



## Herbstliche Wein-Aktion

### **Marouette: Dieses Jahr mit einem attraktiven Angebot für ganze Kisten**

Schon im Jahr 1983 begann Jacques Frelin das Abenteuer des **Bio-Weines** und gründete eines der ersten Bio-Wein-Handelsunternehmen unter dem Namen Jacques Frelin Vignobles mit Weinen seines Gutes « **Maison des Terroirs Vivants** », das heute unter dem Namen Jacques Frelin firmiert.

**Cabernet-Sauvignon:** Tiefdunkle, violette Farbe. Kraftvoll, harmonisch und beerig (Cassis). Dezent Tannine und "best buy"! Als Begleiter zu Speisen eignet sich der Cabernet Sauvignon hervorragend zu gebratenem Rind- oder Lammfleisch mit dunklen Saucen.

**Merlot:** Diese Rebsorte bringt besonders schöne fruchtige Weine hervor. La Marouette Merlot hat eine kräftige Struktur und ein gutes Gleichgewicht von weichen Tanninen und intensiven Aromen (rote Früchte und Leder). Bei 18 – 20 °C zu genießen, besonders schön zu Grillgerichten, Lammkarrée oder Zucchini gratin.

**Pinot Noir rouge:** Die Farbe ist intensiv dunkelrot mit granatroten Reflexen. Der Duft wird von den hübschen Aromen roter Früchte (Brombeere, schwarze Johannisbeere, Kirsche) bestimmt. Trinktemperatur 16 - 18 °C. Geschmacklich ist er voll und ausgewogen, fruchtig mit seidigen Tanninen! Fein zu Käse, Spargel und Gratins.

**Syrah:** Von dunkler, rubinroter Farbe, rote und schwarze Fruchtaromen (Himbeere, Brombeere und Cassis), aber auch rebsortentypische Gewürzaromen (Pfeffer und Lakritz), am Gaumen weich mit harmonisch eingebundenen Tanninen. Kann gern als Aperitif oder auch zum Essen genossen werden, zu Terrine, Lammkarrée, vegetarischem Couscous, Käseauswahl (Tomme de brebis oder Pont L'évêque) oder auch zu einem Brombeer-Crumble.

**Rosé Grenache:** Lachsfarben, saftig und frisch. Ein reinsortiger Rosé mit intensiven Aromen roter Früchte (Erdbeere und Johannisbeere), die typisch sind für diese Rebsorte.

**Chardonnay (blanc):** Von einer schönen gelben Farbe mit grünen Reflexen, zeigt dieser Wein ein komplexes Aroma von Zitrus und tropischen Früchten, am Gaumen leicht buttrige Noten und Anklänge von Honig. Gekühlt bei 8 – 10 °C und ideal als Aperitif oder zu Fisch und Krustentieren zu genießen.

**Sauvignon blanc:** Mit feiner, weicher Frucht nach Ananas, Zitrone und Cassis. Mundig und überzeugend! Mit einem hellen Gelb mit grünlichen Reflexen und einem kräftigen Duft nach weißen Blüten zeigt sich dieser Wein lebhaft, rund und ausgeglichen. Gekühlt bei 8 – 10 °C und ideal als Aperitif oder zu Fisch wie Wolfsbarschfilet in zerlassener Butter zu genießen.

**Wir sammeln für „Korken für Kork“! Gerne wieder in die Kisten legen!**

# Neu bei uns: Regionale Weine und Schaumweine

## Schäfer-Heinrich

Das Weingut Schäfer-Heinrich liegt am Rande von Heilbronn. Der „Heilbronner Stiftsberg“ ist eine Top-Weinlage auf kalkhaltigem Verwitterungsboden. Seit 1990 betreibt die Familie Hieber ökologischen Weinbau. Sie sind Mitglied beim Ecovin-Anbauverband. Auf 8 Hektar werden Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling und Grauburgunder, aber auch Raritäten angebaut.

**Trollinger lieblich rot:** Schöne, sanfte, fruchtige, württembergische Spezialität mit dezenter Fruchtsüße. Passt zu den heimischen Linsen mit Spätzle, aber auch zu süß-sauren Wokgerichten. Trinktemperatur 12 – 16 °C.

**Lemberger rot:** kräftig, herzhaft, warm. Die Reifung im großen Holzfass ergänzt diesen warmen, kräftigen, aromatischen Rotwein, der traditionell auf der Maische vergoren wurde. Passt zu Pasta, Kartoffel-Gemüsegratin, Schmorbraten. Trinktemperatur 15 – 17 °C.

**Schwarzriesling rot:** fruchtig, herzhaft, harmonisch. Ein herzhaft fruchtiger Rotwein mit fein abgestimmter Restsüße. Fruchtnoten von roten Beeren, wenig Gerbstoff. Wie der Lemberger passt auch der Schwarzriesling zu Pasta, Kartoffel-Gemüsegratin, Schmorbraten. Trinktemperatur 15 – 17 °C.

