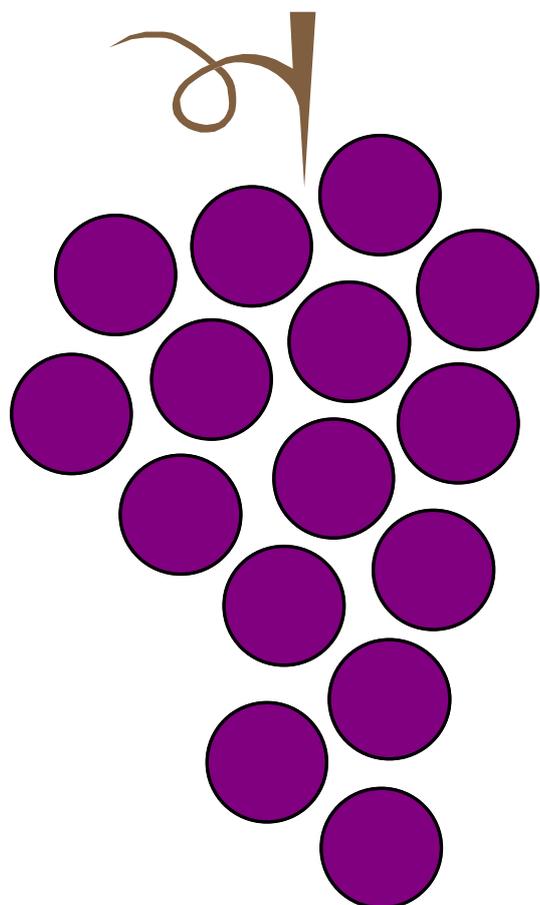




Genuß im Einklang mit der Natur



Armin Thiemann

Die grüne Rebe

**Internationale Weine aus
kontrolliert biologischem Anbau**

Ruhrhöhenweg 10

45527 Hattingen

Tel. 02324/6619

Fax. 02324/61550

[e-mail: gruenererbe@gmx.de](mailto:gruenererbe@gmx.de)

<http://www.gruenererbe.de/>

Inhaltverzeichnis:

Deutschland	
Rheingau	4
Baden	4
Mosel	5
Rheinhessen	5
Rheinpfalz	7
Frankreich	
Bordeaux	7
Loire	8
Provence	9
Herault	9
Languedoc Roussillon	10
Rhone	10
Italien	
Toscana	11
Piemont	12
Venetien	13
Umbrien	13
Apulien	14
Abruzen	14
Sizilien	14
Spanien	
Alella	16
Penedés	16
Priorato	17
Rioja	17
Navara	17
Rueda	18
Portugal	
Douro	18
Sekt und Prickelndes	18
Spirituosen	19
Zubehör	20
Biofeinkost (Italien)	21
Unsere Geschäftsbedingungen	23

Verkaufsliste Stand 01.01.2024

Deutschland

Rheingau

Weine des Weingut **Peter Jacob Kühn**, Oestrich-Winkel Anbauverband Biodynamie-Demeter, seit 2004 Bioanbau. In 11.er Generation befindet sich das Weingut seit 1786 in Familienbesitz. Das Weingut ist Mitglied im Verband der Prädikatsweingüter (VDP) Deutschlands. Die Kühns sind inzwischen überzeugte Verfechter der Biodynamie, mit Förderung des natürlichen Bodenlebens und deutlichen Ertragsbegrenzungen um besonders gesundes Lese gut zu ernten. Klassisch für den Rheingau wird hier überwiegend Riesling angebaut. Peter Jacob Kühn wurde 2020 vom **Gault Millau** als eines von 27 deutschen Weingütern mit 5 Weinblättern (**Weltklasse**) ausgezeichnet.

Riesling, Jacobus

15 0,75 l VDP Gutswein trocken weiß vegan	14,95 €
Aromatisch an zarte Apfel- und Lindenblüten erinnernd, gepaart mit Noten Von Mirabellen, Birne und Rapshonig. Der Riesling ist mineralisch und fruchtig.	19,93 €/l

Baden

Weine des **Weingut Pix**, Ihringen, Mitgliedsbetrieb Demeter. 1984 stellte Reinhold Pix als einer der Pioniere im Badischen auf biologischen Anbau um. Am südlichen Ausläufer des Kaiserstuhls findet er auf Löss- und Kalkböden vulkanischen Ursprungs, in der sonnenreichsten Region Deutschlands, besonders gute Bedingungen für den Weinbau vor. Er selbst ist inzwischen für die Grünen im Baden-Württembergischen Landtag. Das Weingut wird seit 2017 von seinem Sohn Hannes und seiner Frau Sonja-Luise geführt. Die Eltern unterstützen aber weiter die Arbeit der beiden studierten Önologen. Das Weingut erhielt 2020 die Empfehlung mit 3 Trauben im Gault Millau und gilt als eine der Entdeckungen des Jahres. Seit dem gab es immer wieder Anerkennung für die Weine in der Fachpresse

Grauburgunder

19/20 0,75 l QbA trocken weiß	10,25 €
Ein Spitzen Grauburgunder mit toller Balance zwischen Aromavielfalt und eingebundener Säure. Ein besonderer beliebter Wein in unserem Sortiment.	13,67 €/l

Weißburgunder

15 0,75 l QbA trocken weiß	9,15 €
Schöner frischer Duft nach Akazienblüten, leichte Mineralität, harmonisch, lebendige Säure, anhaltend im Nachhall, begleitet ideal die feine Küche. Restbestand	12,17 €/l

Weine des **Weingut Rieger, Buggingen Bettberg**, Mitgliedsbetrieb Demeter. Seit 2005 baut die Familie Rieger ihre Weine biologisch an und seit 2010 sogar biodynamisch. Durch Investitionen in einen neuen Keller, Kelter und Lagerhallen konnte in den letzten Jahren die Qualität der Weine noch einmal deutlich gesteigert werden. Die aktuellen Weiß- und Rotweine zeichnen sich durch sehr viel Eleganz aus.

Gutedel

20 1,00 l QbA trocken weiß vegan	8,95 €
Diese Spezialität aus Baden wird hier vom Weingut Rieger gekonnt gekeltert. Knochen- trocken, duftig und mit deutlichen Noten nach Klarapfel.	8,95 €/l

Chardonnay

20 0,75 l QbA trocken weiß vegan 11,55 €
Dieser Chardonnay ist gehaltvoll und elegant. Er ist etwas cremig, mit Noten von 13,93 €/l
Mango und Ananas. Mit etwas Rest Süße ist der Chardonnay frisch und saftig.
Goldmedaille beim Internationale Bioweinpreis 2021.

Mosel

Weine des **Weingutes Hoffmann-Simon**, Piesport, Mitglied im Bundesverband Ökologischer Weinbau in Deutschland seit 2012. Ein typisches Moselweingut, das familiär geführt wird seine Weine im Tal auf Kies und in den Steillagen auf den typischen Schieferböden. Von den 10 ha des Weingutes sind 6,5 ha mit Riesling bepflanzt. Das neuste Projekt sind zwei Parzellen mit Spätburgunder, die 2009 ganz neu gepflanzt wurden. 2020 als einer der Aufsteiger an der Mosel im Weinführer von Gault & Millau eingestuft.

Weißburgunder

19 0,75 l Qualitätswein trocken weiß vegan 7,45 €
Zarter filigraner Duft von milden Limetten und grünem Apfel; reif und opulent. 9,93 €/l
Hat die mineralische Eleganz eines Weißburgunders.

Riesling Kieselstein

20 0,75 l Qualitätswein trocken weiß vegan 7,95 €
Ausgesprochen zartduftiger feinmineralischer Rieslingduft mit grünem Apfel; 10,60 €/l
äußerst frisch mit brillanter Säure und Mineralik, feinste animierende
Gärungskohlensäure, Durstlöcher und Appetitöffner per exzellece,
die Mosel kann auch im Kies strahlen.

Riesling Piesporter Goldtröpfchen

18/20 0,75 l Spätlese trocken weiß vegan 14,95 €
Großes, komplexes Schieferbukett mit einer Spur Holz. Aromen von weißem 19,93 €/l
Pfirsich. Ein enorm kompakter Wein, vollmundig, kräftig, mit großer Reife und
Harmonie. Hier kommt die Schiefersteillage der Mittelmosel voll zur Geltung.

Rheinhessen

Weine des **Weingutes Klaus Knobloch**, Ober-Flörsheim, Mitglied im Bundesverband Ökologischer Weinbau in Deutschland seit 1989. Dieser Betrieb wird trotz seiner 30 ha Rebfläche als Familienbetrieb geführt. Der Sohn Ralf Knobloch hat sich nach seinem Studium an die Verbesserung der Kellertechnik begeben, während sein Bruder Arnold sich um die Arbeit im Weinberg kümmert. Mit dem Fleiß der gesamten Familie gelingt es der Familie Knobloch immer weitere Rebflächen zuzukaufen und zu bewirtschaften. Sie bauen einen sehr hohen Anteil an Rotweinen an. Ihre Eindeutigen Stärken liegen im Bereich der Burgunder-Weinen.

