Nr. 02 2017

Weinpost

Lassen Sie sich von einer Auswahl unserer vielfältigen Bio-Weine inspirieren.

Gratis

Deutsche Spitzenwinzer

Weinerzeuger mit Leidenschaft und Herzblut

Internationale Geheimtipps der Saison

Entdecken Sie unsere Spanier auf Seite 2

Mit dem passenden Wein ein Genusserlebnis

Ausgewählte Rezepte und Tipps vom bioladen*Koch

Falko Rosso, rot

Seite 7

Loacker Valdifalco. Italien.

Fruchtig nach roten Beeren, voluminöse Saftigkeit.

vegan

trocken

8 99 €/0,75 l 11,99/1 l

Für Menschen mit Geschmack. bioladen *bioladen.de*

Liebe Weinfreunde,

das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu, man genießt die letzten warmen Tage und die Bäume leuchten in bunten Farben. So bunt, wie die Vielfalt unserer Weine, von denen wir Ihnen gerne einige hier vorstellen!*

Freuen Sie sich auf Neuentdeckungen, edle Weine für die Festtage, Hochprozentiges zum Ausklang eines schönen Essens, Prickelndes zum Anstoßen auf das neue Jahr und unkomplizierte Weine für alle Tage.

Lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren und entdecken Sie Ihr persönliches Wein-Genuss-Erlebnis. Gibt es etwas Schöneres, als ein gutes Essen mit dem passenden Wein zu krönen?

Gehen Sie auf Entdeckungsreise und lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Weinwelt überraschen.

Wir beraten Sie sehr gerne persönlich bei Ihrer Auswahl!

Ihr Bio-Wein-Team

Nutzen Sie unseren Geschmackskompass um noch mehr über unsere Weine zu erfahren:

- Speiseempfehlung
- Traubensorte
- Serviertemperatur
- Dekantierzeit

* Weitere Weine finden Sie im Weinfinder auf **bioladen.de**

10° IGP Castilla, weiß

Jung, frisch und fruchtbetont.

- Hühnchenfrikassee mit Spargel und Champignons
- Airén, Sauvignon Blanc
- 10°C

12° IGP Castilla, rosé

Fruchtig, frisch, süffig.

- Gegrilltes
- Syrah, Graciano
- 12°C

18° IGP Castilla, rot

Duft nach Cassis, vanillig, röstig mit fein eingebundenen Gerbstoffen.

- gegrilltes Fleisch und Gemüse
- Tempranillo
- 18°C
- 2 Stunden

bioladen vegan trocken

4 99 €/0,75 l 6,65/1 l

Deutsche Spitzenwinzer

Sinnvoll, weiß

Weingut Gustavshof. Deutschland.

Duft nach Birne und Banane, im Mund ausgeglichen und elegant.

Fisch, Kassler
Johanniter
10° C

Würzer, weiß

Weingut Gustavshof. Deutschland.

Autochthone Rebsorte Würzer – feinwürziger Duft, elegante Geschmacksentfaltung auf der Zunge.

Fisch, Pasta, asiatische Gerichte
Würzer
12° C

Gustavshof

Der Gustavshof liegt in der Nähe von Alzey im Herzen von Rheinhessen.

Er wird von der Familie Roll in vierter Generation als klassischer Familienbetrieb bewirtschaftet. Insgesamt 18 Hektar werden nach Ecovin- und demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Der Fokus liegt auf den klassischen regionalen Rebsorten aber auch auf innovativen Produkten. Die Förderung der Biodiversität und der Nützlinge liegt Andreas Roll am Herzen, so gibt es auch den Anbau von Tafeltrauben, Obstbäumen und erste Versuche mit Trüffeln.

Mit dem passenden Wein ein
Genusserlebnis.

