornfelder, Rheinhessen QW**



Ein herzhafter Rotwein, intensiv und konzentriert, Duft von reifen Kirschen und Pflaumen und rauchig-röstigen Aromen des Holzfasses, klassische Vanille- und Zimtdüfte, weich, zart und seidig, fein austarierte Säure und ausgeprägte Fruchtnoten. Harmoniert wunderbar mit Wildgerichten und gegrilltem Gemüse, auch zu Pasta mit Fleischsauce ein Genuss. Rebsorte: Dornfelder.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l





Weingut Schönhals

"Behutsamer Umgang mit allem Lebendigen, arbeiten im Einklang mit der Natur, respektvolles Miteinander, dankbar für unser aller Leben - das ist die Grundlage unseres Schaffens.."

(Hanneke Schönhals)

Eugen Schönhals gehört zu den Pionieren des ökologischen Weinbaus. Er entwickelte den landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern zum reinen Flaschenwein vermarktenden Weingut. Seit 1988 ist das Weingut offiziell anerkanntes Bio-Weingut. Tochter Hanneke Schönhals führt es zusammen mit unserem Kellermeister Martin Knab in die Zukunft.

Ein großer Teil unserer Weinberge steht auf einem ehemaligen Gräberfeld aus der Hallstattzeit (ca. 800 v.Chr.). Es erstreckt sich nördlich von Biebelnheim von „Im Schelmen“ bis einschließlich der „Vorderen Langgewann“. Dort wachsen heute im fruchtbaren Lössboden einige unserer besten Weine.

Reduzierte Erträge und schonende Weinbereitung bewirken unsere unverwechselbaren und charaktervollen Weine. Erleben Sie lebendige und authentische Weine, die bei Gault&Millau und Eichelmann, sowie beim Internationalen Bio-Weinpreis entsprechend ausgezeichnet werden.

Lust am Leben, Lust am Genießen – mit beschwingtem Herzen die Seele baumeln lassen.
Jahreszeiten und die kosmischen Einflüsse beziehen.



Hanneke Schönhals

5119

Steine Riesling, Rheinhessen QW

Feinfruchtiger Weißwein mit Zitrus- und Mangoaromen, spritzig-saftig mit ausgewogener feiner Säure, kalkhaltiger Löss-Lehm-Boden. Passend zu Fisch und Meeresfrüchten, Gemüsesoufflés, Blattsalat. Rebsorte: Weisser Riesling.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5121

Weißer Burgunder, Rheinhessen QW

Feinfruchtiger Weißwein, ein ausdrucksvoller Burgunder, jugendlich-frisch, würzig mit angenehmer Säure. Passend zu weißem Fleisch und Spargel oder zu Pasta mit hellen Soßen, leckere Salate nach Saison. Rebsorte: Weisser Burgunder.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5116

Dornfelder, Rheinhessen QW

Fruchtig, trocken, dunkles Rot, Waldbeerenaromen und schöne Würze, harmonisch, dicht, kraftvoll, reife Gerbstoffe, besticht durch seine gehaltvolle Art und kräftige Farbe. Idealer Begleiter zu z. B. deftigen Salaten, kräftigen Fleischgerichten oder auch zu Käse. Rebsorte: Dornfelder.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5122

Spätburgunder, Rheinhessen QW

Feinfruchtiger Qualitätswein, Aromen von reifen Kirschen, gehaltvoll, harmonisch, rund mit samtigen Tanninen, im Holzfass gereift. In gemütlicher Runde oder zum Vespere, auch zu Wild. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.



Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



GUSTAVSHOF



Der Gustavshof liegt im Herzen von Rheinhessen ca. 30 km südlich von Mainz. Die 18 ha Rebfläche des Familienbetriebes werden von der Familie Roll schon in der 4. Generation bewirtschaftet. Seit 2004 wird nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus gearbeitet, 2007 wurden sie Mitglied bei EcoVin und seit 2012 werden alle Weine vegan und nach den biologisch dynamischen Richtlinien Demeters erzeugt.

Schon bei der Erbauung durch den Gründer und Namesgeber Gustav Becker I. im Jahre 1924 wurde ein großzügig angelegtes und stilvolles Gehöft erbaut, welches heute noch unverändert das Wahrzeichen des Weinguts darstellt. Der Hof wurde zwar bis 1976 hauptsächlich zur Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte genutzt, im Keller aber wurde von Beginn an die Liebe zur Weinherstellung gewahrt und praktiziert. Auch heute noch hilft die gesamte Familie Roll bei der Arbeit auf dem Hof.

WEINGUT GUSTAVSHOF

ALZEYER HÜGELLAND

5290 Sinnvoll Johanniter, Rheinhessen QW



Trockenes Weißweincuvée, milde Säure, gut anhaltender Geschmack, sehr angenehm. Passt gut zu Jakobsmuscheln mit glasiertem Chicorée und Orangenbutter oder gebratenen Seeteufelmedaillons mit mariniertem Spargel. Rebsorte: Johanniter.



Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



5289 Blanc de Noir, Rheinhessen QW



Ein fruchtiger Rotwein, wie Weißwein hergestellt, mit Duft von reifen Beerenfrüchten wie Himbeeren und Stachelbeeren. Gut zu Gerichten wie Kürbiscremesuppe oder gekochtem Fisch. Rebsorten: Heroldrebe, St. Laurent.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



5291 Signatur Frühburgunder, Rheinhessen QW



Niedrige Erträge und eine lange Maischegärung sind die Basis für diesen lagerfähigen Rotwein. 12 Monate Holzfasslagerung! Passt sowohl zu pikant gebratenem Fisch als auch zu Wildgerichten mit Preiselbeeren. Rebsorte: Frühburgunder.



Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



5292 Zero S Cuvée Schwefelfrei, Rheinhessen QW



Trockener Rotwein aus regionalen Rebsorten. SCHWEFELFREI! Mit seinen sanften Tanninen ein richtiger Alltagswein. Rebsorten: Dornfelder, St. Laurent.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l





WEINGUT SANDER

WONNEGAU

5128

Trio Weiß, Rheinhessen QW



Trocken, fruchtig, vollmundig, Rosenblüten, ausgeglichenes Zusammenspiel von vielschichtiger Aromatik und milder Säure. Dieser kräftige, bouquetreiche Wein eignet sich hervorragend zu Pastagerichten, Risotto und Eintöpfen. Rebsorten: Weisser Burgunder, Müller-Thurgau, Silvaner.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5145

Terra Vita Weiß trocken, Rheinhessen QW



Trocken, feinfruchtige Zitrus- und Pfirsicharomen, ein Hauch Cassis, Duft von weißen Blüten und Äpfeln, frische Säure und zarter Mandelton im Abgang. Passt zu Fisch und Meeresfrüchten, harmonisiert aber auch gut mit Geflügel. Idealer Wein zu leichten Vorspeisen und Snacks. Rebsorten: Riesling, Silvaner.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5144

Terra Vita Rosé, Rheinhessen QW



Trocken, runder, fruchtiger Geschmack nach Pistazien und Nüssen, kräftiges, brillantes Rosé, intensive Nuss- und Erdbeerfruchtaromen, die harmonische Säure verbindet sich zu einem sehr stimmigen, ausbalancierten Wein. Er passt nicht nur wunderbar zu vielen Salaten, sondern auch zu Aufläufen, Gemüse- und Kartoffelgerichten. Rebsorten: Portugieser, Regent.

Roséwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5143

Terra Vita Rot, Rheinhessen QW



Trocken, harmonisch, rubinrot-violett, leicht würziger Duft von schwarzen Beeren, saftige Frucht mit weichen, samtigen Tanninen, ein harmonischer Tropfen, der durch viel Struktur und Nachhaltigkeit im Abgang gefällt. Gut zu Pizza und Geflügel sowie zu kleinen Gerichten der modernen Küche wie Sandwiches, Snacks und Tapas. Rebsorten: Portugieser, Dornfelder, Regent.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l





Weingut Neumer – Fam. Weinmann

"Ich möchte, dass meine Weine die Menschen beflügeln und inspirieren"

(Hubertus Weinmann)



Hubertus &
Lucia Weinmann

Die erste urkundliche Erwähnung des Weingutes Neumer fand vor ca. 350 Jahren statt, als Balthasar Neumer in der neuen Heimat, dem relativ schwach besiedelten Rheinhessen, beachtliche Flächen Äcker und Weingärten erworben hatte. Seitdem ist der Wein- und Ackerbaubetrieb in ununterbrochenem Familienbesitz.

Nach dem 2. Weltkrieg übernahm Walter Jakob Neumer den Wein- und Ackerbaubetrieb, forcierte mit Hilfe seiner Frau Jutta den Verkauf von Flaschenwein, vergrößerte die Weinbaufläche und spezialisierte sich schließlich ganz auf den Weinbau. 1991 wurde das Weingut an Jakobs Tochter und seinen Schwiegersohn Hubertus Weinmann übergeben. Mit der Heirat von Lucia Neumer und Hubertus Weinmann änderte sich der Familienname der Winzerfamilie in Weinmann und somit auch die Bezeichnung der Weine. Im selben Jahr folgte auch die Umstellung auf den ökologischen Weinbau und der Beitritt bei ECOVIN.

Seit 1992 wirtschaftet das Weingut ökologisch, gehört dem *Bundesverband Ökologischer Weinbau* an. Im Weinberg und im Keller wird nach den strengen Richtlinien des Verbandes gearbeitet. Als Ökowinzer sehen sie den Ökologischen Weinbau als wohl weitestgehende Form umweltgerechter Bewirtschaftung. Deshalb verzichten sie auch auf chemisch / synthetische Insektiziden, um die Artenvielfalt der Pflanzen- und Tierwelt zu erhalten. Außerdem versuchen sie die Bodenfruchtbarkeit durch vielfältige Begrünung und Kompostdüngung zu erhalten. Zu guter Letzt schützen sie das Grundwasser durch den Verzicht von mineralischem Dünger und Herbiziden.

5190 **Theodor Weißer Burgunder, Rheinhessen QW**

Frischer, feinperliges Weißwein, trocken, erfrischend und delikat. Kräftige Vorspeisen, Nudelgerichte, helles Fleisch, Fisch sowie Gerichte mit würzigen Saucen empfehlen sich für diesen Wein. Rebsorte: Weißer Burgunder.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5192 **Felix Spätburgunder, Rheinhessen QW**

Saftig, frischer Rosé aus Rheinhessen, trocken ausgebaut. Gut zu Reis- und Gemüsegerichten oder als frischer Wein solo. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Roséwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5193 **Paulus Dornfelder, Rheinhessen QW**

Rotwein mit dezenter Gerbstoffen, rund vollmundig und dunkelfarben, schöne Kirschnoten. Ein schöner Rotwein für die wärmere Jahreszeit. Empfohlen zu Wurst und Käse oder zu Fleischgerichten. Rebsorte: Dornfelder.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5195 **Rivaner, Rheinhessen QW**

Feinfruchtig, aromatisch, leicht mit milder Säure. Wunderschöner Sommerwein, gut zu leichten Gerichten wie z. B. Wurstplatte, Fisch oder Geflügel. Rebsorte: Müller Thurgau.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5199 **Weißer Burgunder, Rheinhessen QW**

Nase nach kandierten gelben Früchten, zart süßliche Frucht im Mund, sehr feine Säure und zartbittere Würze. Passt gut zu Cremesuppen oder zur asiatischen Küche, aber auch zu Geflügel. Rebsorte: Weißer Burgunder.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5139 **Gewürztraminer Spätlese, Rheinhessen PW**

Fruchtig, saftig, lecker! Passt wunderbar zu Blauschimmelkäse. Rebsorte: Gewürztraminer.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

5196 **Huxelrebe, Rheinhessen Spätlese PW**

Aromatisch, mit angenehm schmeichelnder Süße am Gaumen. Ein schönes Geschenk für Leckermäuler. Gut zu süßem Gebäck oder als Dessertwein. Rebsorte: Huxelrebe.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



5194 **Portugieser mild, Rheinhessen QW**



Deutliche angenehme Restsüße, samtig-weich, kaum wahrnehmbare Gerbstoffe, für Freundinnen und Freunde eines milderen Rotweines. Passt gut zu vegetarischer Küche und hellem Fleisch. Rebsorte: Blauer Portugieser.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5176 **Weißer Burgunder, Rheinhessen QW**



Aromatischer, vollmundiger Weißwein, dabei arm an Säure. Der ideale Begleiter zur Spargelsaison. Gekühlt ein ausgezeichneter Schoppenwein, zum Risotto oder zu weißem Fleisch. Rebsorte: Weißer Burgunder.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



5187 **Silvaner mild, Rheinhessen QW**



Leicht und frisch, sortentypisch. Idealer Begleiter zu leichten Speisen, hellem Fleisch oder Süßspeisen, oder einfach gut gekühlt pur genießen. Rebsorte: Grüner Silvaner.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



5189 **Dornfelder, Rheinhessen QW**



Harmonischer, gefälliger Rotwein mit schönen Kirschnoten, herrlicher Frucht und angenehmen Aromen. Rebsorte: Dornfelder.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



5140 **Sauvignon Blanc trocken, Rheinhessen QW**



Frisch, mit lebhaften Aromen, trockener Geschmack und energischer Charakter. Aromen von Stachelbeeren, Melone und frisch gemähtem Gras, im Abgang grüne Paprikaschoten und Fenchel. Idealer Begleiter zu allen Schalentiergerichten und kräftigen Fischspeisen. Rebsorte: Sauvignon Blanc.

• ECO Winner Medaille 2017 - Jahrgang 2016

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5198 **Riesling, Herrnsheimer QW**



Deutliche Zitrusaromen, frisch, salzig-erdige Mineralik, dichte und doch filigrane Struktur. Salate, Geflügel, leichte Speisen, auf der Terrasse. Rebsorte: Weisser Riesling.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l





WEINGUT EYMANN

MITTELHAARDT

5082 Riesling, Pfalz QW



Frischer, saftiger Wein, Duft von Zitrusfrüchten, Apfel, anregende Fruchtsäure. Passt zu Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten, deftigen Brotzeiten mit Hausmacher Wurst, Terrinen, Salaten, Gemüse- und Nudelgerichten. Rebsorte: Weißer Riesling.

Weißwein

bio

6 x 1 l



5086 Rosé, Pfalz QW



Duftend nach Frühlingsblumen und Rose besticht dieser Rosé durch seine Frische und Jugendlichkeit. Im Abgang ausgewogen und mit viel Finesse. Ideal zum Grillen oder als gut gekühlter Terrassenwein. Wer es ein wenig deftiger mag, sollte ihn mal zu gebratener Blutwurst mit Zwiebeln und Äpfeln probieren. Rebsorte: Regent.

Roséwein

bio

6 x 1 l



WEINGUT STUTZ
HEILBRONN
5302 Regent S, Heilbronn QW


Dunkler, dichter Rotwein mit einem dominanten beerigen Abgang. NEU IM SORTIMENT! Weine aus älteren Weinbergen mit reduziertem Ertrag. Toll zu Gerichten vom Wild oder Rind mit dunklen Soßen. Dieser Wein passt einfach zu allen kräftig-deftigen Speisen. Rebsorte: Regent.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l


5303 Léon Millot, Heilbronn QW


Rauchige Note mit samtig weicher Eleganz. Dezent im Holz. NEU IM SORTIMENT! Weine aus älteren Weinbergen mit reduziertem Ertrag, in Spätlesequalität geerntet. Zu kräftigem Essen, Wild. Rebsorte: Leon Millot.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l


5301 Trollinger, Heilbronn QW


Sortentypisch kernig, mit feiner Frucht und Traubenaroma, angenehm trocken. Der klassische Württemberger Schoppenwein, zu deutschem Abendessen oder leichten Pastagerichten. Rebsorte: Trollinger.

Rotwein

bio

6 x 1 l


5306 Trollinger mit Lemberger, Heilbronn QW


Saftig, harmonisch, süffig und sehr weich, kaum wahrnehmbare Gerbstoffe. Traditionell zur regionalen Küche in Württemberg, zu allen leichteren Speisen und zum deutschen Abendbrot. Rebsorten: Trollinger, Lemberger.

Rotwein

bio

6 x 1 l


5311 Schwarzriesling, Heilbronn QW


Milder Wein mit ausgeprägter Frucht, angenehm frisch, wenig Gerbstoffe. Passt zu Schinkennudeln und würzigem Käse. Rebsorte: Schwarzriesling.

Rotwein

bio

6 x 1 l



WEINGUT ZÄHRINGER

MARKGRÄFLER LAND

5401 **Grauburgunder, Markgräfler Land QW**



Zarter Duft von Apfelblüten, Rosen, Holunderblüten, Nüssen, Birnen, Bananen, Zitronen und Mangoschalen. Kräftiger, gut strukturierter Körper mit pikanter und fruchtig-würziger Säure. Betonte, aber gut balancierte Weinsäure, gehaltvoll und kräftig. Besonders geeignet zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen sowie zu gebratenen Gerichten und Fisch (Hummer, Languste, Lachs, Petersfisch, Krebs). Rebsorte: Grauburgunder.

Weißwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



5402 **Gutedel, Marktgräfler Land QW**



Zart, Duft von Stachelbeeren und grünem Apfel. Bouquet von Walnüssen und Bittermandel. Dezent, fruchtiges Säurespiel bei vornehmer, zurückhaltender Art. Durch seine feine Art ist er ein sehr universeller Begleiter zum Essen, insbesondere zu allen leichten Gerichten, zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Spargel und hellen, leicht gewürzten Fleischspeisen. Rebsorte: Weißer Gutedel.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



5405 **Spätburgunder, Marktgräfler Land QW**



Facettenreiches Duftspiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, jugendlich-frisch, Reifepotential, kräftige Struktur und feine Gerbstoffnoten, dezent eingebundenes Tannin, kräftig und nachhaltig im Abgang. Passt zu gut gewürzten Speisen mit kräftigen Saucen, insbesondere zu Wildgerichten, Fleisch (Rind, insbesondere Braten, Sauerbraten, Kalbsleber, Lammkeule, Steak, Cordon bleu) und Käse (Bergkäse, Reblochon, Ziegenkäse, Schafskäse). Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Rotwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



5411 **Prikkler SECCO, Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure**

Intensiver Duft nach reifen Trauben, Äpfeln und Birnen mit leichten Anklängen von Muskat. Animierende, frische Säure und verhaltene, leichte Süße auf der Zunge. Für den Prikkler Traube werden Rivaner- und Muskateller-Trauben aus dem Heitersheimer Maltesergarten verwendet. Beide Sorten werden früh gelesen, cuvètiert und verperlt. Erfrischender, feiner Apéritif oder universeller Speisebegleiter. Der Prikkler Traube freut sich auch über einen Spritzer Holunderblütensirup, Aperol oder Campari. Rebsorten: Gutedel, Muskateller.

Traubensaft

bio

6 x 0,75 l





WEINGUT HELDE

KAISERSTUHL

5482 Traditionell Weißburgunder, Kaiserstuhl QW



Trocken, leicht nach Mandelblüte und Marzipan schmeckende Fruchtfülle, zarte Duftaromen von Pfirsich, Birne und Ananas, feine, milde Fruchtsäure, langer kräftiger Abgang. Ein idealer Speisenbegleiter für leichte Frühjahrsgerichte mit Kräutern, Spargel oder Bärlauchsuppe. Rebsorte: Weisser Burgunder.



- *Bester Biowein Baden-Württemberg 2018*

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



5483 Traditionell Grauburgunder, Kaiserstuhl QW



Trocken, rund, feinfruchtig, dicht und nachhaltig im Geschmack, Duft nach Blütennoten, frische Zitrusaromen, Anklänge von Honig, geschmeidig im Abgang. Kräftige Fischgerichte, Kalbsbraten oder -Ragout, Schweinefilet mit Rahm-Pilzen, Pfifferlinge, Spargel mit Schinken. Rebsorte: Grauer Burgunder.

- *Bronzemedaille beim AWC Vienna*

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



5489 Traditionell Spätburgunder, Kaiserstuhl QW



Klassischer Spätburgunder mit großer Harmonie, fruchtbetont, schöne rubinrote Farbe, elegante Brombeeraromen, zart-feine Tanninstruktur, langer Abgang. Passend zu Lamm und Kalb mit Kräuterglacé auf Bohnengemüse und Semmeltörtchen. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



5485 Weiß Gekeltert Spätburgunder, Kaiserstuhl QW



Halbtrocken, ein spritziger, nachhaltiger Sommerwein aus dem sonnenverwöhnten Baden. Gut gekühlt pur genießen. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Roséwein

bio

vegan

6 x 1 l



5484 Spätburgunder, Kaiserstuhl QW



Trocken, duftig und leicht, zart-feine Tanninstruktur, säurearm, rubinrote Farbe, elegante Brombeeraromen, filigran und schmelzig mit toller Frucht. Toller Begleiter zu Pilz-Ravioli, Quiche Lorraine, Ragouts und gebratenem oder gegrilltem Schweinefleisch. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Rotwein

bio

vegan

6 x 1 l



5860 **Weizenkorn, 32% vol**

Biologischer Weizen wird in vollendeter Brennkunst zu einem reinen und milden Weizenfeindestillat veredelt. Purer Genuß in seiner reinsten Form!

Spirituose

bio **vegan**

6 x 0,5 l



5861 **Eier-Liqueur, 20% vol**

Ein Eierlikör nach altem Hausrezept auf kaltem Wege hergestellt. Durch dieses schonende Verfahren und den hohen Eigelb-Anteil erhält er seine satte gelbe Farbe und diese feine Konsistenz. Abgerundet mit natürlicher Bourbon-Vanille. Feinste Konsistenz mit dezentem Vanillegeschmack! Pur, auf Eis, zu Süßspeisen und Kuchen.

Likör

bio

6 x 0,5 l



5862 **Café-Crème, 20% vol**

Aus handwerklich hergestellter Kaffee-Essenz, biologischen Eiern und Vollrohrzucker entsteht in einem besonders schonendem Produktionsverfahren dieser edle Café-Crème-Liqueur.

Likör

bio

6 x 0,5 l



5863 **Schoko-Crème, 20% vol**

Exquisiter Kakao und Vollrohrzucker aus fairem Handel bilden die Grundlage für unsere edle Schoko-Crème. In einem schonenden Verfahren erzeugen wir daraus eine hochwertige Schokoladen-Melange. Intensiver und samtiger Kakao-Geschmack! Eine Köstlichkeit für Desserts und Café-Variationen.

Likör

bio

6 x 0,5 l



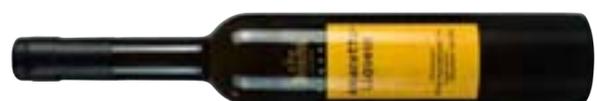
5864 **Amaretto-Liqueur, 20% vol**

Eine edle Komposition aus Bittermandeln, feinstem Caramel und ausgesuchter Bourbon-Vanille verleihen diesem Liqueur seinen unverwechselbaren Geschmack. Eine besondere Spezialität in Verbindung mit unserem Tango-Sekt oder Zitronensaft und Crushed Ice.

Likör

bio

6 x 0,5 l



5865 **Café-Liqueur, 20% vol**

Feinste Arabica-Kaffeebohnen und Vollrohrzucker geben dem Café-Liqueur das edle Aroma. Nach alter Tradition wird in mehreren handwerklichen Arbeitsschritten eine hochwertige Kaffee-Essenz gewonnen. Unvergleichliches Aroma frisch gerösteter Kaffeebohnen!

Likör

bio

6 x 0,5 l



5866 **Orangen-Liqueur, 40% vol**

Ausschließlich edle Weindestillate und das herbsüße Aroma exotischer Bitterorangen prägen den außergewöhnlichen Geschmack des traditionellen Orangen-Liqueurs. Die perfekte Komposition edler Weindestillate und mediterraner Bitterorangen! Ideal geeignet für Cocktails und Dessertvariationen.

Likör **bio** 6 x 0,5 l



5867 **Cassis-Liqueur, 20% vol**

Sorgfältig ausgewählte, vollreife schwarze Johannisbeeren geben diesem Liqueur sein intensives Aroma. Intensiver und fruchtiger Geschmack vollreifer schwarzer Johannisbeeren! Genießen Sie ihn pur oder klassisch am besten mit unserem Tango Sekt als Kir Royal. "On the rocks" oder zum Verfeinern von Cocktails und Süßspeisen.

Likör **bio** 6 x 0,5 l



5868 **Amaro Kräuter-Liqueur, 30% vol**

Sorgfältig ausgewählte Kräuter und Wurzeln aus biologischem Anbau sowie von Hand geschälte Orangen- und Zitronenschalen geben diesem aromatischen Kräuterliqueur seine fruchtig-frische Note. Bitter & süß, herb & fruchtig! Pur, auf Eis, mit Zitrone oder als Longdrink zu genießen.

Likör **bio** 6 x 0,5 l



5869 **Limoncello Zitronen-Liqueur, 33% vol**

Sorgfältig von Hand geschälte Zitronenschalen verleihen diesem Likör den unverwechselbaren Duft sonnenverwöhnter Zitrusheine und sein natürlich-frisches Sommer-Aroma. Intensiv fruchtiges Aroma frischer mediterraner Zitronen! Besonders gut als erfrischender Aperitif mit Sekt oder Weißweinschorle. Pur als eleganter Digestif.

Likör **bio** 6 x 0,5 l



5853 **Papagayo Golden Rum, 40% vol**

Papagayo Organic Golden Rum wird in Paraguay produziert. Nach der Lagerung wird der Papagayo Organic Golden Rum mit 5 % Jamaica Rum veredelt. Dadurch wird er besonders mild im Geschmack und bekommt sein ausgewogenes Bouquet. Besonders gut für edle Cocktail- und Longdrink-Variationen.

Spirituose **bio** **vegan** 6 x 0,7 l



5854 **Highland Harvest Scotch, 40% vol**

Im Sommer des Jahres 2000 wurden drei verschiedene Whiskys in traditionellen Pot Stills destilliert. Während der Reife im Eichenholzfass entfaltet sich der authentische, einzigartige Geschmack und die Milde dieses edlen Scotch Whiskys. Ein 8 Jahre alter Highland Scotch!

Spirituose **bio** **vegan** 6 x 0,7 l



5855 **Juniper Green Dry Gin, 40% vol**

Weltweit der erste Organic London Dry Gin. Die destillierten Auszüge von Wacholder, Koriander und Angelika (Engelwurz) aus ökologischem Anbau erzeugen den frischen, würzigen Geschmack.

Spirituose **bio** 6 x 0,7 l



5857 **MoGin - London Dry Gin, 40% vol**

Kräftiger Wacholder mit einer leicht floralen Note von Orangen- und Lavendelblüten. Ein London Dry mit der Konzentration auf das Wesentliche, einzigartig in der Komposition. Guter Gin ist schlicht, überraschend und echt! Pur zu trinken, aber auch im Tonic.

Spirituose

bio

4 x 0,5 l



WEINKELLEREI WEINKÖNIG

ALKOHOLFREI

5843 **Romance en Blanc, alkoholfrei**

Ein frischer, spritziger, fruchtiger Weißwein. Die Trauben stammen aus den hochwertigen Weinbergen des Bordelais! Ideal als Aperitif, zu Salaten oder Fisch, als Sommergetränk. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sémillon.

Alkoholfrei

bio

vegan

6 x 0,75 l



5844 **Romance en Rouge, alkoholfrei**

Ein geschmeidiger bouquetbetonter, trockener alkoholfreier Wein mit den Aromen der schwarzen Johannisbeere. Eine Assemblage der bekanntesten Rotweinsorten des Bordelais! Passt gut zu Fisch, leichten Geflügelgerichten und leichten Nudelgerichten. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Alkoholfrei

bio

vegan

6 x 0,75 l



5845 **Pearl Blanc, alkoholfrei**

Ein schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein. Er präsentiert sich frisch, mit einer feinen Perlage und einem Aroma von feinfrüchtigen Äpfeln. Aus Trauben des Bordelais erzeugt! Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Sommergerichten. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sémillon.

Alkoholfrei

bio

vegan

6 x 0,75 l



Premium Glühwein

Genießen Sie die besinnlichen Tage des Jahres mit einer heißen Tasse Bio Glühwein.



9005 **Premium Glühwein weiß 1,0 l**

Überwiegend aus Weinen unserer deutschen Winzer hergestellt und mit echtem Zutaten wie Zimt, Orange sowie Nelke und weiteren winterlich-weihnachtlichen Gewürzen verfeinert. Langsam sollte der Glühwein erwärmt werden, damit sich die Geschmacksaromen voll entfalten können. Genießen Sie einen nicht zu süßen und spannenden weißen Glühwein, der sich lieblich am Gaumen niederlässt. Rebsorten: Meist deutsche Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner etc..

Glühwein

bio

vegan

6 x 1 l



9006 **Premium Glühwein rot 1,0 l**

Würziger Bio-Glühwein, überwiegend aus Weinen unserer deutschen Winzer hergestellt. Gehaltvoll, mit weihnachtlichen Aromen und dezenter Süße. Sowohl echte Nelke, Orange als auch Zimt aus Sri Lanka wurden bei der Zubereitung natürlich nicht vergessen! Glühwein nach dem Rezept meiner Großmutter! Genießen Sie den Spätherbst mit unserem Glühwein und erleben Sie beschwingt die Vorweihnachtszeit. Unser Glühwein ist weder zu stark noch zu süß, ohne Reue geht dann auch einmal etwas mehr! Rebsorten: Meist deutsche Rotweinsorten wie Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger, Trollinger etc..

- *Mehrmals prämiert!!*

Glühwein

bio

vegan

6 x 1 l



9004 **Premium Glühwein weiß 10,0 l**

Überwiegend aus Weinen unserer deutschen Winzer hergestellt und mit echtem Zutaten wie Zimt, Orange sowie Nelke und weiteren winterlich-weihnachtlichen Gewürzen verfeinert. Langsam sollte der Glühwein erwärmt werden, damit sich die Geschmacksaromen voll entfalten können. Genießen Sie einen nicht zu süßen und spannenden weißen Glühwein, der sich lieblich am Gaumen niederlässt. Rebsorten: Meist deutsche Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner etc..

Glühwein

bio

vegan

1 x 10 l



9003 **Premium Glühwein rot 10,0 l**

Würziger Bio-Glühwein, überwiegend aus Weinen unserer deutschen Winzer hergestellt. Gehaltvoll, mit weihnachtlichen Aromen und dezenter Süße. Sowohl echte Nelke, Orange als auch Zimt aus Sri Lanka wurden bei der Zubereitung natürlich nicht vergessen! Glühwein nach dem Rezept meiner Großmutter! Genießen Sie den Spätherbst mit unserem Glühwein und erleben Sie beschwingt die Vorweihnachtszeit. Unser Glühwein ist weder zu stark noch zu süß, ohne Reue geht dann auch einmal etwas mehr! Rebsorten: Meist deutsche Rotweinsorten wie Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger, Trollinger etc..

Glühwein

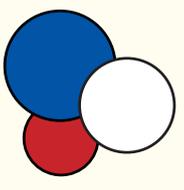
bio

vegan

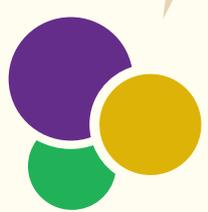
1 x 10 l



produit de france



le Coq





Frankreich



Savoir-Vivre et Laissez-Faire!

Wein aus Frankreich steht für höchste Weinkultur und ist Vorbild für andere Weinbaunationen dieser Welt. Ohne Zweifel hat keine andere Nation eine vergleichbare Tradition, jede Weinregion erzeugt Wein, denn Wein ist Lebenskultur.