Spätburgunder

19 0,75 l QbA trocken rot vegan 7,55 €
Dieser Spätburgunder präsentiert sich leicht und frisch. Er hat ein angenehmes 10,07 €/l
Fruchtroma und ist schon sehr frisch zu trinken, hat jedoch auch ein gewissen
Lagerpotential, durch den Ausbau in Holzfässern.

Grauburgunder

22 0,75 l QbA trocken weiß vegan 7,55 €
Eine milde gut eingebaute Säure verbunden mit einem intensiven 10,07 €/l
Bukett ergeben diesen gehaltvollen Grauburgunder.

Dornfelder
 16 0,75 l QbA mild rot vegan 7,05 €
 Dieser Dornfelder besticht durch ein leuchtendes, dichtes Purpur im Glas 9,40 €/l
 Sehr saftig und weich mit Aromen von Süßkirsche und Heidelbeeren. Die Süße unterstreicht hier die Fruchtigkeit des Weins. Knobloch kann einfach auch gut milde Weine.

Blance de Noir
 16 0,75 l QbA trocken weiß vegan 7,25 €
 Hier wird der Spätburgunder als Weißwein ausgebaut. Dazu wird der Wein 9,67 €/l
 direkt gepresst wie beim Weißwein und haben nur kurzen Kontakt mit den farbgebenden Beerenschalen. Die Noten von Kirschen und Himbeeren bleiben erhalten. Ein Hauch von Zartbitter.

Silvaner
 19 1,00 l QbA halbtrocken weiß vegan 7,95 €
 Mit etwas Restsüße und der geringen Säure ist dieser Silvaner 7,95 €/l
 blumiger. Er passt gut zum Spargel und ist leicht gekühlt ein schöner Wein für einen Sommerabend auf der Terrasse.

Opal Grauburgunder
 19/22 0,75 l QbA trocken weiß vegan 10,95 €
 Seit einigen Jahren produziert das Weingut eine sogenannte Edelstein-Serie. 14,60 €/l
 Hierfür werden Ertragsmengen zu Gunsten der Qualität deutlich reduziert. Dies ist ein Mustergrauburgunder mit Eleganz, Komplexität, konzentriert und mit einem langen Nachhall. Für diesen Grauburgunder gab es in den letzten Jahren regelmäßig Preise auf verschiedenen Verkostungen.

Weine des Weingut **Battenfeldspanier**, Hohen-Sülzen im Wonnegau, Mitglied im Bundesverband Ökologischer Weinbau in Deutschland und im Verband Deutscher Qualitäts- und Prädikatsweingüter (VDP). Battenfeldspanier wurde zuletzt ebenfalls in den Kreis der 100 besten Weingüter Deutschlands gewählt. Seit 1996 betreiben sie Bioanbau und 2007 wurde auf biologisch-dynamischen Anbau umgestellt. 2020 wurde das Weingut vom **Gault Millau** als eines von 27 deutschen Weingütern mit 5 Weinblättern (**Weltklasse**) ausgezeichnet.

Weißburgunder Gutswein
 16 0,75 l QbA trocken weiß 13,00 €
 Feine Fruchtaromen nach Birne und Quitte, mit einer spürbar feinen Säure, 17,33 €/l
 ergeben bei einer sehr geringen Restsüße diesen eleganten Burgunder.

Riesling Eisquelle Gutswein
 15/20 0,75 l QbA trocken weiß 14,50 €
 Riesling ist die Spezialität von Battenfeldspanier. Dieser Riesling hat zarte Noten 19,33 €/l
 von Pfirsich, Pflaume und Mirabelle. Er fließt mit hellem Strohgelb, leuchtend und klar ins Glas.

Weine des Weingut **Keth**, Offstein in der Nähe von Worms. Die Familie Keth bewirtschaftet insgesamt ca. 60 ha Rebflächen in Rheinhessen, aber inzwischen auf in der Pfalz. Das Weingut ist nach EU-Bioverordnung zertifiziert. Ein wichtiges Projekt der Familie sind die Versuche mit neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWIs). Diese Rebsorten sollen den biologischen Anbau erleichtern.

Sauvignon Blanc
 20 0,75 l QbA trocken weiß vegan 7,95 €
 Feine Aromen nach Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern. Typischer 10,60 €/l
 Sauvignon mit viel Frucht und gleichzeitig cremig.)

Rheinpfalz

Weine des **Weingut Eymann**, Gönnheim, früher Mitglied im Bundesverband Ökologischer Weinbau in Deutschland, jedoch nach einem Streit innerhalb des BÖW ausgetreten. Heute ist das Weingut Mitglied beim Anbauverband Naturland und Demeter. Durch die enge Kooperation zwischen VDP und Naturland ist Naturland Qualitätsorientierter als der BÖW. Seit 2005 werden hier mit biologisch-dynamischen Verfahren und Präparaten gearbeitet. In der Fachpresse gehören die Weine des Weingutes immer zur qualitativen Spitze in der Rheinpfalz. Eymann nutzt die Qualitätsstufen nach deutschem Weinrecht nicht mehr, deshalb sind alle Weine nur noch QbA. Hierdurch hat Eymann mehr Spielräume bei der Weinbereitung, wie sie international üblich sind.

Gönzheimer Riesling

21 0,75 l QbA trocken weiß vegan 9,95 €
Ein Bouquet nach Limone, Grapefruit und Apfel. Ersetzt den bisherigen Kabinett. 10,20 €/l
Dies ist ein jugendlich-frischer Riesling mit schöner Fruchtsäure und leichten Kräuter-
noten. Spontangärung in Edelstahltanks und großen Holzfässern.

Ménage a trois, Toreye

17/20 0,75 l QbA trocken weiß vegan 14,95 €
Gemeinsam gelesene Trauben von Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder 19,93 €/l
und gemeinsam spontan vergoren im Holzfass und ungefiltert abgefüllt. Feine Frucht-
aromen mit leichten Kräuteranklingen und etwas Raucharomen durch die Reife im Holzfass.
Der Holzeinsatz macht auch länger trinkbar und eine langsamere Reife.

Merlot, Toreye

14/18 0,75 l QbA trocken rot vegan 16,95 €
Ein tolles Frucht-potpourri aus Pflaume, Kirsche und Johannesbeere. 22,60 €/l
Der Wein ist saftig und lebendig. Die Holznoten sind spürbar, aber nicht dominant.
Hier zeigt Eymann, dass man inzwischen auch in Deutschland in der Lage ist einen exelenten
Merlot zu produzieren. Handlese und Reifung zum Teil in großen Holzfässern und Barriques.

Spätburgunder, Toreye

20 0,75 l QbA trocken rot vegan 16,95 €
Noch etwas verschlossen, aber nach etwas Luft kommt die typische Pinot Frucht 22,60 €/l
nach dunklen Früchten und etwas Kirsche. Die Holznoten sind schön eingebunden und
überwiegen nicht die Frucht. Handlese aus den Toplagen des Weingutes Mandelgarten und
Sonneberg. Unfiltriert ausgebaut in großen Holzfässern und Barriques.

Frankreich

Bordeaux

Weine des **Chateau Couronneau**. Dieses Weingut umfasst insgesamt 80 ha, aber nur ca. 38 ha dienen dem Weinbau nach Biorichtlinien. Der Rest sind Wiesen und Wälder und hebt sich damit ab, von der häufigen Monokultur im Bordelais. Das Weingut liegt in der Gemeinde Ligueux südlich der Dordogne auf einem 175 m hohen Hügel, mit überwiegend Südlage. Bei den Rebsorten überwiegt der Merlot, bei nur geringem Cabernet Anteil und der weißen Sorte und Sauvignon Gris. Seit kurzem auf biodynamisch umgestellt und Demeter zertifiziert.

Chateau Couronneau rouge

14/20 0,75 l AOC Bordeaux supérieure trocken rot vegan 9,95 €
Dieser Bordeaux hat eine feine Kirschfrucht, die durch eine 12-monatige
Barrique Lagerung abgerundet wird. 100 % Merlot. Noch in bester Trinkreife.
In den letzten Jahren immer wieder Prämiert für seine gute Qualität. Der 14er ist
wunderschön, weich gereift. Damit haben wir schon mal in einer Weinprobe sehr überrascht.
13,27 €/l

Weine des **Château Fonroque, St. Émilion**, Mit Alain Moueix hat endlich ein Spitzenwinzer in St. Émilion den Mut gefunden konsequent auf Bioanbau umzustellen und sich auch offen dazu zu bekennen. Seit 2003 wurde dieses Grand Crus Classé umgestellt auf Bioanbau. Inzwischen auch Biodynamisch. Wurde zuletzt zu den besten 100 Weingütern der Welt gezählt. Neure Jahrgänge sind erheblich im Preis gestiegen und kaum zu bekommen. Bitte bei Interesse bitte nachfragen, was wir gerade bekommen können und zu welchem Preis

Château Fonroque, St. Émilion

07 0,75 l AOC St. Émilion Grand Crus Classé trocken rot 29,90 €
Einer der großen Bordeaux-Weine aus ökologischem Anbau. Er hat Aromen 39,87 €/l
von kräftigen, dunklen Beeren. Die feste Tanninstruktur unterstützt durch den
Bariquausbau geben dem Weine eine gute Lagerfähigkeit. Den Wein 1-2 Stunden vor dem
Genuss dekantieren. 89 von 100 Parkerpunkte für den Jahrgang 2007. Nur noch **Restflaschen**.
Wegen der fortgeschrittenen Reife reduziert, aber immer noch toll.