Perfekt zum Wein: Kräuter-Hirschrücken

600–800 g Rücken vom Damhirsch | 1 kleingeschnittene Schalotte | 1 EL kleingeschnittene Möhre | 1 EL kleingeschnittener Knollensellerie | 1 TL Senf | 1 TL Honig | ½ Bund Petersilie | 1 Bund Schnittlauch | 1–2 EL Tomatenmark | 150 ml Rotwein | 1 Zweig Thymian | 1 Glas (ca. 400 ml) Rinder- oder Wildfond | 50 g Butter | Salz & Pfeffer

Den Rücken mit der Schalotte, den Möhren und dem Knollensellerie anbraten und anschließend bei 150 °C ca. 7–8 Minuten im Ofen garen (je nach Größe des Rückens), das Fleisch herausnehmen, in Alufolie einwickeln und weitere 5 Minuten garen. Senf und Honig verrühren und den Hirschrücken damit einstreichen und in der gehackten Petersilie, dem Schnittlauch und den Rosmarinblättchen rollen.

Für die Sauce Tomatenmark zu dem Gemüse geben, kurz mitrösten und mit Rotwein und Fond ablöschen. Einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen. Die Sauce vom Herd nehmen, kalte Butterwürfel hinein geben und unterrühren. Die Sauce nicht mehr aufkochen.

Samtrot Schwarzriesling, rot

Weingut Schäfer-Heinrich. Deutschland.

Weicher samtiger, harmonischer Rotwein.

Linsen und Spätzle mit Wiener Würstchen
Samtrot Schwarzriesling
12°C

ECOVIN
vegan
halbtrocken

7,99 €/0,75 l
10,65/1 l

Cabernet Mitos, rot

Weingut Schäfer-Heinrich. Deutschland.

International, feine Holztöne, anhaltend.

Hirschmedaillon, Rinderschmorbraten, Lammsteak oder Nudelgerichte mit Käse-Sahne-Sauce
Cabernet Mitos
18°C

Geheimtipp!

Schmeckt fein zu Kräuter-Hirschrücken

ECOVIN
vegan
trocken

16,95 €/0,75 l
22,60/1 l

Mehr vom Weingut Schäfer-Heinrich auf Seite 15.

Deutsche Spitzenwinzer

Sauvignon Blanc Löss, weiß

Weingut Heiner Sauer. Deutschland.

Trockener Sauvignon Blanc mit viel gelber Frucht und einem intensiven Mundgefühl.

- gebratener Fisch, gegrilltes Gemüse
- Sauvignon Blanc
- 12°C

11 95 €/0,75l 15,93/1l

Perfekt zum Wein: Weihnachtliche Forelle mit Mandelbutter

4 Forellen | 2 EL Weizenmehl | 1–2 TL Paprikapulver | edelsüß | 100 g Butter | 1 EL Olivenöl | 4 EL gehobelte Mandeln

Die Forellen innen und außen kalt abbrausen und trocken tupfen. Das Mehl mit dem Paprikapulver mischen. Die Fische darin wenden und auch innen damit ausstreuen. Die Butter in der Pfanne zerlassen, das Olivenöl dazu geben. Die Forellen bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5–8 Minuten darin braten (die Forellen sind gar, wenn sich die Schwanzflosse herausziehen lässt).

Die gebratenen Forellen auf eine vorgewärmte Platte geben. Die Mandeln in der Bratbutter hellbraun anrösten und über den Forellen verteilen.

Auxerrois, weiß

Wein- und Sektgut Harteneck. Deutschland.

Aromen von Birne und Limette, harmonisches Säurespiel und eine ausgeprägte Mineralik.

- Fisch, asiatische Küche, Spargel
- Auxerrois
- 10°C

9 99 €/0,75l 13,32/1l

Riesling Spätlese, weiß

Weingut Sander. Deutschland.

Feine Würze, fruchtig.

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Riesling
- 12°C

8 99 €/0,75l 11,99/1l

Cuvée Purpurrot, rot

Weingut Heiner Sauer. Deutschland.

Schwarzkirsche, Cassis, Pflaume und ein feiner Vanilleton.

- Wildgulasch, Lammragout, Röstbraten
- St. Laurent, Spätburgunder, Merlot
- 16°C
- 2 Stunden

14 95 €/0,75l 19,93/1l

Gewürztraminer Nussdorfer Herrenberg, weiß

Weingut Heiner Sauer. Deutschland.

Feiner Rosenduft, weich, üppig, mit viel Schmelz.