Matthias Holzner
Kundenbetreuung

»...bei aller Begeisterung für regionale Produkte führt für mich kein Weg an französischen Weinen vorbei. Bereits als Oberstufenschüler wusste ich die Vorzüge eines Corbieres AOC gegenüber einem damals unter Jugendlichen sehr beliebten Mavrodaphne zu schätzen. Das streng hierarchisch aufgebaute Klassifizierungssystem im französischen Weinrecht steht zwar in deutlichem Gegensatz zu meiner liberalen Weltsicht, garantiert aber in einzigartiger Weise ein vorhersehbares Geschmackserlebnis auf dem Niveau, das man bereit ist sich zu gönnen. Das ganzheitliche Verständnis französischer BioWinzer für das Terroir verwöhnt uns mit überdurchschnittlicher Qualität und Raffinesse und bewahrt uns vor Massenwein und Langeweile.«



2020 **Petit Chablis, Petit Chablis AOP**



Hell glänzendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromatisches Bouquet mit fruchtig, dezent exotischer Frucht und elegantem Hauch von Frühlingsblühern und frischen Kräutern. Im Mund ausgewogen, leicht mineralisch und mit einem Touch von Mandel. NEU IM SORTIMENT! Idealer Begleiter zu Forelle, Meeresfrüchten, Salaten oder hellem Fleisch, auch gerne mit Sauce. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



2022 **Chablis, Chablis AOP**



Sauber glänzendes Goldgelb, dabei leicht lindgrüne Nuancen. Opulentes, vielschichtiges Bouquet mit einer dominanten Aromafülle von frischen Kräutern, Zitrus und etwas Honig. Beim Verkosten aromatisch, dicht, mineralisch mit wunderschöner Balance. NEU IM SORTIMENT! Als gepflegter Aperitif, zu Fisch, gegrillten Gambas und Garnelen, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, frischem Käse, edlen Salatvariationen. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



2024 **Chablis 1 Cru, 1ER CRU MONT DE MILIEU AOP**



Ein Chablis 1er Cru in höchster Vollendung! Vielschichtiges Bouquet mit der Frische der Zitrone, feiner Lindenblüte und dezentem Honig. Am Gaumen mineralisch, ausgewogen mit Anklängen von Stachelbeere, Honig und Orange. In der Textur sehr cremig und lang. NEU IM SORTIMENT! Gehört auf jede festliche Tafel, als Aperitif oder Digestif. Zu Fischgerichten, Kuchen und süßem Dessert. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



2021 **Petit Chablis, 0,375 l, Petit Chablis AOP**



Hell glänzendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromatisches Bouquet mit fruchtig, dezent exotischer Frucht und elegantem Hauch von Frühlingsblühern und frischen Kräutern. Im Mund ausgewogen, leicht mineralisch und mit einem Touch von Mandel. NEU IM SORTIMENT! Idealer Begleiter zu Forelle, Meeresfrüchten, Salaten oder hellem Fleisch, auch gerne mit Sauce. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,375 l



2023 **Chablis, 0,375 l, Chablis AOP**



Sauber glänzendes Goldgelb, dabei leicht lindgrüne Nuancen. Opulentes, vielschichtiges Bouquet mit einer dominanten Aromafülle von frischen Kräutern, Zitrus und etwas Honig. Beim Verkosten aromatisch, dicht, mineralisch mit wunderschöner Balance. NEU IM SORTIMENT! Als gepflegter Aperitif, zu Fisch, gegrillten Gambas und Garnelen, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, frischem Käse, edlen Salatvariationen. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,375 l



2010

Bourgogne Rouge, Côte Chalonnaise AOP

Trockener, weicher, feiner Burgunder, mit schönen Fruchtaromen, elegant und zugänglich. Eine selten gewordene Weinstilistik für Feingeister und Genießer. Passend zu milden Wurstwaren und Käse. Rebsorte: Pinot Noir.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



2015

Crémant de Bourgogne Brut, Bourgogne AOP

Crémant mit Finesse und Aroma, sehr schöne Säure, feine Perlage. Genießen Sie diesen Schaumwein als Aperitif, zu Austern, Fisch, Geflügel oder Tapas. Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté.

Sekt

bio

6 x 0,75 l



naturian MUSCHEL—EDITION

Wie das Perlmutter der Muscheln sind diese Weine etwas ganz Besonderes ...

*Sammeln Sie diese Perlen der Naturian Weinkultur
wie Muscheln am Meer!*

**3190 · Merlot**

Was für ein Wein: Dank seines südländischen Temperaments ist aus dieser französischen Edelrebe ein geradezu kühnes Meisterwerk entstanden. Diese Weinperle müssen Sie probieren!

MEHR AUF SEITE 19 ...

FLEUR DU MIDI

1533 FLEUR DU MIDI

Purpurrot, mit schönem Duft nach rotem Fruchtkompott. Voll und harmonisch am Gaumen, aromatisch, reif, dabei weich mit sanften Tanninen und guter Länge. Passt gut zu gegrilltem Fleisch und mildem Käse. Rebsorten: Grenache, Syrah.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



1532 FLEUR DU MIDI 1,0 l

Purpurrot, mit schönem Duft nach rotem Fruchtkompott. Voll und harmonisch am Gaumen, aromatisch, reif, dabei weich mit sanften Tanninen und guter Länge. Passt gut zu gegrilltem Fleisch und mildem Käse. Rebsorten: Grenache, Syrah, Carignan.

Rotwein

bio vegan

6 x 1 l



CHÂTEAU BEAUBOIS

RHONE

1142 Les Duos de Beaubois Blanc, Pays d'Oc IGP

Schöner Schmelz, Duft nach Honig und Maiglöckchen, angenehm delikater, leicht bitterer Nachhall. Als Aperitif sehr gut geeignet, ebenfalls zu Karotten, Pastinaken, Spargel oder Quiche Lorraine. Rebsorten: Viognier, Vermentino.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



1147 Les Duos de Beaubois Rouge, Pays d'Oc IGP

Originelle Nase, würzig-blumige Art: Koriander, weißer Pfeffer, Pflaume, dazu Duft von Glyzinien und Flieder. Minz- und Pfeffernoten, unterlegt mit der feinen Säure von roten Johannisbeeren ... delikater. Idealer, gepflegter Rotwein auch für die warmen Frühjahrs- und Sommermonate. Rebsorten: Marselan, Mourvèdre.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



- | | | |
|--|--|--|
| <p>1141 Cuvée Expression Blanc, Costières de Nîmes AOP
 Weich und fruchtbetont, finessenreich, Noten von Heublumen und Pfirsich ... sehr stilvoll. Als Aperitif, zu gedünstetem Fisch oder Weichkäse. Rebsorten: Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, Vermentino.</p> | <p>Weißwein bio vegan 6 x 0,75 l</p> |  |
| <p>1146 Cuvée Expression Rosé, Costières de Nîmes AOP
 Duft nach Himbeeren, roten Johannisbeeren und exotischen Früchten. Lebendiger, ausdrucksstarker und vollmundiger Rosé. Gut als Aperitif oder zum Dinner. Rebsorten: Syrah, Grenache, Cinsault.</p> | <p>Roséwein bio 6 x 0,75 l</p> |  |
| <p>1145 Cuvée Expression Rouge, Costières de Nîmes AOP
 Im Bouquet ein Zusammenspiel von Brombeere und Cassis. Beim Verkosten beeindruckt die weiche Tanninstruktur. Der Hauch von Lakritz verleiht dem Wein Würze und Eleganz. Sehr weich und harmoisch mit einem feurigen Abgang. Würzige Salate, Geflügel, Kalb, Gemüseaufläufe. Rebsorten: Syrah, Grenache.</p> | <p>Rotwein bio 6 x 0,75 l</p> |  |
| <p>1148 Cuvée Expression Rosé 0,375 l, Costières de Nîmes AOP
 Duft nach Himbeeren, roten Johannisbeeren und exotischen Früchten. Lebendiger, ausdrucksstarker und vollmundiger Rosé. Gut als Aperitif oder zum Dinner. Rebsorten: Syrah, Grenache, Cinsault.</p> | <p>Roséwein bio 12 x 0,375 l</p> |  |
| <p>1149 Cuvée Expression Rouge 0,375 l, Costières de Nîmes AOP
 Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren mit ein wenig Lakritz, weiche Tanninstruktur, elegant. Passt gut zu allen Fleischgerichten, zu Käse und verträgt sich mit würzigen Speisen. Rebsorten: Syrah, Grenache.</p> | <p>Rotwein bio 12 x 0,375 l</p> |  |
| <p>1144 Elegance Rosé, Costières de Nîmes AOP
 Himbeerduft, Pfirsich, Zitronensorbet, delikate Noten von roten und schwarzen Johannisbeeren, komplex und nachhaltig. Zu Fischgerichten mit Buttersauce oder Crème fraîche, zu vielen Weichkäsen. Rebsorten: Syrah, Grenache, Cinsault.</p> | <p>Roséwein bio 6 x 0,75 l</p> |  |
| <p>1143 Elegance Rouge, Costières de Nîmes AOP
 Die Nase ist geprägt von roten Früchten, dazu im Mund Gewürze und etwas Leder, samtig-kraftige Tanninstruktur, weich und elegant, sehr harmonisch. Gut zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten. Rebsorten: Syrah, Grenache.</p> | <p>Rotwein bio 6 x 0,75 l</p> |  |

1018 **Bag in Box Blanc 5 l, Costières de Nîmes AOP**
Fruchtig-blumige Nase, leicht würzig, mit Aromen von frischem Honig und Anis. Der praktische Pack. Gehört auf jede Party, zu jedem Sommerfest. Passt besonders gut zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und Käse. Rebsorten: Viognier, Roussanne, Grenache Blanc.

Weißwein

bio vegan

1 x 5 l



1016 **Bag in Box Rosé 5 l, Costières de Nîmes AOP**
Geschmeidiger, frischer Wein mit Aromen von roten Früchten. Ein sympathischer Rosé, der mit vielen Speisen genossen werden kann. Der praktische Pack. Gehört auf jede Party, zu jedem Sommerfest. Rebsorten: Syrah, Grenache, Cinsault.

Roséwein

bio vegan

1 x 5 l



1017 **Bag in Box Rouge 5 l, Costières de Nîmes AOP**
Würzig, mit Aromen von roten Früchten und Lakritz und angenehm weichen Tanninen. Der praktische Pack. Gehört auf jede Party, zu jedem Sommerfest. Schöner, vielseitiger Rotwein, der zu vielen Speisen gereicht werden kann. Rebsorten: Syrah, Grenache.

Rotwein

bio vegan

1 x 5 l



El Torito



Klassiker aus dem sonnenverwöhnten Spanien
Mehr auf den Seiten 122 & 123.

1826 **Tavel Rosé, Tavel AOP**



Trockener, komplexer Rosé, ausdrucksstark mit weicher Frucht. Einer der bekanntesten Rosés weltweit! Herrlich zu gebratener Rotbarbe, Krustentieren, Scampis und gegrilltem Gemüse. Rebsorten: Grenache, Cinsault, Clairette, Syrah.

Roséwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



1828 **Côtes du Rhône, Côtes du Rhône AOP**



Sehr fruchtbetont-würziger Wein, vereint Eleganz und Kraft, Holunderbeeren und etwas Kirsche mit feiner Gerbstoffnote. Passend zu Lammkeule mit Kräutern sowie zu kräftigen mediterranen Speisen. Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



1827 **Lirac, Lirac AOP**



Warm und feurig, Himbeere und Garriguekräuter, Lakritz mit etwas Trüffel und Tabak, vielschichtig und lang. Gut zum Lagern geeignet. Gut zu Wild und würzig-kräftigem Hartkäse. Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



1829 **Châteauneuf-du-Pape, Châteauneuf-du-Pape AOP**



Sehr konzentriert und ausgewogen mit großer Eleganz. Waldfrüchte, Tabak, Süßholz, langer Nachhall. Hektarertrag: 25 hl/ha, 20 - 30 Tage Maischegärung, 15 Monate Ausbau im großen Holzfass. Ganz großer Jahrgang, hält ewig. Dieser großartige Wein empfiehlt sich zu kräftigen und würzigen Speisen wie Wild, Lamm und Rind mit dunklen reduzierten Soßen. Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l





Domaine Bruno Manzone

"Die auf dem Gut erzeugten Weine haben einen starken Charakter.
Sie sind reichlich, großzügig und manchmal überraschend!"

(Bruno Manzone)



Bruno Manzone

Die Domaine Manzone befindet sich in Bellegarde, einer kleinen Stadt in Gard, auf halbem Weg zwischen Arles und Nîmes.

Auf diesem Land mit tausendjähriger Weintradition hat mein Vater Guy Manzone in den achtziger Jahren ein Feld von 10 Hektar angelegt, das seit 1997 ökologisch bewirtschaftet wird.

Seit jeher werden traditionelle Rebsorten wie Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan und Clairette Blanche kultiviert.

Das Weingut wurde mir nun von meinem Vater übertragen und ich produziere Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Clairette de Bellegarde und Costières de Nîmes.

Ich habe mich von Anfang an dafür entschieden, die Betonung auf die Qualität und nicht der Quantität zu legen.

Das Gleichgewicht der Pflanze und die volle Reife der Trauben ist für uns von entscheidender Bedeutung.

Wir haben uns seit langem für den ökologischen Landbau entschieden, um unser Lebensumfeld zu erhalten und dem Verbraucher gesunde Weine anzubieten.

1127

Domaine Manzone Blanc, Clairette de Bellegarde AOP

Typisch diese Farbe für vollreife Trauben! Die Clairette zeigt ihr ganzes Potential an Farbe und Frucht und betört durch die Aromen von Aprikose, Mango etwas Pfirsich und Zitrus. Am Gaumen aromatisch mit eleganter Balance von Frucht und Mineralität. Ganz klassisch: Aperitif, für laue Sommernächte, Spargel, Geflügel, zu herzhaften Salaten. Rebsorte: Clairette.



Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



1126

Domaine Manzone Rouge, Costieres de Nimes AOP

Intensives Rubinrot. Duft nach Kirschmalade, Wachholder und würzigen Kräutern. Saftig kandierte Früchte im Geschmack, weich mit eleganten Tanninen und einer herzhaften Würze. Vielseitiger Speisebegleiter, insbesondere zu Käse, Geflügel, Wurstwaren und Schinken. Rebsorten: Carignan, Grenache.



Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



<p>1013</p> 	<p>Bag-In-Box Blanc 3 l, Cévennes IGP</p> <p>Erfrischend, charmant, von den Ausläufern des Zentralmassivs. Unkompliziert und leicht mit einer spritzigen Säure, die man so nicht vermutet hätte. NEU IM SORTIMENT! Der praktische Pack. Gehört auf jede Party, zu jedem Sommerfest. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Chardonnay.</p>	<p>Weißwein</p>	<p>bio vegan</p> 	<p>1 x 3 l</p>
<p>1014</p> 	<p>Bag in Box Rosé 3 l, Cévennes IGP</p> <p>Frisch, fruchtig, jugendlich. Überraschend sein rassiger, vollmundiger Körper. NEU IM SORTIMENT! Der praktische Pack. Gehört auf jede Party, zu jedem Sommerfest. Rebsorten: Syrah, Grenache, Cinsault.</p>	<p>Roséwein</p>	<p>bio vegan</p> 	<p>1 x 3 l</p>
<p>1012</p> 	<p>Bag-In-Box Rouge 3 l, Cévennes IGP</p> <p>Kirschrot, Aromen von Beerenfrüchten wie Himbeere, rote Johannisbeere, Schwarzkirsche und Gewürzaromen prägen das Bouquet. Ein vollmundiger, dabei unkomplizierter Wein mit fruchtigem und weichem Finish. NEU IM SORTIMENT! Der praktische Pack. Gehört auf jede Party, zu jedem Sommerfest. Rebsorten: Syrah, Grenache.</p>	<p>Rotwein</p>	<p>bio vegan</p> 	<p>1 x 3 l</p>
<p>1003</p>	<p>Bag-In-Box Blanc 5 l, Cévennes IGP</p> <p>Erfrischend, charmant, von den Ausläufern des Zentralmassivs. Unkompliziert, leicht mit einer spritzigen Säure, die man so nicht vermutet hätte. Der praktische Pack für große Feste. Gehört auf jede Party, zu jedem Sommerfest. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Chardonnay.</p>	<p>Weißwein</p>	<p>bio vegan</p> 	<p>1 x 5 l</p>
<p>1004</p>	<p>Bag-In-Box Rosé 5 l, Cévennes IGP</p> <p>Frisch, fruchtig, jugendlich. Überraschend sein rassiger, vollmundiger Körper. Der praktische Pack. Gehört auf jede Party, zu jedem Sommerfest. Rebsorten: Syrah, Grenache, Cinsault.</p>	<p>Roséwein</p>	<p>bio vegan</p> 	<p>1 x 5 l</p>
<p>1002</p>	<p>Bag-In-Box Rouge 5 l, Cévennes IGP</p> <p>Trocken, fruchtig, jugendlich, im Körper unkompliziert, würzig mit reifen Tanninen. Der praktische Pack für große Feste. Gehört auf jede Party, zu jedem Sommerfest. Rebsorten: Merlot, Syrah, Cinsault, Carignan.</p>	<p>Rotwein</p>	<p>bio vegan</p> 	<p>1 x 5 l</p>

7130

Olives Noires, Nyons AOP

Oliven im Glas, allerfeinste Qualität, perfekt gewürzt, schwarz, die besten aus Nyons, mit Kräutern eingelegt.

Oliven

bio vegan

6 x 0,23 kg



7131

Olives Noires, Nyons AOP



Oliven allerfeinster Qualität, perfekt gewürzt, schwarz, mit Kräutern eingelegt. Die besten aus Nyons, im praktischen Vakuumbbeutel.

Oliven

bio vegan

1 x 1 kg



naturian *Schmetterlings-Edition*

*Probieren
erleben
und genießen!*

3531 · Nero d'Avola, Sicilia DOP
Typisch süditalienischer vollmundig-fruchtiger Rotwein-Genuss.

Mehr auf Seite 14 ...



Château Saint-Jean

“Unser Ziel ist es, feine und elegante Weine zu erzeugen, die dieses einzigartige Terroir der Provence widerspiegelt.”

(Jean-Guillaume & Constance d'Herbes)

Die Domaine ist seit 5 Generationen im Besitz der Familie d'Herbes und Jean-Guillaume steht mit seiner Frau Constance seit 2013 dem Weingut vor.

Im Herzen der Haute-Provence und entlang der legendären Durance, nicht weit von den berühmten Gorges du Verdon und dem Luberon-Massiv entfernt, erstrecken sich die Weinberge des Château Saint-Jean-Lez-Durance seit 1880 über 33 Hektar Rebfläche.

Das Weingut zeichnet sich durch eine hohe Vielzahl unterschiedlicher Bodenarten aus, neben Lehm-Kalkstein- oder Steinwänden, findet man Schotter- oder Schlickterrassen sodass die erzeugten Weine unterschiedliche Charaktere aufzeigen, wodurch das Chateau berühmt wurde.

Viele Weine dürfen unter der Herkunft AOP Pierrevert vermarktet werden. Dieses Qualitätsanbaugebiet ist eine der höchstgelegenen Herkünfte in Frankreich und wird auch "Die Perle der Haute-Provence" genannt.

Jean-Guillaume und Constance möchten ihr Weingut zukünftig biodynamisch betreiben und befinden sich im Zertifizierungsprozess und werden wahrscheinlich zur nächsten Ernte ihren Betrieb komplett auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt haben.



Familie d'Herbes

1878 **Pimayon Blanc, Pierrevert AOP**

Typisch goldgelbe Farbe für reifes Lesegut! Die Anteile an Viognier und Roussanne bringen ihr ganzes Potential an Farbe und Frucht ein und betören mit tropischer Aromatik nach Banane und Mango. Im Geschmack vollmundig und ausdrucksstark, komplex. NEU IM SORTIMENT! Zu Pasta, allen Fischgerichten, Gemüse, Geflügel. Rebsorten: Grenache, Roussanne, Viognier.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75

1879 **Pimayon Rosé, Pierrevert AOP**

Schönes Blassrosa, elegant mit glänzendem Schimmer. Dieser Jahrgang überzeugt durch seine intensive Aromenfülle von frischen Früchten und Frühlingsblumen. Am Gaumen begeistert seine Frische und Lebendigkeit. NEU IM SORTIMENT! Er bringt die Lebensfreude der Provence auf unseren Tisch. Der perfekte Frühlings- und Sommerwein. Rebsorten: Syrah, Grenache.

Roséwein

bio vegan

6 x 0,75

1882 **Pimayon, Pierrevert AOP**

Intensive Beerenfrucht, Toastaromen mit etwas Lakritz und Pfeffer, festes Tannin, dicht und verführerisch, perfekt gereift. NEU IM SORTIMENT! Idealer Begleiter zu Gegrilltem, rotem Fisch, Pasta, Pizza oder kräftigem Käse. Rebsorten: Syrah, Grenache, Carignan.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75

1883 **Les Vanades Rosé, Pierrevert AOP**

Duftig und subtil, dabei lebendig und erfrischend. Bezaubernd diese jugendlichen frischen Aromen von Himbeere und roter Johannisbeere. Im Gaumen füllig und nachhaltig. Passt perfekt zu allen leichten Speisen, als Apertif, auf der Terrasse oder am Strand, zu Meeresfrüchten und knackigen Salaten. Rebsorten: Grenache, Syrah, Cinsault.

Roséwein

bio vegan

6 x 0,75

1884 **Les Vanades, Pierrevert AOP**

Kräftiger Wein aus den Tälern der Provence mit einem würzigen Bouquet, wie die "Kräuter der Provence", daneben etwas Holunder und Kakao. Am Gaumen komplex, tiefgründig, angenehme Würze und langes Finish. Zu kräftigem Essen, insbesondere Lamm und Rind oder zu einem provenzalischen Eintopf. Rebsorten: Grenache, Syrah, ..

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75

1876 **Les Platanes Rosé, Alpes de Hte-Provence IGP**

Fruchtig frischer lachsfarbener Rosé mit jugendlichem Charme und Charakter. In der Nase satte Aromen von wilden Erdbeeren, reifen Himbeeren und roter Johannisbeere. Im Körper rassig und wunderbar fruchtbetont, dabei gehaltvoll mit einer dichten Struktur. Dieser lebenslustige Roséwein von der Provence harmoniert perfekt mit luftgetrocknetem Schinken oder einem frischen Baguette, dazu Salat, Schalentiere oder Fisch. "Der Genuss par excellence!! Rebsorte: Muscat de Hambourg.

- *Concours général 2017 Goldmedaille*
- *Concours de vignerons indépendants: Bronzemedaille*

Roséwein

bio vegan

6 x 0,75



1877 **Les Quatres Reines, Alpes de Hte-Provence IGP**



Fruchtig, leicht, erdbeerfarben, mit Ausdruck und Charakter. In der Nase satte Aromen von Wildblumen, Kräutern, Kirsche und rotem Pfirsich. Im Körper rassig und lebendig. NEU IM SORTIMENT! Ein Rosé für festliche Anlässe. Als Aperitif, zu Salaten, asiatischer Küche. Rebsorten: Grenache, Syrah, Cinsault, Roussanne.

Roséwein

bio

vegan

6 x 0,75



CHÂTEAU DES ANNIBALS

PROVENCE

1873 **Cuvée des Annibals Rosé, Var IGP**

Lachsrosa, trocken und frisch, elegante Pfirsicharomen werden begleitet von einem Hauch Zitrus und Ananas. Provence-Rosé aus dem Bilderbuch. Gut zur Sommerküche, Meeresfrüchten und weißem Fleisch. Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah, Vermentino, Ugni Blanc.

Roséwein

bio

6 x 0,75 l



MAS DE JANINY

HERAULT

1080 **Mas de Jules Sauvignon Blanc-Vermentino, Pays d'Oc IGP**



Trockenes, frisches Cuvée aus Sauvignon Blanc und Vermentino. Florales, würziges Bukett, geprägt von Mango, Birne sowie Ananas und Limone, mit verhaltenem Duft von Pfirsich, moderate Säure und elegante Länge. Aperitif, idealer Begleiter zu Fisch, Geflügel, asiatischer Küche, Salaten, Picknick, Partys. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Vermentino.

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75



1081 **Mas de Jules Cinsault-Grenache Noir, Pays d'Oc IGP**



Lachsfarben, zartes Rosenbouquet mit einem Hauch von Himbeere und roter Johannisbeere. Saftig, viel Frucht und Frische, lebendig, bringt Lust und mediterrane Urlaubsgefühle! Zum Barbecue, auf der Terrasse, mit Freunden feiern, zu leichten Speisen, Spargel. Ein Wein für laue Sommerabende nicht nur am Strand ! Rebsorten: Cinsault, Grenache Noir.

Roséwein

bio

vegan

6 x 0,75



1082 **Mas de Jules Syrah-Carignan, Pays d'Hérault IGP**



Fruchtiger, vollmundiger Rotwein aus Südfrankreich, ausgeprägtes Bukett nach Kirsche und roter Johannisbeere, leichte Pfeffernote, langer weicher Nachhall, ausgewogen. Vereint Frucht und Fülle. Geflügel, Pasta, rotes Fleisch, beim Grillen, Braten. Rebsorten: Syrah, Carignan.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75



1085 **Le Temps des Gitans, Pays de l'Hérault**



Nach violettem Kirschrot offenbart der Wein ein Bouquet mit intensiven Aromen von reifen Waldbeeren, schwarzem Pfeffer, Zeder und Kirsche. Am Gaumen fruchtbetont, krautige und erdige Noten. Herrlich die charmanten Tannine und die lebendige Fruchtsäure. Vielseitiger Speisebegleiter, insbesondere zu Käse, Geflügel, Wurstwaren und Schinken. Rebsorte: Carignan.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75



1086 **Le Tableau, Languedoc AOP**



Sehr animierend sein Duft nach würzigen Kräutern, roter Johannisbeere und einem Hauch von Veilchen und Mohn. Am Gaumen charmante Balance von markanter Frucht und harmonischer Säurestruktur sowie ein liebenswertes Finish mit seidigen Tanninen. Genießen Sie diesen Wein zu Entrecôte, Lammkeule, Tournedos. Ideal auch zu Rinderschmorbraten, Kaninchen, Ratatouille oder Spaghetti Bolognese. Auch als Begleiter zu Pizza sehr empfehlenswert. Rebsorten: Syrah, Grenache noir, Carignan.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75



1087 **Mas de Jules Grès de Montpellier, Languedoc AOP**



Die Trauben wachsen auf kargen Böden. Daraus entsteht ein kräftiger Wein mit zarten Aromen roter Beeren. Er begeistert durch seine Fülle, Komplexität und schöne Länge. Der Wein reift 24 Monate in Barriques zu einer Grande Reserve, die einzigartig ist. NEU IM SORTIMENT! Er passt vorzüglich zu Fleischgerichten mit Sauce, zu Wild, frischer Pasta und Pizza, zu Gegrilltem sowie kräftigem Käse. Rebsorten: Syrah, Grenache noir, Carignan.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75



1088 **Les Hauts de Laborie Barrique, Languedoc AOP**



Geheimtipp aus dem Languedoc! Rosmarin, Oregano, die typischen Kräuter der Garrigue sind deutlich präsent. Dazu viel Freude durch den eleganten, feingliedrigen Geschmack, die warmen, vom Holz geprägten Tannine und das samtige Finish. Wir empfehlen diesen Wein zu kräftigem Rinderbraten, Lamm, Steak vom Angusrind oder als hochwertiges Geschenk für besondere Anlässe. Rebsorten: Grenache noir, Syrah, Carignan.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75



thomas.handverlesen[®]
3 x ausgezeichnet auf der Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz 2018



Drei Siegertypen: Die neuen deutschen Rebsortenweine »thomas.handverlesen« stehen jetzt für Ihre Kunden bereit.

Mehr auf den Seiten 25 & 26 ...



1027 **LE COQ Chardonnay, Pays d'Oc IGP**

Im Glas dezente Pfirsichfarben mit grünem Schimmer. Deutliche Aromen von Grapefruit, Limette und Akazie, verhaltend tropisch durch den Duft von Banane und Ananas. Beim Verkosten überrascht seine Fülle und Dichte, dabei unkompliziert und jugendlich. Hier stimmt Preis-Leistung! Ein Wein für jede Gelegenheit, beispielsweise zu sommerlichen Gerichten, frischen Salaten, aber auch perfekt zu allen Fischgerichten oder Meeresfrüchten. In Frankreich wird er gerne als Aperitif oder zu leichtem Dessert gereicht. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



1026 **LE COQ Gris de Noir, Pays d'Oc IGP**



Trockener lachsfarbener Rosé, lebendig und frisch. Das mediterrane Flair des Midi kommt zu uns nach Hause. Verführerisch sein Bouquet von Tagada Erdbeere und Freesien. Im Körper vollmundig, fruchtig und mit einer liebenswerten Zartheit, die überrascht. Einer unserer beliebtesten Rosés! Empfiehlt sich zu Geflügel, Lammkoteletts, Fisch beispielsweise Zander oder Hecht, leichten Salaten, wie Salate Nicoise, in geselliger Runde auf dem Balkon oder Terrasse. Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah.

Roséwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



1025 **LE COQ Rouge des Rouges, Pays d'Oc IGP**

Aromen von Pflaume, Heidelbeere und Kirsche sind sein Markenzeichen! Im Körper weich und samtig. Überraschend seine Tiefe. Sowohl Grillfreunde als auch Liebhaber leichter Speisen, die einen würzigen Rotwein suchen, kommen voll auf ihre Kosten. !! Könnte Ihr "Lieblingsroter" aus Frankreich werden!! Passt gut zu Abendbrot mit Wurst und Käse, zu leichten Fleischgerichten oder leicht gekühlt als Schoppenwein oder als Sommerrotwein fürs Picknick im Grünen. Rebsorten: Grenache, Carignan, Merlot.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l





MAIRIE

Unter der Sonne des Südens
reifen die Trauben aus denen

LE Weinträume wie unser »Le Pavot«
geschaffen werden.

PAVOT

... der mit
der Mohnblume!



Charakteristisches Merkmal dieser drei Südfrankreich-Klassiker ist die knallrote Mohnblume, die an die Provence, an Mohn- und Lavendelblüten, einen heiteren beschwingten Sonnentag und weiße Strände erinnert.

Trocken, feinfruchtig, aromatisch und mit seinem mediterranen Duftpotpourri ist unser beliebter Genussbote „Le Pavot“ bereits seit über 25 Jahren der Klassiker im Bio-Weinregal.

1310 **LE PAVOT Blanc, Pays d'Oc IGP**



Trocken, fruchtig. Ein Weißwein mit breitgefächerten Aromen nach Zitrus, Ananas und reifem Apfel, daneben Grapefruit, gelber Pfirsich und würzig-florale Noten. Im Körper geschmeidig, würzig und prägend. EXKLUSIV BEI NATURIAN! LE Pavot ... "Der mit der Mohnblume ... Ein Wein für jede Gelegenheit, nicht nur in den Sommermonaten. Begleitet perfekt Salate, leichte Speisen oder klassisch mit gutem Wasser als Schorle. Rebsorten: Chardonnay, Grenache Blanc, Bourboulenc.

Weißwein

bio vegan

6 x 1 l



1305 **LE PAVOT Rosé, Pays d'Oc IGP**



In der Nase zarte Frucht, am Gaumen spritzig, lebendig und viel Frucht, überwiegend Cassis und Kirsche sowie reife Erdbeere. EXKLUSIV BEI NATURIAN! LE Pavot ... "Der mit der Mohnblume ... Ein Wein für jede Gelegenheit, unkompliziert, jugendlich und lebendig. Rebsorten: Grenache, Syrah, Caladoc.

Roséwein

bio vegan

6 x 1 l



1300 **LE PAVOT Rouge, Pays de l'Aude IGP**



Trockener, fruchtiger Qualitätswein, dunkelrot, Aromen von roten und schwarzen Beeren, Wild, Gewürze, herzhaft, fruchtig, mit feinen Gerbstoffen. EXKLUSIV BEI NATURIAN! LE Pavot ... "Der mit der Mohnblume ... Gut zu Gebratenem und Gegrilltem, Pastagerichten sowie Wurst und Käse. Rebsorten: Grenache, Carignan, Merlot, Syrah.

Rotwein

bio vegan

6 x 1 l



1300-MWLE PAVOT Rouge (Mehrweg), Pays de l'Aude IGP



Trockener, fruchtiger Qualitätswein, dunkelrot, Aromen von roten und schwarzen Beeren, Wild, Gewürze, herzhaft, fruchtig, mit feinen Gerbstoffen. EXKLUSIV BEI NATURIAN! LE Pavot ... "Der mit der Mohnblume ... Gut zu Gebratenem und Gegrilltem, Pastagerichten sowie Wurst und Käse. Ein Wein für jeden Tag und jede Gelegenheit. Rebsorten: Grenache, Carignan, Merlot, Syrah.

Rotwein

bio

6 x 1 l



VIGNOBLES GUIRAUD

GARD

1130 Gris de Gris, Sable de Camargue IGP

Zart lachsfarben, in der Nase subtil durch die Aromen von Rose, dezenter Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen lebendig, einschmeichelnd, sehr harmonisch und für einen Rosé überraschend nachhaltig. Zählt sicherlich zu den besten Rosés der Region. Ideal für Frühling und Sommer, begleitet hervorragend alle leichten Speisen, knackige Salate, auch perfekt als Aperitif oder mit einem Schuss Sekt. Rebsorte: Grenache Gris.

