

Deutschland

Bickensohler Weinvogtei eG, Vogtsburg-Bickensohl

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. Unsere ausgewählten, klimatisch bevorzugten Spitzenlagen wie Herrenstück und Steinfelsen, auf denen wir den Ertrag reduzieren und per Hand selektieren, 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. Unser Name – Bickensohler Weinvogtei – würdigt diese Tradition. Der Stammbaum unserer 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 unsere Burgundertrauben wie für unsere 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.

WinzerGlühwein aus Spätburgunder 1.0 Bickensohler **5,95 €**
Weinvogtei

Spätburgunder, 1 Ltr. Fl. 5567

Restsüße: 77,0 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 4,3 g/Ltr.

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 Grauern Burgunder. Blauer Spätburgunder auf Vulkanfelsen-gestein mit Lössboden gewachsen - welcher ein guter Nährstoff- und Wasserspeicher ist.

Für die kalte Jahreszeit - zu jeder Gelegenheit. Besonders empfehlen wir dazu: Flammenkuchen, Quiches, und Weihnachtsgebäck. Passt auch zu Schmorgerichten.

WinzerGlühwein aus Weißburgunder 1.0 Bickensohler **5,95 €**
Weinvogtei

Weissburgunder, 1 Ltr. Fl. 5581

Restsüße: 70,0 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 6,5 g/Ltr.

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

Vom Kaiserstuhl - von den Erfindern des Grauern Burgunder der Bickensohler Weinvogtei. Passt zu Quiche, Käsespätzle mit Speck, Chili con Carne, Käse, Plätzchen und Stollen.



Deutschland

Pfalz

WINADE Getränke GmbH, Gerbach

0% Alkohol, 100% Geschmack

Mit Winade bekommst Du hochwertige, alkoholfreie Bio-Getränke auf Weinbasis, die unfassbar lecker sind:

Bio - vegan - ohne zusätzlichen Zucker - kalorienarm - nachhaltig - alkoholfrei.

Egal ob im Homeoffice (ja, während der Arbeit!), während der Schwangerschaft, wenn du bei Partys mal wieder der Fahrer bist oder bei gemütlichen Spiele- oder Filmabenden mit

Freund:innen oder deinen Liebsten.

Winade geht immer!

Winade Weißglut alkoholfrei 0.75l

8,50 €

alkoholfrei, 0,75 Liter Flasche

5711

Bio, vegan und mit sehr viel weniger Zucker als herkömmliche Glühweine, dafür aber umso mehr klassischer Glühwein-Geschmack. Ein leichter und leckerer Glühpunsch: senza weißglut. Senza Weißglut überzeugt mit klaren Noten von Blutorange, Zimt und Glühweingewürz.

www.vinoditalia.eu



Deutschland

Rheinhessen

Ingelheim

Weingut Wasem Doppelstück, Ingelheim

Zwei Schwestern, zwei Generationen, ein Weingut: Doppelstück
Meistens ist es so, dass in Familien Weingütern irgendwann die nächste Generation in die Fußstapfen der Eltern treten. Bei der Familie Wasem ist das auch so und doch ist es anders. Die Familie hat im Weinbau eine sehr lange und ereignisreiche Geschichte. Viele Jahre führte Burkhard als Kellermeister und Außenbetriebsleiter den väterlichen Familienbetrieb. Schon der Opa hat die Liebe zum Wein von seinem Vater geerbt und diese auch weiter an seinen Sohn gegeben. Doch mit dem Nachrücken der neuen und vierten Generation sollte es eine Veränderung geben. Die zwei Schwestern, Marie und Julia, wollten gerne einen Grundstein schaffen, auf dem sie weiter aufbauen konnten: ein Betrieb ganz nach ihren Vorstellungen. So entschieden sich die Familie Wasem dafür, einen Neustart zu wagen.

Philosophie und Frauenpower

Julia und Marie reißen sich in die neue erfolgsversprechende Generation der weiblichen Weinmacher. Qualität und Femininität! Wein machen bedeutet Wissen und Gefühl auf eine einzigartige Weise miteinander zu verbinden.

Das Wein Handwerk des Vaters geht auf viele Jahre und Generationen zurück. Gemeinsam stehen die Weine im Vordergrund, die durch die persönliche Weiterentwicklung, die Zusammenarbeit zweier Generationen, neue Ideen und den reichen Erfahrungsschatz des Vaters geprägt sind. Dabei ist Qualität das wichtigste Gut. Innovation und Nachhaltigkeit sind zwei essentielle Wegweiser für die Zukunft.

Ganz unter dem Motto: Langjährige Erfahrung trifft auf junge Dynamik, arbeiten zwei Generationen an der persönlichen Perfektion des Weinmachens. Denn: "wir sind Doppelstück – zwei Schwestern, zwei Generationen – ein Weingut!"

GlühBOCK pink Wasem Doppelstück 0.75l

7,00 €

Portugieser Rosé, 0,75 Ltr. Flasche

5710

Alk.: 10,5 % Vol.

Glühwein Pink: Würzig, süffig und vollmundig, mit winterlichen Glühweingewürzen verfeinert. Er besticht durch seine pinke Farbe und seine Fruchtigkeit. Die natürlichen Gewürze machen ihn zum perfekten Heißgetränk.