- Traumpartner asiatischer Küche, z.B. zu Gerichten mit Koriander und Ingwer
- Gewürztraminer
- 10°C

14 95 €/0,75l 19,93/1l

Cana, weiß

Weingut Heiner Sauer. Deutschland.

Ausgewogene weiche Frucht von Pfirsich und Zitrone mit frischer Säure und beeindruckender Struktur.

- Risotto, Spargel
- Burgunder, Riesling, Sauvignon Blanc
- 10°C

6 99 €/0,75l 9,32/1l

Riesling Lößterrassen, weiß

Weingut Sander. Deutschland.

Elegante Fruchtaromen von Pfirsich und weißen Blüten, mit mineralischen Noten. Lebendige, verspielte Säure, kraftvoll, längeres Finish.

- Krusten- u. Schalentiere, Fischpastete, Ragout, Geflügel
- Riesling
- 12°C

9 99 €/0,75l 13,32/1l

Silvaner Alte Rebe, weiß

Weingut Sander. Deutschland.

Kräftiger und extraktreicher Silvaner von 70 Jahre alten Reben.

- Spargelgerichte, helles Fleisch
- Silvaner
- 12°C

12 95 €/0,75l 17,27/1l

Weine aus Italien

Carmenos, rot
La Cappuccina. Italien.

Fruchtig, harmonisch und elegant.

- zu dunkler Schokolade, Dessertwein
- Oseleta, Carmenère
- 16°C

#4531

vegan
lieblich
18 95 €/0,5l 37,90/1l

Chianti Reserva, rot
Fattoria Di Romignano. Italien.

Intensive Tannine, umspielt von Cassis und Aromen roter Beeren.

- Wild und dunkles Fleisch
- Sangiovese, Cabernet
- 18°C
- 2 Stunden

#1776

vegan
trocken
11 95 €/0,75l 15,93/1l

Rosso Puglia, rot
Antica Enotria. Italien.

Fein, fruchtig, strukturiert.

- Pastagerichte und vieles mehr ...
- Sangiovese, Montepulciano
- 16°C

#4481

vegan
trocken
6 99 €/0,75l 9,32/1l

#4479

Nero di Troia, rot
Antica Enotria. Italien.

Elegant, ausdrucksstark, fruchtig und strukturiert.

- Spaghetti Aglio e Olio, pikant Gewürztes vom Grill
- Nero di Troia
- 18°C

vegan
trocken
12 95 €/0,75l 17,27/1l

Madego, rot
La Cappuccina. Italien.

Reife Frucht, leichte Gewürze.

- gegrilltes Fleisch
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere
- 18°C

#4526

vegan
trocken
8 49 €/0,75l 11,32/1l

Verduzzo, weiß
Castello di Gabriel. Italien.

Schlanker Körper, leicht fruchtiges Pfirsicharoma.

- Aperitif, Dessert, Risotto
- Verduzzo Trevigiano
- 10°C

#8606

vegan
lieblich
6 99 €/0,75l 9,23/1l

Nero d'Avola, rot
Purato. Italien.

Runder und körperreicher sizilianischer Rotwein.

- rotes Fleisch und Pasta mit Tomatensauce
- Nero d'Avola
- 16°C

#4515

vegan
trocken
6 99 €/0,75l 9,32/1l

Vermentino, weiß

La Selva. Italien.

Intensiver, fruchtbetonter, trockener Weißwein, gekeltert aus der in der Maremma heimischen Vermentino Traube.

- Fisch, Meerestiere, helles Fleisch
- Vermentino
- 10°C

#8580

Naturland
vegan
trocken

9 99 €/0,75l 13,32/1l

Rosso Avorio, rot

La Selva. Italien.

Harmonischer, vollmundiger Wein vorwiegend aus Sangiovese-Trauben.

- Pasta, Fenchelsalami
- Sangiovese, Malvasia, Nera, Cabernet, Sauvignon, Merlot
- 16°C

#8576

Naturland
vegan
trocken

6 99 €/0,75l 9,32/1l

Falko Rosso, rot

Loacker Valdifalco. Italien.

Fruchtig nach roten Beeren, voluminöse Saftigkeit.