Roséwein

bio

6 x 0,75 l



LES DOMAINES AURIOL

REGION OCCITANIE

1516 Le Bistro Bio de Montmija, Vin de France

Trockener, feinfruchtig, würzig, weich. Gut zu Käse und herzhaften Gemüse-Hackfleisch-Gerichten. Rebsorten: Merlot, Carignan, Syrah.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



1518 Domaine Montmija, Corbières AOP

Trocken, weich und fruchtbetont, frische Aromen von Zitrusfrüchten, roten Beeren, Maceration carbonique (Kohlensäuremischung), dadurch weich und trinkfertig, ein Wein von großer Harmonie und Eleganz. Sehr gut zu Lammgulasch und kräftigen Käsesorten. Rebsorten: Syrah, Grenache, Carignan.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



1519 Domaine Gabaron, Faugères AOP



Komplexe, würzige Nase, Aromen von schwarzen Früchten, Lakritze, Kaffee, Gewürze, rund, vollmundig. Zu kräftigem Essen, Rindfleischgerichten, Braten, Lamm. Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



FAMILLE LOUIS FABRE

REGION OCCITANE

1260 Château de Luc-Cuvée Cecile, Corbières AOP



exklusiv

Schöne, purpurrote Farbe mit einer Nase von reifen, roten Früchten und leicht pfeffrigen Noten. Dank seiner sanften und harmonischen Tannine sowie seiner Vollmundigkeit bereitet unser "de Luc" lange Freude. Pizza, Pasta- und Reisgerichte, Grillade, Steak d'Agneau, kräftiger Käse. Rebsorten: Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



1420 **Cuvée Tradition, Côtes du Roussillon AOP**
 Trockener, fruchtig-würziger Qualitätswein, Bouquet von reifen Trauben und eingelegten Früchten, vollmundig mit schön eingebundenen Tanninen. Passt gut zu kräftigen, mediterranen Speisen, Gebratenem & Gegrilltem, perfekt auch zu Ziegenkäse. Rebsorten: Grenache noir, Carignan, Syrah.

Rotwein **bio** 6 x 0,75 l



1425 **Muscat de Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes AOP**
 Süßwein mit Aromen von exotischen Früchten, erstaunliche Frische, intensiv blumiges Bouquet, auf der Maische vergoren, Vin Doux Naturel. Ein idealer Begleiter zu Käse und Desserts, süßen Tartes, Soufflés und Omeletts. Rebsorte: Muscat de Rivesaltes.

Likörwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



1410 **Cuvee Jalousie Brut, Crémant de Limoux AOP**
 Finessenreiche Noten und Aromen von Akazie, Holunder, reifem Apfel und Birne. Lebendig und fruchtig, dabei vollmundig und dicht. Elegante Art mit feiner Perlage und angenehmer erfrischender Säure, langes Finish. "Vielles Vignes" und 18 Monate Lagerung auf der Hefe Der ideale Begleiter zu leichten Gerichten, beispielsweise zu knackigen Salaten, Zander oder Forelle. Gerne auch als Aperitif oder Digestif. Rebsorten: Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir, Mauzac.

Sekt **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



naturian *Schmetterlings-Edition*

NEU

MACABEO & SAUVIGNON BLANC

*Probieren
erleben
und genießen!*

4036 · Macabeo & Sauvignon Blanc
 Elegant-erfrischender Weißweintraum aus Macabeo und der französischen Edelrebe Sauvignon Blanc.

Mehr auf Seite 13 ...



Domaine des Demoiselles

"Aus Respekt vor der Umwelt, zum Schutz von Flora und Fauna, aber auch für zukünftige Generationen bearbeiten wir unsere Reben nach biologischen Grundsätzen."

(Isabelle Raoux und Didier van Coteghem)

Im Süden Frankreichs, in der Nähe von Perpignan, bewirtschaften Isabelle Raux und Didier van Coteghem das Weingut "Domaine des Demoiselles". Das Weingut, ursprünglich ein Kirchengut, ist seit der französischen Revolution im Besitz von Isabelles Familie. Weil es über mehrere Generationen in weiblicher Erbfolge weitergegeben wurde, hat Isabelles Großmutter das Weingut 1978 "Domaine des Demoiselles" genannt und damals auch begonnen, den Wein in Flaschen abzufüllen und zu vermarkten.

Zum Weingut gehören heute 26 ha von Mauern umgebene Weinberge der Appellationen Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Les Aspres, Rivesaltes und Muscat de Rivesaltes. Das Terroir an den Hängen der Aspres, einem Vorgebirge des Mont Canigou, besteht aus steinreichen Kiesböden, die den Weinen ihre schöne Mineralität verleihen.

Die Weinberge sind vorwiegend mit den Rebsorten Grenache, Carignan und Syrah bepflanzt, teilweise sind die Rebstöcke 70 Jahre alt. Sie werden von Didier nach biologischen Grundsätzen bearbeitet und gepflegt. Handlese und sorgfältige Selektion der Trauben bilden den Grundstock für die Qualität der Weine, die unter Isabelles Aufsicht im Keller entstehen.

Die Weißweine werden über eine direkte Pressung gewonnen, der Rosé über eine sogenannte Macération pelliculaire (Ganztraubenmaischnung), die nur wenige Stunden andauert. Nach einer kühlen Vorklärung findet die Gärung bei ungefähr 16°C statt, mit einem täglichen Aufrühren des Hefesatzes und einem anschließenden Ausbau auf der feinen Hefe.

Für die Rotweine variieren die Maischegärungszeiten zwischen 20 und 50 Tagen bei kontrollierten Temperaturen. Einige Rebsorten werden in traditioneller Maischnung entbeert oder über Kohlensäuremaischnung verarbeitet. Die lange Maischnung ermöglicht es, kraftvolle Tannine und einen schönen, charakteristischen Grundstock zu gewinnen. Der Ausbau findet entweder im Fass oder in der Flasche statt, je nach Cuvée.



Isabelle & Didier

1432 **Les Charlines, Côtes du Roussillon AOP**

exklusiv

Schön strukturierter, kraftvoller Rosé, Aromen von Waldbeeren, Erdbeeren und Himbeeren, frisches und feines Finale. Passt zu kräftig-würzigen Fischgerichten und mit Käse überbackenen Tomatentapas. Rebsorten: Syrah, Grenache Noir.

Roséwein

bio

6 x 0,75 l



1433 **Le Mas, Côtes du Roussillon AOP**

exklusiv

Duft von Sauerkirsche mit Garriguenoten, etwas Lakritz und rote Früchte, Menthol, schöne Struktur und Mineralität, langer Abgang mit sehr feinen Tanninen. Passt zu gegrillter Entenbrust, Hirsch, Rindersteak mit Rosmarin. Rebsorten: Grenache Noir, Syrah, Carignan.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



1436 **Dona del Sol, Muscat de Rivesaltes AOP**

Tipp

exklusiv

Intensiv-komplexe Nase, eingelegte Birnen, Orange, Zitrone, Pfirsich, langes, zartes Finale, opulente Fruchtsüße. Passt zu gegrillter Melone, weißem Schokoladeneis, weißen Pfirsichen mit Verbene, Panna cotta mit Mandeln. Rebsorte: Muscat de Rivesaltes.

Likörwein

konv

6 x 0,75 l



1430 **Marieta, Côtes du Roussillon AOP**

exklusiv

Tiefdunkles Purpurrot, leicht zartviolett. Opulentes Bouquet mit den Düften von Cassis, Pfeffer und regionalen Kräutern. Sanft und ausgewogen, exzellente Struktur und weiche Tannine. Idealer Begleiter zu allen Fleischgerichten, Pasta und Pizza sowie allen Käsesorten. Rebsorten: Syrah, Grenache Noir.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



1431 **Cairó, Côtes Catalanes IGP**

exklusiv

Köstliche reife Früchte von Cassis, würzig, leicht pfeffrig, im Mund fleischig mit weichem, aber deutlichen Tannin, köstliches, leckeres Finale. Passt zu gegrillten Anchovis, Schweinefilet, Kalbsroulade. Rebsorten: Carignan, Grenache Noir.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



1150 **Les 4 Cepages, Côtes de Gascogne IGP**

Elegante lindgrüne Farbe und ein feines Bouquet mit Aromen weißer Früchte und Blüten. Sehr frisch und lebendig, dabei fruchtig und harmonisch mit einer dezenten mineralischen Note. Der Weißweinklassiker aus dem Südwesten Frankreichs! Ein wunderbarer Spargelwein, der auch sehr gut helles Fleisch, Geflügel, und Salate begleitet. Wegen seiner Frische auch ideal als Aperitif oder einfach ein Wein zum Genießen an warmen Sommertagen. Rebsorten: Colombard, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Gros Manseng.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l

1151 **Le Rosé, Côtes de Gascogne IGP**

In der Nase zarte Frucht, am Gaumen spritzig, lebendig und viel Frucht von kleinen roten Beeren, überwiegend rote Johannisbeere und ein Touch von Himbeere und Maikirsche. Ein Wein zum Genießen, nicht nur im Frühjahr und Sommer! Als Aperitif, zu gegrilltem Fleisch, Wurstwaren und Salaten. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Roséwein

bio

6 x 0,75 l

1152 **Le Bétoulin, Côtes de Gascogne IGP**

Intensives beeriges Aroma, zarte Anklänge von Cassis, würzige Note. Lebendige, angenehme Säure und weiche Tannine. Gut zu würzigen Gemüse- und Tofugerichten. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



BORDEAUX ORGANIC WINES

BORDEAUX

1690 **Clos du Moulin, Bergerac AOP**

Fruchtiger Charakter, Pflaume und Kirsche. Offene weiche Tannine, langer Nachhall. Dieser wunderbare Wein ist ein köstlicher Begleiter von Ente oder Wildgerichten mit beerig-fruchtigen Saucen. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Rotwein

Umst

6 x 0,75 l



1681

Le Chant de Grive Blanc, Entre-Deux-Mers AOP

Trockener, feinfruchtiger weißer Bordeaux, helles Strohgelb, Duft von Zitrone und Grapefruit, frisch, blumig. Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis, exklusiv bei Naturian-Ökoweine. Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sémillon.

Weißwein

bio

12 x 0,75 l



1680

Le Chant de Grive, Bordeaux AOP

Tiefes Kirschrot, leichte Veilchen im Bouquet, Zedernholz, schwarze Johannisbeere, pfeffrig. Am Gaumen überraschend üppig, reif, von mittlerem Körper mit eleganten Tanninen und einer feinfruchtigen Frische im Finale. Exklusiv bei Naturian-Ökoweine zu einem sensationell günstigen Preis! Gut zu Rindfleisch und Lamm. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot.

Rotwein

bio

12 x 0,75 l



1676

Château Pouchaud-Larquey, Bordeaux AOP

Langlebiger Bordeaux-Klassiker traditioneller Machart, kein Holzausbau, kräftig-würzig mit sehr sauberen Tanninen. Vielfach preisgekrönt. Passt zu Lamm- und Rindfleischgerichten und mildem Käse. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

Rotwein

bio

12 x 0,75 l



1677

Château des Seigneurs de Pommiers, Bordeaux AOP

Langlebiger Bordeaux-Klassiker traditioneller Machart, kein Holzausbau, kräftig-würzig mit sehr sauberen Tanninen. . Passt zu Lamm- und Rindfleischgerichten und mildem Käse. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

• 2 Sterne Guide Hachette 2017

Rotwein

bio

12 x 0,75 l



CHÂTEAU DES COTS

BORDEAUX

1745

Château de Cots, Côtes de Bourg AOP

„Der Klassiker“ aus der Region Bordeaux mit ausgeprägtem Bouquet nach roten und schwarzen Früchten, insbesondere Cassis und Aromen von reifen Kirschen sind präsent. Im Mund verkostet sich der Wein würzig und geschmeidig. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Pasta, Wild, Pizza, kräftiger Käse Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



1755

Cuvée Prestige, Côtes de Bourg AOP

Schöne Konzentration und Komplexität, saftige schwarze Johannisbeeren begleitet von kräftigem Tannin, nachhaltiges Finale mit Nüssen und Vanille. Empfiehlt sich zu dunklem Fleisch, Gebratenem und Wurstwaren, Entenbrust und Hasenragout. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l





Château Couronneau

"In einen reinen Wein gehören nur die reinen Trauben - sonst nichts!"

(Benedicte und Christophe Piat)



Handarbeit im Weinberg

Am östlichen Rand der AOC Bordeaux befindet sich das traditionsreiche Château Couronneau in der Gemeinde Ligeux. Erbaut im 15. Jahrhundert von Pierre de Cartier diente es in Zeiten der englisch – französischen Kriege als Festung. Die vier Wehrtürme und die Schießscharten in den dicken Mauern zeugen noch heute davon. Die insgesamt 80 ha Ländereien verteilen sich auf hügeligem Terrain mit steilen, häufig südlich orientierten Lagen. Das Chateau Couronneau liegt auf dem höchsten Punkt des Départements, 180 Meter über dem Meeresspiegel, auf einem lehm-kalkhaltigen Boden.

Der 38,33 Hektar große Weinberg teilt sich in den Bereich Rot mit 35,33 Hektar Merlot und in Weiß mit 3 Hektar zu je 50 % Sauvignon Gris und 50 % Sauvignon Blanc auf. Die Pflanzdichte liegt zwischen 3500 und 6000 Pflanzen pro Hektar, der Durchschnitt beträgt ca. 5000 Pflanzen pro Hektar. Ein großes Spalier für eine optimale Photosynthese, die manuelle Laubarbeit an den Weinstöcken und die manuelle Ernte der reifen Trauben sind das Bestreben des Winzers, vortreffliche Weine produzieren zu können.

Im Jahre 1994 wurde der Weinkeller mit modernster Weinbautechnik ausgestattet, um die schonende Vinifikation ihrer nach „Ecocert“ zertifizierten und weltweit prämierten Bioweine zu gewährleisten. Die Trauben werden auf einem Rütteltisch händisch sortiert, danach für eine Woche gekühlt vergoren, um die schonende Extraktion der Tannine zu gewährleisten. Diese Gärung findet in temperaturgeführten Edelstahl tanks bei Temperaturen von maximal 25 Grad statt. Danach kommen die Weine in neue Eichenfässer, in denen sie für weitere 12 Monate reifen.

Das Château Couronneau produziert verschiedene Weine aus biologischem Anbau: Die Cuvée Pierre de Cartier und Château Couronneau (weiß und rot). Exklusiv für Naturian wird der „Carnaval de Couronneau“, Artikel 1640 abgefüllt.

1643

Carnaval de Couronneau Blanc, Bordeaux AOP

Eine selten gewordene, aber hochspannende Cuveé aus Sauvignon Blanc und der aromatisch-pikanten Spielart Sauvignon Gris mit schön üppiger, fruchtiger Fülle und dezenter Restsüße. Ein animierender Aperitif und ein vorzüglicher Begleiter zu Fisch oder weißem Fleisch. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris.

Weißwein

bio vegan

12 x 0,75 l



1640

Carnaval de Couronneau, Bordeaux Supérieur AOP

Ein Bordeaux mit den typischen Aromen von dunklen Beeren ... trinkreif, lecker, rund. Im Barrique wurden die kräftigen Gerbstoffe sehr harmonisch integriert, und so ist dieser Wein trotz seiner Lagereignung bereits jetzt gut zu trinken.. Ausgezeichnet zu gebratenem Fleisch, insbesondere zu Rind und Lamm. Rebsorte: Merlot.

Rotwein

bio vegan

12 x 0,75 l



1642

Cuvée Pierre de Cartier, Bordeaux Supérieur AOP

Trockener, feinfruchtiger Barriquewein, Waldbeerenfrucht und Noten von Cassis, tiefgründig, lang, feine Tanninstruktur, im neuen Holz ausgebauter Bordeaux. Hochklassig, mit viel Potenzial und exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis, vielfach prämiert, ein echtes Schnäppchen. Passt hervorragend zu Wild und rotem Fleisch. Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc.

Rotwein

bio vegan

12 x 0,75 l



CHÂTEAU SEGUELONGUE

BORDEAUX

1700 **Château La Péyère, Médoc AOP**



Fruchtig würziger Charakter, dunkle Waldbeeren, kräftige Struktur. 12 Monate Barriqueausbau. Schafskäse, Coq au Vin, Entrecôte. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



CHÂTEAU LANGLAIS

BORDEAUX

1711 **Château Langlais, Puisseguin Saint-Émilion AOP**



Dichtes Purpurrot, leicht dunkelviolet. Verführerisches Bouquet von reifen Beeren, Pflaume, Zeder und Lakritz. Weich und kraftvoll mit Fülle und Frucht, dabei vollmundig mit exzellenter Struktur der reifen Tannine. Im Finale zeigt sich seine Eleganz. Für festliche Anlässe. Passt zu kräftigen Fleischgerichten, dazu ein perfekter Begleiter zu Käse und rotem Fisch. Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



CHÂTEAU GOMBAUDE-GUILLOT

BORDEAUX

1742 **Cadet de Gombaude, Pomerol AOP**



Trocken, kraftvoll, mit schöner Länge, lebendiger Frucht und viel Frische, Zweitwein von Château Gombaude-Guilgot, typischer Pomerol mit jugendlichem Charme, gutes Lagerpotential, 12 Monate Barrique als Zweitbelegung, kein Neuholz. Begleitet Wurstwaren, Rotes Fleisch, Wild, Gegrilltes und Käse. Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc.

Rotwein

konv

6 x 0,75 l



COGNAC MERY MELROSE

COGNAC

1776 **Cognac VS, 1er Cru Grande Champagne VS 40% vol**



Kräftige goldgelbe Farbe mit einem lebendigen, ausdrucksstarken Bouquet von frischen Pfirsichen, Aprikosen, Minzveilchen und Kreide. Am Gaumen genießt man getrocknete Früchte und sanftes Eichenholz. Im Abgang erfrischende Kräuter und Mineralität. Aus dem Herzen der Grande Champagne. Nach doppelter Destillation lange Reifung in 400-l-Holzfässern aus Limousineiche. Trocken, perfekt für Long Drinks oder Cocktails oder als besondere Belohnung nach einem erfüllten, erfolgreichen Tag. Rebsorten: Ugni Blanc, Colombard, Montils.

- Silbermedaille San Francisco World Spirits Competition 2017

Weinbrand

bio

vegan

6 x 0,7 l



1777 **Cognac VSOP, 1er Cru Grande Champagne VSOP 40% vol**



Der Edelstein unter unseren gealterten Cognacs. In der Nase typische Aromen von Vanille, leicht Karamell, dezente Holznote mit einem Hauch von Schokolade und Honig. Am Gaumen weich mit leichten Gewürznoten und milde, sehr zurückhaltende Süße. Über 4 Jahre Reifung in Limousin-Eichenfässern. Hochwertiges Geschenk, Gänseleber, Ente, edler Digestif Rebsorten: Ugni Blanc, Colombard, Montils.

- Silbermedaille San Francisco World Spirits Competition 2017
- Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2017

Weinbrand

bio

vegan

6 x 0,7 l





VIGNERONS DE OISLY ET THÉSÉE

LOIRE

2325 Jardin des Anges Sauvignon Blanc, Touraine AOP

exklusiv

Trocken, viel Stoff und Struktur, dezente Muskatnote, angenehme Säure, Blumenaromen, elegant und fruchtig, angebaut auf lehm- und kalkhaltigem Boden (Tuffstein). Der Wein zum Fisch ...
Rebsorte: Sauvignon Blanc.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



DOMAINE DU BOUCHOT

LOIRE

2441 Pouilly Fumé, AOP

Klar, mineralisch und charaktervoll, markante Stachelbeeraromen unterlegt mit Limette, sehr gebietstypisch. Gut zu Garnelen, Meeresfrüchten mit Salat, gebratenem Zander, Gemüsegratinée, frischem Ziegenkäse. Rebsorte: Sauvignon Blanc.

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



VIGNOLE DAUNY

LOIRE

2450 Sancerre, AOP

Trocken, markantes Bouquet, Duft von roten Johannisbeeren und Stachelbeeren, lebhafter Wein, langer Abgang. Eine Bereicherung zu Austern, frittiertem Fisch, geräucherter Forelle und Käsesoufflé. Rebsorte: Sauvignon Blanc.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



2700 **Blanc de Noirs Brut Champagne, AOP**

Elegant, sehr ausdrucksstark, schlank, feine Säure, Steinobst und Quitte, saftig, schöne Balance von Finesse und Kraft, im Finish Vanille und Biskuit. Eine hervorragende Trinkbegleitung zu Foie Gras oder Gerichten mit Wildgeflügel. Rebsorte: Pinot Noir.

Sekt

bio

6 x 0,75 l

2701 **Rosé de Saignée Brut Champagne, AOP**

Feine Perlage, zarte Himbeere und Aprikose, Ananas, cremig und rassig, schöne Frucht im Abgang, perfekt und ausgewogen. Hervorragender Begleiter zu Antipasti, Lachs in der Folie oder rosig gegrillten Lammkoteletts. Tipp: Champagner und Erdbeeren gehen immer! Rebsorte: Pinot Noir.

Sekt

bio

6 x 0,75 l

2703 **Blanc de Noirs Brut Champagne 0,375 l, AOP**

Brut, hochfein und elegant, sehr ausdrucksstark, schlank, feine Säure, Steinobst und Quitte, saftig, schöne Balance von Finesse und Kraft, im Finish Vanille und Biskuit. Eine hervorragende Trinkbegleitung zu Foie Gras oder Gerichten mit Wildgeflügel. Tipp: Champagner und Erdbeeren gehen immer! Rebsorte: Pinot Noir.

Sekt

bio

12 x 0,375 l



optimis

Neu & Exklusiv

Monastrell-Syrah und
Verdejo-Sauvignon Blanc,
kurz MS und VS.



Die exklusiven Optimis-Weine finden Sie auf der Seite 130.

2031 **Cidre Brut, Cidre de Normandie**

Trockener, klassischer Cidre aus der Normandie, erfrischend-herb mit feiner Frucht, vollständig durchgegoren, dadurch enthält er nur sehr wenig Restzucker. Die Kohlensäure entsteht auf natürliche Weise in der Flasche. Die Apfelweine der Normandie werden ausschließlich auf der Basis von Mostäpfeln aus normannischen Obstgärten erzeugt. Ein wunderbarer Begleiter zu fruchtigen Salaten oder exotischen Speisen.

Cidre

bio

6 x 0,75 l



2036 **Cidre Demi-sec, Cidre de Normandie**

Halbtrockener Cidre aus der Normandie, erfrischend-mild mit feiner Frucht, durch vorzeitig gestoppte Gärung blieb bei diesem Demi-Sec etwas Restzucker unvergoren. Die Kohlensäure entsteht auf natürliche Weise in der Flasche. Die Apfelweine der Normandie werden ausschließlich auf der Basis von Mostäpfeln aus normannischen Obstgärten erzeugt. Als Begleitung zum Essen ein echtes Multitalent, er passt zu Fleisch, Fisch oder Galette.

Cidre

bio

6 x 0,75 l



2037 **Pommeau, Pommeau de Normandie AOP, 17% vol**



Ein Likör aus Apfelmost und Calvados - herrlich fruchtig nach reifen Äpfeln schmeckend. Süffig, der ideale Aperitif.

Likör

bio

6 x 0,7 l



2038 **Calvados 0,7 l, AOP, 40% vol**

Nach 3 Jahren Holzfassreife ist das Aroma des Calvados sind die Fruchtaromen der verwendeten Äpfel noch sehr prägend. Im Geschmack jugendlich und fruchtbetont. Idealer Begleiter zu Desserts, Crêpes oder Kuchen. Natürlich auch als Aperitif oder Digestif. Auch interessant in Coctails.

Obstbrand

bio

vegan

5 x 0,7 l



2039 **Hors d'Age Calvados 0,35 l, AOP, 40% vol**



Durch seine 6-jährige Holzfassreife ein Calvados von besonderer Finesse. In der Nase dicht, würzig mit einem Hauch von getostetem Brot. Am Gaumen seidig an reife Äpfel und Nüsse erinnernd und langer, dichter Abgang. Idealer Begleiter zu Desserts, Crêpes oder Kuchen. Natürlich auch als Aperitif oder Digestif. Hochwertiges Geschenk.

Obstbrand

bio

8 x 0,35 l



MERLOT
semi-secco



La Cinderella

MERLOT



Italien



"La dolce vita"

Damit verbindet jeder das süße und unbeschwerte Leben der Italiener.

Doch was die Wenigsten wissen: mehr als in vielen anderen Ländern werden in Italien noch viele einheimische, autochtone Rebsorten angebaut. Dieser Reichtum an einheimischen Rebsorten macht es für Genießer besonders interessant, denn durch sie schmecken italienische Weine einzigartig und bekommen ihren typischen Charakter.

Silvio Mancinelli
Logistikleitung

»Pasta, Pizza oder italienischer Käse zuhause auf dem Essenstisch ohne einen Rotwein aus der Heimat meiner Eltern? Undenkbar!!«



3186 **COLLINA BIANCO, Terre Siciliane IGP**

Trocken, feinfruchtig, mit dezent erfrischender Säure. Ein frischer Sommerwein, passt hervorragend zu hellem Fleisch (Geflügel) und Pasta mit Sahneseife. Rebsorte: Eine Cuvée hochwertiger frischer und aromatischer Sorten..

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3188 **COLLINA ROSSO, Terre di Chieti IGP**

Trockener, fruchtig-leichter Rotwein, samtig-weich mit wenig Gerbstoffen. Ein idealer Begleiter zu Pasta und mediterranen Fleischgerichten. In der warmen Jahreszeit auch leicht gekühlt eine herrliche Erfrischung. Rebsorte: Sangiovese.

Rotwein **bio** 6 x 0,75 l



3510 **VIGNALE ROSSO, Terre Siciliane IGP**

Intensives Purpurrot mit einem deutlichen Bouquet nach dunklen Beeren, Kirsche und roter Johannisbeere. Im Glas verkostet er sich fruchtig und weich mit einem eleganten Finish. Unser preisgünstiger Rotwein überzeugt durch gleichbleibend gute Qualität und gehört daher seit Jahren zu den Bestsellern. Ein passender Wein zur italienischen Küche, Pizza, Pasta und mildem Käse. Rebsorte: Merlot und Nero d'Avola.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3515 **VIGNALE BIANCO, Terre Siciliane IGP**

Blumige, fruchtige Aromen von Zitrus, Apfel und Birne, weiche Struktur, nahezu perfekt balancierte Säure. Geschmack von Pfirsich, Apfel und weißer Rose. Ein guter Wein zu Antipasti, Pasta mit Muscheln, mediterranen Fischgerichten. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3191 **LA CINDERELLA Merlot, Vino Varietal**

Sortentypischer Rotwein, beerig, kirschig, aromatisch, weich, rund mit viel Frucht, nachhaltig und mineralisch. Passend zu leichten Gemüse- und Nudelgerichten, leicht gekühlt als angenehmer Alltagswein. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3192 **LA CINDERELLA Merlot semi-secco, Vino Varietal**

Kirschrot, Aromen von Beerenfrüchten wie Himbeere, rote Johannisbeere, Schwarzkirsche und Gewürzaromen prägen das Bouquet. Ein vollmundiger, leicht mit Süße unterlegter Wein mit fruchtigem und weichem Finish. Eignet sich hervorragend zu mediterranen Speisen. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 1 l



3700 **La Bettola, Barbera d'Alba DOP**

Trocken, kraftvoll, überwältigende Frucht. Kann auch gut noch liegen. Ein Wein zu fast allen dunklen Fleischgerichten, zu nicht zu kräftigem Wild und vielen Käsesorten. Rebsorte: Barbera.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l

3705 **Le Liste, Dolcetto d'Alba DOP**

Trocken, dicht und würzig und doch weich, mit guter Struktur und Haltbarkeit. Zu Antipasti, Risotto, Pasta mit Pesto, gefüllten Paprika oder Auberginen, dunklem Fleisch und Wild. Rebsorte: Dolcetto.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l

3716 **Barolo, DOCG**

Trocken, ausdrucksstark, feiner Veilchenduft, markante, sortentypische Säure. Beginnende Trinkreife und viel Lagerpotential ... Passt wunderbar zu lange in Rotwein mariniertem Rinder- oder Wildbraten. Rebsorte: Nebbiolo.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l

3718 **Barolo Rocche del Annunziata, DOCG**

Trockener, dichter, sehr komplexer Rotwein, Veilchenduft, von der Spitzenlage Vigna Rocche, sehr komplex, dicht mit bester Struktur. Dieser Wein braucht Zeit, im Glas viel Sauerstoff, evtl. dekantieren oder eine Stunde vor dem Genuss öffnen. Passt zum Festessen, sehr gut zu Wild, sehr fein zum Risotto mit weißen Trüffeln. Rebsorte: Nebbiolo.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l

3720 **Barbera del Monferrato, DOP**

Trocken, weich, mit viel Kraft und Extrakt, blumiger Duft, ein üppiger, vollmundiger Rotwein. Genügend Kraft zum Chili und genug Eleganz für Pasta mit Pesto. Milder Käse unterstreicht seine würzigen Aromen. Rebsorte: Barbera.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l

3722 **SSA 500, Barbera del Monferrato DOP**

Visuell mit einem intensiv leuchtenden Rubinrot mit violetter Rand. Der Nase bietet er feine Würze (Pfeffer, Zimt), Pflaumen, dunkle Beerenfrüchte (Brombeere) und dezente Röstnoten. Am Gaumen kräftig, ausdrucksstark, weiche Tannine. Dieser körperbetonte Weine eignet sich zu allen mediterranen Gerichten. Auch herzhaftere Speisen wie Nudelgerichte mit Fleischsauce begleitet er gekonnt. Rebsorte: Barbera.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l





Dissegna Francesco, Az. Agr.

„Tradition und Respekt für die Umwelt, Verantwortung für die Familie ist mein täglicher Anspruch und Ansporn“

(Francesco Dissegna)



In der Tiefebene Venetiens - Friaul, in einer Gegend, in der der Weinbau eine lange und renommierte Tradition hat, steht das landwirtschaftliche Weingut Dissegna:

1925 wurde das Anwesen von Großvaters Antonio als landwirtschaftlicher Mischbetrieb gegründet.

Heute wird es von seinem Enkel Francesco bewirtschaftet und geleitet.

Seit 1998 wird ausschließlich Weinbau betrieben und 2006 erfolgte die Umstellung auf ökologische Landwirtschaft.

Man legt Wert auf die typischen venezianischen Weinbereitungstraditionen; ist den modernen Ausbautechniken und neuen Rebsorten gegenüber ebenfalls sehr aufgeschlossen.

Berühmt ist das Weingut für die Weine der autochthonen Rebsorten Lison und Refosco dal Peduncolo.

Die ökologischen Prosecci von Dissegna und sein Bio-Frizzante werden zu den Besten Venetiens gezählt.

3220 **Pinot Grigio, Venezia DOP**

Pinot Grigio aus dem Veneto gehört zu den beliebtesten Weinen Italiens. Sanftes Gelb mit einem leicht Hauch von Rosa zeigen seine Klasse. Im Bouquet und am Gaumen vielschichtig, an Birne und Apfel erinnernd. Weiches Finish mit leicht mineralischer Note. NEU IM SORTIMENT! Geschmacklich passt dieser Pinot Grigio ausgezeichnet zu Spargel, Fisch und Meeresfrüchten oder zur asiatischen Küche. Rebsorte: Pinot Grigio.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3221 **Chardonnay, Veneto IGP**

Glänzendes Strohgelb, duftet nach reifen Äpfeln, Limone und Pfirsich. Beim Verkosten schmeckt man reife Orange, etwas Pfirsich sowie leicht ofenfrisches Brot. Das Finale ist einladend und animiert zum nächsten Schluck. NEU IM SORTIMENT! Genießen Sie diesen Chardonnay zu leichten Gerichten wie Fisch, Geflügel oder Pasta mit heller Sauce. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3222 **Lison Classico, Lison DOP**

Strohgelb mit zitronenfarbenen Reflexen, reichhaltiger und intensiver Duft nach Muskat, Pfirsich und Orange. Am Gaumen würzig, vollmundig, weich mit einem langen eleganten Finish. NEU IM SORTIMENT! Für festliche Anlässe, zu hochwertigen Speisen, als Aperitif und Digestif. Rebsorte: Tocai Friulano.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3223 **Sauvignon Blanc, Lison DOP**

Goldgelb mit leicht lindgrünem Einschlag. Frische, fruchtbetonte Aromen nach Ananas, Stachelbeere und Grapefruit laden zum Verkosten ein. Am Gaumen präsentiert er sich frisch mit elegant eingebundener Säure, saftigem Schmelz sowie einer guten Länge. NEU IM SORTIMENT! Ein Wein für gesellige Runden oder zu kurz gebratenen Gerichten, daneben natürlich auch klassisch zu Fisch, Meeresfrüchten oder Salatkreationen. Rebsorte: Sauvignon Blanc.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3224 **Cabernet Franc, Venezia DOP**

Reife Kirschnoten und etwas Veilchen dominieren das Bouquet. Fruchtbetont am Gaumen schmeckt er harmonisch und rund. Im Finish weich mit harmonisch eingebundenen Tanninen und Länge. NEU IM SORTIMENT! Idealer Begleiter zu Rind, Lamm oder Wild, gerne auch zu Pasta und Pizza oder mittelaltem Käse. Rebsorte: Cabernet Franc.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3225 **Merlot, Venezia DOP**

Intensives Purpurrot mit einem deutlichen Bouquet nach dunklen Beeren, Kirschen und roten Johannisbeeren. Im Glas verkostet er sich fruchtig und weich mit einem eleganten Finish. NEU IM SORTIMENT! Probieren Sie ihn einmal zu Steak oder Huhn oder wie üblich zu Pasta und mittelkräftigem Käse. Rebsorte: Merlot.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3226 **Refosco, Veneto IGP**



exklusiv

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Reich an fruchtigen Noten wie Brombeere, Himbeere und Pflaume. Er ist kräftig, gut strukturiert, mit deutlichen Tanninen und nachhaltigem Finish. NEU IM SORTIMENT! Diese autochthone Rebsorte mit dunkelroter Beere wird als die beste unter den Refosco-Sorten bewertet. Sehr gut geeignet zu kräftigen Rindfleischgerichten, Schmorbraten, Wild, geräuchertem Schinken oder kräftigem Käse. Rebsorte: Refosco dal Pedunculo.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



3219 **Frizzante Spago, Prosecco DOP**



exklusiv

Dieser Prosecco überzeugt durch sein feines Mousseux und die frische, spritzige Art. Begeistert diese Aromen von Heu und Kräutern des Frühlings. Am Gaumen begeistert die Frucht reifer Äpfel und süßer Birnen. Im Finish jugendlich, frisch und spritzig. NEU IM SORTIMENT! Handwerklich mit der traditionellen Kordel verschlossen. Als Aperitif, für Partys, als Sommergetränk, ideal zum Mixen mit Früchten oder Säften. Rebsorte: Glera.

Perlwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



3227 **Millesimato Extra Dry, Prosecco DOP**



exklusiv

Für diesen Sekt werden nur ausgelesene, hochwertige Trauben verwendet. In der Farbe ein leichtes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine, elegante und anhaltende Perlage. Intensive, fruchtige Noten. Im Geschmack voll, würzig und sehr elegant. NEU IM SORTIMENT! Ideal als Aperitif oder als Begleiter zu Risotto oder Fischgerichten. Empfehlenswert auch zu Apfelkuchen oder Strudel. Rebsorte: Glera.

Sekt

bio

vegan

6 x 0,75 l





CANTINA DI CUSTOZA

– 1968 –

CANTINA DI CUSTOZA

VENETO

3215 Terre in Fiore, Custoza DOP

Feinfruchtiger Weißwein, wunderbarer Blütenduft, Honig und Mirabelle am Gaumen, saftig-frisch, harmonisch in Frucht und Säure. Ein exzellenter Weißwein aus dem Veneto, dem wir es durchaus zutrauen, zumindest unter Insidern den Pinot Grigio als italienischen Modewein abzulösen. Als Aperitif oder zu Antipasti und Pasta, vorzüglich zu mediterranen Fischgerichten. Rebsorten: Garganega, Tocai friulano, Cortese, Trebbiano.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3217 Terre in Fiore Charetto, Bardolino DOP

Leuchtendes Kirschrosa, neben dem floralen Bukett sind seine Kirsch- und Erdbeeraromen sein Markenzeichen! Im Glas präsentiert sich der Charetto lebendig und frisch und zeigt eine lange Persistenz. Unsere Sommerfrische vom Gardasee! Ideal als Aperitif, zu delikatem Fisch, insbesondere Forelle und Zander, natürlich auch zu Meeresfrüchten und leichten Sommergerichten. Rebsorten: Corvina, Molinara, Rondinella.

Roséwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3216 Terre in Fiore, Bardolino DOP

Trockener, aromatischer, feinfruchtiger Qualitätswein, schönes blumig-fruchtiges Bouquet, leicht mit Charakter. Ein ausgezeichneter Rotwein auch für die warme Jahreszeit. Gut zu Nudeln, Pizza und Gemüse. Rebsorten: Corvina, Molinara, Rondinella, Merlot.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3285 **Italia, Prosecco DOP**



Ein fantastisch beschwingter, sommerleichter Prosecco! Schenken Sie sich diesen harmonischen Italiener ins Glas und lassen Sie sich von seiner animierenden Frische richtig abkühlen! Gönnen Sie sich dazu einen knackig-frischen Sommersalat. Gut zu Meeresfrüchten und frischem Käse. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3295 **Italia Frizzante, Veneto IGP**



Ein einladender Duft umhaucht Gaumen und Nase! Die feine Perlage und das florale Bukett dieses frischen Seccos sind eine geradezu hinreißende, prickelnde Abkühlung. Genießen Sie diesen Hochgenuss zu leichten Speisen oder als verführerisches Eis-Sorbet. Gut zu Meeresfrüchten und frischem Käse. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l

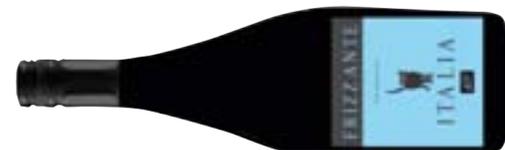


3305 **Italia Frizzante Stelvin, Veneto IGP**



Ein einladender Duft umhaucht Gaumen und Nase! Die feine Perlage und das florale Bukett dieses frischen Seccos sind eine geradezu hinreißende, prickelnde Abkühlung. Genießen Sie diesen Hochgenuss zu leichten Speisen oder als verführerisches Eis-Sorbet. Gut zu Meeresfrüchten und frischem Käse. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l





PRATELLO, AZ. AGR. VENETO

3230 Lugana, DOP
 Blumige, fruchtige Aromen von Wacholder, Apfel und Birne, weiche Struktur, nahezu perfekt balancierte Säure. Geschmack von Pfirsich, Apfel und weißer Rose. Der weiße Klassiker vom Gardasee - voll im Trend. Passt zu leichten Fisch-, Reis- und Nudelgerichten. Rebsorte: Turbiana.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3231 Chiantetto, Valtènesi DOP
 In der Nase Mandelblüte, Banane, Limette, Birne. Weich im Geschmack mit an Bittermandel erinnerndem Nachklang. Schmackhaft, leicht, mit lebendiger Frische. Idealer Terrassenwein, der "Gardasee im Glas". Hervorragender Begleiter zu allen leichten Sommerspeisen, Risotto mit Gemüse, Pizza und Calzone sowie zu Süßwasserfischgerichten. Rebsorten: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese.

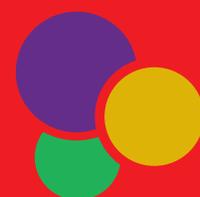
Roséwein **bio** 6 x 0,75 l



3233 Mille 1, Vino d'Italia
 Aromen von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere, ausgewogen und vollkommen in der Frucht, angenehme Holznote. 12 Monate Ausbau in französischen Eichenfässern. Gut zu überbackenem Gemüse und Grillspeisen. Ebenso ein toller Begleiter zu Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, Schmorgerichten, dunklem Geflügel, Steak und gegrilltem Fleisch. Rebsorte: Rebo.

Rotwein **bio** 6 x 0,75 l





3264 **Pinot Grigio, Venezia DOP**

Samtig-weicher trockener Weißwein, fruchtiges Bouquet mit Anklängen von frisch getrocknetem Heu und gerösteten Mandeln. Passt zu Risotto, gebratenem Schweinefleisch, Geflügel oder mildem Schafskäse. Rebsorte: Pinot Grigio.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3260 **Merlot, Venezia DOP**

Trocken, körperreich, mit fester Gerbstoffstruktur, intensiver Weingeschmack. Ideal zu Käse und Antipasti. Rebsorte: Merlot.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3262 **Cabernet, Venezia DOP**

Samtig-weicher, trockener, feinwürziger Rotwein, leichte Anklänge von Veilchen. Hervorragender Begleiter von Wildgeflügel und hellem Braten. Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3265 **Pinot Grigio 0,375 l, Venezia DOP**

Samtig-weicher trockener Weißwein, fruchtiges Bouquet mit Anklängen von frisch getrocknetem Heu und gerösteten Mandeln. Passt zu Risotto, gebratenem Schweinefleisch, Geflügel oder mildem Schafskäse. Rebsorte: Pinot Grigio.

Weißwein

bio vegan

12 x 0,375 l

3261 **Merlot 0,375 l, Venezia DOP**

Trockener, körperreicher Rotwein mit fester Gerbstoffstruktur, intensiver Weingeschmack. Ideal zu Käse und Antipasti. Rebsorte: Merlot.

Rotwein

bio vegan

12 x 0,375 l



3268 **Merlot Senza Solfiti, Veneto IGP**



Aromen von roten Beeren, weiche, harmonische Tannine. Ohne Zusatz von Schwefel. Ideal zu allen mediterranen Speisen. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3269 **Cabernet Sauvignon Senza Solfiti, Veneto IGP**



Fruchtig mit Noten von roten Beeren, würzig, weich und harmonisch, vollmundig. Ohne Zusatz von Schwefel. Ideal zu Braten oder reifem Käse. Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3276 **Manzoni Bianco, Piave DOP**



Betörend in der Nase das intensive Bukett von Steinobst, Melone und Honig! Beim Verkosten entdecken wir getrocknete Aprikosen, Akazie, etwas Nuss und eine beeindruckende Mineralität. Der Nachhall ist ausdrucksstark und von beeindruckender Länge. Fisch, Schalentiere, Austern, Kalb, Geflügel, zu kräftigem Salat, Wurst- und Käseplatten, Thai- oder japanischer Küche. Rebsorte: Manzoni.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75



3277 **Raboso, Piave DOP**



Autochthone Rebsorte aus PIAVE in Norditalien. Ein Wein mit kräftigen Aromen von Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Sauerkirsche. Der jugendliche Körper ist robust mit stark ausgeprägten Tanninen und kann problemlos noch einige Jahre reifen! Passt zu deftigem Braten, scharfen Lammgerichten, T-Bone-Steak, würzigen und kräftigen Eintöpfen. Ein Wein für kalte Wintertage am Feuer oder Kamin. Rebsorte: Raboso.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75



3282 **Il Barbarossa, Malanotte del Piave DOCG**



Intensives Aroma von Schokolade und Brombeeren. Noten von schwarzen Kirschen und Beeren. Starke Noten von Lakritz, Pfeffer und Tabak. Vollmundig und kräftig, dominantes Finish. Zu kräftigem Essen, Gegrilltem, T-Bone-Steak. Rebsorten: Raboso, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75



3256 **Eto Verde**



Trocken, angenehm süffig, mit wenig Säure. Ein idealer Begleiter zur modernen Küche, Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch. Rebsorten: Verduzzo, Chardonnay.

Weißwein

bio vegan

12 x 1 l



3254 **Eto Rosa**



Fruchtiger Duft nach roten Beeren. Trocken, harmonisch, leicht und frisch. Toller Terrassenwein, ebenfalls gut zu Pizza und Pasta in jeglicher Form oder zu milden Käse. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Roséwein

bio vegan

12 x 1 l



3250 **Eto Merlot, Veneto IGP**



Trocken, leicht, mit angenehmen Gerbstoffen, fruchtig-weich. Italienischer Rotwein in der preisgünstigen Literabfüllung. Passt gut zu Pasta und Pizza. Rebsorte: Merlot.

Rotwein

bio vegan

12 x 1 l



3255 **Eto Cabernet, Veneto IGP**



Leicht, pfeffrig, weich und rund, feine und elegante Würze, die bei einem Literwein überrascht, im Abgang mineralisch mit harmonisch eingebundenen Tanninen. Alltagswein, zu allen Nudelgerichten, Pizza, Käsegerichten, Quiche, Aufläufen. Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio vegan

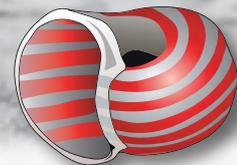
12 x 1 l



naturian MUSCHEL—EDITION

Wie das Perlmutter der Muscheln sind diese Weine etwas ganz Besonderes ...

Sammeln Sie diese Perlen der Naturian Weinkultur wie Muscheln am Meer!



3190 · Merlot

Was für ein Wein: Dank seines südländischen Temperaments ist aus dieser französischen Edelrebe ein geradezu kühnes Meisterwerk entstanden. Diese Weinperle müssen Sie probieren!

MEHR AUF SEITE 19 ...

3286 **Live l'Aperitivo, 15% vol**

Original italienischer Aperitivo aus Rhabarber, handverlesenen Kräutern und Chinarinde, ähnlich dem bekannten Aperol. Feine Gewürze und Aromen ergeben einen frisch-aromatischen Geschmack, feinste Bitteraromen harmonisieren mit einer frisch-fruchtigen Süße. Ideal zum Mixen mit Prosecco und Eiswürfeln, die Bio-Alternative zu Aperol Spritz, sehr zu empfehlen ...

Likör

bio

6 x 0,7 l



3279 **Amaro del Nonno Gino, 28% vol**

Ein Bitterlikör auf der Basis von Alpenkräutern - wie Fernet ein Verdauungsschnaps zum Abschluss des Essens. Ideal als Digestif.

Likör

bio

vegan

6 x 0,5 l



3281 **Amaretto della Nonna Giselda, 28% vol**

Ein Likör auf der Basis von Mandeln mit schönen Marzipanaromen. Pur, zum Gebäck oder als Zugabe, z. B. zu Kaffee, heißer Schokolade, Glühwein.

Likör

bio

vegan

6 x 0,5 l



3301 **Nonno Gino Grappa Prosecco, 40% vol**

Dieser moderne, junge Grappa wird aus dem Trester der Glera-Trauben gewonnen. Die Destillation erfolgt im diskontinuierlichen Verfahren. Harmonisch, von großer Frucht mit exotischen Geschmacksnoten. Am Gaumen angenehm fruchtig und lang. Digestif, hochwertiges Geschenk. Rebsorte: Glera.

Weinbrand

bio

vegan

6 x 0,5



3302 **Nonno Gino Grappa Riserva, 40% vol**

Herstellung erfolgt aus dem Trester speziell ausgesuchter Trauben. Durch den langen und schonenden Reifeprozess in Eiche-Barriques entsteht dieser Grappa von goldgelber Farbe. Am Gaumen geschmeidig, weich und würzig mit einer dezenten Holznote. Über 5 Jahre Lagerung im Barrique! Digestif, hochwertiges Geschenk!

Weinbrand

bio

vegan

6 x 0,5



3270 **Prosecco, Asolo DOCG**



Feinfruchtiger, aromatischer Frizzante. Passend zu verschiedensten Anlässen oder als leckere Erfrischung. Rebsorte: Glera.

Perlwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



3272 **Prosecco, Treviso DOP**



Strohgelb, blumiger Duft, Aromen von grünen Äpfeln und frischen Blüten. Als Aperitif, zu Antipasti oder zu leichten Nudel- oder Reisgerichten. Rebsorte: Glera.

Perlwein

bio

6 x 0,75 l



3271 **Prosecco 0,375 l, DOP**



Strohgelb, blumiger Duft, Aromen von grünen Äpfeln und frischen Blüten. In der halben Flasche (0,375 l) für die kleine Erfrischung zwischendurch ... Als Aperitif oder zu leichten Speisen. Rebsorte: Glera.

Perlwein

bio **vegan**

12 x 0,375 l



3290 **Prosecco 0,2 l, DOP**



Fruchtig-leichter Frizzante, harmonisch, frisch, angenehm herb. Toll zu Schinken mit Melone oder asiatischen Gerichten. Rebsorte: Glera.

Perlwein

bio **vegan**

24 x 0,2 l



3299 **Prosecco Stelvin, DOP**



Klassischer Prosecco, frisch und fruchtig. Unkomplizierter Trinkgenuss für jeden Tag. Ausgezeichnet als Aperitif, zu leichten Pastagerichten mit Gemüsesoße, zu zarten Gerichten aus hellem Fleisch. Rebsorte: Glera.

Perlwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



3283 **Violette Frizzante Rosato, Veneto IGP**



Saftig, schmackhaft, der ideale Sommerdrink. Ein toller Begleiter zu leichten Fischgerichten, Risotto, zu Rohkost und Käse, als Aperitif. Rebsorten: Cabernet, Merlot.

Perlwein

bio **vegan**

6 x 0,75 l



3284 **Prosecco Spumante Brut, Valdobbiadene DOCG**



Die Trauben von den Hängen des Valdobbiadene verleihen diesem Spumante Aromen und unverwechselbare Noten von grünem Apfel, Akazienblüten und Glyzinien. Dieser Prosecco hat eine glänzende, leicht strohgelbe Farbe und eine feine ansprechende Perlage. Zur hochwertigen Tafel als Aperitif und Digestif. Wunderbar zu Schinken mit Melone und zu allen asiatischen Gerichten. Rebsorte: Glera.

Sekt **bio** **vegan** 6 x 0,75



3287 **Prosecco Spumante Extra Dry, DOP**



Blumig-fruchtig, schöne Harmonie mit erfrischem Finale. Ideal auch als Mixgetränk mit einem Schuss Limoncello. Als Aperitif und zu Fingerfood. Rebsorte: Glera.

• *Wine & Spirits 2009: 88 points*

Sekt **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



VILLA SCERIMAN

VENETO

3175 **Merlot, Veneto IGP**

Trockener, sortentypischer Rotwein, beerig, kirschtig, aromatisch, weich, rund mit viel Frucht, nachhaltig und mineralisch, aus den Hügeln der Colli Euganei. Ein norditalienischer Merlot mit erstaunlicher Ausdruckskraft und hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis. Passt zu Schmorgerichten und Hartkäse, durchaus auch zu Wildgerichten. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** 6 x 0,75 l



3177 **Cabernet Sauvignon, Colli Euganei DOP**



Trocken, kraftvolle, intensive sortentypische Beerenaromen, eine klare Struktur als Ergebnis einer sauberen Machart kennzeichnen diesen Wein. Preis-Leistung top!! Ein toller Begleiter zu rotem Fleisch, Braten oder Hartkäse. Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Rotwein **bio** 6 x 0,75 l



3174 **Merlot Riserva, Colli Euganei DOP**



Reifer Barriquewein mit schöner Dichte, sehr gut eingebundenes Holz, weiche, würzige, Merlot-typische Aromen, zwei Jahre im Eichenfass gelagert, mit feinem Vanilleton. Empfohlen zu kräftigen Speisen wie Rinder- oder Lammbraten, Wild. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** 6 x 0,75 l



3161 **La Golena Frizzante, Prosecco DOP**
 Feiner Duft, frisch-fruchtiger Geschmack, angenehme Kohlensäure. Passt zu Risotto, Suppen und Salaten oder als Aperitif. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3165 **La Golena Frizzante Rosé, Veneto IGP**
 Fruchtig-beerig, zarte Noten von Erdbeere und Himbeere, sehr süffig und anregend. Ideal für die sommerliche Gartenparty. Rebsorten: Glera, Raboso.
 • Bronzemedaille - Millesime Bio 2013
 • Goldmedaille - Millesime Bio 2016
 • Silbermedaille - Millesime Bio 2017

Perlwein **bio** 6 x 0,75 l



3162 **La Golena Spumante extra dry, Prosecco DOP**
 Aromen von reifen Früchten, angenehmes Bouquet, harmonisch, mit einem schönen, erfrischenden Finish. Passt zu Fischgerichten, Risotto, Pizza, Sushi oder als Aperitif. Rebsorte: Glera.

Sekt **bio** 6 x 0,75 l



3245 **Valpolicella Superiore, DOP**
 Brillantes Rubinrot, Sehr deutlich ausgeprägte Aromen roter Beeren, insbesondere Kirsche und rote Johannisbeere. Im Mund begeistern neben den würzigen Kräuternoten sowohl die reifen Tannine als auch die zarten nussigen Röstaromen und seine Länge. Ein vielseitig einsetzbarer Wein, wunderbar zu Pasta, Käse und nicht zu deftigen Fleischgerichten. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera.



Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3246 **Valpolicella Superiore Ripasso, DOP**
 Intensives Granatrot mit einem Bouquet reifer Waldfrüchte und einem Hauch von Nelke und getrockneten Rosinen. Bei der Verkostung überwiegen Holunder und Cassis, das elegant eingebundene Holz untermalt seine Würze und Kraft, im Abgang fein und nachhaltig. Passt zu Pasta mit Entensauce und Kotelett, ebenfalls zu kräftigen Fleischgerichten, zu Steaks vom Grill und gereiftem Käse. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera.



Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3247 **Amarone della Valpolicella, DOP**
 Das Bukett und der Körper sind von den rosinenartigen Trauben geprägt. Bei der Verkostung denkt man sofort an Pflaumenmus, Rosine, Schokolade und Zimt. Seine Länge ist überwältigend, mit Kraft, Wärme und einer eleganten Weichheit. Großartig zu Schmorbraten, Wild, Ente, rotem Fleisch oder Käse mit langer Reifezeit. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.



Rotwein **konv** **vegan** 6 x 0,75 l



3248 **Amarone della Valpolicella Riserva, DOCG**



Ein Wein der absoluten Spitzenklasse! Nobles Bouquet edler Rosinen, feine Kräuter, etwas Lakritz und Schokolade laden zum Verweilen ein. Der kraftvolle, würzige und warme Geschmack unterstreicht die Güte dieses Weines. Sein Nachhall ist überwältigend. Gegrilltes oder geschmortes dunkles Fleisch, Gerichte mit grünem Pfeffer, Wildbret, reifer und pikanter Käse oder cremiger Camembert. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

Rotwein

konv

vegan

6 x 0,75 l



CANTINA FORMIGINE PEDEMONTANA

EMILIA ROMAGNA

3213 **Lambrusco Amabile, Grasparossa di Castelvetro DOP**



Intensives Rubinrot, violetter Schaum, spritzige Perlage. Sehr fruchtiges und blumiges, lang anhaltendes Bouquet nach roten Beeren und Früchten. Angenehme, fruchtige Süße mit floralen Nuancen, vollmundig und samtig, spritzig, fruchtig, lieblich. Die Trauben für diesen erstklassigen Qualitätssekt gedeihen in den besten Hügellagen des kleinen Ortes Castelvetro, südlich der Stadt Modena. Dank der langsamen Gärung behält dieser Wein eine bemerkenswerte Weichheit. Passend zu Nudelgerichten mit Fleischsaucen, Pizza und optimal für den Nachttisch. Rebsorte: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Sekt

6 x 0,75 l



3214 **Passione Lambrusco Secco, Grasparossa di Castelvetro DOC**



Kirsch- und Himbeerduft, feinperlig und erfrischend, mild in der Säure, zart-lieblich, elegant und delikater, ausbalanciert im Mund. Drei verschiedene Designeretiketten, gemischt im Karton. Passend zu salzigen Antipasti, Schinken, Salami und hellem Fleisch. Rebsorte: Lambrusco.

Perlwein

bio

vegan

6 x 0,75 l







Conte Carl Lucchesi-Palli

„Kontinuierlich die gleiche hohe Qualität zu liefern, im Einklang mit der Natur diesen Anspruch möchten wir jeden Tag gerecht werden.“

(Contessa Sabine Lucchesi-Palli)



Conte Lucchesi-Palli

Contessa Sabine und Conte Pius Lucchesi-Palli, betreiben ihr traditionsreiches Weingut inmitten der toskanischen Weinberge unweit des Dörfchens Vinci. Schon im 17. Jahrhundert wurde rund um die alte Villa, die dem mächtigen Adelsgeschlecht der Medici einstmals als Jagdhaus diente, Weinbau betrieben. Seit 1949 befindet sich das Weingut in Familienbesitz. Die Familie Lucchesi Palli bearbeitet hier mit fünf Festangestellten und mehreren Saisonarbeitskräften eine Rebfläche von 72 Hektar.

Der Löwenanteil gehört - die Region verpflichtet - natürlich dem Chianti mit seinen Rebsorten Sangiovese, Trebbiano und Cannaialo. 54 Hektar groß ist die Rebfläche für den berühmtesten Wein der Toskana. Auf 12 Hektar wächst Bianco dell Empolese.

Als Mitglied im Consorzio Chianti, einem Vermarktungsverband der Chianti-Region, achtet das Gut peinlich genau auf die Qualität seiner Produkte. Die Contessa stammt aus Deutschland, genauer aus dem rheinhessischen Hahnheim und hat in Geisenheim studiert. Dort traf die diplomierte Weinbau-Ingenieurin auch ihren späteren Ehemann, den Conte Pius Lucchesi Palli, Graf aus einem sizilianischen Adelsgeschlecht, das sich unter anderem zu den Nachfahren von Ludwig XIV. und Maria Teresia zählte. Sabine und Pius taten sich zusammen und verschafften dem alten toskanischen Weingut einen grandiosen Aufschwung.

Die klar definierte Politik ist es, einen Chianti zu produzieren, der über Jahre hinweg gleichbleibend den hohen Qualitätsstandards genügt.

Bekannt ist die Azienda auch für Ihren Vino santo, der an Weihnachten aus Trauben gepresst wird, die auf Stroh zu Trockenbeeren gereift sind. Das Ergebnis ist ein Wein von hoher Qualität und hohem Gehalt. 17 Volumen-Prozent geben einen deutlichen Hinweis. Das Weingut beschäftigt sich auch mit dem Barrique-Ausbau ihrer Weine. Im Angebot hat das Gut ebenso eine Reserva, die zwei Jahre im Fass lagert und nach Genehmigung der Handelskammer weitere drei Monate in der Flasche ruhen darf, bevor sie in den Handel kommt.

Diverse Auszeichnungen, darunter der „Premio vinitaly“ bei der Weinmesse von Verona für das beste Weingut der Toskana, belegen den Erfolg der Strategie.

3312

David Chianti, Chianti DOCG



Der Wein zeigt eine rubinrote, sehr kräftige Farbe, ein weiniges Bukett mit ausgeprägten Kirscharomen und einer leicht pfeifrigen Note aufgrund des Anteils an Cabernet. Beim Verkosten wenig, elegant mit weichen Tanninen und tollem Mundgefühl. NEU IM SORTIMENT! Ein idealer Speisenbegleiter zu gebratenem Geflügel, zur herzhaften italienischen Küche oder zu Gegrilltem. Rebsorten: Sangiovese, Trebbiano, Cabernet.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3313

Leone Chianti Riserva, DOCG



Holzwürziger, erdiger, krautiger Duft nach eingemachten schwarzen und roten Beeren mit deutlicher Kirschnote. Im Mund dunkle Frucht, vielschichtig, an reife Pflaumen und süße Brombeeren erinnernd. Am Gaumen eine saftige Frucht, mittelkräftiger Körper. NEU IM SORTIMENT! Pasta, Braten, Eintopf, T-Bone-Steak, zur festlichen Tafel. Rebsorte: Sangiovese.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



TENUTA VALDIFALCO / LOACKER

TOSKANA

3393

VALDIFALCO, Morellino di Scansano DOCG

Komplexes Fruchterlebnis, gepaart mit feinen Holzaromen, Kirsche, Himbeere, Brombeere, zarte Röst- und Kaffeedüfte, vollmundig-fruchtige Struktur, schöner, sauberer, lang anhaltender Abgang. Der Morellino wächst auf einem Hügelstreifen nordöstlich der Maremma in der südlichen Toskana. Die Hauptrebsorte ist die Sangiovese-Rebe, die hier Morellino genannt wird, nach einer für dieses Gebiet typischen Pferderasse. Ideal zu gegrilltem Fleisch, Geflügel, insbesondere Gans, kräftigen Eintöpfen und würzigem Käse. Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3395

Rosso di Montalcino, Montalcino DOP

Trocken, frisch, fruchtige Noten von Kirsche, Amarena, Kakao, Kaffee und Röstaromen, würzig, rubinrot-violett, 2 Wochen auf der Maische, 14 Monate Ausbau in großen Eichenfässern und Barriques, schöne Gerbstoffe, knackige Frucht, die sehr lange anhält. Loackers Rosso di Montalcino gehört zu den großen Weinen der Toskana und überzeugt bereits nach dem ersten Schluck. Empfiehlt sich zu kräftigeren Fleischspeisen, Pecorino-Käse, Gerichten mit frisch gepresstem Olivenöl. Rebsorte: Sangiovese Grosso.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3396

Brunello di Montalcino, Brunello di Montalcino DOCG



Trocken, feine Frische, schmeichelnd, harmonisch und lang, rubinrot, reife, süße Frucht, Gewürze, Kaffee, enorm süffig, 30 Tage auf der Maische, 4 Jahre Holz Ausbau in Barriques und großen Eichenfässern. Keine Schönung, keine Filtration, niedriger Ertrag (35 hl/ha). Empfiehlt sich zu lang gereiftem Käse, zu gegrilltem Fleisch, zum Wildschwein. Rebsorte: Sangiovese Grosso.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3350

Il Conventino, Vino Nobile di Montepulciano DOCG



30 Monate Fassreife in 500-l-Eichenfässern ... gut eingebundenes Holz, Kirsche, Pflaume, Tabak, balsamische Noten, feine Kräutervürze. Sehr elegant, beste Struktur. Eine gelungene Verbindung von Eleganz und Fülle. Wunderbar zu Fleisch an dunklen, würzigen Saucen, Kartoffelgratins, auch herzhaftes Gemüseintöpfe und kräftige Pilzgerichte begleitet er hervorragend. Rebsorten: Sangiovese, Grechetto, Canaiolo, Mammolo.

- *Gambero Rosso 2014 - 3 Gläser Jancis Robinson 16/20 Punkte Wine Enthusiast: 92/100 Punkte*

Rotwein

bio

12 x 0,75 l



3385

Vernaccia di San Gimignano, DOCG

Trocken, kräftig, aromatisch mit herrlich frischer Säure. Ein wunderbarer Sommerwein! Gut zu Fisch oder Meeresfrüchten. Rebsorten: Vernaccia, Sauvignon Blanc.

Weißwein

bio

vegan

12 x 0,75 l



naturian

Schmetterlings-Edition

© janki - fotostudio

Mehr auf Seite 14 ...

Probieren
erleben
und genießen!

3530 · Montepulciano d'Abruzzo DOP
GOLDMEDAILLE: Asia Wine Trophy 2017 Daejeon

3611 **CALICE Pecorino, Terre di Chieti IGP**



Intensive Nase mit vielfältigen Fruchtaromen, Akazienblüten und Honig. Feiner Schmelz, interessantes Fruchtsüße-Säure-Spiel, frische Säure. Pecorino ist eine in den Abruzzen beheimatete autochthone weiße Rebsorte, die auch »der in weiß gekleidete Rote« genannt wird, weil sie in ihren guten Weinen enorme strukturelle Komplexität offenbart. Passt zu Vorspeisen, Feingemüse, gedünstem Fisch und hellem Geflügel. Rebsorte: Pecorino.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



3610 **CALICE, Montepulciano d'Abruzzo DOP**



Samtig-weiche Art, Kirsche, feine Würze mit Vanille unterlegt, vollmundig und dicht, Barriqueausbau. Ein feiner Wein zu Crostini, Pizza, Pasta mit Fleischsoße und Gebratenem. Rebsorte: Montepulciano.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



JASCI, AZ. AGR.

ABRUZZEN

3687 **Trebbiano d'Abruzzo, DOP**

Trocken, leicht, strohgelbe Farbe, angenehmes Säurespiel, feine Aromen am Gaumen. Ein hochwertiger Sommerwein, geschmackvolle Ausstattung. Genießen Sie diesen Wein zu Pasta, Salat, gegrilltem Gemüse oder Fleisch. Rebsorte: Trebbiano.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



3685 **Montepulciano d'Abruzzo, DOP**

Trockener, mittelschwerer, fruchtiger Qualitätswein, dicht, samtig-würzig mit konzentrierter Frucht. Ein Bestseller und Best-Buy bei den Rotweinen unter 10,- Euro. Ein feiner Wein zu Crostini, Pizza, Pasta mit Fleischsoße und Gebratenem. Rebsorte: Montepulciano.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3683 **Montepulciano d'Abruzzo 0,375 l, DOP**

Trockener, mittelschwerer, fruchtiger Qualitätswein, dicht, samtig-würzig mit konzentrierter Frucht. (s. Art. 3685). Ein feiner Wein zu Crostini, Pizza, Pasta mit Fleischsoße und Gebratenem. Rebsorte: Montepulciano.

