

# **Wupperman Organic Wines**

***„Wuppiwein“***

**Katalog**

**2010**

**Weine aus ökologischem Anbau**  
**[www.wuppiwein.de](http://www.wuppiwein.de)**

## ***Über Bio - Weine***

Biologisch oder ökologisch arbeitende WinzerInnen sind sich ihrer Verantwortung gegenüber einer intakten Umwelt und einem gesunden Boden bewusst und erzeugen Trauben, Saft und Wein ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Dünger und Pestizide. Die Reben der Öko-WinzerInnen erhalten ihre Nährstoffe vorwiegend über die Aktivierung des Bodens, die eine natürliche Bodenfruchtbarkeit fördert. Diese WinzerInnen verzichten auf kleine C-Waffen in ihren Weinbergen und setzen statt dessen auf pflanzliche und mineralische Präparate und fördern Nützlinge gegen Schadinsekten, um das natürliche Gleichgewicht zu erhalten. Da Monokulturen dauerhaft den Boden zerstören, werden die Weinberge begrünt. Verschiedene Kleesorten, Gräser, Wicken, Sonnenblumen, Lupine und Malven wachsen zwischen den Rebstöcken. Natürlich erfordern diese Maßnahmen einen höheren Arbeitsaufwand, und mit umweltschonenden Mitteln lassen sich keine chemisch-künstlichen Höchstserträge erzielen. Die Öko-WinzerInnen nehmen somit bewusst einen Ertragsverlust in Kauf, der aber mit einer Qualitätssteigerung der gelesenen Reben einhergeht. Nun schützen die Prinzipien des Ökoweinbaus aber nicht nur die Pflanzen, auch die ArbeiterInnen im Weinberg haben Vorteile davon. So manche Hautkrankheit oder Fehlgeburt muss auf die Einwirkung von Pestiziden auf die ArbeiterInnen zurückgeführt werden, die somit diesen Gefahren im Öko-Weinbau nicht ausgesetzt sind. Und last but not least sind Bio-Weine auch für die VerbraucherInnen weniger schädlich: Zu viel Alkohol ist für niemanden gesund, doch wer Bio-Weine trinkt, muss wenigstens nicht die Befürchtung haben, den üblichen Chemiecocktail gleich mitzukonsumieren.

## ***Weine für VeganerInnen***

VeganerInnen lehnen tierische Produkte und jede tierische Zutat ab. Viele WinzerInnen verwenden beispielsweise in ihren Filterungsprozessen Eiweiß (ein Einweiß auf 10.000 Liter Wein) bzw. Eiklar, Kasein, Gelatine oder Hausenblase. Doch es gibt auch von Eiweiß und anderen Hilfsmitteln tierischer Herkunft freie Weine, und so können auch VeganerInnen bei uns zum Weingenuss kommen, alle für sie akzeptablen Weine haben wir mit einer entsprechenden Markierung versehen. Weine für VeganerInnen bieten das Château de Brau (Chardonnay finement boisé), die Bodegas Albet i Noya und die Organic Vignerons Australia an. Das Angebot ist noch klein, doch wir bemühen uns um mehr Öko-Weine dieser Kategorie.

## *Unsere Konditionen*

Wir bieten Ihnen Einfluss auf den Preis Ihrer Weine, d.h. je mehr Sie kaufen, desto billiger wird Ihr Wein. Das liegt vor allem daran, dass auch wir bei grösseren Bestellungen günstigere Konditionen erhalten.

Preis 1 für Einzelbestellungen unter 12 Flaschen  
2 für Bestellungen ab 12 Flaschen Gesamtmenge  
3 für Bestellungen ab 24 Flaschen Gesamtmenge  
4 für Bestellungen ab 48 Flaschen Gesamtmenge

Die Mengengruppen beziehen sich auf die Gesamtmenge der bestellten/gelieferten Flaschen, nicht auf die Menge je Artikel. Unter den Einzelartikeln finden Sie die Preise in dieser Reihenfolge ohne Nummerierung.

Für Mehrwegflaschen erheben wir ein Pfand von € 0,20, für den 6er Kasten € 3,00. Ist ein bestellter Jahrgang nicht mehr lieferbar, behalten wir uns vor, den folgenden oder einen gleichwertigen zu liefern. Fehlmengen und Transportschäden müssen sofort bei Erhalt der Ware geltend gemacht werden. Jede gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

**Bestellungen richten Sie bitte an:**  
**Wupperman Organic Wines - WOW**  
**Sielwall 66, 28203 Bremen**  
**Tel: 0179-2094579 oder besser:**  
**Email: [info@wuppiwein.de](mailto:info@wuppiwein.de)**

Lieferungen frei Haus sind leider nur bei einer Bestellmenge von mindestens 60 Flaschen möglich. Ansonsten müssen wir Sie bitten, uns in unserem Lager am Sielwall aufzusuchen. Erfüllungsort und Gerichtsstand für Lieferungen und Zahlungen ist in jedem Fall für beide Seiten Bremen.

