

Weine aus dem Bajo Aragon: Cooperativa del Campo San Pedro

Im Bajo Aragon liegen die Wurzeln von weinbiofein.de. Bereits der erste Besuch bei den Winzern der Cooperativa del Campo San Pedro begeisterte uns: hervorragende Weine zu sensationellen Preisen, sorgfältig und mit Liebe an- und ausgebaut.

Seit 18 Jahren sind wir uns treu geblieben, schon lange vertreiben wir die Weine exklusiv für ganz Deutschland. Jedes Jahr sind wir gespannt auf die neuen Jahrgänge, und jedes Mal sind wir wieder von Neuem überzeugt und begeistert.

Eine Auswahl an Weinen der Cooperativa del Campo San Pedro:

Belvi Garnacha – Typische Aromen von weißen Früchten sowie frischem Fenchel. 6,90 €

Belvi Macabeo – Aromen von weißen Früchten, frisch und elegant mit angenehmer Säure. 6,90 €

Belvi Rosado Garnacha – Aromen von roten Früchten, Himbeeren, sehr gehaltvoll. 6,90 €

Belvi Tinto – Garnacha & Tempranillo – Reife schwarze Früchte, Kakao & dunkle Schokolade. 6,90 €

Kalun Garnacha – Erinnert an dunkle reife Früchte, ausgewogen mit grandiosem Finale! 8,90 €

Kalun Syrah – Aromen von Zwetschgen, Brombeeren und Gewürzen. 8,90 €

Kalun Tempranillo – Intensive Noten von roten Früchten und einem Hauch von Lakritz. 8,90 €

Emperle Blanco – Reife Früchte, frische Kräuter, blumig mit angenehmer Intensität. 4,40 €

Emperle Rosado Tempranillo – Herrlich frisch und sehr ausdrucksstark mit mineralischen Noten. 4,40 €

Emperle Tinto Tempranillo – Ausgewogen, elegant, Noten von reifen Waldfrüchten. 4,40 €

Cava Brut Nature – Fruchtig & frisch, fein & elegant – traditionelles Flaschengärverfahren. 9,90 €



Wermut

Ein großartiges Getränk, das vor dem Aussterben bewahrt werden muss. Wermut hatte angeblich seine besten Tage erlebt, ich will versuchen, sie vom Gegenteil zu überzeugen.

Meine Spanienreisen brachten mich auf den Geschmack. Ein hausgemachter Wermut, richtig serviert, zählt für mich zu den besten Aperitifs überhaupt.

Ich bereite meinen „MERWUT“ nach traditionellem Rezept aus einem hervorragenden Grundwein zu, in dem eine Wermut-Kräutermischung eingelegt und Alkohol sowie Zucker zugegeben wird. Meine Philosophie ist, etwas feiner zu arbeiten, dass die Basisqualität des Weines noch durchkommt. Das Ergebnis ist ein wahrhaft legendärer Aperitif mit 18% vol. Alkoholgehalt.

Pur, mit einer Scheibe Zitrone, mit Zitronensaft auf Eis, oder gar mit Limonade oder Soda gemixt ist Durst & Consorten MERWUT ein Hochgenuss, bei dem kein Wermutstropfen zurück bleibt. (Stefan Dorst)



MERWUT Mule

Servieren im hohen Longdrinkglas. Frischer Saft einer halben großen oder ganzen kleinen Zitrone, 2 dünne Scheiben frische, geschälte Ingwerknolle, Glas mit Eiswürfel auffüllen, 6 cl. Merwut, 6cl Ginger Ale/Ginger Beer hinzufügen. Mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

MERWUT exklusiv in Oberschwaben bei weinbiofein.de!

weinbiofein.de

Viel mehr als nur Wein!

Individuelle Weinverkostungen

Lieferung ab Bestellwert 150,-€ frei Haus

Kommissionsware & Gläser für Ihre Feste

Weinkarten für die Gastronomie

Coaching für Personal in der Gastronomie

Probiersets nach Kundenwunsch

Individuelle Etikettierungen

Blindverkostungen

Weinreisen

Winzerbesuche

Kontakt und Bestellung

Gunther Schaufler

weinbiofein – Weine und Delikatessen

Wilhelm-Braun-Str. 11

88250 Weingarten

Telefon: 0751 – 95868866

Mobil: 0170 – 3106400

E-Mail: info@weinbiofein.de

Wein. Bio. Fein!

weinbiofein.de

Liebe Weinfreunde,
ausgewählte Weine mit hervorragendem Preis-/Genussverhältnis:
das ist unsere Mission!