- Pilzgerichte und Wildcarpaccio
- Sangiovese, Merlot
- 16°C
- 1 Stunde

#1766

vegan
trocken

8 99 €/0,75l 11,99/1l

Fattoria San Michele

Fattoria San Michele liegt, klassisch für die Toskana, in Wald- und Olivenhainen wenige Kilometer südwestlich von Florenz in den Hügeln des Val di Pesa.

Zu dem Weingut gehören knapp 400 Hektar Land, darunter 50 Hektar Weinberge, Olivenhaine, Wälder und Weiden. Paolo Nocentini erwarb das Weingut in den 1970ern und ließ das dazugehörige Schloss wieder renovieren. Er arbeitet mit Leib und Seele und so ist die Fattoria San Michele ein toskanisches Bilderbuch-Weingut und arbeitet seit 1993 biologisch. Bekannt ist San Michele für seinen hervorragenden Chianti, der im klassischen Stil produziert wird. Neben den Weinen werden auch noch Brot, Vin Santo und Olivenöl erzeugt.

Chianti Colli Fiorentini, rot

Fattoria San Michele. Italien.

Fruchtiger Chianti mit guter Sangiovese-Struktur, Säure und Tannin sind dezent.

- Pasta, Fleisch, Crostini
- Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot
- 16°C
- 1 Stunde

#1790

vegan
trocken

8 99 €/0,75l 11,99/1l

Chianti Classico, rot

Fattoria San Michele. Italien.

Dicht, konzentriert, nach Früchtekompott, nachhaltig.

- kurzgebratenes, dunkles Fleisch mit würzigen Saucen
- Sangiovese
- 18°C
- 2 Stunden

#1792

vegan
trocken

14 95 €/0,75l 19,93/1l

Willkommen in Spanien ...

Bobal y Merlot, rot

Bodegas Jalon. Spanien.

Samtig und elegante Frucht.

- Paella, Pasta
- Bobal, Merlot
- 18°C

vegan

trocken

8 99 €/0,75l 11,99/1l

Rioja Reserva, rot

Bodegas Jalon. Spanien.

Gereifter, runder, fruchtiger Rotwein mit Vanillenoten.

- Fleisch, Wild
- Tempranillo
- 16°C
- 2 Stunden

Passt super zu Trüffelkäse

Geheimtipp!

vegan

trocken

15 95 €/0,75l 21,27/1l

Rioja Crianza, rot

Bodegas Jalon. Spanien.

Reife Walderdbeeren und Gewürze mit einer leichten Holznote.

- Reisgerichte
- Tempranillo
- 16°C

Schmeckt fein zu Lammkeule Boric

vegan

trocken

9 99 €/0,75l 13,32/1l

Perfekt zum Wein: Lammkeule Boric

1 Lammkeule ohne Knochen | 1,5 l Buttermilch | 3 Knoblauchzehen | Piment | 5 Wacholderbeeren | 5 Pfefferkörner | 3 Lorbeerblätter | 4 EL Olivenöl

Für die Kräuter-Senf-Kruste:
4 Knoblauchzehen | 100 g getrocknete Tomaten | 4 EL Petersilie, gehackt | 2 EL Rosmarin, gehackt | 8 EL Semmelbrösel | 2 Eigelbe | 6 EL Senf | etwas Sahne | Salz

Am Vortag die Lammkeule in Buttermilch mit den zerdrückten Gewürzen einlegen und an einem kühlen Ort ziehen lassen. Am nächsten Tag das Fleisch herausnehmen, abbrausen, trocken tupfen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Für die Kruste die Knoblauchzehen und getrockneten Tomaten hacken. Mit allen weiteren Zutaten vermengen und die Lammkeule mit der Panade bedecken, einfach mit den Händen gleichmäßig fest andrücken.

Die Lammkeule in einen Bräter mit Deckel geben und für ca. 2 Std. bei 160°C im Backofen langsam schmoren lassen. In der letzten ½ Std. auf 200°C erhöhen und den Deckel abnehmen.

L'Angelet, rot

Bodegas Palmera. Spanien.

Hochwertig, sehr komplex, Spitzenklasse, Lagerwein.