**Bankverbindung: Norisbank, Konto: 5000 468 01, BLZ 760 260 00**

## Weine in der 1-Liter- Mehrwegflasche

Auf diese Weine erheben wir ein Pfand und nehmen die leeren Flaschen wieder zurück. Sie werden gereinigt und mit neuem Wein gefüllt. Alle haben die Übergröße von einem Liter. Nur die deutschen 1-Liter-Schlegelflaschen von Klaus Knobloch (siehe hinten unter Deutschland) sind keine Pfandflaschen.

### Frankreich

#### Le Pavot

Le Pavot bedeutet die Mohnblume. Die Weine stammen aus den bäuerlich organisierten Weinkellern Südfrankreichs. Eine Weinqualität, die einen Vergleich mit AOC-Weinen nicht zu scheuen braucht. Kontrolliert nach EU-Bioverordnung

##### 121: Le Pavot rouge (rot), Vin de Pays du Var 2008

Aromatischer, vollmundiger Landwein. Harmonisch und kräftig. Fast so gut wie ein AOC.

Preise : € 4,70 € 4,50 € 4,40 € 4,20

##### 221: Le Pavot rosé , Vin de Pays du Var 2008

Leicht und lecker, Rotwein light.

Preise : € 4,70 € 4,50 € 4,40 € 4,20

#### Belcante – Rebsortenreine Weine

Hier bieten wir rebsortenreine Landweine aus Südfrankreich an. Kontrolliert ökologischer Anbau, jahrzehntelange Weinbautradition und moderne Kellertechnik lassen Weine von hoher Güte entstehen. Anbauverband: ECOCERT

##### 722: Belcante Merlot (rot), Vin de Pays des Côtes du Thongue, 2008

Weicher, feifruchtiger Merlot. Aroma von frischen Kirschen. Harmonischer rebsortenreiner Landwein.

Preise : € 4,70 € 4,50 € 4,40 € 4,20

##### 744: Belcante Cabernet-Sauvignon (rot), Vin de Pays des Côtes du Thongue, 2008

Würziger Cabernet-Sauvignon. Feine Brombeer- und Wacholdernoten, ansprechende Tannine.

Preise : € 4,70 € 4,50 € 4,40 € 4,20

##### 766: Belcante Syrah (rot), Vin de Pays des Côtes du Thongue 2008

Dunkles und dichtes Blaurot. Feiner Duft und Geschmack nach roter Johannisbeere. Die weichen Tannine werden durch Holunder und Minze aromen unterstrichen.

Preise : € 4,70 € 4,50 € 4,40 € 4,20

## Italien

### Trifoglio

Trifoglio ist das italienische Wort für Kleeblatt. Das vierblättrige Kleeblatt ist ein Synonym für Glück und eine intakte Umwelt. Wir bieten hierunter einen hochwertigen Soave und Pinot Grigio in der umweltfreundlichen Mehrwegflasche an.

Kontrolliert nach EU-Bioverordnung

#### 566: Trifoglio Soave (weiß), DOC 2009

Frischer, peppiger Soave mit einem leichten Hauch von Ananas. Sehr gutes Verhältnis von Preis und Qualität!

Preise : € 4,70 € 4,50 € 4,40 € 4,20

#### 544: Trifoglio Pinot Grigio (weiß), IGT della Marca Trevigiana 2008

Dieser Wein wird in der Azienda Agricola Giol in San Polo di Piave produziert, die auch den köstlichen rosa Prosecco (s. Kapitel „Sprudelndes“) aus Merlot und Prosecco herstellt.

Klassischer Pinot Grigio, in der Nase Aromen von Sommerwiesen und Honig. Helles, grünliches, brillantes Gelb, im Gaumen exotische Früchte mit schöner Länge.

Preise : € 5,00 € 4,80 € 4,6 € 4,40

#### 555: Trifoglio Merlot (rot), IGT 2006

Mit der feinen Kirschfrucht der Merlot-Traube. Charaktervoll im Körper, süßlich anmutende Reflexe im Mund.