Weine des **Château Gaillard, St. Émilion**. Cathérine Papon-Nouvel leitet insgesamt 3 Weingüter in St. Émilion und im Côtes de Castillon. 1989 übernahm sie die Weingüter von ihrem Vater und seit 2008 stellte sie um auf den Bioanbau. Der Jahrgang 2009 ist deshalb noch ein Umstelljahrgang. Die Rebfläche beträgt nur 20 ha und ist mit 70 % Merlot und 30 % Cabernet Franc bestockt. Durch gute Bewertungen von Robert Parker für einzelne Weine, ist die Nachfrage groß, deshalb kann es zu Lieferengpässen kommen.

Château Gaillard, St. Émilion

09/18 0,75 l AOC St. Emilion Grand Crus trocken rot vegan 23,95 €
Ein kräftiger Bordeaux mit Noten von Kakao und Waldbeeren. Schon jetzt ganz 31,93 €/l
zugänglich, jung mit deutlichen Tanninen, die auf sein gutes Lagerpotential hindeuten.
Sehr eleganter Wein, mit schöner Flaschenausstattung. Hoher Merlot Anteil mit Cabernet France
Vom 2009er gibt es nur noch ein paar Flaschen mit schöner Reife, der aber bald getrunken werden sollte

Loire

Weine der Winzergenossenschaft **Confrérie des Vignerons de Oisly et Théseé**. Die Genossenschaft umfasst insgesamt 60 Winzer im Osten Touraine. Die Genossenschaft hat sich der Erzeugung von Qualitätsweinen aus den klassischen Rebsorten des Touraine spezialisiert. Insbesondere die Weißweine sind einfach klasse. Unsere Weine stammen von Rebflächen, die auf biologisch-dynamischen Anbau umgestellt wurden.

Domaine des Maisons Brûlées Sauvignon

15/18 0,75 l A.C. trocken weiß 7,75 €
Mineralische-saftige Stachelbeerfrucht und Cassis mit deutlicher Säure. Viel 10,33 €/l
Frische im Glas. Schön zu Spargel, Meeresfrüchte, Ziegenkäse oder einem Abend
auf der Terrasse. Selektive Handlese.

Provence

Die Weine des **Château la Canorgue** gehören zur AOC Cotes du Lubéron. Das Winzerpaar Jean-Pierre und Martine Margan produzieren hier seit über 20 Jahren biodynamisch ihre Weine und arbeiten sowohl im Weinberg, als auch im Keller nach dem Mondkalender. 80 % der Rebflächen sind mit der Rebsorte Syrah bestockt. Durch eine drastische Reduzierung des Hektarertrags auf 30 Hektoliter – erlaubt sind 60 hl - sind die Weine besonders komplex und gehaltvoll.

Château la Canorgue

15 0,75 l AOC trocken rot vegan 15,50 €
Dieser Rotwein besteht aus überwiegend Syrah und ein wenig Grenach 20,67 €/l
und Carignan. Jahr für Jahr wird dieser Wein in beeindruckender Qualität produziert.
Eine unterschätzte Weinregion. Die Prämierungen der letzten Jahre zeigen jedoch die
Qualität. Der 15er Jahrgang hat jetzt eine tolle Trinkreife.

Die Weine des **Château des Annibals** kommen aus Provence Region Var, die sich von der Côte d'Azur bis hinauf zur Verdonschlucht erstreckt. Die Region ist vor allem für seine frischen Rosé Weine bekannt. Die Weine tragen das EU-Biosiegel.

Cuvée des Annibals Rosé

19/20 0,75 l VdP du Var trocken rosé 10,95 €
Typisch für die Provence ist der Wein in der Farbe lachsrosa. Er hat ein elegantes 14,60 €/l
Pfirsicharoma, mit einem Hauch Citrus und Ananas. Die Rebsorten sind Grenache,
Cinsault, Syrah, Vermintino und Ugni Blanc. Passt gut zu Meeresfrüchte und mediterrane
Küche.

Herault

Weine der Serie **Belcante**. Diese Weine stammen von Biowinzern aus Südfrankreich und werden in Deutschland abgefüllt. Sie sind Rebsorten reine Landweine und sind kontrolliert von ECOCERT. Durch die Abfüllung in Deutschland lässt sich für diese qualitativ hochwertigen Landweine ein günstigerer Preis realisieren, als bei einer Erzeugerabfüllung. Sie gehören zum festen Sortiment unserer Weine für jeden Tag.

Belcante Merlot

20/21 1,00 l Landwein trocken rot vegan 6,95€*
Weicher, feinfuchtiger Merlot mit einem Aroma von frischen Kirschen. 6,95 €/l

Belcante Cabernet-Sauvignon

19/21 1,00 l Landwein trocken rot vegan 7,05 €*
Tiefroter, fleischiger Cabernet, mit kräftigen Brombeer- und . 7,05 €/l
Wacholdernoten. Schön eingebundene Tannine.

Belcante Syrah

19/21 1,00 l Landwein trocken rot 7,05€*
Dunkles und dichtes Blaurot. Geschmack von Holunder und Minze 7,05 €/l
vollenden sich in angenehmer Reife und weichen Tanninen.

Languedoc Roussillon

Weine des **Château de Brau** vom Fuße der Pyrenäen. Das Winzerpaar Wenny und Gabriel Tari haben 1982 das Château übernommen und auf über 30 ha erweitert, und Zug um Zug auf biologisch Anbau umgestellt. Der Rebsortenspiegel ist enorm. Seit einigen Jahren gehört ein Teil des Weingutes zur AOC Carbardès. Die Weine verraten alle ihren eigenen Charakter und sind sehr gebietstypisch. Die Weine erreichten immer wieder viele Auszeichnungen. Die beiden haben sich inzwischen in den wohlverdienten Ruhestand zurückgezogen. Da die Kinder der beiden das Weingut nicht weiterführen wollten, wurde das Weingut verkauft. Seit 2021 führt Fabien Révol das Weingut. Er ist kein Winzer, sondern kommt aus der Gastronomie und dem Weinhandel. Über Crowdfunding fand er viele Mitstreiter, die jetzt eine neue Genossenschaft bilden. Beteiligt sind auch Winzer aus der Nachbarschaft, die das erfolgreiche Weingut weiterführen wollen. Anbauverband Nature et Progrès.

Chardonnay finement boisée

20 0,75 l VDP de Aude trocken weiß 11,95 €
Ein voller, aromatischer Chardonnay, mit feiner harmonischer Säure und dezentem Duft nach exotischen Früchten. Ein 3 monatiger Ausbau im Barrique geben dem Wein leichte Röstaromen, überlagern aber nicht die feinen Fruchtaromen. Der Wein passt gut zu geräuchertem Fisch. 15,93 €/l

Château de Brau Cuvée Château

17/19 0,75 l AOC trocken rot 11,95 €
Vielschichtiger Cuvée aus Syrah, Fêr Servadou, Grenache, Merlot und Cabernet-Sauvignon. Mehrfach ausgezeichneter Wein, mit Lagerpotential. 15,93 €/l

Domaine Majelus Merlot

17 0,75 l IGP pays-d'oc trocken rot 7,95 €
Ein wunderschöner Merlot aus dem süden Frankreichs, mit rubinroter Farbe. 10,60 €/l
Mit typischen Kirscharomen, passt er gut zur mediterranen Küche. **Restbestand**

Rhone

Weine der **Domaine de Beurenard**, Châteauneuf-du-Pape, Mitglied im Demeter Anbauverband und Ecocert Frankreich. Das Weingut wird in 7. Generation von der Familie Coulons bewirtschaftet und Anfang des 21. Jahrhundert zunächst auf Bio - Anbau und seit 12 Jahren auf biodynamischen Anbau umgestellt. Das Weingut gehört zu den renommiertesten Weingütern der südlichen Rhone. Die Arbeit in den Weinbergen erfolgt überwiegend von Hand (Lese und Schnitt). Sie setzen auf Schafe, die die Kräuter zwischen den Reben kurz halten und gleichzeitig für eine Düngung sorgen. Oft ersetzen Pferde die Traktoren im Weinberg, weil sie den Boden nicht so verdichten, was vor allem den z.T. sehr alten Rebstöcken zu Gute kommt. Dies fördert die Wasseraufnahme des Bodens und der Reben, was bei den sinkenden Niederschlägen im Süden Frankreichs immer wichtiger wird.