- Lammkoteletts
- Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
- 18°C
- 2 Stunden

Geheimtipp!

vegan

trocken

23 95 €/0,75l 31,93/1l

10° IGP Castilla, weiß

San Isidro. Spanien.

Jung, frisch und fruchtbetont.

- Hühnchenfrikassee mit Spargel und Champignons
- Airén, Sauvignon Blanc
- 10°C

bioladen

vegan

trocken

4 99 €/0,75l 6,65/1l

12° IGP Castilla, rosé

Bodegas Parra Jiménez. Spanien.

Fruchtig, frisch, süffig.

- Gegrilltes
- Syrah, Graciano
- 12°C

bioladen

vegan

trocken

4 99 €/0,75l 6,65/1l

18° IGP Castilla, rot

Dionisos. Spanien.

Duft nach Cassis, vanillig, röstig mit fein eingebundenen Gerbstoffen.

- gegrilltes Fleisch und Gemüse
- Tempranillo
- 18°C
- 2 Stunden

bioladen

vegan

trocken

4 99 €/0,75l 6,65/1l

… in Österreich …

Gemischter Satz, weiß

Winzerhof Landauer-Gisperg. Österreich.

Tolle Frucht, saftig und knackig, sehr einladend und animierend.

- Edelfische in Zitronengras, Jakobsmuscheln in Limettenbutter
- Aus unterschiedlichen Rebsorten gemeinsam gelesen und verarbeitet.
- 10°C

Zweigelt Klassik, weiß

Winzerhof Landauer-Gisperg. Österreich.

Der Rotwein-Klassiker aus Österreich – er passt einfach immer!

- deftige Gemüsegerichte
- Zweigelt
- 16°C

vegan

trocken

8,99
€/0,75 l
11,99/1 l

Winzerhof Landauer-Gisperg

Johanna, Franz und Stefan Landauer-Gisperg lieben es Wein zu machen und zu trinken!

Zuhause im Herzen Österreichs, in Tattendorf/ Thermenregion, arbeiten sie respektvoll mit der Natur und ihren Weinen. Handgemacht, individuell und mit Ursprünglichkeit. Weine mit Charakter und Seele. In ihren Weinen steckt Frucht, Finesse und Eleganz aber auch ganz, ganz viel Liebe! Und dazu stehen sie!

… in Argentinien

Träumerei, rot

Meinklang. Österreich.

Sehr fruchtbetont und leicht würzig mit angenehmer Frische. Bodenständiger Begleiter zu einer deftigen Jause.

- Rind, Pasta, Vesper
- Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent
- 16°C

Träumerei, weiß

Meinklang. Österreich.

Frischer, aromatischer Wein mit harmonischer Säure. Perfekter Aperitif-Wein oder zu leichten Vorspeisen.

- Vorspeise, Aperitif
- Grüner Veltliner, Welschriesling, Muskat
- 12°C

demeter

vegan

trocken

7,99
€/0,75 l
10,65/1 l

Malbec Reserve, rot

Domaine Bousquet. Argentinien.

Saftig, frischer Malbec Reserva mit einem dezenten Holzton. Feine Aromen von Heidelbeeren, Pflaumen, Kirschen.

- Fleisch
- Malbec, Merlot, Cabernet
- 16°C

vegan

trocken

13,95
€/0,75 l
18,60/1 l

Rebenschätze aus Frankreich

Bordeaux, rot

Château Jarr. Frankreich.

Reifer Bordeaux mit Waldbeeren und leichter Holznote.

- gegrilltes Lamm, Kartoffelspezialitäten
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- 16°C
- 1 Stunde

#4234

Geheimtipp!

vegan

trocken

5 99 €/0,75l 7,99/1l

Bordeaux Supérieur, rot

Château La Blanquerie. Frankreich.

Sanft, feinfruchtig, reifer Charakter.

- gegrilltes Fleisch und Gemüse
- Merlot, Cabernet Sauvignon
- 18°C
- 2 Stunden

#4264

trocken

7 49 €/0,75l 9,99/1l

Châteauneuf du Pape, rot

Cigalons. Frankreich.

Purpur- und Granatfarbe, Aromen von roten Beeren in der Nase, Noten von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen am Gaumen.