Rotwein

bio

12 x 0,375 l



3681 **Domino Riserva, Montepulciano d'Abruzzo DOP**



Selektion der besten Trauben, 6 Monate Barriqueausbau. Tiefröte Farbe, kraftvoll, Röstaromen und feiner Veilchenduft in der Nase, Waldbeeren und Kirsche, Vanille und Lakritze. Ein Wein mit großer Persönlichkeit. Gut zu Schmorbraten, Rindersteak mit grünem Pfeffer. Rebsorte: Montepulciano.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3689 **Poema Riserva, Montepulciano d'Abruzzo DOP**



Erstaunliche Frische und Finesse, schöne Länge, kraftvoll, schokoladig mit üppigen Aromen, streng selektiertes Lesegut, Handlese, bis zu 18 Monate Ausbau in neuen Barriquefässern und lange Flaschenreife. Der Topwein von Jasci, durchaus ein Kandidat für die Kategorie Meditationswein, ein schönes Geschenk, braucht etwas Luft. Salumi, Lammfleisch, Rinderbraten und reifer Käse. Rebsorte: Montepulciano.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



DI FILIPPO, AZ. AGR.

UMBRIEN

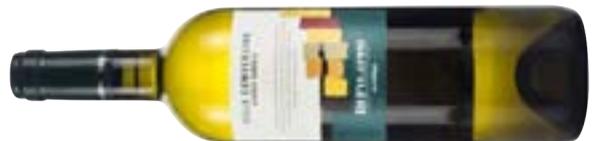
3651 **Villa Conversino Bianco, Umbria IGP**

Trocken, fruchtig-frisch, wohlschmeckend. Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Ein idealer Wein zu leichter Küche, Reisgerichten, Pasta mit Fisch und zu mildem Käse. Rebsorten: Trebbiano, Grechetto.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



3649 **Villa Conversino Rosato, Umbria IGP**

Leichter Roséwein, aromatisch geprägt von schwarzen Kirschen und Erdbeeren, am Gaumen und in der Nase lebendige Frische und Fruchtigkeit. Gut zu Antipasti oder Sommersalat, aber auch als Aperitif. Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Barbera.

Roséwein

bio

6 x 0,75 l



3650 **Villa Conversino Rosso, Umbria IGP**

Trocken, frisch-kraftig, harmonisch. Gut zu Fleischgerichten, mediterranen Gemüseaufläufen und milderem Schnittkäse. Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3655 **Grechetto, Umbria IGP**

Kräftiger Weißwein mit sehr intensiver Frucht, regionale Rebsorte griechischer Herkunft, Selektion von alten Rebstöcken, nach der Methode des Rigoverno mit 10 % getrockneten Trauben vergoren. Als Aperitif, sehr gut zu Schinken mit Melone, Pasta mit Rahmsoße, auch zu Fleischgerichten. Rebsorte: Grechetto.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



3656 **Sangiovese, Umbria IGP**



Barriquewein, ausdrucksvoll, mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren, ein Anteil von 30 % wird im Eichenfass ausgebaut. Idealer Essensbegleiter zu Pizza und Pasta, ebenso zu Geflügel, Wild, Aufläufen, Suppen und Käse. Rebsorte: Sangiovese.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3652 **Properzio Riserva, Colli Martani DOP**



Barriquewein, dicht, sehr fruchtig, schmeichelt mit seinen feinen Tanninen. Spitzenwein von Filippo aus handverlesenen Trauben. Wildgerichte, Ossobuco, reifer Bergkäse, Pecorino und Parmesan begleitet er aufs Beste. Rebsorte: Sangiovese.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3654 **Terre di San Nicola, Umbria IGP**



Barriqueausbau, reif, ausgeprägte Beerenaromen, nach der Methode des Rigoverno mit 10 % getrockneten Trauben vergoren, gutes Reifepotential. Gut zu Lamm- und Rinderbraten, Gegrilltem, deftigen Pastagerichten. Rebsorten: Merlot, Montepulciano, Barbera.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3658 **Etnico, Montefalco Sagrantino DOCG**



Intensiv und fruchtig im Geschmack, rubinrot, samtige Tannine, lang anhaltend, Handlese, 12 Monate im Holzfass. Gut zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse. Rebsorte: Sagrantino.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3659 **Sagrantino Montefalco, DOCG**



Monumentaler, nachhaltiger Wein mit sehr langem Abgang. Deutliche Tannine, kantig und mineralisch. Intensiver Duft, der an Veilchen und Brombeeren erinnert. Perfekt zu einem Winterabend am Kamin. Gut zu Schmorbraten und Rindersteak vom Grill. Rebsorte: Sagrantino.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l





Marchese della Valle

„Endlich wieder guten Wein und schmackhafte Oliven mit meinem Familienname, das macht mich glücklich und bringt mir meine Heimat nach Deutschland!“

(Nonna Constanza Valle, 84 Jahre)



Nonna Constanza Valle

Die Geschichte der Linie Marchese della Valle klingt wie ein modernes sizilianisches Märchen:

Aufgrund wirtschaftlicher Not konnte das ursprüngliche Landgut die Familie Valle nicht mehr ernähren und ein Teil der Familie wanderte aus der Provinz Enna, im Herzen Siziliens, Anfang der 1960er Jahre in ein rheinhessisches Weindorf aus und die Familie eröffnete, ganz klassisch, eine Eisdielerie.

Hier ermutigten ortsansässige Winzer die Familie Valle sich gemeinsam mit ihren Verwandten in der alten Heimat, sich erneut nochmals mit Wein und Oliven zu beschäftigen.

Durch den Enthusiasmus von Nonna Constanza beflügelt, wurde diese Idee 2015 umgesetzt und kontinuierlich weiterentwickelt.

In Zusammenarbeit mit einer Cooperativa und der kellertechnischen Beratung durch den Önologen Thomas Luber werden nun im Herzen Siziliens auf einem einzigartigen Terroir mit unterschiedlichen Mikroklimata und wechselhaften Böden, ausschließlich ökologische Weine erzeugt, die unter der Marke Marchese della Valle vermarktet werden.

Seit diesem Winter hat das Ministerium in Rom und das Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Palermo die Bio-Weine zertifiziert und zur Vermarktung freigegeben und mit dem Jahrgang 2018 sind die ersten Weine aus den autochthonen Rebsorten Nero d'Avola und Grillo, sowie Chardonnay und Merlot auf dem internationalen Markt erhältlich.

Die zur Familie gehörenden Olivenhaine befinden sich in der Umstellung und es ist geplant, dass der Zertifizierungsprozess mit der nächsten Ernte abgeschlossen wird, so dass zukünftig auch hochwertiges Bio-Olivenöl vermarktet werden kann.

3990

Marchese della Valle Grillo, Sicilia DOP



Intensives Strohgelb, blumige Noten von Jasmin und weißen Blüten, dabei duftend nach grünem Tee und grünem Apfel, lebendig frisch durch den Hauch von Ananas und Zitrus. Im Körper angenehm vollmundig und geschmeidig mit einer überraschenden Mineralität. NEU IM SORTIMENT! Idealer Begleiter zu Pasta, allen Fischgerichten, Meeresfrüchten, asiatischer Küche, Geflügel, Sommerwein. Rebsorte: Grillo.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3991

Marchese della Valle Chardonnay, Terre Siciliane DOP



Schöne, leicht strohgelbe Farbe. Intensive Aromen reifer Äpfel, Williamsbirne und etwas Melone. Ein tolles Mundgefühl nach tropischen Früchten und Aprikose. Im Finish abgerundet und stoffig. NEU IM SORTIMENT! Er passt ausgezeichnet zu Spargel, Fisch und Meeresfrüchten und durchaus auch zu pikanter und asiatischer Küche. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3992

Marchese della Valle Nero d'Avola, Sicilia DOP



Schon im Glas ein Blickfang: Dieses kräftige Ziegelrot ... Trotz seiner Jugend sind die Aromen im Bukett jetzt schon überwältigend: feinwürzige Beeren mit der Frische der Schwarzkirsche. Am Gaumen dicht und würzig. Reifepotential ! NEU IM SORTIMENT! Als echter Insulaner ist dieser Nero-d'Avola der ideale Partner für typisch sizilianische Spezialitäten, aber auch überbackene Pastavorspeisen, rotes Fleisch, Wild, Lamm und würzige Käsesorten harmonieren vorzüglich. Rebsorte: Nero d'Avola.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3994

Marchese della Valle Merlot, Terre Siciliane IGP



Samtig-weicher, harmonischer Rotwein mit einer runden, milden und bekömmlichen Art. NEU IM SORTIMENT! Passend zu leichten Gemüse- und Nudelgerichten, leicht gekühlt als angenehmer Alltagswein. Rebsorte: Merlot.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3915 **Bianco di Sicilia, Terre Siciliane IGP**

Trockener, fruchtig-leichter Weißwein mit wenig Säure, frisch und aromatisch. Er passt zu Meeresfrüchten, Pastagerichten mit Gemüse, weißem Fleisch und gebratenem Fisch. Rebsorte: Grillo und Chardonnay.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3905 **Rosso di Sicilia, Terre Siciliane IGP**

Trockener, mittelschwerer, fruchtiger Rotwein, würzig mit intensiver Himbeer- und Kirschfrucht, vollmundig, kräftig, ein typischer Südländer mit angenehmer Eleganz. Aus dem Südwesten Siziliens, überwiegend aus der autochthonen/ regionaltypischen Rebsorte Nero d'Avola gekeltert. Empfohlen zu dunklem Fleisch, Wurstwaren und kräftigem Käse. Rebsorte: Merlot und Nero d'Avola.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



3910 **Bianco di Sicilia 1,0 l, Terre Siciliane IGP**

Trockener, fruchtiger Weißwein mit angenehmer Säure, frisch und aromatisch. Er passt zu Meeresfrüchten, Pastagerichten mit Gemüse, weißem Fleisch und gebratenem Fisch. Rebsorte: Grillo und Chardonnay.

Weißwein

bio vegan

6 x 1 l



3900 **Rosso di Sicilia 1,0 l, Terre Siciliane IGP**

Trockener, mittelschwerer, fruchtiger Rotwein, würzig mit intensiver Himbeer- und Kirschfrucht, vollmundig, kräftig, ein typischer Südländer mit angenehmer Eleganz. Aus dem Südwesten Siziliens, überwiegend aus der autochthonen/ regionaltypischen Rebsorte Nero d'Avola gekeltert. Empfohlen zu dunklem Fleisch, Wurstwaren und kräftigem Käse. Rebsorte: Merlot und Nero d'Avola.

Rotwein

bio vegan

6 x 1 l



3860 **Era Nero d'Avola, Sicilia DOP**

Trocken, würzig-beeriges Bouquet mit Aromen von Waldbeeren, schöne saftig-weinige Art, sehr gut ausbalanciert. Passt gut zu Nudeln mit kräftigen Soßen. Rebsorte: Nero d'Avola.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3861 **Era Primitivo, Puglia IGP**

Trockener, mittelschwerer, fruchtiger Rotwein, Aromen von Schwarzkirsche und ein Hauch Lakritz, süditalienisch-würzig mit dezenten Gerbstoffen, charaktervoller, tiefdunkler, fest strukturierter Wein. Passt gut zu gegrilltem Fisch und marinierten Meeresfrüchten. Rebsorte: Primitivo.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

3863 **Bùcaro, Montepulciano d'Abruzzo DOP**

Trockener, schwerer, gehaltvoller Barriquewein, Bouquet von roten Beeren, Gewürzen und Vanille, herzhaft-üppige Frucht, feines Holz und Schmelz, 12 Monate im Barrique gereift, gut eingebundene, samtig-weiche Tannine. Hervorragend zur Gemüse-Quiche und zu Fleisch-Carpaccio. Rebsorte: Montepulciano.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



naturian

Schmetterlings-Edition

© janki - fotostation

Mehr auf Seite 14 ...

Probieren
erleben
und genießen!

3538 · Primitivo, Puglia IGP
Fruchtiger Rotwein mit Aromen von Schwarzkirsche und Lakritz. Der Klassiker aus Apulien.

Passione Tradizione Qualità



Cantine de Luca

„Auch wenn du die Natur mit der Mistgabel
austreibst, wird sie immer zurückkehren.“

(Vincenzo de Luca frei nach Horaz)

Alles begann im Jahr 1994 Abraham De Luca, Liebhaber des guten Weins und Liebhaber seines eigenen Landes "Melissese", mit den Trauben seiner eigenen Güter, die an einheimischen Weinreben reich sind, zu vinifizieren begann.

Die von Abraham begonnene Arbeit wird nun von Vincenzo De Luca fortgeführt. Sein Ziel ist die Schaffung eines Spitzenprodukts, ein önologischer Bezugspunkt für unsere Region und stets eine perfekte Kombination von Geschmack und Kultur eines alten Landes.



Vincenzo de Luca

3830 **Melisseo, Cirò DOP**

exklusiv

Granatrot mit violetten Reflexen, im Bouquet gehaltvoll und blumig. Noten von Veilchen und Vanille konkurrieren mit der Dominanz des schwarzen Pfeffers. Im Körper reif und vollmundig, seine Reifung im Holzfass gibt ihm Länge und Geschmacksnuancen. Sehr sauber vinifizierter Gaglioppo, die wichtigste Rotweinrebsorte Kalabriens. Gegrillte Dorade, Pasta, Wild, Lamm. Rebsorte: Gaglioppo.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l

3832 **Gocce di Marinella Bianco, Cirò DOP**

exklusiv

Strohgelb-leuchtender Weißwein, aus der autochthonen Rebsorte Greco gekeltert. Aromen von Kräutern und getrockneten Blumen, Geschmack von fruchtigen Birnen, Aprikosen und Vanille. Goldmedaille Challenge millesime Bio 2019! Passend zu Fischgerichten, Geflügel oder gegrilltem Gemüse. Rebsorte: Greco Bianco.

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l

3833 **Terra Melissese Rosato, Cirò DOP**

exklusiv

Helles, intensives Kirschrosa, aus der autochthonen Rebsorte Gaglioppo gekeltert, Aromen von Kirsche, Karamell, Himbeere und Erdbeere. Im Geschmack vollmundig, frisch, fruchtige und feine mineralische Noten. Hervorragend zu Vorspeisen, Fleischgerichten und Frischkäse oder einfach pur genießen. Rebsorte: Gaglioppo.

Roséwein

bio

6 x 0,75 l

3831 **Nettare di Abramo, Cirò DOP**

exklusiv

Trocken, fruchtiges Bouquet mit Aromen von Kirsche und Johannisbeere, rubinrot. Sehr sauber vinifizierter Gaglioppo, die wichtigste Rotweinrebsorte in Kalabrien. Passt toll zu gegrilltem Fleisch, Ofengerichten und Pasta mit würzigen Saucen. Rebsorte: Gaglioppo.

Rotwein

bio

12 x 0,75 l



3810 Primitivo, Puglia IGP

Vollmundiger Rotwein mit guter Intensität und Beharrlichkeit. Aromen von reifen, roten Früchten wie Kirsche und Pflaume. Passt hervorragend zu geschmackvollen und würzigen Gerichten, reifem Käse und mediterranen Speisen. Rebsorte: Primitivo.

Rotwein

bio

12 x 0,75 l



COLLI DELLA MURGIA

3840 Erbaceo, Puglia IGP

exklusiv

Strohgelbe Farbe, reife, weiche Fruchtaromen mit deutlicher Ananasnote, feines Säurespiel, vollmundig und nachhaltig. Vorzüglich als Aperitif, zu Fischgerichten und weißem Fleisch. Rebsorten: Greco, Fiano di Puglia.

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



3841 Selvato, Puglia IGP

exklusiv

Aromen von reifen Kirschen und Himbeeren, delikate Würze, sehr ausgewogen, ganz feine Tannine. Passt zu gegrilltem Fleisch und kräftigen Käsesorten. Rebsorten: Primitivo, Aglianico.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3842 Mazzaro, Puglia IGP

exklusiv

Tiefgründiger, dichter und fleischiger Wein. Aromen von vollreifen Früchten, Dörrobst und Schokolade, lang und gehaltvoll, Ausbau im großen Holzfass. Passt zu Fleischgerichten mit Dörripflaumen, gut gereiftem Käse. Rebsorten: Aglianico, Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



3844 Doline, Puglia IGP

exklusiv

Sattes Waldbeerenbouquet, weiche Tannine, dezente Kräutervürze, ein saftiger, vollmundiger Südtaliener. Gut zu rotem Fleisch und kraftvollen südtaliesischen Gerichten. Rebsorte: Primitivo.

• Goldmedaille Jg.2013 - Millesime Bio 2016

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



- 7139 **Aceto Bianco, Aceto Balsamico di Modena IGP**
Dieser weiße Balsamico hat einen süßsauren, gut ausgewogenen Geschmack. Mindestens 3 Jahre Reifung in kleinen Eichenholzfässern. Ideal zum Würzen von Salaten, gegrilltem Fisch oder Geflügel. Rebsorte: Trebbiano di Modena.

Essig

bio

vegan

6 x 0,5 l



- 7140 **Aceto Rosso, Aceto Balsamico di Modena IGP**
Charakteristisches und durchdringendes Balsamico-Aroma. Gut ausgewogener Geschmack mit einer harmonischen Säure, würzig mit samtigen Nuancen. Über 8-jährige Reifung in kleinen Eichenholzfässern. Würzen nach antiker Tradition! Ideal zum Abrunden von frischen Salaten oder zum Verfeinern von Fleisch- und Käsegerichten. Rebsorte: Lambrusco Grasparossa.

Essig

bio

vegan

12 x 0,5 l



El Torito



In der 0,75 l-
oder 1,0 l-Flasche
erhältlich

*Pure Leidenschaft,
rassiges Temperament und der unvergleichliche Charakter
sind in diesen drei Weinen aus dem Herzen Spaniens vereint.*

*Das außergewöhnlich preisattraktive
Leistungs-Genussverhältnis macht »die Drei mit dem Stierchen«
mit zum Besten in jedem Einstiegssortiment.*

*Lassen Sie Ihre Kunden mit »El Torito« das sonnenverwöhnte
Weinland Spanien neu entdecken.*



Spanien



¡Hola!

Spanien, die Heimat des Flamencos, der Paella und der Stiere. Hier trinkt man zwischen Siesta und Fiesta bei leckeren Tapas gerne ein Glas Wein. Kaum ein Weinland hat in jüngster Zeit eine so atemberaubende Entwicklung zu verzeichnen wie Spanien. Es bietet immer eine breite und interessante Palette an qualitativen Bioweinen zu attraktiven Preisen.

Gerold Eckhardt
IT-Leitung

*»Jung und feurig wie eine
Flamenco-Tänzerin, so schmecken
mir die Rotweine aus dem Süden
Spaniens.«*



4298 **EL TORITO Blanco, Castilla IGP**



Trockener, fruchtig-frischer, leichter Weißwein, aromatisch mit feinem Duft. NEUE AUSSTATTUNG! Idealer Tischwein für die wärmere Jahreszeit, jederzeit zu Fisch und Geflügel. Rebsorte: Airen.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4297 **EL TORITO Rosado, Vino Varietal**

Trockener, fruchtiger Roséwein, angenehm (erd-)beerig, erfrischend, mild. NEUE AUSSTATTUNG! Idealer Schoppenwein für die wärmere Jahreszeit, zum Grillvergnügen, zur Paella! Rebsorte: Syrah.

Roséwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4296 **EL TORITO Tinto, Murcia IGP**

Fruchtig-weicher Rotwein, vollmundig, aromatisch, angenehme Säurestruktur, aus dem Herzen Spaniens. NEUE AUSSTATTUNG! Durchsetzungsstarker Begleiter einer auch mal kräftigen und deftigen Alltagsküche. Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4299 **EL TORITO Roble, Castilla IGP**



Kraftvoll und dicht mit intensiver Frucht präsentiert sich dieser Tempranillo. Eine weitere Reife im Eichenholzfass gibt dem Wein feine Vanille-Röstaromen und einen samtig-weichen, harmonischen Charakter. Passt zu herzhaften Gemüse- und Fleischgerichten. Rebsorte: Tempranillo.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4290 **EL TORITO Blanco 1,0 l, Castilla IGP**

Trockener, fruchtig-frischer leichter Weißwein, aromatisch mit feinem Duft. Idealer Tischwein für die wärmere Jahreszeit, jederzeit zu Fisch und Geflügel. Rebsorte: Airen.

Weißwein

bio vegan

6 x 1 l



4293 **EL TORITO Rosado 1,0 l, Vino Varietal**

Trockener, fruchtiger Roséwein, angenehm beerig und erfrischend. Tolle Qualität für wenig Geld. Idealer Schoppenwein für die wärmere Jahreszeit, zum Grillvergnügen, zur Paella! Rebsorte: Syrah.

Roséwein

bio vegan

6 x 1 l



4295 **EL TORITO Tinto 1,0 l, Yecla DO**

Fruchtig-weicher Rotwein, vollmundig, aromatisch, angenehme Säurestruktur, aus dem Herzen Spaniens. Das außergewöhnliche Preis-Leistungs-Verhältnis macht die Torito-Serie zum Muss für jedes Einstiegsortiment. Das sympathische kleine "Stierchen" (Torito) ist auf dem besten Weg zum kultigen Maskottchen. Passt sehr gut zu pikanten Nudel- und Fleischgerichten. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Monastrell.

Rotwein

bio

6 x 1 l



4295-MWEL **TORITO Tinto 1,0 l (Mehrweg), Murcia IGP**



Fruchtig-weicher Rotwein, vollmundig, aromatisch, angenehme Säurestruktur, aus dem Herzen Spaniens. Das außergewöhnliche Preis-Leistungs-Verhältnis macht die Torito-Serie zum Muss für jedes Einstiegsortiment. Das sympathische kleine "Stierchen" (Torito) ist auf dem besten Weg zum kultigen Maskottchen. Passt sehr gut zu pikanten Nudel- und Fleischgerichten. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Monastrell.

Rotwein

bio vegan

6 x 1 l



4002 **Casa del Sol 0,75 l, Murcia IGP**

Weicher, harmonischer Rotwein aus der Levante. Elegantes Bouquet von Kirschen und Waldbeeren. Gut zu Gemüsegerichten und Geflügel. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Monastrell.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4001 **Casa del Sol 1,0 l, Murcia IGP**

Weicher, harmonischer Rotwein, elegantes Bouquet von Kirschen und Waldbeeren. Gut zu Gemüsegerichten und Geflügel. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Monastrell.

Rotwein

bio

6 x 1 l





ALBET i NOYA

VINYES I VINS DE CULTIU ecològic

VINYES I VINS DE CULTIU ecològic



Albet i Noya

“Wir stellen an uns und unsere Weinbauern sehr hohe Ansprüche. Abgesehen davon, dass nur ökologische Trauben verwendet werden, müssen diese außerdem höchste Qualität besitzen, denn das ist der einzige Weg, um große Weine herzustellen...”

(Albet i Noya)

1978 arbeitete Josep Maria Albet i Noya als Vertreter der Bauernvereinigung „Unió de Pagesos“ im Regulationsrat des definierten Herkunftsgebietes Penedès, als eine dänische Firma sich an den Rat wendete, auf der Suche nach einem Erzeuger von ökologischen Weinen. Zu dieser Zeit gab es keinen einzigen ökologischen Weinanbau in Spanien und der Rat setzte sich mit Josep Maria in Verbindung, weil dieser als strikter Vegetarier bekannt war. Er absolvierte einen Kurs über biodynamische Landwirtschaft, der von Kjell Arman, dem ehemaligen Landwirtschaftsberater der schwedischen Regierung, abgehalten wurde. Trotz der Zurückhaltung der Familie und der umliegenden Bauern machte Josep Maria seine ersten ökologischen Experimente auf einem der Weinberge, die er selbst angepflanzt und gepfropft hatte. Der daraus resultierende Wein verkaufte sich sehr gut und ermutigte ihn, diesen Weg weiterzugehen.

In den folgenden Jahren wuchs die Zahl der von ihm ökologisch kultivierten Weinberge. Die negativen Vorhersagen der Nachbarn stellten sich nicht ein, im Gegenteil zeigten sich bald die Vorteile der ökologischen Behandlung der Weinberge, durch die Eliminierung der chemisch-synthetischen Insektizide und Pestizide, da diese den natürlichen Wachstums- und Reifeprozess der Traube behindern. Die Rückkehr zu traditionellen Anbaumethoden, in denen als Düngemittel ausschliesslich organischer und Gründünger zugelassen ist, welcher das Gleichgewicht der Rebstöcke erhält, ergibt eine gesunde Traube ohne Rückstände und ohne das Fruchtaroma, den Geschmack oder seine natürliche Textur zu verändern.

Von den 101 Hektar Land, die zum Weingut gehören sind 76 ausschließlich dem Weinanbau gewidmet. Die Weinberge des Gutes liegen an den Berghängen des westlichen Teils des Ordalgebirges, den Windungen des Bodens folgend, in Terrassen angelegt oder an Steigungen, die in südliche Richtung zeigen. Wie alle Böden, die für den Weinbau geeignet sind, sind auch die von Can Vendrell arm an organischer Materie, mit unterschiedlichem Anteil an Tonerde und Sand auf kalkhaltigem Untergrund, einem wasserdurchlässigen Boden, der aber trotzdem feuchtigkeitshaltend ist. Um die Qualität der 15 Rebsorten, die in Can Vendrell angebaut werden, zu optimieren, wurde genau festgelegt, welches Stück Land am geeignetsten für die jeweilige Rebsorte ist.



Josep Maria Albet

4051 **Petit Albet Blanc, Penedès DOP**

Trockener, leichter, angenehmer Sommerwein mit intensivem Bouquet, fruchtig. Cuvée aus einheimischen Rebsorten. Passt gut zu Tapas, Antipasti, weißem Fleisch. Rebsorten: Xarel-Lo, Chardonnay, Macabeu.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4055 **Petit Albet Rosat, Catalunya DOP**

Frischer Rosé mit Aromen nach Beerenfrüchten und angenehmen floralen Noten. Gut zum Geflügel. Rebsorten: Merlot, Tempranillo.

Roséwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4052 **Petit Albet Negre, Penedès DOP**

Trockener, junger, fruchtiger Rotwein, kraftvoll, weich und rund, komplex und tiefgründig. Mit sehr gutem Preis-Genuss-Verhältnis. Empfohlen zu dunklem Fleisch. Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4057 **Curiós Xarel.lo, Penedès DOP**

Trockener, fruchtiger Weißwein mit mittlerem Körper, ein Hauch von Blütenhonig, frisch mit Noten von Äpfeln, Kräutern und Mandeln. Die Xarel-lo-Rebe ist eine autochthone katalanische Rebsorte, die unter anderem dem Cava, dem Schaumwein der Region, Ausdruck verleiht. Harmoniert zu Nudeln mit Fischsauce, leichten Vorspeisen, Tapas, Cremesuppen, Fisch vom Grill und Reisgerichten. Rebsorte: Xarel-Lo.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4054 **Curiosa Rosat, Penedès DOP**

Trockener, feinfruchtiger und aromatischer Rosé. So macht Rosé wirklich Spaß, und damit gehören die Classic-Weine (s. a. Art. 4050 + 4057) von Albet i Noya in jedes Weinregal. Sehr gut zu asiatischer Küche, zu weißem Fleisch und Geflügel, jungem Käse. Rebsorten: Merlot, Pinot Noir.

Roséwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4050 **Curiós, Penedès DOP**

Trockener, feinfruchtiger Rotwein, tiefdunkel, kräftig, Aromen von Cassis, harmonisch mit angenehmen Gerbstoffen. Die Classic-Serie von Albet i Noya gehört durch kompromisslose Qualität und ausdrucksvolle Weine seit Jahren in die Kategorie Best Buy unter 10,- Euro. Ideal zu dunklem Fleisch und kräftiger Brotzeit. Rebsorte: Tempranillo.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4056 **Lignum! Blanc, Penedès DOP**



Trocken, kraftvoll, herrliches Volumen, dabei frisch und elegant, feine Holznote und ein Hauch von tropischen Früchten, vergoren im neuen Barrique. Passend zu Geflügel, Kalbfleisch, Fisch in Soße. Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarel-Lo.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4053 **Lignum! Negre, Penedès DOP**



Trockener, kraftvoller Barriquewein, tiefgründig und komplex. Passt gut zu Gegrilltem und zu kräftigem Käse. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah, Tempranillo.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4068 **3 Macabeus, Penedès DOP**

Aromatischer Weißwein mit Anklängen von Melonen und Mandeln. Gut zu exotischen Speisen wie Tabulé, Couscous oder Geflügelgerichten. Rebsorte: Macabeu.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



4059 **Les Timbes, Penedès DOP**



Aromen nach Waldbeeren und Sauerkirsche, würzig-dicht, Noten von grünem Pfeffer. Ein Jahr Ausbau im französischen Barrique. Gut zu kräftigem Hartkäse, Rinderbraten mit Pfeffersoße. Rebsorten: Marselan, Arinarnoa, Caladoc.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



4075 **La Milana, Penedès DOP**



Feine Cuvée, Handlese und Erträge unter 20 hl/ha sind ein Garant für Weingenuss auf hohem Niveau. Der 13-monatige Ausbau in Fässern aus Allier-Eiche gibt dem Wein Finesse und sorgt für angenehm weiche Tannine. Stilistisch ein sehr modern gemachter Wein, der Weingenießer in aller Welt überzeugen will und kann. Namensgeber ist ein Weinberg des Weingutes. Auf dem Etikett abgebildet ist der "Bienenfresser", einer der schönsten Vögel in den dortigen Weinbergen. Wunderbar zu Hartkäse, deftigen Gemüseintöpfen oder zu feinen Braten. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Caladoc, Tempranillo.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4066 **Syrah Collecció, Penedès DOP**



Barriqueausbau, charaktervoll, typisch fleischiger Rotwein, violette Farbtöne im Glas. Gut zu pikanten, gut gewürzten Gerichten. Rebsorte: Syrah.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4078 **Petit Albet Brut, Cava DOP**

Fruchtig-frisch, süffig, fein und elegant, traditionelles Flaschengärverfahren. Am besten pur genießen! Rebsorten: Macabeu, Parellada, Xarel-lo.

Sekt **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4077 **Efecte Rosat Brut, Cava DOP**

Zartes Rosa, verführerischer Duft, leckere Beerenaromen, elegant, nachhaltig. Gut gekühlt ein herrlicher Aperitif oder zum Dessert. Rebsorte: Pinot Noir.

Sekt **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4076 **Efecte Reserva Brut, Cava DOP**

Schlanker, eleganter spanischer Sekt, feinperlig und dezent, erfrischt und belebt, spanischer Flaschengärungssekt. Zum Essen, als Aperitif oder einfach pur genießen. Rebsorten: Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel-lo.

Sekt **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



RECAREDO

PENEDES

4045 **Cava Brut Nature, Cava**



Sehr fein (geröstete Cashewnüsse und Mandel, Apfel) mit immer präsenten Fruchtaromen und Noten von frischen Kräutern, harmonische Säure und Mineralität ... einzigartig! JAHRGANGS-RARITÄT!! NUR AUF ZUTEILUNG!! 5 % des Weins wird im Barrique ausgebaut, eine echte Alternative zum Champagner. Erstklassiger Aperitif, für jeden Empfang und jedes Fest, zu Krustentieren oder leichten Vorspeisen. Rebsorten: Xarello, Macabeu, Parellada.

Sekt **konv** 6 x 0,75 l



Schmetterlings-Edition

exklusiv
vegan
bio
Tipp

Naturian Schmetterlings-Edition – sonnenverwöhnter sommerfrischer Weingenuss für alle Tage

Fünf erlesene fruchtige Weißweine · ein duftiger-weicher Roséwein und sieben harmonische, variantenreiche Rotweine. Entdecken Sie die ganze Schmetterlings-Edition auf den Seiten 13 bis 15 ...



Bodegas Los Frailes

"Unsere Philosophie: Produziert Weine, die den Charakter unseres Terroirs widerspiegeln."

(Familie Velazquez)

Die Bodegas Los Frailes mit ca. 130 Hektar basiert auf eine Familientradition seit 1771; sie liegt in der Region Valencia, 80 km von der Mittelmeerküste und mit ca. 700 Meter über dem Meeresspiegel begünstigt ein eigenständiges Klima. Die Philosophie ist, Weine mit dem eigenständigen Charakter des Terroirs zu produzieren und autochthone Rebsorten wie den Monastrell als weitgehende Basis der Weinproduktion.

Aus der Konsequenz der Umstellung auf traditionelle Landwirtschaftsmethoden erfolgte die Umstellung der gesamten Produktion auf „Organic farming“.

Das Resultat ist eine Anzahl von nachgefragten Weinen mit einem eigenständigen Charakter und großer Qualität, die national und internationale Auszeichnungen erhielten.

Das eigenständige Klima der Els Alforins-Berge, der stark reduzierte Hektar-Ertrag (3.000 kg pro Hektar) und die biologisch-kontrollierten Anbaumethoden sind das Grundgerüst für die hohe Qualität der Weine.