Cotes du Rhone

21 0,75 l AOP. trocken rot 13,85 €
Der aus 70 % Grenache und 30 % Syrah produzierte Wein bringt kräftige Aromen von dunklen Früchten wie Chassis und Brombeere ins Glas. Er reift 12 Monate im Stahltank und eine kleine Menge im Holzfass. Auch die Aromen der Kräuter zwischen Reben sind spürbar. Im Gegensatz zu vielen anderen Cotes du Rhone hat er durchaus ein Lagerpotential von einigen Jahren. Ein toller Einstieg in die Weinwelt von Beurenard. 18,47 €/l

Rasteau

18-21 0,75 l AOC trocken rot

18,90 €

Das Rasteau Gebiet liegt etwas nördlich von Châteauneuf du Pape und ist seit ein paar Jahren eine eigenständige Appellation. Durch die höhere Lage und andere Bodenverhältnisse sind die Weine hier etwas gehaltvoller als im Cotes du Rhone Gebiet. Dieser Rasteau besteht aus 80 % Grenache, 17 % Syrah und 3 % Mouvèdre. Ein dunkler rubinroter, kräftiger Rotwein mit Aromen von schwarzen Früchten und leichten Vanillearomen, die durch den Ausbau im Holzfass entstehen. Trotzdem erhält sich der Wein eine leichte Frische.

25,20 €/l

Châteauneuf-du-Pape

13/17 0,75 l AOC trocken rot

39,90 €

Wir haben hier den „einfachen“ Châteauneuf du Pape des Weinguts im Programm, aber schon der ist sehr beeindruckend. Dieser Wein beinhaltet 13 Rebsorten, die hierfür zugelassen sind. Das Grundgerüst bildet aber auch der Grenache und der Syrah. Der Ausbau erfolgt in Betonbehältern und gebrauchten Holzfässern für 12 Monate. Dies ist ein sehr eleganter Rotwein, mit viel roter Frucht mit Aromen von Himbeere, Minze und Eukalyptus. Die vorhandenen Tanine sind weich und geben dem Wein trotzdem eine lange Haltbarkeit. Er verträgt etwas Sauerstoff vor dem Genuss.

53,20 €/l

Châteauneuf-du-Pape

19/20 0,75 l AOC trocken weiß

38,90 €

Dies ist durchaus eine Rarität, weil nur wenige Weingüter in Châteauneuf auch die weiße Variante produzieren. Der Weißwein ist ähnlich opulent wieder der rote. Einer der wenigen Weißweine denen vorher etwas Sauerstoff gönnen sollte.

51,87 €/l

Die Rebsorten Clairette, Grenache Blanc, Roussanne bilden das Grundgerüst, ergänzt um weitere Rebsorten, die hierzu erlaubt sind. Ausgebaut wird der Wein in großen Holzfässern und Barrique. Üppige Aromen von Mirabelle, mit Kräuter und Mandel. Leichte Röstnoten aus den Eichenfässern nehmen dem Wein aber nicht seine fruchtigen Noten.

Italien

Toskana

Weine des **Podere Canneta**, bewirtschaftet von Stefano Grandi. Dieses Weingut baut seinen Wein seit 1989 biologisch-Dynamisch/ Demeter an und wird kontrolliert von der Coordinamento Toscano.

Vernaccia San Gimignano

17 0,75 l D.O.C.G. trocken weiß

11,90 €

Schon Michelangelo liebte die Weißweine aus San Gimignano. Dieser Vernaccia gehört zu den besten Weißweinen der Toskana und ist den meisten Vernaccia aus konventionellem Anbau deutlich überlegen. Er ist würzig und hintergründig in seinem Geschmack. Er hat einen bemerkenswert geringen Schwefelgehalt und ist bereits sehr frisch zu trinken.

Weine der **Fattoria Concadoro**, Castellina in Chianti. Das Weingut baut seit 1989 seinen Wein biologisch an und ist Mitglied der Consorcio del Gallo Nero sowie im Anbauverband Coordinamento Toscano. Das Weingut ist besonders der alten Tradition verbunden und hat mit einigen Investitionen im Weinkeller zu alter Größe zurückgefunden. Wir sind froh dem Weingut treu geblieben zu sein.

Chianti Classico

14/15 0,75 l D.O.C.G. trocken rot 13,55 €
Dies ist ein ausgesprochen vollmundiger Chianti Classico. Die Trauben werden auf diesem Weingut ausschließlich mit der Hand gelesen. Der Chianti hat einen 90 % Anteil der Rebsorte Sangiovese, der besten Rebsorte der Toskana. Wie früher üblich werden hier auch die weißen Rebsorten Malvasia und Trebbiano verwendet. Die typische toskanische Nachgärung und die Alterung in Fässern aus gelagertem Eichenholz, haben das Weingut zu einem der bekanntesten der Region gemacht. Nur noch Restbestand. 18,07 €/l

Weine der **Fattoria San Michele a Torri**, Mitgliedsbetrieb im italienischen Anbauverband IT-BIO-009. Seit 1993 produziert Paolo Nocentini auf der alten Fattoria westlich von Florenz Weine aus biologischem Anbau. Der Florentiner Fuhrunternehmer hat das brachliegende Weingut gekauft und innerhalb weniger Jahre renoviert und daraus einen toskanischen Musterbetrieb gemacht. Neben Wein gibt es eine traditionelle Landwirtschaft, die auch auf „Bio“ umgestellt wurde.

Chianti San Michele

19 0,75 l D.O.C.G. trocken rot vegan 9,50 €
Dieser Chianti Colli Fiorentini ist fruchtig, mit dem typischen Kirscharoma des Sangiovese. Trotz moderner Kellertechnik wird auch dieser Chianti sehr traditionell produziert, mit einem kleinen Anteil weißer Reben und dem Ausbau im Holzfass. 12,67 €/l

Chianti Classico Tenuta La Gabbiola

18 0,75 l D.O.C.G. trocken rot vegan 13,95 €
Der etwas modernere Chianti Classico, als Nachfolger. 95 % Sangiovese und 5 % Syrah werden im großen Holzfass ausgebaut. Viel Finesse mit schönem Fruchtspiel nach dunklen Kirschen. 18,60 €/l

Weine der **Podere di Ghiaccioforte** aus der Maremma in der südlichen Toscana. In den Hügeln nahe des Mittelmeers wird fast ausschließlich Sangiovese angebaut, der hier jedoch geschmeidiger und runder wird, als im höher gelegenen Chiantigebiet. Der Agronom und Önologe Giacomo Tonino produziert hier seit 2000 biologische Weine, nach der EU-Zertifizierung.

Morellino di Scandano

15 0,75 l D.O.C.G. trocken rot vegan 11,50 €
Restposten. Dieser Wein wird so nicht mehr produziert, da die Region keinen Cuvée aus Sangiovese 90 % mit Merlot 5 % und Alicante 5 % nicht mehr unter dem Namen erlaubt. Er wird jetzt unter einem anderen Namen als IGT Wein vom Weingut weiter produziert. 15;33 €/l

Piemont

Weine des Weingut **Erbaluna**, dass von Severino und Andrea Oberto bewirtschaftet wird. Auf den besten Lagen des inzwischen 10 ha großen Weingut wächst die Rebsorte Nebbiolo, und nur aus den besten Lagen entsteht der vielleicht beste italienische Rotwein, der Barolo. Erst nach zweijähriger Fasslagerung und einer anschließenden Flaschenreife kommt er in den Handel. Der Barolo von Erbaluna erreicht immer Spitzenplätze bei den jährlichen Verkostungen. Neben dem Barolo haben wir von dem Weingut eine weitere Spezialität aus dem Piemont in unser Angebot aufgenommen, den Barbera d'Alba. Das Weingut gehört zum Consorzio per l'Agricoltura Biologica.

Barbera d'Alba, La Bettola

20 0,75 l D.O.C. trocken rot vegan 12,95 €
Ein typischer Barbera mit kraftvoller, überwältigender Frucht von Kirschen und Schwarzer Johannesbeere. Er passt hervorragend zur klassischen italienischen Küche, mit würzigen Soßen. Das ist ein funkelnder Spaß im Glas. 17,27 €/l

Barolo Vigna Rocche

15 0,75 l D.O.C.G. rot trocken vegan 34,95 €
Seine klassischen Aromen reichen von Teer bis zu Rosenblätter. Ein Barolo muss 46,60 €/l
mindestens 2 Jahre im Eichenfass reifen und hat einen vorgeschriebenen
Mindestalkoholgehalt von 13 %. Das gibt eine Lagerfähigkeit von über 15 Jahren. Nur
Kleine Menge vorrätig.

Venetien

Weine von Amadio & Natalino **Fasoli**. Die Brüder Fasoli haben einen modern ausgestatteten Keller in dem sie überwiegend hochwertige Weißweine produzieren. Darüber hinaus produzieren sie auch zum Teil sehr hochwertige Rotweine und einen hervorragenden 'Frizzante'. Das Weingut ist Mitglied im Anbauverband Coordinamento Veneto.

Borgoletto Bianco

20 0,75 l D.O.C. trocken weiß 8,95 €
Dies ist reiner Soave und zitronengelb, in der Nase florale Noten, grüner Apfel und 11,93 €/l
Birne, im Ansatz frisch deftige Säure, angenehme Bitternoten im Finale.
Er gehört zu den besten Soave aus Venetien und hebt sich von der konventionell
angebauten Konkurrenz deutlich ab. Da Soave unter seinem schlechten Ruf als
Billigwein leidet, wurde der Name und das Etikett von Fasoli geändert.