**Grauburgunder weiß:** fruchtig mit harmonischer Säure. Wie ein leuchtender Apfel mit unendlich vielen Aromen, fruchtig und mit harmonischer Säure. Passt sehr gut zu Fisch, Pasta und Geflügel. Trinktemperatur 10 – 12 °C.

## Jörg Geiger

Die Manufaktur Jörg Geiger sitzt in Schlat, zwischen Göppingen und Geislingen. Die Streuobstwiesen dort mit ihren hoch aufragenden, alten Baumriesen prägen nicht nur die Landschaft am Rande der Schwäbischen Alb, sie sind auch Biotop voller Kräuter, Sträucher und Blüten. In der Manufaktur kennen und schätzen sie diese Vielfalt und kombinieren sie mit Wiesen-Obst. Durch seine intensiven Aromen ist schwäbisches Wiesen-Obst ideal geeignet für die Herstellung von Destillaten, Schaumweinen und alkoholfreien PriSeccos.

**PriSecco rosé „Rosenzauber“ alkoholfrei:** Frisches Süße-Säure-Spiel mit Rosenaroma und frischen Anklängen von Minze, leicht und spritzig. Aus dem Saft der handverlesenen alten Apfelsorte Bittenfelder Sämling kombiniert mit dem Duft der Damaszener Rose. Zur Abrundung verwenden wir Vanille und Muskatblüte. Solo oder als Aperitif, zu frischen Beerenfrüchten mit Sabayon, leichte Vorspeisen, asiatische, würzige Gerichte. Trinktemperatur ca. 8 °C

**PriSecco weiß „Akazienblüte“ alkoholfrei:** Rotfruchtig mit anregender Säure. Die Frische der Birkenblätter, gepaart mit dem Duft von Akazienblüten, Holunder und weißem Tee verleihen dieser alkoholfreien Komposition Komplexität und Vielfalt. Um die Frische und natürliche Säure zu bewahren, verwenden wir unreif geerntete Riesling-Trauben und alte, säurebetonte Apfelsorten. Dezente Süße, mittellang trockener Nachhall. Passt zu Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola, aber auch zu geschmortem Gemüse, wie z. B. Ratatouille. Trinktemperatur ca. 8 °C.

Aus der nahen Nachbarschaft, aus **Rheinhessen**, kommen weitere Spezialitäten. Die Weine und Schaumweine vom **Gustavshof** werden speziell angebaut, möglichst ohne Schwefelzusatz und histaminarm (mit Siegel).



# Gustavshof

Der Gustavshof liegt im Herzen von Rheinhessen, circa 30 km südlich von Mainz. Er wird von der ganzen Familie Roll in der 4. Generation bewirtschaftet und hat 18 ha Rebfläche. Seit 2004 wird nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus gearbeitet, seit 2007 Mitglied bei EcoVin und seit 2012 werden die Weine nach Demeter-Richtlinien angebaut. Alle Weine werden vegan erzeugt.

**Die Zero S Weine sind durch ein anerkanntes Labor auf Histamin untersucht und tragen das HistCheck Logo. Der Histamingehalt liegt unter der Nachweisgrenze von 0,25 mg/l.**

**Zero S rot:** Ohne Zusatz von Schwefeldioxid und Histamin-geprüft. Ein Rotwein für den alltäglichen Genuss. Er überzeugt durch seine dunklen Farbreflexe, fruchtigen Nuancen, weiche Tannine und seinen insgesamt unkomplizierten, ansprechenden Charakter. Er duftet nach reifen Waldbeeren und Schattenmorellen und passt hervorragend zu Geflügelgerichten und Pasta. Servieren Sie den Wein bei 18 - 20 °C oder leicht gekühlt. Geöffnet sollte die Flasche nicht länger als einen Tag stehen.

**Zero S weiß:** Ohne Zusatz von Schwefeldioxid und Histamin-geprüft. Der erste ungeschwefelte, biodynamische Wein in einer klassischen Stilistik weißer Pinot-Weine. Seine ansprechende, lebendige Frucht und sein vollmundiger Geschmack machen ihn zu einem vielfältig einsetzbaren, beliebten Essensbegleiter. Durch eine besonders dem Wesen der Rebe gerecht werdenden Erziehung wird dieser Wein unter Einsparung von mindestens 20 % fossiler Rohstoffe erzeugt. Servieren Sie den Wein am Besten gekühlt bei 10 - 12° C.

**ZeroZero weiß alkoholfrei:** Ohne Zusatz von Schwefeldioxid. Die gesunde, natürliche und feinherbe Alternative zu alkoholfreiem Wein. Der ZeroZero ist nicht nur alkoholfrei und lecker, sondern auch ungeschwefelt und aus natürlichen biodynamischen Zutaten. Seine Zusammensetzung wirkt basenbildend und hat 75 % weniger Kalorien als Wein. Er ist mehrere Jahre in der geschlossenen Flasche haltbar und auch geöffnet kann man ihn mehrere Tage lang genießen.

