



Produktpass

Art.ID : 905393



Vino d'Italia WEINDEPOT · Wolfgang Schieß ·
65719 Hofheim-Marxheim · Eddersheimer Str. 2

Telefon: 06192-9550870 · Telefax: 06192-9550871
www.vinoditalia.eu

WinzerGlühwein aus Spätburgunder 1,0l Bickensohler Weinvogtei

Wein · Rotwein · Glühwein · Qualitätswein · Bickensohler Weinvogtei eG

Preis: **5,50 € / Fl.**

ab 6 Fl. zum Weingutspreis: **4,99 €**

Herkunft Land: Deutschland, Baden, Kaiserstuhl

Art: Rotwein

Qualität: Qualitätswein

Sorte: Glühwein

Inhalt: 1 Ltr. Fl.

Trinktemperatur: 55 °C bis 65 °C

Alkohol: 11,5 Vol. %

Beschreibung:

Premium-Glühwein aus erlesenem Spätburgunder. Schöne Zimt-Nelke-Aromatik, abgerundet mit Vanille und Orange. Sein runder, vollmundiger Geschmack und sein weicher Abgang machen diese Komposition zu einem hervorragenden Begleiter an allen Herbst- und Wintertagen.

Schmeckt wie hausgemacht!

Hergestellt von der Bickensohler Weinvogtei, Kaiserstuhl - die Erfinder des Grauen Burgunder.

Blauer Spätburgunder auf Vulkanfelsengestein mit Lössboden gewachsen - welcher ein guter Nährstoff- und Wasserspeicher ist.

Empfehlung:

Besonders empfehlen wir dazu: Flammenkuchen, Quiches, und Weihnachtsgebäck. Passt auch zu Schmorgerichten.

Erzeuger:

Bickensohler Weinvogtei - die Erfinder des Grauen Burgunders!

Name: Grauer Burgunder

Geburtsort: Bickensohl

Geburtsjahr: 1982

Den Beginn eines ruhmreichen Siegeszuges bilden die ersten zwölf im März 1985 verkauften Flaschen Bickensohler Herrenstück Grauer Burgunder Qualitätswein trocken. Stammvater war der damalige Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Bickensohl, Christian Henninger. Er verwandelte den bisher traditionell ausgebauten Ruländer - goldgelb, süß und schwer - in einen modernen Profilwein. Dass der trockene Ausbau zum Grauen Burgunder den Geschmack der Zeit traf, ist bereits Legende. Dass er mittlerweile ein Klassiker ist auch. Von keiner ernstzunehmenden Weinkarte ist Grauer Burgunder mehr wegzudenken. Die ausgewählten, klimatisch bevorzugten Spitzenlagen wie Herrenstück und Steinfelsen, auf denen der Ertrag reduziert und per Hand selektiert wird, liefern heute Graue Burgunder von international anerkannter Spitzenqualität.

Der Weinort Bickensohl bereits im frühen Mittelalter urkundlich erwähnt. Bickensohl gehört heute zur Stadt Vogtsburg:

In einer Vogtei regierte früher der Vogt als Vertreter eines Herrschers. Der Name - Bickensohler Weinvogtei - würdigt diese Tradition. Der Stammbaum der Winzerfamilien ist tief im Kaiserstuhl verwurzelt. Rund 100 Hektar nach Süden und Südwesten ausgerichtete Weinberge auf warmem Löss und Vulkangestein genießen vom frühen Morgen bis in die Abendstunden wärmende Sonnenstrahlen. Im Boden gespeicherte Tageswärme wird nachts an die Reben abgegeben; ideale Bedingungen für die Burgundertrauben wie für die Bukettrebsorten.

Das Resultat wird für Sie zum Genusslebnis: feinschmelzige Graue Burgunder, fruchtige Weiße Burgunder, vollmundige, rubinrote Spätburgunder, fruchtige Roséweine, markante Gewürztraminer, aromatische Muskateller und körperreiche Scheurebe.





Produktpass

Art.ID : 905394



Vino d'Italia WEINDEPOT · Wolfgang Schieß ·
65719 Hofheim-Marxheim · Eddersheimer Str. 2

Telefon: 06192-9550870 · Telefax: 06192-9550871
www.vinoditalia.eu

WinzerGlühwein aus Weißburgunder 1,0l Bickensohler Weinvogtei

Wein · Weißwein · Glühwein · Qualitätswein · Bickensohler Weinvogtei eG

Preis: **5,50 € /Fl.**

ab 6 Fl. zum Weingutspreis: **4,99 €**

Herkunft Land: Deutschland, Baden, Kaiserstuhl

Art: Weißwein

Qualität: Qualitätswein

Sorte: Glühwein

Inhalt: 1 Ltr. Fl.

Trinktemperatur: 55 °C bis 65 °C

Alkohol: 11,5 Vol. %

Beschreibung:

Premium-Glühwein aus erlesenem Weißen Burgunder. Schöne Orange-Kiwi-Aromatik, abgerundet mit Honigmelone. Vollmundig und fruchtig. Ein hervorragender Begleiter an allen Herbst- und Wintertagen. Schmeckt wie hausgemacht!

Empfehlung:

Lecker zu Quiches, Käsespätzle mit Speck, Chili con Carne, Käse, Plätzchen und Stollen.

Erzeuger:

Bickensohler Weinvogtei - die Erfinder des Grauen Burgunders!
Name: Grauer Burgunder
Geburtsort: Bickensohl
Geburtsjahr: 1982

Den Beginn eines ruhmreichen Siegeszuges bilden die ersten zwölf im März 1985 verkauften Flaschen Bickensohler Herrenstück Grauer Burgunder Qualitätswein trocken. Stammvater war der damalige Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Bickensohl, Christian Henninger. Er verwandelte den bisher traditionell ausgebauten Ruländer – goldgelb, süß und schwer – in einen modernen Profilwein. Dass der trockenere Ausbau zum Grauen Burgunder den Geschmack der Zeit traf, ist bereits Legende. Dass er mittlerweile ein Klassiker ist auch. Von keiner ernstzunehmenden Weinkarte ist Grauer Burgunder mehr wegzudenken. Die ausgewählten, klimatisch bevorzugten Spitzenlagen wie Herrenstück und Steinfelsen, auf denen der Ertrag reduziert und per Hand selektiert wird, liefern heute Graue Burgunder von international anerkannter Spitzenqualität.

Der Weinort Bickensohl bereits im frühen Mittelalter urkundlich erwähnt. Bickensohl gehört heute zur Stadt Vogtsburg:
In einer Vogtei regierte früher der Vogt als Vertreter eines Herrschers. Der Name – Bickensohler Weinvogtei – würdigt diese Tradition. Der Stammbaum der Winzerfamilien ist tief im Kaiserstuhl verwurzelt. Rund 100 Hektar nach Süden und Südwesten ausgerichtete Weinberge auf warmem Löss und Vulkangestein genießen vom frühen Morgen bis in die Abendstunden wärmende Sonnenstrahlen. Im Boden gespeicherte Tageswärme wird nachts an die Reben abgegeben; ideale Bedingungen für die Burgundertrauben wie für die Bukettrebsorten.
Das Resultat wird für Sie zum Genusserebnis: feinschmelzige Graue Burgunder, fruchtige Weiße Burgunder, vollmundige, rubinrote Spätburgunder, fruchtige Roséweine, markante Gewürztraminer, aromatische Muskateller und körperreiche Scheurebe.