La Corte Del Pozzo Valpolicella

16 0,75 l D.O.C. trocken rot 11,25 €
Hier führt Fasoli den früheren Valpolicella der Cooperative Ottomazzo weiter, die
sich aufgelöst hat. Sie verarbeiten die Trauben der früheren Genossenschaft und
führen sie einer neuen, besseren Qualität zu, in dem sie den Wein im Holzfass ausbauen.
Er bleibt aber fruchtig, nach Sauerkirsche und Pflaume, mit leichten Noten nach Zimt und
Nelke.

Umbrien

Weine der **Familie Di Filippo**. Ein kleines Weingut im Familienbesitz mit inzwischen 13 ha bewirtschafteten Bioreben. Früher gab die Familie ihre Weine zu niedrigsten Preisen an die Großhändler ab. Inzwischen wird nicht nur nach Richtlinien des biologischen Anbauverbands AMAB produziert, sondern durch eine bessere Selektion des Lesegutes immer bessere Weine produziert. Seit ein paar Jahren fließen auch immer mehr biodynamische Ansätze in die Arbeit des Weinguts ein. So werden einige Flächen nur noch mit Pferden statt mit dem Traktor bewirtschaftet. Hierdurch wird der Boden nicht mehr so stark verdichtet, was die Wasseraufnahme verbessert. Gänse zwischen den Reben fressen die Schnecken und andere Schädlinge, ersparen das Mähen der Zwischenbegrünung und sorgen gleichzeitig für eine natürliche Düngung.

Terre di San Nicola Riserva

14/15 0,75 l IGT trocken rot ..9,95 €
Ein reifes, ausgeprägtes Beerensaroma, aus den Rebsorten Sangiovese, Merlot und 13,27 €/l
Sagrantino. Der Wein wird in großen Holzfässern über 12 Monate ausgebaut. Das Zusammen-
spiel von Holz und Frucht wird hier zum Erlebnis.

Sangiovese Umbria

20/21 0,75 l I.G.T. trocken rot vegan 8,90 €
Ein rubinroter Wein im Glas, Aromen von Heidelbeeren, Schwarzen Kirschen und 11,87 €/l
Pflaumen. Gut eingebundene Tannine machen den Wein früh trinkbar, trotz kräftiger
Struktur.

Apulien

Weine des Weingut **Cantina Fiorention**, Galatina Sorento, Sie bauen seit 1996 die gebietstypischen Rebsorten biologisch an. Auf insgesamt 90 ha Rebfläche sind dies insbesondere Primitivo, Negroamaro, Fiano, Verdeca und Chardonnay.

Primitivo Nivvro

15/18 0,75 l I.G.P. trocken rot 14,90 €
Dieser Primitivo hat eine rubinrote Farbe und wird im Holzfass ausgebaut. 19,87 €/l
Neben den klassische Aromen von Süßkirsche und Pflaume, gesellen sich Aromen von Vanille, Bitterschokolade und Nelken. Eine deutliche Rauchnote deutet auf die Holzfässer. Kein alltäglicher Primitivo.

Abruzzen

Weine des Weingut **Azienda Agricola Chiusa Grande**, Nocciano. Sie bauen seit 1996 ihre Weine biologisch an. Auf fast 70 ha Rebfläche bauen sie ein breites Rebenspektrum an. Schwerpunkt ist der Montepulciano d'Abruzzo mit 45 ha. Die Weinberge erstrecken sich auf Höhen zwischen 200 und 350 m ü. NN. Auch die unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten tragen zu sehr differenzierten Ergebnissen bei den Weinen bei. Es überwiegt jedoch Lehm und Ton. Zertifiziert durch die Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB).

Chiusa Grande Roccamara Montepulciano d'Abruzzo

19/20 0,75 l D.O.C. trocken rot 9,25 €
Fruchtig, unkompliziert und süffig. Leichtes Mandelaroma mit schöner Kirschfrucht. 12,33 €/l
Passt gut zu gegrilltem, würzigen Soßen, Tomaten und Käse.

Sizilien

Das Weingut **Di Giovanna** umfasst im Grunde genommen 5 Weingüter deren Rebflächen insgesamt 51 ha betragen. Hinzu kommen 10 ha Olivenhaine. Das gesamte Weingut wird von der Sizilianisch/Deutschen Familie Di Giovanna betrieben. Das Weingut wird von den Brüdern Gunther und Klaus geführt, während die Eltern Aurelio und Barbara den Vertrieb in Deutschland organisieren. Beraten werden sie von einem namhaften französischen Önologen Monsieur Grivel, der für den Ausbau in modernen Stahltanks und Barriques aus französischer Eiche sorgt. Seit 1997 hat die Familie das Weingut nach und nach auf ökologischen Anbau umgestellt. Hier zeigt sich die neue Klasse sizilianischer Weine, die nicht mehr nur Verschnitt Weine für andere Regionen liefert. Inzwischen liefern sie ihre Weine auch nach Asien und die USA.

Gerbino Chardonnay

21 0,75l IGP weiß trocken 8,40 €
Es bedarf schon viel Geschick im heißen Sizilien einen so perfekten 11,20 €/l
Chardonnay hinzubekommen. Er ist anregend voll schöner Dichte und wunderbar lang im Mund. Einfach gelungen.

Gerbino Rosato di Nero d'Avola

21/22 0,75 l D.O.C. rosé trocken 8,40 €
Ein exelenter Rosato aus reinem Nero d' Avola. Er präsentiert die 11,20 €/l
ganze Frucht dieser Rebsorte und ist perfekt gemacht. Einer der schönsten Rosé Weine.

Gerbino Rosso	
19 0,75 l IGP rot trocken	8,40€
Ein charmanter Cuvée aus 70 % Syrah, 15 % Merlot und 15 % Nero d'Avola. Der Wein ist fruchtig und gefällig, mit Aromen von Waldfrüchten und Pflaumen. Der Wein passt gut zu Pasta, Käse und Salami.	11,20 €/l
Gerbino Bianco	
21 0,75 l IGP weiß trocken	8,40 €
Ein frisch, fruchtiger Cuvée aus 70 % Chardonnay, 15 % Grillo und 15 % Viognier. Der Ausbau erfolgt über 6 Monate auf Feinhefen in Edelstahl tanks. Dabei entwickelt er Aromen von Pfirsich und Melone, mit einem Hauch Honig.	11,20 €/l
Vurria Nero d'Avola	
17/19 0,75 l D.O.C. rot trocken	12,95 €
Ein kräftiger, runder Nero d'Avola, der durch starke Ertragsreduzierung besonders dicht wird. Duft nach reifen Kirschen, Waldbeeren, Lakritz und Gewürznelke. Der Ausbau erfolgt 6 Monate im Barrique und verleiht dem Wein dezente Holznoten. Mehrfach ausgezeichnete Wein.	17,27 €/l
Vurria Nerello Mascalese	
19 0,75 l IGP rot trocken	12,95 €
Der Ausbau für 18 Monate im Edeltahtank. Der Wein entwickelt im Glas Aromen von Himbeere, Sauren Amarena-Kirschen und weißem Pfeffer, mit leichten Raucharomen. Nerello ist eine wiederentdeckte alte Sizilianische Rebsorte, die vor allem am Ätna angebaut wird.	17,27 €/l
Vurria Grillo	
17/22 0,75 l D.O.C. weiß trocken	11,95 €
Eine feine Frucht von Zitrus, Melone und exotische Früchte. Der Ausbau für 6 Monate auf Feinhefe im Edeltahtank gibt macht den Wein anregend und frisch. Auch Grillo ist eine alte Sizilianische Rebsorte, die durch starke Ertragsreduzierung seine ganze Klasse entwickelt. Mehrfach ausgezeichnete Wein.	15,93 €/l
Helios rosso	
13/19 0,75 l D.O.C. rot trocken	19,95 €
Dies ist der Spitzenrotwein von Di Giovanna, aus 85 % Nero d'Avola und 15 % Syrah. Zunächst 15 Monate im Edeltahtank und danach 9 Monate in neuen Barrique aus französischer Eiche ausgebaut. Tiefes Rubinrot, kräftige, fruchtige Nase mit gut eingebundenen Gewürznoten und Anklänge an Veilchen, Geschmack von dunklen Kirschen und Brombeeren. Sehr harmonisch mit den samtig-mürben Taninen.	26,60 €/l
Helios Bianco	
22 0,75 l D.O.C. weiß trocken	14,95 €
Dieser Bianco besteht zu 100 % aus Grillo. Im Gegensatz Vurria wachsen die Reben auf den größten Höhen des Weingut (830 m) mit geringeren Erträgen und großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Der Ausbau erfolgt für 9 Monate in Edeltahtanks auf Feinhefen und 10 % des Weins in großen Eichenfässern. Es überwiegen Zitrusaromen, mit schönem Säurekern und schöner Länge im Abgang.	19,93 €/l

Spanien

Alella

Weine der Bodegas Alta Alella. Dieses kleine Weingut hat sich in den letzten Jahren deutlich vergrößert, und wird inzwischen vom Gründer Jose Maria Pujol gemeinsam mit seiner Tochter Mireia Pujol geführt, der Vater hat als führender spanischer Önologe als Dozent für Weinbau, an der Hochschule von Barcelona unterrichtet und in der Vergangenheit an einigen großen Weingütern in Spanien gearbeitet. Heute hilft er immer noch vielen Weingütern bei der Umstellung auf Bioanbau. Auf Alta Alella verwirklicht er seinen eigenen Traum, auf den Weinbergen im Hinterland der Costa Brava. Von seinen Weinbergen hat man einen schönen Blick aufs Mittelmeer.