- gebratenes Wild- und Rindfleisch
- Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah
- 16°C
- 2 Stunden

#4304

trocken

34 95 €/0,75l 46,60/1l

Chablis, weiß

Domaine Bersan. Frankreich.

Tiefgründig mineralisch, fruchtig und leicht salzig.

- Meeresfrüchte, Fisch
- Chardonnay
- 12°C

#4296

Geheimtipp!

trocken

17 95 €/0,75l 23,93/1l

Corbières, rot

Jacques Frelin. Frankreich.

Schmelzig, fruchtig, würzig, seidig und samtig.

- französische Küche
- Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
- 18°C

vegan

trocken

7 49 €/0,75 l 9,99/1 l

Languedoc, rot

Jacques Frelin. Frankreich.

Dichter, fruchtiger, authentischer Südfranzose.

- gedünstetes Gemüse mit provenzialischen Kräutern
- Syrah, Grenache, Carrrignan
- 16°C

vegan

trocken

7 49 €/0,75 l 9,99/1 l

Griechenland

Syrah, rosé

Papakonstantinou. Griechenland.

Leichter, frischer Roséwein mit Aromen von Erdbeeren und Kirschen.

- Antipasti, einfach so
- Syrah
- 12°C

NEU!

demeter

vegan

trocken

6 99 €/0,75 l 9,32/1 l

Assyrtiko, weiß

Papakonstantinou. Griechenland.

Fruchtiger Weißwein mit Aromen von grünem Apfel.

- Vorspeise
- Assyrtiko
- 12°C

NEU!

demeter

vegan

trocken

6 99 €/0,75 l 9,32/1 l

Puisseguin Saint-Emilion, rot

Chateau Langlais. Frankreich.

Fruchtig-würziges Bukett, geschmeidig, samtig, anhaltend.

- Wild in allen Spielarten
- Merlot, Cabernet Sauvignon
- 18°C
- 2 Stunden

Schmeckt fein zu Gänsekeule

trocken

14 95 €/0,75 l 19,93/1 l

Perfekt zum Wein: Gebratene Gänsekeule & Chinakohlsalat

4 Gänsekeulen | 1 l Back- und Bratöl | Salz | Pfeffer | 1 Chinakohl | 3 Mandarinen | 1 Granatapfel | 2 Bund Schnittlauch | 50 ml Leinöl | 100 g bioladen*Cashewkerne | 100 ml Sojasoße | 2–3 EL Sesam | 110 ml bioladen*Agavendicksaft

Die Keulen gut würzen und für 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Das Öl in einem Bräter erwärmen, die Keulen dazugeben, so dass sie gerade bedeckt sind.

Bei kleinster Hitze garen (ca. 60–90 Min.) bis das Fleisch sich leicht lösen lässt. Das Öl abgießen. Jetzt die Gänsekeule in einer Pfanne kurz anbraten.

Den Chinakohl halbieren und in feine Streifen schneiden. Mandarinen schälen, in Segmente teilen und in Stücke schneiden. Die Kerne aus dem Granatapfel lösen. Schnittlauch in größere Röllchen schneiden. Die Cashewkerne in einer trockenen Pfanne anrösten und alles locker miteinander vermischen.

Sojasoße, Leinöl und Agavendicksaft miteinander verrühren, mit Pfeffer würzen. Mit dem Salat mischen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Sesam betreuen.

Spezialitäten – von süß bis fruchtig

Piedra Luenga Sherry Fino

Robles. Spanien.

Charmant, fruchtig und trocken.

- Aperitif, Reisgerichte mit Krustentieren
- Pedro Ximenez
- 10°C

#8730

vegan

trocken

9 99 €/0,5l 19,98/1l

Sechser Likör

Feinbrennerei Sasse. Deutschland.

Die Kräuter werden mit einer schonenden Mazeration extrahiert und mit Jamaika-Rum verfeinert.

- Digestif
- 12°C

#0656

süß

19 95 €/0,7l 28,50/1l

Kaffee Arabica Likör

Feinbrennerei Sasse. Deutschland.