Familie Velazquez

4329 **Monastrell Rosado, Valencia DOP**

Saftig, fruchtig, harmonisch. Unbeschwertes Trinkvergnügen, super Terrassenwein. NEUE HOCHWERTIGE AUSSTATTUNG! Gut zu Gemüsegerichten und asiatischer Küche. Rebsorte: Monastrell.

Roséwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4330 **Monastrell, Valencia DOP**

Trockener, warmer, weicher Wein mit balsamischen und würzigen Noten, sehr saftig und fruchtig-reif, sauberer und klarer Stil. NEUE HOCHWERTIGE AUSSTATTUNG! Passt zu Gegrilltem, Aufläufen, Reis und Pasta. Rebsorte: Monastrell.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4332 **Monastrell - Garnacha Barrica, Valencia DOP**

Barriquewein, warmer und fruchtig-reifer Charakter, geschmeidig und ausbalanciert mit erstaunlicher Frische, 4 Monate Holzfassausbau. NEUE HOCHWERTIGE AUSSTATTUNG! Gut zu kräftigem Käse, Paella, Lamm. Rebsorten: Monastrell, Garnacha.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4331 **Blanc de Trilogia, Valencia DOP**

50 % des Weines werden 4 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Zartes Vanillebouquet, Mandarine und Grapefruit in der Nase, im Mund ein Aromenspektakel von exotischen Früchten, Birne und Ananas. Sehr nachhaltig und dicht mit erstaunlicher Frische. NEUE HOCHWERTIGE AUSSTATTUNG! Hervorragend zu Paella, Thunfisch, Seeteufel, Risotto und weißem Fleisch. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Muskat, Verdil.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

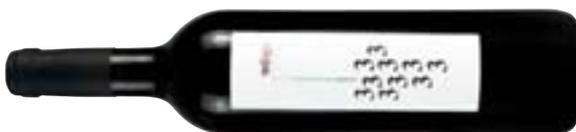
4333 **Trilogia, Valencia DOP**

Kraftvoll und elegant in der Nase, würzig, Aromen von schwarzen und roten Früchten, dunkler Schokolade, frischen Kräutern, reifen Früchten. Komplex mit gut eingebundenen Tanninen, Kaffee, gut strukturiert, sehr nachhaltig. NEUE HOCHWERTIGE AUSSTATTUNG! Gut zu reifem Käse, jungem Lamm und Wildgerichten. Rebsorten: Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4327 **Los Frailes Naturel, Valencia DOP**

Selektive Traubenlese aus Weinlagen, die sehr unterschiedlichen klimatischen Bedingungen ausgesetzt sind. Der Ausbau des Weines erfolgt nach alter Tradition in Amphoren. Kein Schwefelzusatz. NEUE HOCHWERTIGE AUSSTATTUNG! Limitierte Menge! Für festliche Anlässe, zu kräftigem Käse, Wild, Lamm und Rind. Rebsorte: 100 % Monastrell.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l

4328 **Bilogia, Valencia DOP**

Warmer, komplexer Rotwein, in der Nase intensiver Duft von roten Früchten, Marmelade, Kirsche und Pflaume, im Mund Aromen von Toast, Lakritz und Kaffee, angenehme Tannine. 12-monatiger Ausbau in Eichenfässern. NEUE HOCHWERTIGE AUSSTATTUNG! Gut zu rotem Fleisch, Lamm, Carpaccio, Tapas, Manchego-Käse. Rebsorten: Monastrell, Syrah.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l





BODEGA SAN JOSÉ

JUMILLA

4425 VS Optimis seleccion privada Blanco, Jumilla DOP



Hellgelber Wein mit Anzeichen von Zitrone. Intensives und frisches Aroma mit Geschmacksempfindungen von Apfel und Ananas. Die leichte Säure mit tollem Finish vermittelt ein Gefühl von Freiheit. Ideal zu Pasta, Reis, Gemüse, Meeresfrüchten und Fischgerichten aller Art. Rebsorten: Verdejo, Sauvignon Blanc.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75



4426 MS Optimis seleccion privada Tinto, Jumilla DOP



Honigsüße Noten, gepaart mit einer feinen Mineralisierung, bringen die intensiven Aromen dieser Anbauregion zum Vorschein. Mit zusätzlichen Röstaromen und dem Hauch von Trockenfrüchten gibt er sich kraftvoll, frisch und schmackhaft. Passt gut zu Reisgerichten, Geflügel, weißem und rotem Fleisch sowie zu Käse. Rebsorten: Monastrell, Syrah.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75



BODEGAS ANTONI ARRÁEZ

JUMILLA

4420 Vivir sin Dormir, Jumilla DOP



Intensive Aromen nach roten und schwarzen Früchten, Pflaumen, seidig und kraftvoll, nachhaltig, samtig-weiches Finale. 4 Monate Barriqueausbau. Passt gut zu kräftigen Tapas, Manchego und Lammbraten. Rebsorte: Monastrell.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4100 **Sierra Morena Pálido, Cordoba DOP**

Trockener, sherryartiger Wein, strohgelb, durch niedrigen Ertrag der Reben enthält der Most eine sehr hohe Zuckerkonzentration, die dem Wein nach dem Ausbau einen natürlichen Alkoholgehalt von 15 % gibt. Gut gekühlt ein hervorragender Aperitif, sehr gut zu Schinken, Fisch, eingelegtem Gemüse oder Oliven. Rebsorten: Palomino, Pedro Ximénez.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l

4105 **Sierra Morena Dorado, Cordoba DOP**

Trockener, sherryartiger Wein, schöne Cognacfarbe, Duft von Haselnüssen und Mandeln, vielschichtige Aromen, 7 Jahre Fassreife im Eichenfass. Der Wein eignet sich hervorragend als Aperitif oder Digestif. Rebsorten: Palomino, Pedro Ximénez.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



optimis

Neu & Exklusiv

Monastrell-Syrah und
Verdejo-Sauvignon Blanc,
kurz MS und VS.





Finca El Molar

"Nachhaltigkeit mit vollständig integriertes ökologisches Umfeld ist unser Ziel, daran arbeiten wir jeden Tag."

(Rus Jiménez)



Rus Jiménez

Wir begannen unser Projekt auf dem Bauernhof El Molar im Jahr 1998, denn wir wussten, dass das Land Potenzial hat und Boden und Klima ideal für den Weinbau sind.

Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe zwischen 650 und 750 m und die Reben stehen auf felsigen, kalkhaltigen Böden, die unserem Wein eine bemerkenswerte Mineralität verleihen.

Zurzeit sind 30 Hektar im Ertrag mit einer großen Auswahl an Sorten wie Graciano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Bobal.

Unsere Philosophie basiert auf der erstklassigen Pflege unserer Weinberge, wobei auf die Besonderheiten jeder Parzelle geachtet und nach Sorten gesucht wird, die sich am besten für diese eignen.

Das kontinentale Klima und die Brise des Mittelmeers begünstigen den langsamen Reifungsprozess und die perfekte Bildung von Polyphenolen. Das gesunde Gleichgewicht von Regen und Sonne während des Reifungsprozesses verringert das Risiko von Pflanzenkrankheiten. Diese natürlichen Bedingungen garantieren die hervorragende Qualität unseres Weins.

4385

Syrah, Manchuela DOP

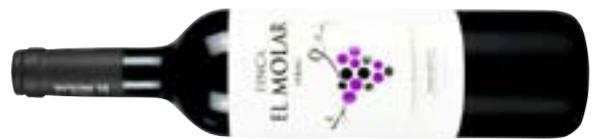
Mitte September Handlese in den frühen Morgenstunden, 15-tägige Kaltmazeration, Spontangärung und 12 Monate Fassreifung in Barriques. Keine zusätzliche physikalische Klärung oder Filtration, deshalb Depotbildung in der Flasche möglich. Wild, Geflügel, Eintopf, Käse- und Wurstplatte, Kalb. Rebsorte: Syrah.

- 87 Punkte im Guia Penin (Spanien)

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75



4386

Roble, Manchuela DOP

Handlese im September, 10-tägige Kaltmazeration mit anschließender Spontangärung, 6 Monate Barriquereifung, keine zusätzliche physikalische Filtration, Depotbildung möglich. Geflügel, zur Brotzeit, Pasta und Pizza. Rebsorten: 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah.

- 88 Punkte Semana Vitivinicola
- 86 Punkte Guia Penin (Spanien)
- 85 Punkte Vinous (USA)

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4387

Selección, Manchuela DOP

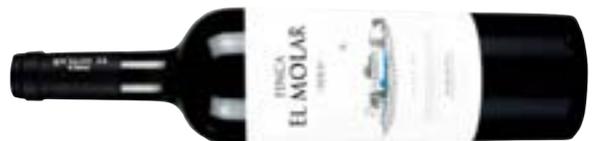
Handlese im September, nach Pressung 3 Wochen Kaltmazeration. Spontan vergoren, davon 50 % im Holzfass und 14 Monate Barriquereifung. Keine weitere physikalische Filtration, Depotbildung möglich. Wild, T-Bone-Steak, deftige Stewgerichte, Gegrilltes, Festtagswein. Rebsorten: 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah.

- Vinous (USA) 90 Punkte
- Semana Vitivinicola 88 Punkte
- Decanter 84 Punkte
- Wine Spectator 84 Punkte
- Concours Mondial de Bruxelles Silbermedaille

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75



4325

Old Hands Roble, Yecla DOP

Barriquewein mit Noten von roten Beeren, Schwarzkirschen und Eichenholz, würzig-saftiger Wein. Im trockenen und heißen Klima der spanischen Levante kann die Monastrell-Rebe (franz. Mourvèdre) ihr Potential voll entfalten. Passt gut zu Schinken und kräftigen Vorspeisen. Rebsorte: Monastrell.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4326

"Old Hands" Bag-in-Box 3 l, Yecla DOP

Jungwein (Joven) mit Noten von roten Beeren, Schwarzkirschen, würzig-saftiger Wein. Im trockenen und heißen Klima der spanischen Levante kann die Monastrell-Rebe (franz. Mourvèdre) ihr Potential voll entfalten. Passt gut zu Schinken und kräftigen Vorspeisen. Rebsorte: Monastrell.

Rotwein

bio vegan

4 x 3 l



4305 **Mundo de Yuntero Blanco, La Mancha DOP**

Trockener, kräftiger, harmonischer Weißwein mit viel Frucht, erfrischende, aber dezente Säure. Schöner Wein zur iberischen Küche mit Fisch und Meeresfrüchten, zur Paella und als Durstlöscher zu allen Knoblauchspeisen. Rebsorten: Verdejo, Sauvignon Blanc.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4300 **Mundo de Yuntero, La Mancha DOP**

Trockener, mittelschwerer fruchtiger Qualitätswein, aromatisch, mit Körper, angenehme Säurestruktur. Dank seiner Kraft auch ein guter Begleiter zu Paprikagerichten und Chili oder zu rohem Schinken - und natürlich zum Manchego-Käse! Rebsorten: Tempranillo, Merlot, Syrah.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4350 **J.F. Arriezu, Verdejo, Rueda DOP**

Der Wein zeigt eine intensive Farbe mit den typischen grünen brillierenden Reflexen, das Bouquet ist angenehm präsent, die Charakteristik der Rebsorte ist klar wahrnehmbar, deutlich erkennbar sind die Aromen von reifem Apfel und Birne. Goldmedaille Millesime Bio 2019! Salate, Pasta, nicht so kräftiger Käse, Fisch, Geflügel. Rebsorte: Verdejo.

Weißwein **bio** **vegan** 12 x 0,75 l



LE ... *der mit*
der Mohnblume!
PAVOT

Naturian Bio-Klassiker »Le Pavot«

Seit über 25 Jahren ist der mit der Mohnblume der beliebte Biowein aus Südfrankreich!
Entdecken Sie ganze Edition auf den Seiten 72 & 73 ...





Viñedos de Aldeanueva

*"Wiederentdecke Azabache, sein Wesen,
in ein Geheimnis gehüllt, in Magie..."*

(Viñedos de Aldeanueva)



Die Genossenschaft „Vinedos de Aldeanueva“, der Produzent von den Azabache-Weinen, liegt in der Gemeinde Aldeanueva de Ebro in der spanischen Region Rioja-Baja.

Am 20. November 1955 wurde die Genossenschaft „Vinedos de Aldeanueva“ von einer Gruppe von Landwirten aus Aldeanueva de Ebro gegründet. Im Februar 1956 wurden die ersten Richtlinien erarbeitet, und sie begannen mit dem Bau der Kellerei. Die Gründungspartner schlossen sich zusammen, um gegen die Marktmacht weniger Einkäufer bestehen zu können.

Während der 1960er Jahre wurde die Bodega erweitert, um die erhöhte Traubenproduktion der neuen Rebflächen und neuen Mitglieder zu bewältigen, die durch das Wachstum des Unternehmens angezogen wurden.

In den 1970er Jahren wurde die erste Abfüllanlage installiert – sie ersetzte vor allem manuelle Prozesse – und die ersten Flaschenweine wurden auf den Markt gebracht. Der abgefüllte Wein wurde hauptsächlich von den Mitgliedern und ein paar lokalen Kunden verbraucht.

In den 1980er Jahren expandierte der Umsatz im Inland und die erste Abfüllanlage wurde durch effizientere, modernere Geräte ersetzt.

Im Jahr 1995 wurde eine bedeutende Erweiterung für die Weinbereitung und Abfüllung vorgenommen. Dies waren die ersten Gebäude, in denen Weine mehrere Jahre gelagert werden konnten. Die Bodega änderte bald ihren Namen von Bodegas San Isidro zu Viñedos de Aldeanueva. Sie versuchte sich abzusetzen von den zahlreichen anderen Wein-Genossenschaften im Land, die den Namen des Schutzheiligen der Winzer verwenden.

Die Weinberge der Mitglieder umfassen insgesamt 2.600 Hektar Rebfläche am Berg Yerga; davon ist ein Teil (ca. 3 %) auf den biologisch kontrollierten Anbau umgestellt. In dieser riesigen Anbaufläche variiert die Höhe zwischen 350 und 600 Metern. Es werden die klassischen Rioja-Rebsorten Graciano, Garnacha Tinta, Mazuelo und Tempranillo angebaut. Alte Rebstöcke und sehr gute klimatische Bedingungen garantieren optimale Qualitäten.

Azabache ist die Bezeichnung für ein schwarzes Mineral aus versteinerten, brillant-glänzender Kohle und hatte für einige Naturvölker eine große Bedeutung als Schutz- und Heilstein.

4360

Azabache Semi-Crianza, Rioja DOPCa

Trockener, feinfruchtiger Barriquewein, beerig mit Kräutern und einem Hauch Vanille, gelungene Harmonie von Frucht, Körper und Holz, typische Riojacuvée, 6 Monate Barriqueausbau (Semi-Crianza). NEUE AUSSTATTUNG! Passt perfekt zu kräftigen Festtagsbraten oder gepflegter Alltagsküche. Rebsorten: Tempranillo, Garnacha.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



4362

Azabache Crianza, Rioja DOPCa

Schöne Frucht, feine Holz- und Vanillearomen, sehr dicht und harmonisch, 12-monatige Lagerung im neuen Eichenfass. NEUE AUSSTATTUNG! Gut zu Schmorbraten, Roastbeef und würzigem Käse. Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano.

Rotwein

bio

vegan

12 x 0,75 l



VINA ILUSION

RIOJA

4370

Vina Ilusión, Rioja DOPCa

Jugendlicher frischer Rotwein mit deutlichen Aromen von Kirsche und Himbeere. Bei der Verkostung versteht man, warum die Weine aus der Rioja mit den großen Weinen der Bordeaux verglichen werden. Klare Struktur, mineralisch und mit einem eleganten Finish. ... macht sehr viel Freude. Lammkoteletts, Wurst, Salate, Lachs, Geflügel Rebsorten: Tempranillo, Graciano, Garnacha.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l







Portugal



Kleines Land mit großem Schatz.
Portugal ist in, Portugal in hip, vor Allem als Weinland, und dies nicht erst seit kurzer Zeit. Längst werden überall im Land großartige Weine von exzellenten Weinmachern erzeugt, die man ausgezeichnet in Lissabon und Porto genießen kann.

*Evi Zimmermann
Kundenbetreuung*

»Früher dachte ich dort gibt es nur Port, doch durch viele Verkostungen habe ich mich in die Weine des Landes verliebt.«



4470 **CARM, Douro DOP**



Traubenselektion, Ausbau 50 % in Stahltanks, 50 % in amerikanischen und französischen Barriques. Frisch und elegant, Beeren und Schwarzkirschen mit einem Hauch Lakritz, bestens eingebundenes Holz, feste Tannine, bleibt lang im Mund. Zur deftigen Brotzeit, zu Rind, Lamm oder Wild, deftige Eintöpfe sowie zu gereiftem Hartkäse. Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



4473 **Vinha da Urze Reserva, Douro DOP**



Rubinrote Farbe im Glas, Aromen von roten Beeren und Vanille, ausgewogene Säure, schöne Frucht-Holz-Harmonie, samtige Tannine. Harmoniert mit gegrilltem oder gebratenem Fleisch, unter anderen Wildschwein, Wachtel, Fasan und Rebhuhn. Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



thomas.handverlesen[®]

3 x ausgezeichnet auf der Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz 2018



NEU



Drei Siegertypen: Die neuen deutschen Rebsortenweine »thomas.handverlesen[®]« stehen jetzt für Ihre Kunden bereit.

Mehr auf den Seiten 25 & 26 ...



4495

Quinta da Esteveira Reserva, Douro DOP

Trockener, feinfruchtiger Rotwein, gute Struktur, würzig, konzentrierte Fruchtaromen, aus den autochthonen Rebsorten des Dourotals. Ein Geheimitipp in wertig anmutender Ausstattung, schönes und gleichzeitig preiswertes Geschenk für Individualisten. Hervorragender Begleiter zu Cassoulet mit Ente, gegrilltem Rinderfilet, Gänsebraten, aber auch zur mediterranen Küche. Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



4499

Half Dry White Port, Porto DOP

Einfach unwiderstehlich! Seine köstlichen, warmen Aromen nach exotischen Früchten, etwas Mandel und frisch geschnittenen Blumen sind einfach nur lecker. Er besticht durch eine herrliche Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure. Schmeckt hervorragend als Aperitif oder zu getrockneten Früchten. Probieren Sie ihn auch gut gekühlt als Longdrink mit Tonic Water, Limetten und etwas Eis.

Portwein

bio

6 x 0,75 l



4490

Fine Ruby Port, Porto DOP

Fruchtbetonter Portwein, tiefe, schillernde Farbe, mäßige Süße, aus den autochthonen Rebsorten des Dourotals. Ein schönes Gastgeschenk und eine genussvolle Vollendung eines jeden Kaffeekränzchens. Ein sehr leckerer Dessert- und Aperitifwein, passt zu Blau- und Grünschimmelkäse, köstlich auch zu dunkler Schokolade. Rebsorte: Touriga Franca.

Portwein

bio

6 x 0,75 l



4491

Fine Tawny Port, Porto DOP

Im Holzfass gereifter Portwein, dicht und konzentriert mit feiner Süße. Dieser Tawny Portwein harmonisiert am besten mit Käse und Dessert, wie z. B. Mousse au Chocolat. Rebsorte: Touriga Franca.

Portwein

bio

6 x 0,75 l



4492

Fine Ruby Port 0,375 l, Porto DOP

Fruchtbetonter Jahrgangs-Port, tiefe, schillernde Farbe, mäßige Süße, aus den autochthonen Rebsorten des Dourotals. 0,375 l, halbe Flasche, perfekt als Mitbringsel oder Kundentreuegeschenk. Ein sehr leckerer Dessert- und Aperitifwein, passt zu Blau- und Grünschimmelkäse, köstlich auch zu dunkler Schokolade. Rebsorte: Touriga Franca.

Portwein

bio

12 x 0,375 l







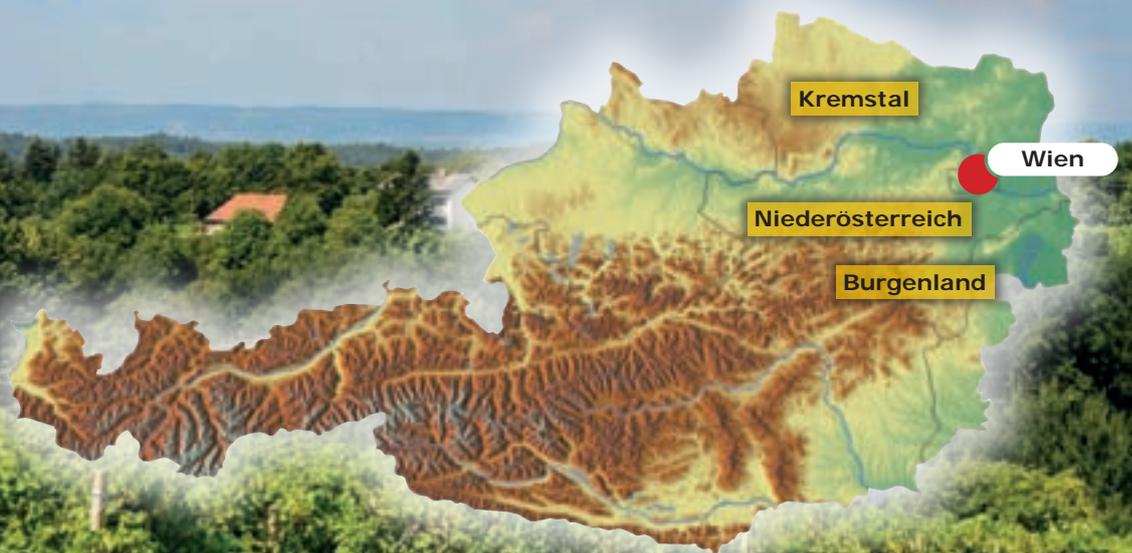
Österreich



Klein und fein - das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allersweltwein, sondern eine rare Besonderheit.

Jürgen Vogt
Auslieferung

*»Herrliche Berge, großartige Natur,
Kaiserschmarren und klasse Weine,
das ist für mich Österreich.«*





Gut Oberstockstall

"Was im Weingarten nicht an Qualität wächst, lässt sich im Keller nicht mehr reparieren."

(Fritz Salomon)



Fritz & Birgit Salomon

Zu allen Zeiten war der Weinbau wesentlicher Wirtschaftsfaktor auf Gut Oberstockstall. Die Anfänge des Guts reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück, als die bayrischen Klöster Lesehöfe und Niederlassungen im heutigen Niederösterreich installierten. Bis zur Säkularisierung 1803 gehörten Wirtschaftshof und Liegenschaften von Gut Oberstockstall den Passauer Pfarrherren. Seit mehr als 150 Jahren ist es nun schon im Besitz der Familie Salomon, einer ursprünglich im Salz- und Weinhandel tätigen Familie aus Krems. Dies gilt auch heute: Das Weingut führen Fritz Salomon und seine Frau Birgit seit 1997. Entsprechend der Salomon'schen Familientradition erst in naturnaher Bewirtschaftung, seit wenigen Jahren aber in biologisch-dynamischer Anbauweise nach den Demeter-Kriterien.

Weinbau und Kellerwirtschaft nach biologisch-dynamischen Richtlinien verlangt im Normalfall rigoroses Umdenken. Bei Fritz Salomon allerdings, der die Geschicke des landwirtschaftlichen Teils auf Gut Oberstockstall lenkt, handelt es sich vielmehr um konsequentes "Weiterdenken". Von den Eltern Eva und Fritz Salomon sen. ist ihm das Interesse für naturnahe Bewirtschaftung quasi in die Wiege gelegt worden. Die biologische Anbauweise hat er so auch nach seiner Hofübernahme 1990 beibehalten.

Einen großen Wert legt Fritz Salomon auf die "Freiluft-Arbeit", entsprechend behutsam geht er, basierend auf den Erkenntnissen der Demeter-Richtlinien, bei der Kellerarbeit vor. Die Trauben werden von Hand in kleine Kisten gelesen. Die Ganztrauben-Pressung erfolgt mittels traditioneller, vor allem schonender "Stempel-Pressen". Typisch für die Handschrift von Winzer Fritz Salomon ist der minimale Einsatz von Schwefel, dafür der längere Ausbau auf der Hefe. Apropos Hefe: Sie wird als „wilde Hefe“, also auch "passend" zum Weingarten, eingesetzt und spielt bei der Spontangärung die Hauptrolle.

Im Gut Oberstockstall gelten auch im Keller die Richtlinien nach Demeter. Die fünf Kellergehilfen, kurz "Handvoll", aus der Natur heißen Schwefel, Zucker, Bentonit (Tonerde-Präparat), Kohle und Kalk. Sie werden behutsam und schonend eingesetzt. So entstehen charaktervolle, eindruckliche und unverwechselbare Weine, an die man sich gerne zurückerinnert.

4521 **Brunnen, Landwein**

Helles Grüngelb im Glas, trocken, zitronig-würzige Noten, feines, frisches Frucht-Aroma am Gaumen. Passend zu allen möglichen Vorspeisen-Kreationen ebenso wie zu verschiedensten Salaten. Rebsorte: Grüner Veltliner.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4524 **Blauer Burgunder, Landwein**

Feiner Duft, subtile Würze am Gaumen und ein wunderbar harmonisches Säurespiel. Ein typischer Pinot, dessen wohl-dosierte, natürliche Kraft im hellen Kirschrot schlummert. 18 Monate Lagerung im Holzfass, danach weitere 6 Monate im Edelstahltank. Passend zu Lamm-, Kalb-, und Schweinefleisch und natürlich auch zum Wild. Rebsorte: Blauer Spätburgunder.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4526 **Zweigelt, Landwein**

Trocken, feine Kirschnoten, gute Struktur und Lebendigkeit, finessenreich, am Gaumen seidige Tannine und schöne Länge. Gut zu deftigeren Speisen wie heimischem Schweinsbraten oder mediterrane Spaghetti alla Puttanesca. Rebsorte: Zweigelt.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4520 **Grüner Veltliner, Landwein**

Trockener, schlanker, spritzig-frischer Wein mit gut eingebundener Säure, leichtes Pfefferl. Räucherfisch, vegetarische Speisen, asiatische Gerichte. Rebsorte: Grüner Veltliner.

Weißwein

bio vegan

6 x 1 l

4525 **Zweigelt, Landwein**

Fruchtig-saftiger Rotwein, samtig-weich, dicht, mit schönem Bouquet nach Kirschen und dunklen Beeren. Gut zur Brotzeit, leichten Fleisch- und Pastagerichten. Rebsorte: Zweigelt.

Rotwein

bio vegan

6 x 1 l

5791 **Granatapfelsaft**

Für diese exklusive Sonderfüllung wird eine spezielle Sorten- und Geschmacksvariante ausgesuchter Granatapfelsorten gewählt. Die Granatäpfel kommen aus dem Iran und werden schonend verarbeitet.

Säfte

bio vegan

6 x 0,75 l







Bulgarien



Bulgarien – das unbekannte Land.
Der Geheimtipp Europas, denn durch ambitionierte Winzer gehören die Weine international zur Spitze.

Anke Löwenstein
Kundenbetreuung

»Anfangs war ich bei unseren bulgarischen Weinen sehr skeptisch, jedoch wurde ich positiv überrascht.«





Terra Tangra

"Die Liebe zu Reben und Wein und das Bewusstsein für die Notwendigkeit, die Erde und ihre Fruchtbarkeit gut betreut zu nutzen, haben Terra Tangra zu einer biologisch-dynamischen Anbaumethode veranlasst."
(Terra Tangra)



Das Team von Terra Tangra

Das Weingut Terra Tangra besitzt eine Anbaufläche von ca. 350 ha - zertifiziert für die biologische Wein-Produktion in 180 - 500 m Höhe. Die Weinberge befinden sich an den südwestlichen Hängen des Sakar Mountain, nicht weit von der türkischen Grenze, im Bereich des Dorfes Balgarin. In den letzten Jahren hat sich das Weingut in der internationalen Wein-Szene zu einem anerkannten Bio-Weingut entwickelt. Die Winzer bemühen sich seit Jahren um beste Qualität jenseits der immer noch weit verbreiteten Massenproduktion in Bulgarien. Die Mühe wurde in den letzten Jahren wiederholt durch diverse Prämierungen und Auszeichnungen der Weine bestätigt.

Die Weine werden aus ausgewählten roten und weißen Rebsorten in kleinen Partien produziert, je nach Jahrgang und Ernteergebnis.

Der Reifefortgang wird in jeder Parzelle ab Anfang August sehr genau überwacht. Der Erntekalender wird täglich geändert, um sicherzustellen, dass jede Parzelle bei bester Reife und unter optimalen Bedingungen geerntet wird. Am Tag der Ernte werden die Trauben ausschließlich von Hand gepflückt. Die Sortierung erfolgt manuell, jedoch statt auf mobilen Tischen am Weinberg geschieht dies im Weingut. Von dort aus gelangen die gesunden Trauben in die Fässer. Nach der Entrappung und Pressung (je nach Ernte, Rebsorten und Parzelle), wird jede Partie einzeln fermentiert. Dies geschieht mit Hilfe von traditionellen Techniken: Gärungstemperatur, Dauer, Intensität, Häufigkeit und individuelles Umpumpen.

Jede Partie hat ihren ganz individuellen Charakter. Durch die Unterstützung eines französischen Weinberaters, welcher selbst mehrere Weingüter besitzt, werden die Partien optimal gemischt. Dies sind die Schlüsselfaktoren und die kleinen Details, welche die hohe Qualität des fertigen Cuvée ausmachen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass der Wein durch die Mischung der unterschiedlichen Partien erheblich an Qualität gewinnt.

Die Reifung der Weine geschieht in französischen Holzfässern. Eigentümer, Kellermeister und Önologe prüfen permanent den Geschmack der Weine, um eine gleichbleibende hohe Qualität und den einmaligen Geschmack zu erzielen.

4780 Cabernet Sauvignon – Merlot – Mavrud, Thracian Valley IGP



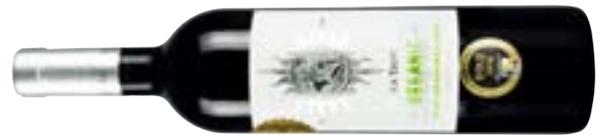
Trockener, würziger Rotwein, angenehm beeriger, vollmundiger Stil mit gut gereiften, samtigen Tanninen und schöner Länge, Barriqueausbau. Typischer Bordeaux Blend aus der Region Sakar im Südosten Bulgariens, berühmt u. a. für die besten Merlottrauben Bulgariens. Als kräftiger Wein begleitet er besonders gut Speisen wie Wildbraten, Kurzgebratenes oder saftige Lammkeulen. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Mavrud.

- Silbermedaille Asia Wine Trophy 2017

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4781 Mavrud, Thracian Valley IGP



Trockener, feinfruchtiger Rotwein aus der besten autochthonen Rebsorte Bulgariens. Aromen von roten Waldbeeren, Kirschfrucht, Pflaume, würzige Noten, klarer, leicht mineralischer Stil, sehr elegant mit Länge und Lagerpotential, Barriqueausbau. Weine aus der Rebsorte Mavrud sind über 20 Jahre lagerfähig. Hervorragender Begleiter zu Wildgerichten, Rostbraten, Kaninchen, Schmorbraten, mit Kräutern gewürzten Gemüsegerichten und Teigwaren sowie zu pikanten Käsesorten. Rebsorte: Mavrud.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4783 Merlot & Cabernet-Sauvignon, Thracian Valley IGP



Trockener, kräftiger Rotwein, angenehm vollmundiger Stil mit gut gereiften, samtigen Tanninen. Typischer Bordeaux Blend aus der Region Sakar im Südosten Bulgariens, berühmt u. a. für die besten Merlottrauben Bulgariens. Als kräftiger Wein begleitet er besonders gut herzhaftes Essen vom Grill oder aus der Pfanne. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4782 Malbec – Cabernet Sauvignon, Thracian Valley IGP



Sehr gelungene Cuvée aus den Bordeauxsorten Malbec und Cabernet Sauvignon. Unglaublich dicht und konzentriert, dabei rund und ausgewogen mit angenehm feinen Tanninen. Im Barrique gereift mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaume, Schokolade und Vanille. Ausgezeichnet zu gebratenem Fleisch, insbesondere zu Rind und Lamm. Rebsorten: Malbec, Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l







Übersee



Die Weinparadiese der Anden.
Jeder Weinkenner schwärmt von diesen südamerikanischen Weinen. Finessenreich und
gehaltvoll stehlen sie vielen Europäern die Schau.