Parvus Syrah Alta Alella

18 0,75l DO Catalunya trocken rot vegan 16,75 €
Ein fruchtiger Syrah mit Kraft und Finesse, mit einem dezenten Aroma von Minze und dunklen Beeren. Der Ausbau im Barrique verleiht dem Wein dazu diskrete Vanilletöne. Gute Lagerfähigkeit. 22,33 €/l

Penedés

Weine der Bodegas Can Vendrell, der Brüder **Albet i Noya**, im Herzen der D.O. Penedés, einer renommierten Weinbauregion zwischen Barcelona und Tarragone. Seit 1980 wurden dort Schritt für Schritt die Flächen auf ökologischen Anbau umgestellt. Das Weingut ist Mitglied im ökologischen Anbauverband CRAE. Vinum bezeichnet Albet i Noya als einen der Aufsteiger im Kreis der Biowein-Erzeuger. Seine Weine belegen in Verkostungen immer wieder Spitzenplätze. Die Collecció Weine reifen im Barrique und werden in hübschen Flaschen mit Etiketten von katalanischen Künstlern gestaltet abgefüllt

Curiosa Rosado

18 0,75 l D.O. trocken rosé vegan 7,95 €
Der Pinot Noir gibt dem Rosé das nötige Gerüst mit einer angenehmen Säure. 10,60 €/l
Der Merlot bringt die blumigen Elemente hinzu. Ein wirklich außergewöhnlicher Rosé. Albet i Noya versteht einfach gute Weine zu machen.

Lignum negre

18 0,75 l D.O. trocken rot vegan 9,95 €
Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon (ca. 50%), Grenache, Granatxa und 13,27 €/l
Merlot, der für 1 Jahr im Barrique gereift ist. Die Trauben werden von ertragsreduzierten Reben geerntet und versprechen einen würzigen Trinkspaß, mit einem feinen Holztonen. Aromen von dunklen Kirschen und Vanille.

Lignum blanc

20 0,75 l D.O. trocken weiß vegan 10,65 €
Ein Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Xarel-lo. Der Sauvignon Blanc 14,20 €/l
und dem Xarel erfolgte der Ausbau im Edelstahltank. Der Chardonnay kommt für 2 Monate in Barrique Fässer. Ein Aroma nach exotischen Früchten und leichte Vanillenoten durch die Holzfässer. Ein feiner Schmelz im Abgang.

La Milana

14/16 0,75 l D.O. trocken rot vegan 24,95 €
Ein Cuvée aus Caladoc, Tempranillo und Merlot, ausgebaut über 18 Monate in 33,27 €/l
neuen Barrique Fässer aus französischer Eiche. Die Trauben stammen alle von den Terrassen des alten Weingut La Milana. Trotz des langen Ausbau in Holzfässern hat der Wein ein wunderbares Aroma nach dunklen Beeren. Elegant und wuchtig mit langem Abgang.

Priorato

Weine der **Bodegas Mas Igneus**. Die Bodegas wurde ursprünglich von Albet i Noya und Jose Maria Pujol mit ein paar jungen Winzern gegründet. Sie kultivierten die alten Terrassen in den Steillagen des Priorato. Inzwischen hat die Gruppe der jungen Winzer die Bodegas eigenständig übernommen und zu tollem Erfolg geführt. In Hanglagen von mindestens 45 % gedeihen vor allem Garnatxa Negra Reben, die durch die intensive Sonneneinstrahlung besonders gehaltvolle Weine ergeben.

Mas Igneus FA 206

15 0,75 l D.O. trocken rot

19,95 €

Dies ist ein Cuvée aus Garnatxa, mit etwas Merlot und Cabernet Sauvignon.

26,60 €/l

Die Bezeichnung FA 206 weist auf den Ausbau hin FA (Barrique aus französischer Eiche), die 2 für zweiter Gebrauch und 06 für die Monate des Ausbaus. Der Wein hat eine tief rote Farbe, Waldbeeren und Kräuter in der Nase. Inzwischen eine weiche Frucht durch die samtige Tannine, mit Aromen von Vanille und Nelke.

Rioja

Weine der **Bodegas Osoti Vinedos Ecológicos**, Andosilla. Albet i Noya und Jose Maria Pujol aus dem Penedés unterstützen auf diesem Weingut einige junge Absolventen der önologischen Fakultät der Universität Barcelona, auf der alten Bodega in Andosilla, beim An- und Ausbau von Bio-Trauben. Stück für Stück bauen sie die alte Bodega wieder auf und haben einen neuen Barrique Keller aufgebaut. Hier entstehen anspruchsvolle Rotweine bei langsamer, traditioneller Gärührung. Hier trifft Tradition auf Moderne. Inzwischen wird hier von Francisco Ruiz und der Önologin Beatriz Izquierdo mit Ihrer Mannschaft 54 ha bio-dynamisch gewirtschaftet (Demeter).

Rioja Osoti Crianza

14 0,75 l DO Rioja trocken rot

10,85 €

Ein beeriges, rauchiges Kraftpaket. Kompakte Fruchtaromen umschmeicheln an Tabak und Nadelwald erinnernde Tanine. Der Wein reift 1 Jahr im Barrique.

14,47 €/l

Navarra

Weine der **Bodegas Azul y Garanza**, Mitgliedsbetrieb im ökologischen Anbauverband CCPAE-Navarra. Navarra ist die Nachbarregion des Rioja und steht oft zu Unrecht, ein wenig in deren Schatten. Mit dieser inzwischen 40 ha großen Bodegas hat das junge Team in den letzten 20 Jahren, die alte Bodegas komplett neu erfunden und viele verwilderte Weinberge des Ortes wieder fruchtbar gemacht. Die Besitzer Fernando Belzunegui, seine Schwester die Önologin María Belzunegui und ihr Freund Dani Nogué Sánchez haben das verwilderte Weingut seit 1999 wieder hergerichtet und auf Bioanbau umgestellt. Gleich die ersten Weine überzeugten die spanische Fachpresse. Inzwischen wurden die Weine immer wieder bei Verkostungen ausgezeichnet.

Abril de Azul y Garanza Tinto

16 0,75 l D.O. Navarra trocken rot

7,15 €

Ein Cuvée aus 95 % Tempranillo und 5 % Merlot. Ein dunkler, dichter und beeriger Wein. Immer wieder gab es Auszeichnungen für diesen Wein in den letzten Jahren.

9,53 €/l

Seis de Azul y Garanza Tinto

14 0,75 l D.O. Navarra trocken rot

12,95 €

Ein Cuvée aus 95 % Merlot und 5 % Cabernet Sauvignon, ausgebaut in französischen Barrique für 12 Monate. Dunkle kirschrote Farbe. Ein Aroma nach Brombeere und Pflaume mit den rauchigen Noten des Barrique.

17,27 €/l

Rueda

Weine von **Sitios de Bodega, Bodegas Menade Ricardo Sanz Ruedo**. Das Ruedo ist seit einigen Jahren eine der interessantesten Weißweinregionen in Spanien und die Fam. Sanz ist die erste, die auf Bioanbau umgestellt hat. Seit 2005 wurden hier 45 ha mit der Rebsorte Verdejo bestockt und 5 ha mit Sauvignon Blanc. Für uns war der Verdejo als alte autochthone Sorte dieser Region besonders interessant. Geschmacklich sind die Sorten sehr ähnlich. Der Keller der Bodega ist hoch modern, mit pneumatischen Pressen und neuen temperaturgeführten Edelstahl tanks.

Verdejo DO Rueda

21 0,75 l D.O. weiß trocken vegan

9.85€

Verdejo ist eine autochthone Rebsorte in der Weinregion Rueda, die ein wenig an Sauvignon Blanc erinnert. Zunächst strömt ein Duft von Holunderblüte entgegen, gepaart mit dem Duft von exotischen Früchten. Der Wein hat eine elegante Struktur mit einem fruchtigen Nachhall.

13,13€/l

Portugal

Weine von **Quinta do Romeu, Douro**. Dies ist ein großer Landwirtschaftsbetrieb mit dem Anbau von Korkeichen, Oliven und Wein (25 ha). Seit 1992 bauen sie Wein und Oliven biologisch an. Der Betrieb liegt 160 km nordöstlich von Porto.