Espresso aus stark gerösteten Arabica-Bohnen und Karamell geben dem Likör seinen unvergleichlichen Geschmack.

- Degistif, zu Eis, zum Backen
- 18°C

#0652

süß

19 95 €/0,7l 28,50/1l

Perfekt mit Likör: Schoko-Quark-Traum

150–200g bioladen* Schokocreme | 2 EL Kakao
500g bioladen* Quark, 40% | 70g Vanillezucker |
1 Packung Cantuccini Kaffee- oder Kakaolikör |
200g Sahne, halbsteif geschlagen (mit 2 TL Zucker)

Die Schokocreme in einem Topf vorsichtig erwärmen, bis sie fast flüssig ist, dann etwas abkühlen lassen.

Quark mit dem Zucker verrühren. Cantuccini grob zerkleinern (mit einem schweren Messer oder dem Blitzhacker). Schokocreme zum Quark geben und vorsichtig unterheben, so dass eine marmorierte Masse entsteht. Quarkcreme und Cantuccini in einer Schüssel oder Portionsgläsern schichten, dabei die Cantuccini mit dem Likör beträufeln.

Zum Schluss die geschlagene Sahne darauf geben und alles mit Kakao bestäuben.

Clouds Gin

Humbel Spezialitätenbrennerei. Schweiz.

Frische Noten von Orangen, Mandarinen und etwas Wacholder in der Nase. Würzige Aromen von Thymian, Salbei, Harz und Kardamom.

- Wacholder, Koriander, Thymian, Salbei, Zitronen- und Orangenschale,Kirsch
- 16°C

#4690

vegan

54 95 €/0,7l 78,50/1l

Rum fair trade

Humbel Spezialitätenbrennerei. Schweiz.

Top-Qualität, Fair Trade, pur oder als Mixgetränk.

- zu jeder Gelegenheit
- 18°C

#4644

vegan

2 19 €/0,02l 10,95/100ml

Grappa Nebbiolo

Humbel Spezialitätenbrennerei. Schweiz.

Rovero brennt den Nebbiolo Trester vom hochgeschätzten Barolo-Winzer Erbaluna. Das Produkt überzeugt mit warmen, würzigen Noten und mundfüllendem, langem Abgang.

- Digestif
- Nebbiolo
- 10°C

#0659

vegan

29 95 €/0,5l 59,90/1l

Feel Munich Dry Gin

Feel Munich Dry Gin. Deutschland

Gin mit fruchtig-frischen Aromen aus einer kleinen Manufaktur.

- mit Blutorange, Mandarine, Limette oder gefrorenen Blaubeeren als Garnitur
- u.a. Wacholder, Limette, Koriander, Aronia-, Holunder-, Blaubeere
- 12°C

Geschenkidee!

#4693

vegan

9 99 €/0,1l

Cognac V.S.O.P.

Domaine Brard-Blanchard. Frankreich.

Zart, weich, traubig. 10 Jahre im Holzfass gereift.

- auch bei Kerzenschein selbst genießen
- Ugni Blanc
- 18°C

Geheimtipp!

#4631

61 95 €/0,7l 88,50/1l

Appléritif Aronia Apfel & Rose

Clostermann. Deutschland.

Spritzig, saftig, feinherber Geschmack von Apfel und Aronia mit einem Hauch von Rosen.

Alkoholfrei!

feiner Genuss als Aperitif
10°C

8,49 €/0,75l 11,32/1l

Apibul Apfel schwarze Johannisbeere

Les Côteaux Nantais. Frankreich.

Prickelnder Direktsaft aus ganzen Äpfeln mit schwarzer Johannisbeere.

Alkoholfrei!

10°C

4,99 €/0,75l 6,65/1l

Mondino Amaro Bavarese

Brennerei Schnitzer. Deutschland.

Fruchtig-herber Bitteraperitif aus handwerklicher Herstellung.

„On the Rocks", im Cocktail oder mit Prosecco
10°C

Geschenkidee!

6,79 €/0,1l

19,95 €/0,7l 28,50/1l

Prickelndes für jeden Anlass

Champagner Carte d'Or, weiß

Domaine Ardinat Faust.
Frankreich.