Edeltraud Wichand
Buchhaltung

»Weine aus fernen Ländern haben
für mich einen ganz besonderen
Reiz. Meine Neugierde wurde
belohnt, einfach tolle Weine.«

Santiago

Casablanca,
Maipo,
San Antonio
Rapel,
Colchagua

Mendoza

Buenos Aires



Domaine Bousquet

"Ich habe den besten Ort der Welt ausgewählt, nicht nur um naturbelassene Weine von höchster Qualität zu erzeugen, sondern auch um komfortabel und friedlich zu leben."

(Jean Bousquet)

Jean Bousquet wurde 1948 in der Stadt Carcassone in Südfrankreich geboren. Er gehört zu einer Familie von Weinbauern in dritter Generation und liebt Weine und Weinberge. Er kam 1990 nach Mendoza, um dort mit einem Weingut neu zu starten. Damit wurde französisches Know how mit den neuen Gegebenheiten aus Mendoza zusammengeführt.

Heute wird die Domaine Bousquet von der Tochter Anne Bousquet und Labid Ameri geführt. Verantwortlicher „Winemaker“ ist Miguel Lenin Martinez, der bereits seit 2005 im Unternehmen arbeitet.

Die Domaine Bousquet liegt mit 240 ha in Tupungato (Mendoza) im Vorgebirge zu den Anden auf einer Höhe von 1.200 m und damit mit auf den höchsten Weinbaugebieten weltweit. Das Gebiet zeichnet sich durch ideale Bedingungen für den Weinbau aus: kaltes Klima nachts und mildes über Tag, beständig frischer Wind für die Belüftung der Weinberge sowie ein Terrain aus Sand und Kies und damit eine optimale Entwässerung. Die Regenmenge beträgt 200 mm pro Jahr, die Reben werden durch ein Bewässerungssystem (Tröpfchenbewässerung) optimal versorgt. Alle diese großartigen Voraussetzungen geben den Trauben die Möglichkeit, eine optimale Reife zu erhalten, ohne das Risiko, dabei zu vertrocknen oder von Schädlingen befallen zu werden.

Die Weinberge wurden 1998 angepflanzt. Der Reifeprozess ist sehr lang in Tupungato, was einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität der Reben hat..



Anne Bousquet & Labid Ameri

4868 **Chardonnay, Tupungato Valley**
 Trockener, eleganter und komplexer Weißwein mit Körper, Aromen von reifer Banane und würziger Kräuterviese, erfrischend, schöner Schmelz, knackige Mineralität. Kräftiger Fisch und helle Fleischgerichte passen zu diesem Topweißwein. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4869 **Malbec Cabernet Rosé, Tupungato Valley**
 Feinfruchtiger Roséwein, Anklänge von roten Früchten, Pflaumen und Kirschen, angenehm frisch, leicht und aromatisch, Ausbau im Stahltank, eine angenehm leichte, natürliche Restsüße gibt dem Wein einen milden, charmanten Charakter. Ideal als Aperitif mit kleinen Snacks und Fischrisotto. Rebsorten: Malbec, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir.

Roséwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4865 **Malbec, Tupungato Valley**

 Trockener, schwerer, fruchtiger Rotwein, schönes Bouquet von reifen roten Früchten, harmonisch, Noten von Kirschen und Heidelbeeren, Ausbau im großen Holzfass. Passt gut zu Nudelgerichten, rotem Fleisch und Wildgerichten. Rebsorte: Malbec.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4866 **Cabernet Sauvignon, Tupungato Valley**
 Trocken, feine Noten von Vanille, sehr nachhaltig und delikater, feines Bouquet von Himbeeren, Kirsche und Pflaume. Wird zu kräftigen Vorspeisen und rotem Fleisch gereicht. Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4867 **Merlot, Tupungato Valley**
 Trocken, feinfruchtig mit dezenter Holznote, intensives Bouquet, zarter Veilchenduft, harmonischer, feiner und nachhaltiger Merlot. Schön zu Chili con Carne, weißem Fleisch und kräftigen Entrées. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4810 **Chardonnay 0,375 l, Tupungato Valley**

Trockener, eleganter und komplexer Weißwein mit Körper, Aromen von reifer Banane und würziger Kräuterwiese, erfrischend, schöner Schmelz, knackige Mineralität. Kräftiger Fisch und helle Fleischgerichte passen zu diesem Topweißwein. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein **bio** **vegan** 24 x 0,375 l



4811 **Malbec 0,375 l, Tupungato Valley**

Trockener, schwerer, fruchtiger Rotwein, schönes Bouquet von reifen roten Früchten, harmonisch, Noten von Kirschen und Heidelbeeren, Ausbau im großen Holzfass. Passt gut zu Nudelgerichten, rotem Fleisch und Wildgerichten. Rebsorte: Malbec.

Rotwein **bio** **vegan** 24 x 0,375 l



4842 **Chardonnay Pinot Gris Reserve, Tupungato Valley**

Sehr harmonischer, dichter, weicher Wein. Feine Aromen von reifen Bananen und Mango/Zitrusfrucht mit herrlichem Schmelz. Idealer Käsewein, z. B. zu Weichkäse mit frischem Baguette oder Gemüse-Käse-Bratlingen. Rebsorten: Chardonnay, Pinot Gris.

Weißwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4841 **Malbec Reserve, Tupungato Valley**



Saftig-frischer Rotwein mit dezertem Holzton, Ausbau im Barrique, Aromen von Heidelbeere, Pflaume und Kirsche, große Dichte und Komplexität. Hervorragend zu Rindersteaks und Filets, kräftigem Fleisch. Rebsorten: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4844 **Cabernet Sauvignon Reserve, Tupungato Valley**



Intensives Bouquet von roten Früchten, Pflaume, schwarzer Johannisbeere und Tabak. Ein Wein in elegant-modernem Stil mit einer Menge Mineral und seidigen, weichen Tanninen, angenehme Zartbitter-Schokonote im Finish. Ideal mit Nudelgerichten und rotem Fleisch. Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4847 **Merlot Reserve, Tupungato Valley**

Komplexe und elegante Aromen von süßen roten Früchten, Himbeere und Kirsche, dazu ein Tick schwarzer Pfeffer und Lakritz. Subtile Noten von Kaffee und Vanille, weiche Tannine und angenehmer Nachklang. Gut zu rotem Fleisch, Käse und kräftigen Nudelgerichten. Rebsorte: Merlot.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4848 **Pinot Noir Reserve, Tupungato Valley**

Komplexe Aromen, Kirsche, Pflaume, mit Noten von Kaffee, Tabak und Röstaromen. Ein gut abgestimmter Wein mit einem langen Finale. Ideal zu gut gewürzten Speisen und Gänsebraten. Rebsorte: Pinot Noir.

Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



4812 **Gaia Red Blend, Tupungato Valley**



Eleganter Wein mit intensiver violetter Farbe und Aromen von Johannisbeeren und Brombeeren, seidige Tannine, Noten von Veilchen, Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen, großartige Struktur mit einem langen Abgang. Gut zu rotem Fleisch, kräftigem Käse und Schokolade. Rebsorten: Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l



4846 **Chardonnay Grande Reserve, Tupungato Valley**



Duft nach Birnen und Äpfeln, dazu Honig- und Karamellnoten, weich mit dezentem Vanilletouch und frischem Finale. Passend zu kräftigem Fisch und hellen Fleischgerichten. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



4849 **Malbec Grande Reserve, Tupungato Valley**



Intensive Aromen von reifen roten Früchten, Pflaumen, schwarze Johannisbeere. Zarte Anklänge von Schokolade und Kaffee, dazu Würznoten und Trüffel, lang anhaltendes, exquisites Finish. Gut zu gegrilltem rotem Fleisch mit kräftigen Saucen sowie zu Schokoladendesserts. Rebsorte: Malbec.

Rotwein

bio

vegan

6 x 0,75 l



naturian

Schmetterlings-Edition

NEU



© mark - fotostock

Mehr auf Seite 14 ...

4030 · Cabernet Sauvignon
Pfeffrig, würzig, weich - ein toller Typ!



Emiliana Organic Vineyards

"Unabhängig vom Umweltgedanken sind es auch Aspekte der Weinqualität, die mich an der biodynamischen Arbeitsweise überzeugen"

(Alvaro Espinoza)



Alvaro Espinoza

Das Weinparadies zwischen Anden und Pazifik ...

Chile ist das älteste Weinland auf der südlichen Halbkugel. Mit den Spaniern kam im 16. Jahrhundert der Wein auf den neuen Kontinent. Das günstige Klima mit trocken-heißen Sommern und die isolierte geographische Lage zwischen Bergen und Meer schaffen ideale Voraussetzungen für den biologischen Weinbau, Krankheiten und Pilzbefall sind selten.

Rafael und José Guilisasti waren die Visionäre in den späten 90er Jahren. Sie sahen, dass der Weinmarkt sich ändert und die Konsumenten sich weltweit mehr für die Produkte interessierten, die sie konsumierten; nicht nur aus gesundheitlichen Aspekten, sondern auch unter sozialen und Umweltgesichtspunkten. Jetzt, nachdem ihr Traum realisiert wurde, zeigt ein umfangreiches Sortiment an Bioweinen mit nationalen und internationalen Auszeichnungen, dass die Weine den Geschmack der heutigen Konsumenten voll entsprechen. Vielmehr als nur ein Weingut ist EMILIANA eine Gruppe von Menschen, die jederzeit bereit ist, neue Wege zu gehen.

Qualitativ hochwertige Weine sind der Lohn für diesen Einsatz. Ergänzend hierzu ist es wichtig, dass die Weine sich deutlich von europäischen Weinen unterscheiden. Die präzise Standortwahl und die klimatisch optimalen Bedingungen in Chile lassen Terroirweine entstehen, die die Verkostung der Weine auch unter diesem Gesichtspunkt zu einem besonderen Erlebnis machen.

1998: Nach 12 Jahren, in denen die besten Lagen für die verschiedenen Rebsorten ermittelt wurden, begann ein neues und einmaliges Projekt in Chile: Die Umstellung des Weinbaus auf „Organic“, später auf „Biodynamic“.

2001: EMILIANA ist das erste chilenische Weingut, das die ISO 14.001 Zertifizierung erhält und damit die internationalen Standards für Vorsorge und Rücksicht auf die Umwelt erreicht.

2005: Der Wein „Ge“ 2003 wird als erster Demeter zertifizierter Wein in Chile eingeführt.

2009: „Coyam“ wird der zweite Wein aus Chile, der biodynamisch zertifiziert ist.

4877 **Adobe Chardonnay Reserva, Valle Casablanca DO**

Trockener, fruchtig-fülliger Weißwein, zarte Noten von Mango und Pfirsich, weich und fein mit lebendiger Frucht und Schmelz. Passend zu Räucherfisch und Räuchertofu, Geflügel. Rebsorte: Chardonnay.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4874 **Adobe Sauvignon Blanc Reserva, Valle Casablanca DO**

Ganz à la mode: ein köstlicher, pikanter, klarer Weißwein, schöne Zitrusaromen. Passt zu vielen leichten Geflügel- und Fischgerichten. Rebsorte: Sauvignon Blanc.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4893 **Adobe Rosé Reserva, Valle del Rapel DO**

Delikat, trinkanimierend, im Abgang füllig und frisch mit ausgewogener Fruchtbalance. Ideal als Aperitif mit Sushi und zu cremigen Käsesorten. Rebsorten: 85 % Syrah, 15 % Cabernet Sauvignon..



Roséwein

bio

6 x 0,75 l

4875 **Adobe Cabernet Sauvignon Reserva, Valle Central DO**

Trocken, saubere, harmonische Tannine, saftig-weich, reintonig. Intensive Aromen von dunklen Waldbeeren und Schwarzkirsche, ein Genuss. Passend zu kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Bergkäse. Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4876 **Adobe Carménère Reserva, Valle de Colchagua DO**

Trockener, fruchtig-schwerer Rotwein, würzig und dicht, deutliche Noten von Minze und Cassis mit einem Schuss Pfeffer, ein schöner samtiger Tropfen. Unglaublich viel Wein fürs Geld. Der Wein hat ausreichend Kraft für Ente, Gans und würzige Grilladen. Rebsorte: Carménère.



Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4878 **Adobe Merlot Reserva, Valle del Rapel DO**

Trockener, samtig-fruchtiger, einzigartiger Merlot, dichte Struktur, viel Kirsche und sanfte Würze, ein wahrer Gaumenschmeichler. Passend zu einfachen Fleischgerichten mit zurückhaltenden Gewürzen. Besonders gut zu Rind- und Ochsenfleisch. Kartoffeln sowie Rotkohl und Mangold sind eine ideale Ergänzung. Rebsorte: Merlot.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l

4879 **Adobe Syrah Reserva, Valle Central DO**

Trockener, schwerer, gehaltvoller Rotwein, intensiv, viel Extrakt und stoffige Würze, Wein mit südländischem Temperament, ... "ein Maul voll Wein". Passend zu dunklem Fleisch mit aromatischen und pfeffrigen Gewürzen wie Rumpsteak, Rinderrouladen und Sauerbraten. Rebsorte: Syrah.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4873 **Novas Sauvignon Blanc, Valle de San Antonio DO**

Mineralisch, Zitrus- und tropische Früchte, Noten von grünem Chili, weißem Pfeffer und Grapefruit. Lebendige Säure, nachhaltiges Finish. Passend zu Meeresfrüchten, insbesondere Muscheln, Austern, Bouillabaisse oder einfach als gepflegter Apero. Rebsorte: Sauvignon Blanc.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4871 **Novas Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Valle del Maipo DO**



Trockener, kraftvoller Wein, nachhaltig, schön eingebundene Toastaromen, komplex, 10 Monate Ausbau im Barrique, feine Aromen von dunklen Waldbeeren und Gewürzen. Probieren Sie diesen leckeren Wein zu Steak, rotem Fleisch oder deftigen Eintöpfen und Aufläufen jeglicher Art. Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4872 **Novas Carménère – Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Valle de Colchagua DO**



Trockener, schwerer, gehaltvoller Barriquewein, zarte Noten von Gewürzen, Trockenfrüchten, Karamell, kraftvoll, präsen Aromen von dunklen Beeren, 10 Monate Ausbau im Barrique, reife Tannine. Sehr gut ausbalanciert, ein großartiger Wein zum Schnäppchenpreis! Hervorragend zu Roastbeef oder Schweinebraten. Rebsorten: Carménère, Cabernet Sauvignon.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4883 **Novas Syrah Mourvèdre, Valle del Cachapoal DO**

Intensiver, dichter Wein mit Aromen von reifen Früchten, butterweiche, seidige Tannine, zartes Vanillebouquet. Gut zu Lamm, Ente, Paella. Rebsorten: Syrah, Mourvèdre.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4880 **Signos "La Vinilla" Estate Vinyard, Valle Casablanca DO**

Ausdrucksvoller Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikose, Jasmin, elegante Mokkanote, feine Mineralität, sehr langes Finish. Empfehlung zu Fischgerichten oder Weichkäse (Blauschimmel, Brie, Camembert). Rebsorten: Chardonnay, Viognier, Marsanne, Roussanne.

Weißwein

bio vegan

6 x 0,75 l



4882 **Signos "La Quebrada", Syrah, Valle Casablanca DO**



Markant-komplexer Tropfen, überreife Früchte, perfekter Holzeinsatz, große Länge, hervorragend. 12 - 14 Monate Ausbau im großen Holzfass. Gut zu Lamm, Ente, Paella. Rebsorte: Syrah.

Rotwein

bio vegan

6 x 0,75 l



- 4894 **Signos " Los Morros" Estate Vineyard Cabernet Sauvignon, Valle del Maipo DO**
 Aromen von Erdbeere und durch Zedernnoten begleitete Kirschen. Fruchtiger Geschmack von Himbeere und schwarzer Johannisbeere, begleitet von einem Hauch Lakritz und schwarzem Pfeffer. Passt gut zu Fleischgerichten und Eintöpfen. Ideal zu gerösteten Schweinerippchen, gegrilltem Rindfleisch oder gekochtem Lamm. Rebsorte: Cabernet Sauvignon.
 • Bronze Jg. 2012 - International Wine Challenge 2015
- 4895 **Signos "Los Robles" Estate Vinyard Carménère, Valle de Colchagua DO**
 Nuancen von Kirschlikör, Dill und Rosmarin. Gut abgerundet, mit Milchnoten und sehr seidigen Tanninen. Ideal zu Grillfleisch, Lammkoteletts und Pasta mit Käse oder würzigen Soßen. Rebsorte: Carmenere.
- 4870 **Coyam, Valle de Colchagua DO**
 Sehr dicht, gute Reife, Schmelz und Samtigkeit, dunkelrot, sehr mineralische Nase, weiche, bestens eingebundene Tannine, 12 Monate Ausbau in neuen französischen Barriques. Bester Rotwein Chiles bei Prowein 2015. Gut zu am offenen Feuer gebratener Lammkeule, gespickt mit Rosmarin und dazu Ofenkartoffeln. Rebsorten: Syrah, Carménère, Merlot, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Malbec.
- 4888 **Coyam 3,0 I, Valle de Colchagua DO**
 Sehr dicht, gute Reife, Schmelz und Samtigkeit, dunkelrot, sehr mineralische Nase, weiche, bestens eingebundene Tannine, 12 Monate Ausbau in neuen französischen Barriques. Gut zu am offenen Feuer gebratener Lammkeule, gespickt mit Rosmarin und dazu Ofenkartoffeln. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah, Petit Verdot.
- 4889 **Ge, Valle de Colchagua DO**
 Dichter, komplexer Wein, großartig, aphrodisierend ... Spitzencuvée von Alvaro Espinoza in hochwertiger Ausstattung in 6er-Holzbox. Von jedem Jahrgang werden lediglich 6000 Flaschen produziert. Genießen Sie diesen Ausnahme-Wein aus Chile zu rotem Fleisch, Lamm oder Wildgerichten. Rebsorten: Syrah, Cabernet Sauvignon, Carménère.
- Rotwein **bio** 6 x 0,75 l

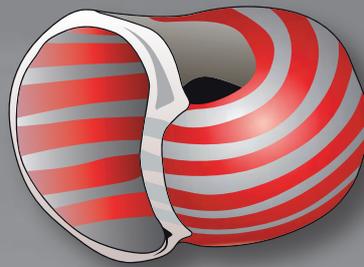
- Rotwein **bio** 6 x 0,75 l

- Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l

- Rotwein **bio** **vegan** 1 x 3 l

- Rotwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l


naturian



MUSCHEL-EDITION

Wie das Perlmutter der Muscheln sind diese Weine etwas ganz Besonderes ...

*Sammeln Sie diese Perlen der Naturian Weinkultur
wie Muscheln am Meer!*



Klassische ausdrucksstarke

Rebsorten-Öko-Weine





Schäumendes, Geistiges & Spezielles



SCHÄUMENDES

3285 Italia, Prosecco DOP



Ein fantastisch beschwingter, sommerleichter Prosecco! Schenken Sie sich diesen harmonischen Italiener ins Glas und lassen Sie sich von seiner animierenden Frische richtig abkühlen! Gönnen Sie sich dazu einen knackig-frischen Sommersalat. Gut zu Meeresfrüchten und frischem Käse. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3295 Italia Frizzante, Veneto IGP



Ein einladender Duft umhaucht Gaumen und Nase! Die feine Perlage und das florale Bukett dieses frischen Seccos sind eine geradezu hinreißende, prickelnde Abkühlung. Genießen Sie diesen Hochgenuss zu leichten Speisen oder als verführerisches Eis-Sorbet. Gut zu Meeresfrüchten und frischem Käse. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



K+L EXCELLENCE IN WINE

DEUTSCHLAND

5168 TANGO SECCO, Perlwein

Frisch prickelnder Perlwein mit Fruchtaromen von Holunderblüte, Ananas, Weinbergpfirsich und reifem Apfel. Im Körper lebendig und belebend, mit einer dezenten, elegant eingebundenen Frucht-süße, trocken. TANGO: Das Synonym für ökologisch prickelnd! Beschwingter Genuss nicht nur zum Tango! Immer, wenn die Stimmung steigt, Geselligkeit groß geschrieben wird und nicht nur heiße Rhythmen die Gemüter erhitzen, ist unser Secco die leichte Alternative zum Sekt. Rebsorten: Airen, Müller-Thurgau, Riesling.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



DISSEGNA FRANCESCO, AZ. AGR.

VENETO

3219 Frizzante Spago, Prosecco DOP



Dieser Prosecco überzeugt durch sein feines Mousseux und die frische, spritzige Art. Begeisternd diese Aromen von Heu und Kräutern des Frühlings. Am Gaumen begeistert die Frucht reifer Äpfel und süßer Birnen. Im Finish jugendlich, frisch und spritzig. NEU IM SORTIMENT! Handwerklich mit der traditionellen Kordel verschlossen. Als Aperitif, für Partys, als Sommergetränk, ideal zum Mixen mit Früchten oder Säften. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



CANTINA PIZZOLATO

VENETO

3270 Prosecco, Asolo DOPG



Feinfruchtiger, aromatischer Frizzante. Passend zu verschiedensten Anlässen oder als leckere Erfrischung. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3272 **Prosecco, Treviso DOP**



Strohgelb, blumiger Duft, Aromen von grünen Äpfeln und frischen Blüten. Als Aperitif, zu Antipasti oder zu leichten Nudel- oder Reisgerichten. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** 6 x 0,75 l



3271 **Prosecco 0,375 l, DOP**



Strohgelb, blumiger Duft, Aromen von grünen Äpfeln und frischen Blüten. In der halben Flasche (0,375 l) für die kleine Erfrischung zwischendurch ... Als Aperitif oder zu leichten Speisen. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 12 x 0,375 l



3290 **Prosecco 0,2 l, DOP**



Fruchtig-leichter Frizzante, harmonisch, frisch, angenehm herb. Toll zu Schinken mit Melone oder asiatischen Gerichten. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 24 x 0,2 l



3299 **Prosecco Stelvin, DOP**



Klassischer Prosecco, frisch und fruchtig. Unkomplizierter Trinkgenuss für jeden Tag. Ausgezeichnet als Aperitif, zu leichten Pastagerichten mit Gemüsesoße, zu zarten Gerichten aus hellem Fleisch. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3283 **Violette Frizzante Rosato, Veneto IGP**



Saftig, schmackhaft, der ideale Sommerdrink. Ein toller Begleiter zu leichten Fischgerichten, Risotto, zu Rohkost und Käse, als Aperitif. Rebsorten: Cabernet, Merlot.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



CANTINA FORMIGINE PEDEMONTANA

MODENA

3213 **Lambrusco Amabile, Grasparossa di Castelvetro DOP**



Intensives Rubinrot, violetter Schaum, spritzige Perlage. Sehr fruchtiges und blumiges, lang anhaltendes Bouquet nach roten Beeren und Früchten. Angenehme, fruchtige Süße mit floralen Nuancen, vollmundig und samtig, spritzig, fruchtig, lieblich. Die Trauben für diesen erstklassigen Qualitätssekt gedeihen in den besten Hügellagen des kleinen Ortes Castelvetro, südlich der Stadt Modena. Dank der langsamen Gärung behält dieser Wein eine bemerkenswerte Weichheit. Passend zu Nudelgerichten mit Fleischsaucen, Pizza und optimal für den Nachtisch. Rebsorte: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Sekt **konv** **vegan** 6 x 0,75 l



3214 **Passione Lambrusco Secco, Grasparossa di Castelvetro DOC**



Kirsch- und Himbeerduft, feinperlig und erfrischend, mild in der Säure, zart-lieulich, elegant und delikate, ausbalanciert im Mund. Drei verschiedene Designeretiketten, gemischt im Karton. Passend zu salzigen Antipasti, Schinken, Salami und hellem Fleisch. Rebsorte: Lambrusco.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



TERRE DEI BUTH

VENETO

3161 **La Golena Frizzante, Prosecco DOP**

Feiner Duft, frisch-fruchtiger Geschmack, angenehme Kohlensäure. Passt zu Risotto, Suppen und Salaten oder als Aperitif. Rebsorte: Glera.

Perlwein **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



3165 **La Golena Frizzante Rosé, Veneto IGP**

Fruchtig-beerig, zarte Noten von Erdbeere und Himbeere, sehr süffig und anregend. Ideal für die sommerliche Gartenparty. Rebsorten: Glera, Raboso.

• Silbermedaille - Millesime Bio 2017

Perlwein **bio** 6 x 0,75 l



K+L EXCELLENCE IN WINE

DEUTSCHLAND

5103 **TANGO SECCO Quitte, Perlendes aromatisches Getränk**

Eine prickelnde Kreation von frisch-exotischen Aromen der Quitte und harmonischem Bio-Weißwein. Seine leichte Fruchtsüße und sehr dezente Tanninnote spricht alle Geschmackszonen auf der Zunge an. TANGO: Das Synonym für ökologisch prickelnd! Nicht süß, sondern erfrischend ist angesagt! Für jede Gelegenheit! Rebsorte: Chardonnay und natürliches Aroma von Birnen- und Apfelquitte..

arom.weinh..Getränk **bio** 6 x 0,75 l



5105 **TANGO SECCO Cassis, Perlendes aromatisches Getränk**

Eine prickelnde Komposition aus den Aromen der schwarzen Johannisbeere und vollmundigem Bio-Rotwein. Bestehend in der Farbe und betörend im Bukett ist unser Tango Cassis ein einzigartiger Hochgenuss für Ihren Gaumen. Am besten gut gekühlt servieren! Tipp: Sie können sofort einen klassischen Kir servieren. Rebsorte: Sangiovese und natürliches Aroma der schwarzen Johannisbeere (Cassis).

arom.weinh..Getränk **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



5875 **Golden Gatsby Organic Vermouth, weiß, dry, Aromatisierter Wein**



Das Bouquet ist explosiv mit der Frische der Ananas und Aromen von Pfirsich. Erster Chardonnay Bio-Wermut! Auf Eis der wahre Genuss, mit Tonic oder Grapefruit ein frischer Longdrink. Rebsorte: Chardonnay.

arom.weinh..Getränk **bio** **vegan** 6 x 0,75



- 5160 **RITUS Riesling Sekt extra trocken, Rheingau Sekt bA**
 Im Glas begeistert seine feine Perlage. Er verkostet sich saftig und aromatisch, in der Nase ist Weinbergpfirsich deutlich präsent. Rassige Säure mit feinabgestimmter Fruchtsüße, langer Abgang und typische Mineralität. Der ideale Festbegleiter. Passt zu allen Gerichten. Rebsorte: Weißer Riesling.

Sekt **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



- 5172 **TANGO Brut, Sekt**
 Unser Sekt begeistert durch sein frisches Lemon und feine Perlage. In Bouquet frisch und zugleich edel. Ein Duft zarter Zitrusnoten, gepaart mit der Frucht reifer Birnen. Überzeugend der Anklang von Brioche, reifen Äpfeln und die mineralische Note. TANGO: Das Synonym für ökologisch prickelnd! Ein Sekt für alle Tage und nahezu jeden Anlass. Rebsorte: Airen und Riesling.

Sekt **bio** 6 x 0,75 l



- 5171 **TANGO Brut, Piccolo, Sekt**
 Der "Kleine" begeistert durch sein frisches Lemon und feine Perlage. In Bouquet frisch und zugleich edel. Ein Duft zarter Zitrusnoten, gepaart mit der Frucht reifer Birnen. Überzeugend der Anklang von Brioche, reifen Äpfeln und die mineralische Note. TANGO: Das Synonym für ökologisch prickelnd! Ein Sekt für fast alle Tage und nahezu jeden Anlass. Rebsorte: Airen und Riesling.

Sekt **bio** 24 x 0,2 l



DOMAINE DELMAS

ROUSSILLON

- 1410 **Cuvee Jalousie Brut, Crémant de Limoux AOP**
   Finessenreiche Noten und Aromen von Akazie, Holunder, reifem Apfel und Birne. Lebendig und fruchtig, dabei vollmundig und dicht. Elegante Art mit feiner Perlage und angenehmer erfrischender Säure, langes Finish. "Vielles Vignes" und 18 Monate Lagerung auf der Hefe Der ideale Begleiter zu leichten Gerichten, beispielsweise zu knackigen Salaten, Zander oder Forelle. Gerne auch als Aperitif oder Digestif. Rebsorten: Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir, Mauzac.

Sekt **bio** **vegan** 6 x 0,75 l



FLEURY

CHAMPAGNE

- 2700 **Blanc de Noirs Brut Champagne, AOP**
 Elegant, sehr ausdrucksstark, schlank, feine Säure, Steinobst und Quitte, saftig, schöne Balance von Finesse und Kraft, im Finish Vanille und Biskuit. Eine hervorragende Trinkbegleitung zu Foie Gras oder Gerichten mit Wildgeflügel. Rebsorte: Pinot Noir.

Sekt **bio** 6 x 0,75 l



- 2701 **Rosé de Saignée Brut Champagne, AOP**
 Feine Perlage, zarte Himbeere und Aprikose, Ananas, cremig und rassig, schöne Frucht im Abgang, perfekt und ausgewogen. Hervorragender Begleiter zu Antipasti, Lachs in der Folie oder rosig gegrillten Lammkoteletts. Tipp: Champagner und Erdbeeren gehen immer! Rebsorte: Pinot Noir.

Sekt **bio** 6 x 0,75 l



2703 **Blanc de Noirs Brut Champagne 0,375 l, AOP**



Brut, hochfein und elegant, sehr ausdrucksstark, schlank, feine Säure, Steinobst und Quitte, saftig, schöne Balance von Finesse und Kraft, im Finish Vanille und Biskuit. Eine hervorragende Trinkbegleitung zu Foie Gras oder Gerichten mit Wildgeflügel. Tipp: Champagner und Erdbeeren gehen immer! Rebsorte: Pinot Noir.

Sekt

bio

12 x 0,375 l



HUBERDEAU

BOURGOGNE

2015 **Crémant de Bourgogne Brut, Bourgogne AOP**

Crémant mit Finesse und Aroma, sehr schöne Säure, feine Perlage. Genießen Sie diesen Schaumwein als Aperitif, zu Austern, Fisch, Geflügel oder Tapas. Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté.

Sekt

bio

6 x 0,75 l



DISSEGNA FRANCESCO, AZ. AGR.

VENETO

3227 **Millesimato Extra Dry, Prosecco DOP**



Für diesen Sekt werden nur ausgelesene, hochwertige Trauben verwendet. In der Farbe ein leichtes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine, elegante und anhaltende Perlage. Intensive, fruchtige Noten. Im Geschmack voll, würzig und sehr elegant. NEU IM SORTIMENT! Ideal als Aperitif oder als Begleiter zu Risotto oder Fischgerichten. Empfehlenswert auch zu Apfelkuchen oder Strudel. Rebsorte: Glera.

Sekt

bio vegan

6 x 0,75 l



CANTINA PIZZOLATO

VENETO

3284 **Prosecco Spumante Brut, Valdobbiadene DOCG**



Die Trauben von den Hängen des Valdobbiadene verleihen diesem Spumante Aromen und unverwechselbare Noten von grünem Apfel, Akazienblüten und Glyzinien. Dieser Prosecco hat eine glänzende, leicht strohgelbe Farbe und eine feine ansprechende Perlage. Zur hochwertigen Tafel als Aperitif und Digestif. Wunderbar zu Schinken mit Melone und zu allen asiatischen Gerichten. Rebsorte: Glera.

Sekt

bio vegan

6 x 0,75 l



3287 **Prosecco Spumante Extra Dry, DOP**



Blumig-fruchtig, schöne Harmonie mit erfrischendem Finale. Ideal auch als Mixgetränk mit einem Schuss Limoncello. Als Aperitif und zu Fingerfood. Rebsorte: Glera.

• *Wine & Spirits 2009: 88 points*

Sekt

bio vegan

6 x 0,75 l



3162 **La Golena Spumante extra dry, Prosecco DOP**

Aromen von reifen Früchten, angenehmes Bouquet, harmonisch, mit einem schönen, erfrischenden Finish. Passt zu Fischgerichten, Risotto, Pizza, Sushi oder als Aperitif. Rebsorte: Glera.

Sekt

bio

6 x 0 l

4078 **Petit Albet Brut, Cava DOP**

Fruchtig-frisch, süffig, fein und elegant, traditionelles Flaschengärverfahren. Am besten pur genießen! Rebsorten: Macabeu, Parellada, Xarel-lo.

Sekt

bio

vegan

6 x 0,75 l

4077 **Efecte Rosat Brut, Cava DOP**

Zartes Rosa, verführerischer Duft, leckere Beerenaromen, elegant, nachhaltig. Gut gekühlt ein herrlicher Aperitif oder zum Dessert. Rebsorte: Pinot Noir.