Westerlies Tinto DOC

17 0,75 l DOC Douro rot trocken

12,95 €

Ein Cuvee aus Touriga Franca (13%), Tinta Roriz (18%), Touriga Nacional (55%) und Sousão (14%), ergibt einen kräftig, vollmundigen Tinto. Schöne Kirschfrucht und saftige Pflaume. Westerlies ist eine Sonderedition. Dieser Wein wurde auf der alten Segelroute Westerlies von Porto nach Bremerhaven in einem alten Holzsegelboot CO2 neutral transportiert. Auf dieser Route wurde früher vor allem Portwein nach England und Deutschland gesegelt. Der Wind bläst meist sehr günstig entlang der französischen Atlantikküste. Das alte Segelboot gehört zu einer Flotte eines kleinen Niederländischen Startup.

17,27, €/l

Sekt und Prickelndes

Vivo Brut

0,75 l Brut weiß

7,50 €

Unser neuer Preisschlager beim Sekt, produziert als Bio-Markensekt, von einem unserer Importeure. Der Sekt erhielt von der Zeitschrift Stern eine Silbermedaille beim Test von Schaumweinen aus aller Welt, als einziger Bio-Sekt.

10,00 €/l

Vivo Brut rosé

0,75 l Brut rosé

7,50 €

Ganz neu und im Trend unser rosé Sekt, produziert als Bio-Markensekt, von einem unserer Importeure. Der Sekt wird erst ab Herbst bei uns vorrätig sein. Die ersten Füllungen waren leider sehr schnell ausverkauft.

10,00 €/l

Frizz Brut

0,75 l Brut weiß

10,95 €

Dieser feinperlige, trockene Sekt hat ein sehr fruchtiges Bouquet. Er hat einen sehr hohen Riesling-Anteil und wird vom **Weingut Klaus Knobloch**, Rheinhessen in klassischer Flaschengärung produziert. Kleiner Restbestand

14,60 €/l

Prosecco Spurmante La Golena

0,75 l D.O.C. weiß Brut

10,50 €

Endlich auch ein Prosecco als Spurmante von Azienda Agricola La Jara,
feinfruchtig, mit angenehmer Säure und feinem Aroma von Ananas.

14,00 €/l

Champagner Blanc de Noir

0,75 l Brut weiß

39,95 €

Dieser klassische Champagner stammt aus der roten Rebsorten Pinot Noir-
Es handelt sich um einen besonders gelungen Cuvée aus verschiedenen Lagen und
Jahrgängen. Der Grundwein wird weiß gekeltert wodurch der Wein eine leicht rötliche
Färbung bekommt. Der Champagner ist elegant, schlank, erfrischend und rassig und aus
dem Champagner-Haus **Fleury PERE & FILS**

53,27 €/l

Blanquette de Limoux

0,75 l A.O.C. Brut weiß

15,95 €

Der Beweis, dass auch außerhalb der Campagne in Frankreich guter Sekt
produziert wird. Ein feinperliger Blanquette mit schönen Bittertönen aus der
Mauzactraube, von **Domaine de la Batteuse**.

21,27 €/l

Cremant de Limoux

0,75 l A.O.C. Brut weiß

16,95 €

Wie ein Champagner aus Chardonnay und Pinot Noir in klassischen Flaschen-
gärung. Durch eine ausgiebige Lagerung auf den Hefen entsteht ein feinperliger
Sekt voller Eleganz und Finesse. Goldmedaille auf dem Concours National de
Crémants. 16 Punkte in der Vinum Verkostung 2010. **Domaine de la Batteuse**.

22,60 €/l

Hochgeistiges

Calvados Hors d' Age

0,70 l Jean-René Pitrou

42,90 €

Dieser weiche Calvados lagert 9 Jahre im Eichenfass und ist der zweitbeste
Calvados von Jean-René Pitrou.

61,29 €/l

Cognac V.S.O.P.

0,70 l Roland Seguin.

39,95 €

Mitgliedsbetrieb im französischen Anbauverband Nature et Progres.
Dieser Cognac ist 6 Jahre im Eichenfass gereift. Dies ist länger als vorgeschrieben
für einen V.S.O.P.. Roland Seguin gönnt seinem Cognac Zeit, was ihn weich und lang
im Abgang macht.

57,07 €/l

Grappa Il Milin 1999

0,5 l Rovero, Piemont, Asti

31,95 €

Dieser Bio-Grappa ist aus den Rebsorten Barbera und Grignolino und reift 10 Jahre
in Eichenfässern und entwickelt ein außergewöhnliches Aroma zwischen Grappa und
Cognac. Ein wunderbar weicher, goldener Grappa

55,90 €/l

Grappa di Chianti

0,75 l Azienda Agricola Vignano / Croissant

26,95 €

Dieser Grappa wurde aus den vergorenen Traubenschalen des 96er Chianti gewonnen.
Diese Biotraubenschalen wurden von der Destillerie Bonollo in Greve (Chianti) gebrannt.
Auch dieser Grappa war im Eichfass, was ihm eine angenehme Geschmeidigkeit gibt.

35,93 €/l

Humbel Bio Williams Knospe

0,35 l Humbel, Schweiz

29,95 €

Frischer Duft nach Birne und Minze, saftige Fußnoten mit etwas Melisse und Lakritz. 2017/18 zum besten Williams Brand der Schweiz gewählt.

85,57 €/l

Limoncello

0,5 l Zitronen Liqueur Brennerei Dwersteg Westfalen

22,95 €

Wir haben uns für einen Limoncello aus unserer Region entschieden,

45,90 €/l

Weil er uns besser gefiel, als viele italienische Originale. Der Biolandbetrieb produziert diesen Liqueur aus einem Weizenbrand mit sorgfältig von Hand geschälten Zitronenschalen.

Für uns die beste Qualität im Biobereich, als Aperitif mit Sekt oder pur als Digestif. Als beste Neuentdeckung auf der Biofach 2012 ausgezeichnet.

Limoncello

0,5 l Zitronen Liqueur Brennerei Walcher Südtirol

14,95 €

Wir haben uns für einen 2. Limoncello aus Italien entschieden,

29,90 €/l

weil er etwas leichter ist und preisgünstiger. Zitronenschalen und Zitronensaft aus Südtirol werden mit Zucker zu einem leichten Likör abgerundet.

Humbel Eierlikör Kikeri

0,35 l Eierlikör auf Basis von Kirschwasser, Humbel Schweiz

22,95 €

Bioeierlikör der besonderen Art. Das Kirscharoma gepaart mit intensiver

65,57 €/l

Bourbon-Vanille. Goldmedaille in der Schweiz 2021 in der Kategorie Eierlikör.

Humbel Veneziano Bio Aperitivo Naturale

0,7 l Aperitivo, Humbel Schweiz

13,40 €

Spritz und mehr in Bio Qualität ohne künstliche Aromen und Farben. Fruchtig, etwas

19,14 €/l

Bittere Noten aus Bitterorangen, Kräutern und Wurzeln.

Zubehör

Vacuvin

11,95 €

2 Gummistopfen mit einer Vakuumpumpe, zum Verschließen der Weinflasche. Dies verhindert eine schnelle Oxidation des Weins und die angebrochene Flasche hält sich länger.

Screwpull Korkenzieher

22,95 €

Die Schnecke dieser Korkenzieher ist aus einem speziellen Federstahl und wirklich spiralförmig gedreht. Sie lassen sich superleicht drehen und zerbröseln keinen Korken.

Der Korken dreht sich wie von selbst raus. Als Taschen- oder dekoratives Tischmodell.

Geschenkkartons

Gerne verpacken wir Ihre bei uns erstandenen Weine auch in Geschenkkartons aus Recycling-Pappe mit verschiedenen Motiven und in verschiedenen Größen oder kombinieren die Weine mit Feinkost in Geschenkkörben. Einige Beispiele sehen Sie auf unserer Internetseite.

Diese Weinpreisliste löst die bisherigen Weinpreislisten ab und ist gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Wir bemühen uns die angegebenen Jahrgänge vorrätig zu haben. Sollte ein Jahrgang ausverkauft sein, liefern wir in der Regel den folgenden Jahrgang. Wir empfehlen einen Blick ins Internet, wo wir uns bemühen die Jahrgänge auf dem aktuellen Stand zu halten.

Feinkost

Unser kleines Feinkostsortiment beziehen wir von dem sardischen Feinkosthändler Il Nuraghe, der italienische Feinkost nach Deutschland importiert. Dabei sind ca. 1/3 seiner Waren aus Bioanbau. Sein gesamtes Sortiment können Sie gern im Internet einsehen. Wir verkaufen die Produkte zum gleichen Preis.