In Valencia, Spanien begann diese Leidenschaft vor 18 Jahren. Von
Anfang an unterstützen wir bei der Auswahl unserer Weine
vorwiegend kleinere Betriebe, besonders
wichtig war und ist uns der persönliche
Kontakt mit den Produzenten.

Heute umfasst unser Angebot ein
ausgewähltes Sortiment internationaler
Weine und Schaumweine aus klassischem
Anbau sowie Bio- und Demeter-Weine.
Alle unsere Weine aus dem Bajo Aragon
erhalten Sie bei uns deutschland-exklusiv,
auch für den köstlichen Wermut-Wein
MERWUT halten wir die
oberschwäbischen Exklusivrechte.

Angebote und Aktionen

Melden Sie sich zu unserem Newsletter an
und Sie sind stets auf dem Laufenden über
alle unsere Angebote.
Profitieren Sie dabei von unseren Sonderaktionen und -preisen.

Sie möchten unsere Weine zunächst unverbindlich kennenlernen?
Bei regelmäßig stattfindenden Weinverkostungen können Sie sich in
unserer „Weinstube“ vom Niveau unserer Produkte überzeugen.

Viel Vergnügen beim Genuss unserer besonderen Weine!
Ihr Team von weinbiofein, Gunther Schaufler und Daniel Walko



Demeter-Weingut Johannes Zillinger



Mit der Natur seit 30 Jahren...
BIO, nicht weil es grad modern ist,
sondern weil er es seit über 30 Jahren
lebt.
Weil er das, was er macht, als Handwerk
betrachtet, seine Weingärten als Biotop
sieht und unsere Umwelt schützt, anstatt
sie zu vergiften.
Auf gesunden Böden wachsen nicht nur
vitalere Reben, sondern auch
spannendere Weine; vor allem, wenn im
Keller der Entwicklung der Weine freien
Lauf gelassen wird.
Wer mit Johannes Zillinger länger über
Maischegärung in Amphoren, sein
Solerasystem, Kräuterbegrünung im
Weingarten oder sonstige wahnsinnige
Ideen philosophieren will, der besucht
ihn am besten... Oder trinkt seine Weine.

Wie z.B. die der VELUE-Linie:
Viel Struktur, perfekte Leichtigkeit und
Trinkspaß zeichnet diese aus. Weine, die
Sie getrost jeden Tag trinken können;
Johannes Zillinger tut es auch.

Oder Sie proben die REVOLUTION
[in white & red Soleras]:
Weil Naturweine auch im Alltag Spaß
machen und schmecken. Spannende
Alltagsweine, fernab des Mainstreams.
Kurzzeitmaishegärung, Solera-System,
PIWT-Reben, Jahrgangscuvées. Alles
erlaubt, nichts verboten.

Viva la Revolution!



Reflexion Grüner Veltliner, Revolution RED Solera, VELUE
Rosé Cabernet – drei unserer Zillinger-Weine im Online-Shop.

www.weinbiofein.de

Bio-Weingut Lorenz - seit 250 Jahren

FREUDE AM GUTEN

Mit Geist und Phantasie schlagen wir immer wieder neue,
unerforschte Wege ein und versuchen, die Dinge immer ein
bisschen besser zu machen. Seit 2006 haben wir unsere Arbeit im
Betrieb komplett umgestellt. Wir verzichten auf chemisch-
synthetische Pflanzenschutz- und mineralische Düngemittel,
fördern die Bodenfruchtbarkeit mit stickstoffbindenden Pflanzen,
entfernen Unkräuter mit der Hacke und fahren reichlich Kompost
in die Weinberge. Unsere Reben dürfen in völliger Freiheit selbst
über Qualität und damit auch Quantität entscheiden. Auslöser

dafür ist der konsequente Verzicht auf den Rebschnitt im Winter.
Das alte Rebholz darf weiterwachsen. Im Frühjahr und Sommer
wachsen die Reben in alle Richtungen völlig durcheinander. Sie
danken es mit ganz kleinen, hocharomatischen Trauben, eine
ideale Basis für überzeugende, charakterstarke Weine.

UNSER WEIN ERZÄHLT GESCHICHTEN.
GESCHICHTEN ÜBER UNS, UNSER LAND UND DIE
SCHÖNSTEN MOMENTE DES JAHRES.

Johannes Lorenz