Sekt

bio

vegan

6 x 0,75 l

4076 **Efecte Reserva Brut, Cava DOP**

Schlanker, eleganter spanischer Sekt, feinperlig und dezent, erfrischt und belebt, spanischer Flaschengärungssekt. Zum Essen, als Aperitif oder einfach pur genießen. Rebsorten: Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel-lo.

Sekt

bio

vegan

6 x 0,75 l

4045 **Cava Brut Nature, Cava**

Sehr fein (geröstete Cashewnüsse und Mandel, Apfel) mit immer präsenten Fruchtaromen und Noten von frischen Kräutern, harmonische Säure und Mineralität ... einzigartig! JAHRGANGSRARITÄT!! NUR AUF ZUTEILUNG!! 5 % des Weins wird im Barrique ausgebaut, eine echte Alternative zum Champagner. Erstklassiger Aperitif, für jeden Empfang und jedes Fest, zu Krustentieren oder leichten Vorspeisen. Rebsorten: Xarello, Macabeu, Parellada.

Sekt

konv

6 x 0,75 l



GEISTIGES

DWERSTEG DESTILLERIE

MÜNSTERLAND

5861 **Eier-Liqueur, 20% vol**

Ein Eierlikör nach altem Hausrezept auf kaltem Wege hergestellt. Durch dieses schonende Verfahren und den hohen Eigelb-Anteil erhält er seine satte gelbe Farbe und diese feine Konsistenz. Abgerundet mit natürlicher Bourbon-Vanille. Feinste Konsistenz mit dezentem Vanillegeschmack! Pur, auf Eis, zu Süßspeisen und Kuchen.

Likör

bio

6 x 0,5 l



5862 **Café-Crème, 20% vol**

Aus handwerklich hergestellter Kaffee-Essenz, biologischen Eiern und Vollrohrzucker entsteht in einem besonders schonendem Produktionsverfahren dieser edle Café-Crème-Liqueur.

Likör

bio

6 x 0,5 l



5863 **Schoko-Crème, 20% vol**

Exquisiter Kakao und Vollrohrzucker aus fairem Handel bilden die Grundlage für unsere edle Schoko-Crème. In einem schonenden Verfahren erzeugen wir daraus eine hochwertige Schokoladen-Melange. Intensiver und samtiger Kakao-Geschmack! Eine Köstlichkeit für Desserts und Café-Variationen.

Likör

bio

6 x 0,5 l



5864 **Amaretto-Liqueur, 20% vol**

Eine edle Komposition aus Bittermandeln, feinstem Caramel und ausgesuchter Bourbon-Vanille verleihen diesem Liqueur seinen unverwechselbaren Geschmack. Eine besondere Spezialität in Verbindung mit unserem Tango-Sekt oder Zitronensaft und Crushed Ice.

Likör

bio

6 x 0,5 l



5865 **Café-Liqueur, 20% vol**

Feinste Arabica-Kaffeebohnen und Vollrohrzucker geben dem Café-Liqueur das edle Aroma. Nach alter Tradition wird in mehreren handwerklichen Arbeitsschritten eine hochwertige Kaffee-Essenz gewonnen. Unvergleichliches Aroma frisch gerösteter Kaffeebohnen!

Likör

bio

6 x 0,5 l



5866 **Orangen-Liqueur, 40% vol**

Ausschließlich edle Weindestillate und das herbsüße Aroma exotischer Bitterorangen prägen den außergewöhnlichen Geschmack des traditionellen Orangen-Liqueurs. Die perfekte Komposition edler Weindestillate und mediterraner Bitterorangen! Ideal geeignet für Cocktails und Dessertvariationen.

Likör

bio

6 x 0,5 l



5867 **Cassis-Liqueur, 20% vol**
 Sorgfältig ausgewählte, vollreife schwarze Johannisbeeren geben diesem Liqueur sein intensives Aroma. Intensiver und fruchtiger Geschmack vollreifer schwarzer Johannisbeeren! Genießen Sie ihn pur oder klassisch am besten mit unserem Tango Sekt als Kir Royal. "On the rocks" oder zum Verfeinern von Cocktails und Süßspeisen.



5868 **Amaro Kräuter-Liqueur, 30% vol**
 Sorgfältig ausgewählte Kräuter und Wurzeln aus biologischem Anbau sowie von Hand geschälte Orangen- und Zitronenschalen geben diesem aromatischen Kräuterliqueur seine fruchtig-frische Note. Bitter & süß, herb & fruchtig! Pur, auf Eis, mit Zitrone oder als Longdrink zu genießen.



5869 **Limoncello Zitronen-Liqueur, 33% vol**
 Sorgfältig von Hand geschälte Zitronenschalen verleihen diesem Likör den unverwechselbaren Duft sonnenverwöhnter Zitrusheine und sein natürlich-frisches Sommer-Aroma. Intensiv fruchtiges Aroma frischer mediterraner Zitronen! Besonders gut als erfrischender Aperitif mit Sekt oder Weißweinschorle. Pur als eleganter Digestif.



JEAN RENÉ PITROU

NORMANDIE

2037 **Pommeau, Pommeau de Normandie AOP, 17% vol**
 Ein Likör aus Apfelmost und Calvados - herrlich fruchtig nach reifen Äpfeln schmeckend. Süffig, der ideale Aperitif.



CANTINA PIZZOLATO

VENETO

3279 **Amaro del Nonno Gino, 28% vol**
 Ein Bitterlikör auf der Basis von Alpenkräutern - wie Fernet ein Verdauungsschnaps zum Abschluss des Essens. Ideal als Digestif.



3281 **Amaretto della Nonna Giselda, 28 % vol**
 Ein Likör auf der Basis von Mandeln mit schönen Marzipanaromen. Pur, zum Gebäck oder als Zugabe, z. B. zu Kaffee, heißer Schokolade, Glühwein.



3286

Live l'Aperitivo, 15% vol

Original italienischer Aperitivo aus Rhabarber, handverlesenen Kräutern und Chinarinde, ähnlich dem bekannten Aperol. Feine Gewürze und Aromen ergeben einen frisch-aromatischen Geschmack, feinste Bitteraromen harmonisieren mit einer frisch-fruchtigen Süße. Ideal zum Mixen mit Prosecco und Eiswürfeln, die Bio-Alternative zu Aperol Spritz, sehr zu empfehlen ...

Likör

bio

6 x 0,7 l

**COGNAC MERY MELROSE****COGNAC**1776
NEU**Cognac VS, 1er Cru Grande Champagne VS 40% vol**

Kräftige goldgelbe Farbe mit einem lebendigen, ausdrucksstarken Bouquet von frischen Pfirsichen, Aprikosen, Minzveilchen und Kreide. Am Gaumen genießt man getrocknete Früchte und sanftes Eichenholz. Im Abgang erfrischende Kräuter und Mineralität. Aus dem Herzen der Grande Champagne. Nach doppelter Destillation lange Reifung in 400-l -Holzfässern aus Limousineiche. Trocken, perfekt für Long Drinks oder Cocktails oder als besondere Belohnung nach einem erfüllten, erfolgreichen Tag. Rebsorten: Ugni Blanc, Colombard, Montils.

- Silbermedaille San Francisco World Spirits Competition 2017

Weinbrand

bio

vegan

6 x 0,7 l



NEU

TIP

Cognac VSOP, 1er Cru Grande Champagne VSOP 40% vol

Der Edelstein unter unseren gealterten Cognacs. In der Nase typische Aromen von Vanille, leicht Karamell, dezente Holznote mit einem Hauch von Schokolade und Honig. Am Gaumen weich mit leichten Gewürznoten und milde, sehr zurückhaltende Süße. Über 4 Jahre Reifung in Limousin-Eichenfässern. Hochwertiges Geschenk, Gänseleber, Ente, edler Digestif Rebsorten: Ugni Blanc, Colombard, Montils.

- Silbermedaille San Francisco World Spirits Competition 2017
- Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2017

Weinbrand

bio

vegan

6 x 0,7 l

**CANTINA PIZZOLATO****VENETO**

3301

Nonno Gino Grappa Prosecco, 40% vol

Dieser moderne, junge Grappa wird aus dem Trester der Glera-Trauben gewonnen. Die Destillation erfolgt im diskontinuierlichen Verfahren. Harmonisch von großer Frucht mit exotischen Geschmacksnoten. Am Gaumen angenehm fruchtig und lang. Digestif, hochwertiges Geschenk. Rebsorte: Glera.

Weinbrand

bio

vegan

6 x 0,5



3302

Nonno Gino Grappa Riserva, 40% vol

Herstellung erfolgt aus dem Trester speziell ausgesuchter Trauben. Durch den langen und schonenden Reifeprozess in Eiche-Barriques entsteht dieser Grappa von goldgelber Farbe. Am Gaumen geschmeidig, weich und würzig mit einer dezenten Holznote. Über 5 Jahre Lagerung im Barrique! Digestif, hochwertiges Geschenk!

Weinbrand

bio

vegan

6 x 0,5



4720 **Grappa Bianca, 40% vol**

Dieser Bio-Grappa stammt aus Trester vom Demeter-Weingut Claudio Menicocci aus dem Latium, das Destillat ist zugänglich, mild und anheimelnd.

Weinbrand

bio vegan

3 x 0,35 l



JEAN RENÉ PITROU

NORMANDIE

2038 **Calvados 0,7 l, AOP, 40% vol**

Nach 3 Jahren Holzfassreife ist das Aroma des Calvados sind die Fruchtaromen der verwendeten Äpfel noch sehr prägend. Im Geschmack jugendlich und fruchtbetont. Idealer Begleiter zu Desserts, Crêpes oder Kuchen. Natürlich auch als Aperitif oder Digestif. Auch interessant in Cocktails.

Obstbrand

bio vegan

5 x 0,7 l

2039 **Hors d'Age Calvados 0,35 l, AOP, 40% vol**

Durch seine 6-jährige Holzfassreife ein Calvados von besonderer Finesse. In der Nase dicht, würzig mit einem Hauch von getostetem Brot. Am Gaumen seidig an reife Äpfel und Nüsse erinnernd und langer., dichter Abgang. Idealer Begleiter zu Desserts, Crêpes oder Kuchen. Natürlich auch als Aperitif oder Digestif. Hochwertiges Geschenk.

Obstbrand

bio

8 x 0,35 l



HUMBEL SPEZIALITÄTENBRENNEREI

AARGAU

4711 **Kirsch, 40% vol**

Edel-Destillat, die Früchte verleihen dem Destillat ein intensives und charaktervolles Aroma. Die teils sehr alten Sorten zeichnen sich durch kleine, meist tiefschwarze Früchte aus - die Charakteristik klassischer Brennkirschen.

Obstbrand

bio vegan

3 x 0,35 l

4712 **Gravensteiner, 40% vol**

Kräftiger, würziger Edelbrand, Duft nach reifen Äpfeln. Gravensteiner zählt hierzulande zu den beliebtesten Tafeläpfeln. Weil er sich aber nur schlecht lagern lässt, wird er immer seltener kultiviert.

Obstbrand

bio vegan

3 x 0,35 l

4713 **Pflümli, 40% vol**

Edel-Destillat, eine würzige, sehr weiche Spezialität. Im Geschmack ist das Pflümli herb und zimtig und endet mit einer dezenten Note, die an Bittermandeln und Marzipan erinnert.

Obstbrand

bio vegan

3 x 0,35 l



4714 **Williams, 40% vol**

Edel-Destillat von Humbel - Bio-Suisse. Der Williams gilt vielen als die Perle der Obstbrände: feine Fruchtaromen in der Nase und am Gaumen.

Obstbrand

bio

vegan

3 x 0,35 l



DWERSTEG DESTILLERIE

MÜNSTERLAND

5860 **Weizenkorn, 32% vol**

Biologischer Weizen wird in vollendeter Brennkunst zu einem puren und milden Weizenfeindestillat veredelt. Purer Genuß in seiner reinsten Form!

Spirituose

bio

vegan

6 x 0,5 l



5853 **Papagayo Golden Rum, 40% vol**

Papagayo Organic Golden Rum wird in Paraguay produziert. Nach der Lagerung wird der Papagayo Organic Golden Rum mit 5 % Jamaica Rum veredelt. Dadurch wird er besonders mild im Geschmack und bekommt sein ausgewogenes Bouquet. Besonders gut für edle Cocktail- und Longdrink-Variationen.

Spirituose

bio

vegan

6 x 0,7 l



5854 **Highland Harvest Scotch, 40% vol**

Im Sommer des Jahres 2000 wurden drei verschiedene Whiskys in traditionellen Pot Stills destilliert. Während der Reife im Eichenholzfass entfaltet sich der authentische, einzigartige Geschmack und die Milde dieses edlen Scotch Whiskys. Ein 8 Jahre alter Highland Scotch!

Spirituose

bio

vegan

6 x 0,7 l



5855 **Juniper Green Dry Gin, 40% vol**

Weltweit der erste Organic London Dry Gin. Die destillierten Auszüge von Wacholder, Koriander und Angelika (Engelwurz) aus ökologischem Anbau erzeugen den frischen, würzigen Geschmack.

Spirituose

bio

6 x 0,7 l



5857 **MoGin - London Dry Gin, 40% vol**

Kräftiger Wacholder mit einer leicht floralen Note von Orangen- und Lavendelblüten. Ein London Dry mit der Konzentration auf das Wesentliche, einzigartig in der Komposition. Guter Gin ist schlicht, überraschend und echt! Pur zu trinken, aber auch im Tonic.

Spirituose

bio

4 x 0,5 l



4717 **Iguacu White Rum, 40% vol**

Edler weißer Rum, in Südbrasilien aus biologisch angebautem Zuckerrohr hergestellt, der wichtigste Bestandteil einer echten Caipirinha. Cachaça ist ein hochwertiger weißer Rum mit Herkunftsbezeichnung.

Spirituose

bio vegan

3 x 0,35 l

4718 **Wodotschka Wodka, 40% vol**

Spitzen-Wodka, aus biologisch angebautem Getreide destilliert. Wasser heißt auf russisch "Woda". Wodka ist die Verkleinerungsform davon und meint Wässerchen. So charakterisiert Wodka vor allem eine süßlich wirkende Note, wie sie purem Alkohol eigen ist. Dadurch eignet sich Wodka besonders gut als Mixgetränk.

Spirituose

bio vegan

6 x 0,7 l

4719 **White Socks Dry Gin, 40% vol**

Spitzen-Gin, Wacholderbeeren werden mit reinem Alkohol aufgesetzt und später ein zweites Mal destilliert. Gin bildet wie Wodka die Basis für unzählige beliebte Mixgetränke (Gin Tonic, Gin Fizz).

Spirituose

bio vegan

6 x 0,7 l



SPEZIELLES

JEAN RENÉ PITROU

NORMANDIE

2031 Cidre Brut, Cidre de Normandie

Trockener, klassischer Cidre aus der Normandie, erfrischend-herb mit feiner Frucht, vollständig durchgegoren, dadurch enthält er nur sehr wenig Restzucker. Die Kohlensäure entsteht auf natürliche Weise in der Flasche. Die Apfelweine der Normandie werden ausschließlich auf der Basis von Mostäpfeln aus normannischen Obstgärten erzeugt. Ein wunderbarer Begleiter zu fruchtigen Salaten oder exotischen Speisen.

Cidre

bio

6 x 0,75 l



2036 Cidre Demi-sec, Cidre de Normandie

Halbtrockener Cidre aus der Normandie, erfrischend-mild mit feiner Frucht, durch vorzeitig gestoppte Gärung blieb bei diesem Demi-Sec etwas Restzucker unvergoren. Die Kohlensäure entsteht auf natürliche Weise in der Flasche. Die Apfelweine der Normandie werden ausschließlich auf der Basis von Mostäpfeln aus normannischen Obstgärten erzeugt. Als Begleitung zum Essen ein echtes Multitalent, er passt zu Fleisch, Fisch oder Galette.

Cidre

bio

6 x 0,75 l



WEINGUT ZÄHRINGER

BADEN

5411 Prickler SECCO, Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure

Intensiver Duft nach reifen Trauben, Äpfeln und Birnen mit leichten Anklängen von Muskat. Animierende, frische Säure und verhaltene, leichte Süße auf der Zunge. Für den Prickler Traube werden Rivaner- und Muskateller-Trauben aus dem Heitersheimer Maltesergarten verwendet. Beide Sorten werden früh gelesen, cuvétiert und verperlt. Erfrischender, feiner Apéritif oder universeller Speisebegleiter. Der Prickler Traube freut sich auch über einen Spritzer Holunderblütensirup, Aperol oder Campari. Rebsorten: Gutedel, Muskateller.

Traubensaft

bio

6 x 0,75 l



WEINKELLEREI WEINKÖNIG

ALKOHOLFREI

5845 Pearl Blanc, alkoholfrei

Ein schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein. Er präsentiert sich frisch, mit einer feinen Perlage und einem Aroma von feinfruchtigen Äpfeln. Aus Trauben des Bordelais erzeugt! Ideal als Apéritif, zu Vorspeisen und Sommergerichten. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sémillon.

Alkoholfrei

bio

vegan

6 x 0,75 l



5843 Romance en Blanc, alkoholfrei

Ein frischer, spritziger, fruchtiger Weißwein. Die Trauben stammen aus den hochwertigen Weinbergen des Bordelais! Ideal als Apéritif, zu Salaten oder Fisch, als Sommergetränk. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sémillon.

Alkoholfrei

bio

vegan

6 x 0,75 l



5844

Romance en Rouge, alkoholfrei

Ein geschmeidiger bouquetbetonter, trockener alkoholfreier Wein mit den Aromen der schwarzen Johannisbeere. Eine Assemblage der bekanntesten Rotweinsorten des Bordelais! Passt gut zu Fisch, leichten Geflügelgerichten und leichten Nudelgerichten. Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Alkoholfrei

bio
vegan

6 x 0,75 l



9005

Premium Glühwein weiß 1,0 l

Überwiegend aus Weinen unserer deutschen Winzer hergestellt und mit echtem Zutaten wie Zimt, Orange sowie Nelke und weiteren winterlich-weihnachtlichen Gewürzen verfeinert. Langsam sollte der Glühwein erwärmt werden, damit sich die Geschmacksaromen voll entfalten können. Genießen Sie einen nicht zu süßen und spannenden weißen Glühwein, der sich lieblich am Gaumen niederlässt. Rebsorten: Meist deutsche Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner etc..

Glühwein

bio

6 x 1 l



9006

Premium Glühwein rot 1,0 l

Würziger Bio-Glühwein, überwiegend aus Weinen unserer deutschen Winzer hergestellt. Gehaltvoll, mit weihnachtlichen Aromen und dezenter Süße. Sowohl echte Nelke, Orange als auch Zimt aus Sri Lanka wurden bei der Zubereitung natürlich nicht vergessen! Glühwein nach dem Rezept meiner Großmutter! Genießen Sie den Spätherbst mit unserem Glühwein und erleben Sie beschwingt die Vorweihnachtszeit. Unser Glühwein ist weder zu stark noch zu süß, ohne Reue geht dann auch einmal etwas mehr! Rebsorten: Meist deutsche Rotweinsorten wie Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger, Trollinger etc..

- Mehrmals prämiert!!

Glühwein

bio
vegan

6 x 1 l



9004

Premium Glühwein weiß 10,0 l

Überwiegend aus Weinen unserer deutschen Winzer hergestellt und mit echtem Zutaten wie Zimt, Orange sowie Nelke und weiteren winterlich-weihnachtlichen Gewürzen verfeinert. Langsam sollte der Glühwein erwärmt werden, damit sich die Geschmacksaromen voll entfalten können. Genießen Sie einen nicht zu süßen und spannenden weißen Glühwein, der sich lieblich am Gaumen niederlässt. Rebsorten: Meist deutsche Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner etc..

Glühwein

bio

1 x 10 l



9003

Premium Glühwein rot 10,0 l

Würziger Bio-Glühwein, überwiegend aus Weinen unserer deutschen Winzer hergestellt. Gehaltvoll, mit weihnachtlichen Aromen und dezenter Süße. Sowohl echte Nelke, Orange als auch Zimt aus Sri Lanka wurden bei der Zubereitung natürlich nicht vergessen! Glühwein nach dem Rezept meiner Großmutter! Genießen Sie den Spätherbst mit unserem Glühwein und erleben Sie beschwingt die Vorweihnachtszeit. Unser Glühwein ist weder zu stark noch zu süß, ohne Reue geht dann auch einmal etwas mehr! Rebsorten: Meist deutsche Rotweinsorten wie Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger, Trollinger etc..

Glühwein

bio

1 x 10 l



5791 **Granatapfelsaft**

Für diese exklusive Sonderfüllung wird eine spezielle Sorten- und Geschmacksvariante ausgesuchter Granatapfelsorten gewählt. Die Granatäpfel kommen aus dem Iran und werden schonend verarbeitet.

Säfte

bio vegan

6 x 0,75 l



7130 **Olives Noires, Nyons AOP**

Oliven im Glas, allerfeinste Qualität, perfekt gewürzt, schwarz, die besten aus Nyons, mit Kräutern eingelegt.

Oliven

bio vegan

6 x 0,23 kg



7131 **Olives Noires, Nyons AOP**



Oliven allerfeinster Qualität, perfekt gewürzt, schwarz, mit Kräutern eingelegt. Die besten aus Nyons, im praktischen Vakuumbbeutel.

Oliven

bio vegan

1 x 1 kg



7139 **Aceto Bianco, Aceto Balsamico di Modena IGP**

Dieser weiße Balsamico hat einen süßsauren, gut ausgewogenen Geschmack. Mindestens 3 Jahre Reifung in kleinen Eichenholz-fässern. Ideal zum Würzen von Salaten, gegrilltem Fisch oder Geflügel. Rebsorte: Trebbiano di Modena.

Essig

bio vegan

6 x 0,5 l



7140 **Aceto Rosso, Aceto Balsamico di Modena IGP**

Mit wenigen Tropfen verzaubern Sie Ihre Speisen!

Charakteristisches und durchdringendes Balsamico-Aroma. Gut ausgewogener Geschmack mit einer harmonischen Säure, würzig mit samtigen Nuancen. Über 8-jährige Reifung in kleinen Eichenholz-fässern. Würzen nach antiker Tradition! Ideal zum Abrunden von frischen Salaten oder zum Verfeinern von Fleisch- und Käsegerichten. Rebsorte: Lambrusco Grasparossa.

Essig

bio vegan

12 x 0,5 l



5910 **Küchenwein weiß**

Ein Cuvée aus diversen klassischen Weißweinen. Ideal zum Kochen, Würzen oder Marinieren.

Weißwein

bio

6 x 0,75 l



5912 **Küchenwein rot**

Ein Cuvée aus diversen klassischen Rotweinen. Ideal zum Kochen, Würzen oder Marinieren.

Rotwein

bio

6 x 0,75 l





optimis

Optimis ist der neue Genussbotschafter, der das Beste zweier außergewöhnlicher Rebsorten zu einem fulminanten und aromenintensiven Wein-Kunstwerk komponiert.

Verzaubern Sie Nase, Mund und Gaumen Ihrer Weinkunden mit diesen beiden einzigartigen Weinkompositionen – exklusiv nur bei Naturian!

**Dem Unternehmen auszustellende Bescheinigung gemäß
Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007**

1. Nummer der Bescheinigung: 5b9fb8d8332fa

2. Name und Anschrift des Unternehmers:

Naturian-Ökoweine LK GmbH & Co. KG
Bosenheimer Str. 218 A
55543 Bad Kreuznach

DE-RP-007-06450-BCD
Verarbeiter, Importeur, Vergabe von
Lohnaufträgen
Betriebsstätten siehe Anhang

3. Name, Anschrift und Codenummer der
Kontrollstelle/Kontrollbehörde:

**Prüfverein Verarbeitung ökologische
Landbauprodukte e.V.**
Bahnhofstrasse 9
76137 Karlsruhe

DE-ÖKO-007

4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:

Wein, Glühwein, Schaumwein, Sekt,
Spirituosen, Saft, Feinkost

5. definiert als:

ökologische/biologische Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer:

17.09.2018 bis 31.01.2020

7. Datum der Kontrolle(n):

14.02.2018, 15.08.2018

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

17.09.2018, Karlsruhe

Unterschrift für die Kontrollstelle

M. Rombach
Martin Rombach



PRÜFVEREIN VERARBEITUNG
ÖKOLOGISCHE
LANDBAUPRODUKTE e.V.

Bahnhofstraße 9
D - 76137 Karlsruhe
Tel +49 (0)721. 62 68 40 - 0
Fax +49 (0)721. 62 68 40 - 22
kontakt@pruefverein.de
www.pruefverein.de

UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)

§ 1 Geltungsbereich

Für alle Geschäftsbeziehungen zwischen dem Besteller und der Naturian-Ökoweine LK GmbH & Co. KG, Bosenheimer Straße 218A, 55543 Bad Kreuznach gelten ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen in ihrer zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Entgegenstehende oder von diesen AGB abweichende Regelungen erkennt Naturian-Ökoweine nicht an und widerspricht ihnen hiermit ausdrücklich. Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur gültig, wenn Naturian-Ökoweine ausdrücklich und schriftlich zustimmt.

§ 2 Vertragsschluss

§ 2.1

Ein Kauf- und Liefervertrag mit Naturian-Ökoweine kommt zustande, wenn Naturian-Ökoweine eine Bestellung durch Lieferung der Ware oder mittels Bestätigung des Auftrags annimmt. Preislisten, Prospekte und Anzeigen sind nur Aufforderungen zur Abgabe eines Angebotes und damit freibleibend. Naturian-Ökoweine bietet keine Produkte zum Kauf durch Minderjährige an.

§ 2.2

Die Produktabbildungen im Online-Shop dienen nur zur Abgabe eines Kaufangebotes und sind damit freibleibend. Mit dem Anklicken des Buttons „Kostenpflichtig bestellen“ wird ein verbindliches Kaufangebot abgegeben. Der Zugang der Bestellung stellt noch keine Annahme des Kaufangebotes dar.

§ 2.3

Sollte die Auftragsbestätigung Schreib- oder Druckfehler enthalten oder sollte der Preisfestlegung technisch bedingte Übermittlungsfehler zugrunde liegen, behalten wir uns eine Anfechtung vor.

§ 3 Preise

Die angegebenen Preise beziehen sich jeweils auf eine Flasche in Euro ohne Pfand und Mehrwertsteuer. Alle Preise sind freibleibend und jahrgangsgebunden. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt der Bestellung. Die Flaschen enthalten, wenn nicht anders angegeben, 0,75 Liter. Die gültigen Preise sind der jeweils zugeschickten Preisliste bzw. der Preisangabe im Online-Shop oder dem vorliegenden Angebot zu entnehmen. Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

§ 4 Versand

Ab einem Warenwert (netto) von 395,00 € liefert Naturian-Ökoweine frachtfrei innerhalb Deutschland (außer Inseln). Bei Aufträgen unter einem Warenwert (netto) von 395,00 € werden 15,00 € netto anteilige Fracht- und Verpackungskosten berechnet. Abgabe in der Regel nur in ganzen VPEs, bei Teilmengen kann ein Zuschlag erhoben werden. Kleinmengen bis 18 Flaschen werden grundsätzlich im Postpaket versandt. Pro Paket werden anteilige Kosten in Höhe von 15,00 € netto berechnet. Die Zustellung der bestellten Ware erfolgt in der Regel bei vorrätiger Ware innerhalb von 5 Werktagen, bei nicht vorrätiger Ware schnellstmöglich, sobald Naturian-Ökoweine die Ware erhält. Ein Schadensersatzanspruch wegen verspäteter Lieferung ist ausgeschlossen. Falls eine Lieferung innerhalb von 14 Tagen nicht möglich ist oder ein bzw. mehrere Produkte nicht lieferbar sind, wird der Kunde schnellstmöglich darüber informiert. Bei Eigenabholung vom Lager in Fuldabrück wird ein Abholrabatt in Höhe von 0,10 € pro Flasche vergütet. Sind nicht alle bestellten Artikel vorrätig, können Teillieferungen vorgenommen werden. Restmengen kommen schnellstmöglich zur Nachlieferung, sofern dieser nicht ausdrücklich widersprochen wird. Sendet das Transportunternehmen die versandte Ware an den Verkäufer zurück, da eine Zustellung beim Kunden nicht möglich war, trägt der Kunde die Kosten für den erfolglosen Versand und die Rücklieferung.

§ 5 Leergut

Naturian-Ökoweine berechnet und vergütet bei Rücklieferung für Pfandflaschen 0,25 € pro Flasche, für Kunststoffsteigen 2,50 € pro Steige, bei Europaletten 13,00 € pro Palette. Für Rollis wird ein Pfand in Höhe von 90,00 € berechnet und bei Rückgabe vergütet. Der Rolli verbleibt im Eigentum von Naturian-Ökoweine.

Bei Verlust werden 120,00 € in Rechnung gestellt. Naturian-Ökoweine nimmt in Verbindung mit einer Warenlieferung nur das Leergut der Flaschen zurück, die geliefert wurden. Das Leergut muss sauber und nach Farbe und Form sortiert sein. Verschmutztes oder nicht sortiertes Leergut kann zurückgewiesen werden. Für die Entsorgung von nicht verwendbarem Leergut werden 0,10 € pro Flasche berechnet.

§ 6 Eigentumsvorbehalt

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises sowie der Neben- und Versandkosten das Eigentum von Naturian-Ökoweine. Der Käufer tritt alle Forderungen, die er aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware gegen seine Abnehmer oder Dritte erwirbt, an Naturian-Ökoweine zur Sicherung in voller Höhe ab. Haftung, Gefahrtragung und Gewährleistung, Schadensersatzansprüche aus Verzug, Unmöglichkeit der Leistung, Verletzung von vertraglichen und gesetzlichen Neben- und Schutzpflichten, Verschulden bei Vertragsschluss und außervertragliche Haftung sind ausgeschlossen, soweit der Schaden nicht durch grob fahrlässiges oder vorsätzliches Handeln von Naturian-Ökoweine verursacht worden ist. Fehlmengen und/oder Transportschäden sind unverzüglich bei Erhalt der Ware Naturian-Ökoweine anzuzeigen. Mängel, die auch bei sorgfältiger Prüfung nach Erhalt der Ware nicht sofort erkannt werden können, sind unverzüglich nach Entdeckung, spätestens jedoch vier Wochen nach Übernahme der Ware schriftlich mitzuteilen. Ausdrücklich nicht als Mangel anerkannt werden optische Mängel, z. B. an Etikett und Kapsel. Da es sich bei Wein um ein Naturprodukt handelt, können natürliche Veränderungen der Substanz nicht ausgeschlossen werden und sind teilweise seitens des Erzeugers gewünscht, z. B. bei unfiltrierten Weinen das Depot. Eine Haftung für diese Veränderungen wird ausgeschlossen.

§ 7 Zahlungsbedingungen

Bei Neukunden behält sich Naturian-Ökoweine den Versand nach Zahlungseingang oder per Nachnahme vor. Die Zahlung per Rechnung wird nur Stammkunden, Großfirmen und Institutionen zugestanden. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen ohne Abzüge nach Lieferung fällig. Im Verzugsfall werden Verzugszinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz berechnet. Bei Erteilung einer SEPA-Einzugermächtigung für den Lastschrift einzug gewähren wir einen Sonderrabatt in Höhe von 2 % auf den Netto-Warenwert (ohne Pfand) innerhalb Deutschlands. Für eine eventuelle Rücklastschrift berechnet Naturian-Ökoweine anteilige Kosten in Höhe von 15,00 €. Naturian-Ökoweine ist berechtigt, trotz anders lautender Angaben des Käufers Zahlungen zunächst mit dessen älteren Schulden zu verrechnen.

Erfüllungsort / Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Kreuznach.

IMPRESSUM

NATURIAN-ÖKOWEINE LK GmbH & Co. KG

Bosenheimer Str. 218 A
55543 Bad Kreuznach
Tel.: +49 (0)561 58547 - 0
Fax: +49 (0)561 58547 - 17
E-Mail: info@naturian.de
Web: www.naturian.de

Amtsgericht Bad Kreuznach: HRA 20889

Geschäftsführer: Thomas Luber

Naturian-Ökoweine ist Lizenznehmer des Dualen Systems Zentek mit

Nr.: DE 5579 7709 12761-V (Lucid)

Zertifiziert nach EU-Verordnung 834/2007

Durch Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

Öko-Kontrollnummer D-RP-007-06450-BCD



KATALOG & DESIGN

Thomas Luber, Christian Junger | 2019



**Naturian: Pionier für
hochwertige Bioweine seit über 40 Jahren!**

NATURIAN-ÖKOWEINE LK GmbH & Co. KG

Steinbreite 16
D-34277 Fuldabrück-Bergshausen

Tel.: +49 (0)561 58547 0
Fax: +49 (0)561 58547 17

info@naturian.de
www.naturian.de