Harmonisch, fruchtig und spritzig.

Aperitif
Pinot Meunier
8°C

#4345

vegan
brut
19 95
€/0,375l
53,20/1l

#4340

Passt super zu Brie

vegan
brut
35 95
€/0,75l
47,93/1l

Prosecco Spumante

Castello di Gabriel.

Intensive reife Frucht, feine Perlage.

Aperitif
Glera
10°C

#8656

brut
12 95
€/0,75l
17,27/1l

Elbling Crémant Brut, weiß

Weingut Ernst Hein.
Deutschland.

Rund, weich und duftig.

Aperitif
Elbling
8°C

#5150

vegan
brut
14 95
€/0,75l
19,93/1l

Rosé Sekt brut, rosé

Weingut Sander.
Deutschland.

Rosé-Sekt mit feingliedrigem Mousseux, klar, frisch und Noten von reifen Waldfrüchten.

Thunfisch, Aperitif
Schwarzriesling, Spätburgunder
10°C

#2532

NEU!

Naturland
vegan
brut
15 95
€/0,75l
21,27/1l

Unser heißer Tipp zum Schluss

Weingut Schäfer-Heinrich

Das Weingut Schäfer-Heinrich liegt am Rande der Stadt Heilbronn, idyllisch umgeben von Weinbergen.

Seit 1990 betreibt die Familie Hieber ökologischen Weinbau. Sie sind Mitglied beim Ecovin-Anbauverband für ökologischen Weinbau. Auf 8 Hektar werden Lemberger, Trollinger aber auch Raritäten wie Cabernet Mitos angebaut.

Weißer vom Keuper

Weingut Schäfer-Heinrich. Deutschland.

Feinfruchtig, harmonisch mit dezenter Säure.

- für alle Tage für Fisch, Pasta und Geflügel
- Riesling, Kerner, Rivaner
- 10°C

Roter vom Keuper

Weingut Schäfer-Heinrich. Deutschland.

Süffig, unkompliziert, fruchtbetont.

- Nudelgerichte, Rindfleisch mit Markklößchen
- Regent, Lemberger, Trollinger
- 16°C

ECOVIN

vegan

trocken

5 99 €/0,75 l 7,99/1 l

Köstlich als Glühwein

Geschenk-idee!

Perfekt mit Wein: Sirup für Glühweine

400 ml Orangensaft | 0,5 l kräftiger schwarzer Tee | 350 g Rohrohrzucker | Schale von 1 Orange | 2 EL Orangeat | 1 El Zitronat | ½ MSP Anis | 4 Zimtstangen, leicht gebröselt | 5 Nelken | 4 Sternanis | 2 TL Lemongras | ½ Vanilleschote | ein paar Kardamomkapseln

Den Orangensaft auf 250 ml einkochen. Den Tee, Rohrohrzucker, Orangenschale und Gewürze zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend 45 Minuten ziehen lassen, durchsieben und in kleine Flaschen umfüllen. Dieser Sirup kann ca. 3 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Ca. 1 l trockenen, kräftigen Rotwein, z.B. Roter von Keuper vom Weingut Schäfer-Heinrich, je nach Geschmack mit ca. 0,15–0,25 l Sirup in einen Topf geben und langsam erhitzen – der Glühwein darf nicht kochen. Heiß servieren.

Wir füllen Ihren Weinkeller

Schon gewusst, dass Sie Wein auch kistenweise bei uns kaufen können?

Unser Weinfinder:

Wählen Sie aus über 300 Weinen!

Schnell & unkompliziert!

Nutzen Sie den Weinfinder auf Ihrem Smartphone: QR-Code scannen, Wein auswählen und bei uns bestellen.

Alle Preise sind freibleibend. Es gilt die gesetzlich festgelegte Mehrwertsteuer. Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um unverbindliche Preisempfehlungen.
Diese Broschüre wurde sorgfältig redigiert. Trotzdem können wir für Druckfehler keine Haftung übernehmen.
Impressum: Weiling GmbH · Erlenweg 134 · 48653 Coesfeld & Erlenweg 2 · 89173 Lonsee · DE-ÖKO-039

Artikel-Nr. 99 93 83