Olivenöl

Gerbino Olio Extra Vergine di Olivia, Di Giovanna

0,5 l Olivenöl Extra Vergine	Ernte 2022 (MHD 07/24)	13,95 €
Ein mildes Olivenöl mit bitter-pikanten Akzenten, von intensiver grüner Farbe. Die Oliven werden handgelesen und in 15 kg Kisten zur Ölmühle transportiert, wo sie noch am gleichen Tag kalt gepresst werden. Aus dieser sorgfältigen Verarbeitung ergibt sich eine lange Haltbarkeit des Öls. Es wird von namhaften Spitzenköchen verwendet und erhielt 2006 eine Auszeichnung als eines der besten Olivenöle Italiens im „Feinschmecker“. Bioanbau.		27,90 €/l
Ernte 2023 (MHD 07/25)		16,95 €

Essig

Aceto Balsamico di Modena, Il Picchio

0,25 l Aceto 5 Jahre gereift	7,50 €
Idealer Balsamico für eine italienische Vorspeisenplatte.	30,00 €/l

Aceto Balsamico di Modena, Adriano Grosoli

0,5 l Aceto 4 Jahre gereift	10,50 €
Schon relativ reifer Balsamico. Ausgewogen süß-sauer und gut geeignet für Salatdressing.	21,00 €/l

Condimento Bio Bianco, Fattoria degli Orsi

0,5 l Weißer Balsamico,	8,95 €
aus Bioweißweinessig, Traubenmost u. Zitrone Als Dressing für Salate, zum Abschmecken von Linsen- oder Bohnengerichten	17,90 €/l

Balsamico Glace, Fattoria degli Orsi

0,25 l Balsamiko Crème	7,95 €
Hergestellt aus Bio Traubenmost eingekocht, Balsamiko Essig und Maisstärke	31,80 €/l

Bionudeln

Unsere Bionudeln stammen alle von der Cooperative Terra e Cielo, Marken. Hier werden original italienische Pasta in traditionellem Verfahren aus Hartweizengrieß produziert und bei niedriger Temperatur langsam getrocknet. Besser sind nur selbstgemachte, frische Nudeln.

Bio Spaghetti, hell

0,5 kg Hartweizengrieß ohne Ei	3,70 €
	7,40 €/kg

Bio Linguine, hell

0,5 kg Hartweizengrieß ohne Ei	3,70 €
	7,40 €/kg

Bio Tagliatelle als Nest, hell

0,5 kg Hartweizengrieß ohne Ei	4,15 €
	8,30 €/kg

Bio Penne	3,70 €
0,5 kg Hartweizengrieß ohne Ei	7,40 €/kg
Bio Fusille	3,70 €
0,5 kg Hartweizengrieß ohne Ei	7,40 €/kg

Biorisotto

Unsere Risotto stammen von der Cascina Belvedere, einem Produzenten von Bioreis, der sie selbst zu fertigen Risotto verarbeiten. Sie verwenden dabei nur den hochwertigsten Risottoreis Canaroli, bei dem der Kern aus viel fester Stärke besteht, der umschlossen wird von viel weicher Stärke, die sich beim Kochen leicht auflöst. Dies erleichtert die Zubereitung eines geschmeidigen Risotto.

Risotto ai funghi porcini	4,85 €
Risotto mit Steinpilzen 250 g (3-4 Portionen)	19,40 €/kg
Risotto con asparagi	4,85 €
Risotto mit Spargel 250 g (3-4 Portionen)	19,40 €/kg
Carnaroli Reis	4,95 €
Langkornreis geschält 500 g. Bester Risottoreis für Ihre eigene Mischung	9,90 €/kg

Saucen im Glas

Unsere Saucen stammen von Le Piagge einem kleinen Betrieb in der Nähe von Florenz. Er verarbeitet biologische Produkte aus der Toscana zu seinen Feinschmeckersaucen, die er nach eigenen Rezepturen erstellt.

Pesto Genovese	4,95 €
80 g Glas	61,88 €/kg
Klassisches Pesto aus Basilikum, Cashewkerne, Pinienkerne und Gewürzen, aber ohne Parmesan.	



Und am Ende,

das „Kleingedruckte“:

Verkauf und Lieferung:

Der Verkauf erfolgt Montag u. Freitags von 17.00 - 19.30 Uhr und Samstags von 10.00 - 14.00 Uhr bzw. am 1. Samstag im Monat bis 16.00 Uhr. Hiervon abweichende Termine lassen sich telefonisch vereinbaren. Gern erfüllen wir telefonische Bestellungen, dabei lässt sich eine Abholung oder Lieferung vereinbaren.

Ab 12 Flaschen liefern wir auf Wunsch frei Haus innerhalb eines Umkreis von 20 km. Bei einer niedrigeren Bestellmenge berechnen wir eine Lieferpauschale von 6,-€. Lieferungen außerhalb des Bereichs müssen gesondert vereinbart werden.

Versand:

Diese Preisliste gilt auch für den Versandhandel, mit folgenden Besonderheiten:

Bei Versand per DHL gilt eine Mindestbestellmenge von 80,-€. Bis zu 200,-€ berechnen wir eine Versandkostenpauschale von 8,00 €. Bei Erstkunden liefern wir nur gegen Vorkasse oder per Nachnahme. Danach liefern wir gegen Rechnung. Wird uns ein sofortiger Bankeinzug gewährt oder bei Vorkasse, räumen wir ein Skonto von 1,5 % ein. Zahlung per Paypal ist möglich.

Jahrgänge:

Wir bemühen uns die angegebenen Jahrgänge vorrätig zu halten, falls jedoch ein Jahrgang ausverkauft ist, können wir Ihnen nur einen Folgejahrgang anbieten. Teilweise haben wir in der Preisliste bereits 2 Jahrgänge angegeben. In diesen Fällen haben wir noch einen Rest des alten Jahrgangs, aber auch schon Bestände des neuen Jahrgangs oder erwarten sie zumindest in nächster Zeit. Wir wollen diese Hauptliste aber möglichst für einen längeren Zeitraum aktuell halten. Aktuelle Jahrgänge finden Sie im Internet auf www.gruenerbe.de.

Preisstellung:

Die Preise sind Endpreise inkl. Mehrwertsteuer. Bei einer Abnahme von mindestens 6 Flaschen eines Weins gewähren wir hierauf einen Nachlass von 5 %.

Pfandbeträge:

Die mit einem * gekennzeichneten Weine sind in Pfandflaschen abgefüllt. Hierfür berechnen wir einen Pfandbetrag, der bei Rückgabe erstattet wird. Erfolgt die Lieferung in goldenen Kunststoffkisten, berechnen wir hierfür ebenfalls einen Pfandbetrag.

Weinproben:

Gern sind wir bereit mit Ihnen eine Weinprobe zu vereinbaren. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Leider können wir nicht mehr alles so anbieten wie in der Vergangenheit. Wir haben Auflagen erhalten von der Gesundheitsbehörde.

Weinkorken:

Bitte sammeln Sie alle Weinkorken, denn Kork ist ein wichtiger Rohstoff der sich zum Recycling eignet. Wir nehmen gerne Ihre Korken entgegen und führen sie dem Recyclingprojekt der Stadt Hattingen zu. Achtung, inzwischen sind auch unsere Weine z.T. mit Schraubverschlüssen oder Korken aus Kunststoff verschlossen. Die gehören nicht in die Sammlung.

Zu den Weinen:

Alle Weine stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Hierfür garantieren die ökologischen Anbauverbände, wie BIOLAND, Bundesverband Ökologischer Weinbau (BÖW, bzw. ECOVIN), Naturland, Demeter, Nature et Progres, U.N.I.A., BIOAGRICOOOP, Coordinamento Toscano und andere Verbände. Leider ist die Vielzahl dieser Anbauverbände vor allem im Ausland oft etwas unübersichtlich. Mit Erlass der EU-Bioverordnung sind inzwischen auch relativ verlässliche Standards in ganz Europa eingeführt, nach denen die Weine kontrolliert werden. Diese EU Bioverordnung ist für uns allerdings nur unterer Standard, da die Richtlinien der Bioanbauverbände meist deutlich strenger sind.

Sollten Sie besondere Wünsche bei Wein oder Sekt haben, fragen Sie ruhig nach. Wir werden uns bemühen Ihre Wünsche zu erfüllen. Wir haben Bezugsquellen zu fast 1.000 verschiedenen Bioweinen.

Stammkunden:

Stammkunden erhalten ein Kundenkonto mit Kundennummer. Am Jahresende erhalten sie einen Warengutschein ab 250,-€ Jahresumsatz in Höhe von 3 % des persönlichen Umsatz, ab 400,-€ von 4 % und ab 500,-€ von 5 %. Außerdem informieren wir mehrmals im Jahr über neue Angebote, per E-Mail oder Brief.

Anschrift:

Armin Thiemann, Die grüne Rebe, Ruhrhöhenweg 10, 45527 Hattingen, Tel. 02324/6619 Fax 02324/61550

E-Mail: gruenererebe@gmx.de; Internet: www.gruenererebe.de

Wie finden Sie „*Die grüne Rebe*“?

Von Hattingen-Mitte in Richtung Hattingen-Holthausen. In Holthausen im Kreisverkehr die 1. rechts in die Dorfstraße, nächste rechts in die Straße Am Bennenbruch und nächste links in den Ruhrhöhenweg. Hausnummer 10 liegt ganz oben auf dem Berg mit herrlicher Aussicht. Ein kleines Firmenschild befindet sich an der Straße. Eine zweite Anfahrtsmöglichkeit besteht von Hattingen-Bredenscheid (B51), über den Salzweg zum Ruhrhöhenweg. Übrigens vermieten wir dort auch Ferienwohnungen.