**Pino Secco: (mit Sulfiten)** Hochwertiger Secco aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay, in einer trocken prickelnden Kreation vereint. Der Gustavshof Pino Secco hat eine ebenso hohe Lagerfähigkeit wie hochwertige Weißweine. Er duftet fein nach Äpfeln, Birnen und Ananas und hat einen vollmundigen trockenen Geschmack bei herrlich erfrischender Wirkung. Seine Säure ist burgundertypisch angenehm mild. Servieren Sie den Pino Secco am besten eiskalt!

## Sander

Erstes Bio-Weingut Deutschlands, Naturland-Mitglied seit über 40 Jahren! Das Weingut Sander liegt in Mettenheim in Rheinhessen. Stefan Sander sucht und findet in all seinen Weinen das Typische, den Kern, die reine Lehre. Eine Leidenschaft, die ihn und seine Weine auszeichnet.

**Riesling Sekt trocken weiß:** In hellem Gelb mit feinstem Mousseux perlt dieser Sekt. Klassischer Rieslingsekt mit sortentypischer Frucht und pikanter Säure. Ein hervorragender Aperitif: Appetitanregend und süffig zugleich erfrischt dieser trockene Sekt zum Brunch oder einem festlichen Dinner.

## Wein trifft Käse. Eine gelungene Verbindung.

Der Bio-Pioniers-Großhandel Weiling veranstaltet am **26.11.21 live eine Online-Weinprobe über Youtube**. Hier können Sie Ihre Fragen und Kommentare in den Chat schreiben, der parallel für alle sichtbar ist. Auch später können Sie die Wein-Probe noch über Youtube miterleben, allerdings ohne die Möglichkeit, Fragen zu stellen. Die verkosteten Weine und Käse können Sie über uns bestellen. Genauere Informationen folgen noch. **Die Weinkiste für die Online-Weinprobe ist ebenfalls nur bis 08.11 bestellbar!**

<b>La Marouette</b>	<b>Je 0,75 l-Flasche</b>	<b>7,40 €</b>	<b>6er Kiste</b>	<b>39,00 €</b>
Cabernet-Sauvignon rouge IGP	<input type="checkbox"/>	Stück	<input type="checkbox"/>	Kisten
Merlot rouge IGP	<input type="checkbox"/>	Stück	<input type="checkbox"/>	Kisten
Pinot Noir rouge IGP	<input type="checkbox"/>	Stück	<input type="checkbox"/>	Kisten
Syrah rouge IGP	<input type="checkbox"/>	Stück	<input type="checkbox"/>	Kisten
Grenache rosé IGP	<input type="checkbox"/>	Stück	<input type="checkbox"/>	Kisten
Chardonnay blanc IGP	<input type="checkbox"/>	Stück	<input type="checkbox"/>	Kisten
Sauvignon blanc IGP	<input type="checkbox"/>	Stück	<input type="checkbox"/>	Kisten
<b>Schäfer-Heinrich</b>	<b>Je 0,75 l-Flasche</b>			
Trollinger lieblich rot		8,90 €	<input type="checkbox"/>	Stück
Lemberger rot		11,30 €	<input type="checkbox"/>	Stück
Schwarzriesling rot		7,90 €	<input type="checkbox"/>	Stück
Grauburgunder weiß		10,20 €	<input type="checkbox"/>	Stück
<b>Jörg Geiger</b>	<b>Je 0,75 l-Flasche</b>		<b>11,60</b>	
PriSecco rosé alkoholfrei			<input type="checkbox"/>	Stück
PriSecco weiß alkoholfrei			<input type="checkbox"/>	Stück
<b>Sander</b>	<b>Je 0,75 l-Flasche</b>		<b>14,90 €</b>	
Riesling Sekt trocken weiß			<input type="checkbox"/>	Stück
<b>Gustavshof</b>	<b>Je 0,75 l-Flasche</b>		<b>10,30 €</b>	
Pino Secco			<input type="checkbox"/>	Stück
Zero S rot			<input type="checkbox"/>	Stück
Zero S weiß			<input type="checkbox"/>	Stück
ZeroZero weiß alkoholfrei			<input type="checkbox"/>	Stück

**Den Wein können Sie bis Montag, den 08. November 2021, 8:00 Uhr bestellen!**

Wir liefern Ihre Wein-Bestellung in der KW 46 aus, also Di 16. November bis Fr 19. November.

Ihr Name: \_\_\_\_\_ Kundennummer: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_



Im Bühlerfeld 1, 70794 Filderstadt, 0711 7777 501, DE-ÖKO-006,  
 info@gemuesehofhoerz.de, [www.gemuesehofhoerz.de](http://www.gemuesehofhoerz.de)