Preise : € 4,40 € 4,30 € 4,10 € 3,90

## Spanien

**Unser weißer Hauswein in der Mehrwegflasche, in Bremen abgefüllt:**

### Bodegas Proexa

Die Rebflächen von José Louis López liegen in den Bergen westlich von Valencia. Hier ist das Mikroklima hervorragend für ökologischen Anbau geeignet. José Louis baut im wesentlichen die Traube Tempranillo an, und er betreibt mittlerweile eine eigene Bodega.

Kontrolliert nach EU-Bioverordnung

#### 368: Vivo Blanco Macabeo (weiß), DO Utiel Requena 2008 **Neu!**

Ein Wein aus den Bodegas Proexa

Preise : € 5,20 € 5,00 € 4,90 € 4,70

## Hermanos Delgado

Die Brüder Delgado haben vor rund zehn Jahren am Rande der Region La Mancha rund 120 Hektar aus kleinen Agrarflächen zusammengekauft und mit regionalen Rebsorten bepflanzt. Sie bauen fruchtige und weiche Weine aus.

### 1140: Vivo Blanco Chardonnay (weiß), DO La Mancha 2009 **Neu!**

Leicht, frisch und elegant; erinnert an reife, grüne Äpfel. Schlanker Körper mit einem Nachhall von Limone.

Preise : € 4,20 € 4,10 € 3,90 € 3,70

## Bodegas Azul y Garanza

Ein kleines, romantisches Örtchen vor bizarrer Verwitterungskulisse ist Carcastillo im äußersten Nordosten Navarras. Ebenso romantisch ist auch die Bodega. Fernando Barrena hatte Glück, als er vor wenigen Jahren die still gelegte Bodega der örtlichen Kooperative mit ihren 4,5 Hektar zum Kauf angeboten bekam. Zu Hilfe kam ihm seine Tochter, die gerade ihr Önologiestudium in Barcelona abschloss. Einer ihrer prominentesten Lehrer war Josep Maria Pujol von den Bodegas Carmenet. Unser roter Merlot Tempranillo wird hier produziert und in Bremen auf Flaschen gezogen.

### 432: Vivo Tinto Merlot Tempranillo (rot), DO Navarra 2009

Merlot und Tempranillo, eine gaumenfreundliche Mischung!

Preise : € 5,20 € 5,00 € 4,90 € 4,70

Unser anderer roter spanischer Hauswein kommt aus der DO Valencia und wird von **Pago Casa Gran** in Mogente hergestellt. Wie auch der Merlot Tempranillo wird dieser Wein in Bremen abgefüllt.

### 432: Vivo Tinto Cabernet-Sauvignon (rot), DO Valencia 2009

Ein weicher, fruchtiger Cabernet-Sauvignon mit nachhaltiger Würze. Sehr ausgewogen und intensiv.

Preise : € 5,20 € 5,00 € 4,90 € 4,70

## **Im Folgenden finden Sie Weine in “normalen“ 0,75-Liter-Flaschen**

### ***Frankreich***

### **Rhône**

#### **Cave La Vigneronne**

Villedieu liegt inmitten des Côtes du Rhône Village-Gebietes am Fusse des Mont Ventoux. Von hier kommt ein großer Teil der besten Rhône-Weine. In den 30er Jahren haben sich die 200 WinzerInnen des Dorfes zum Gemeinschaftskeller “Cave des Templiers” zusammengeschlossen. Und bis heute verstehen sich die meisten von ihnen als reine TraubenproduzentInnen, WeinbäuerInnen im ursprünglichen Sinne. Eine kleine Zahl von WinzerInnen jedoch wurde vor einigen Jahren aktiv und begann, sich wieder mehr Gedanken über die Qualität ihrer Weine zu machen. So war die Umstellung auf ökologischen Weinbau folgerichtig, aber schwierig. Anfangs wurden sie als grüne Spinner belächelt und beschimpft, doch der Erfolg gab ihnen schließlich Recht. Die Hektarerträge der Cave La Vigneronne liegen zwar unter dem Durchschnitt, aber ihre Rebstöcke sind robuster, und die Qualität ist ausgezeichnet. Dazu kommt, dass die Cave nur minimale Schwefelmengen verwendet, um den Wein lagerfähig zu machen. Dies geht aufgrund einer eigenen Abfüllanlage und penibler Sauberkeit im Keller. Die terrassierten Weinberge scheinen nur aus glattgeschliffenen Kieselsteinen von Hühnerei- bis Melonengröße zu bestehen. Eingebettet in tiefgelben Lehm machen die Kieselsteine die Bodenbearbeitung zu einer mühevollen Angelegenheit. Sie gleichen aber auch Temperaturschwankungen aus und geben die Sonnenwärme bis tief in die Nacht an die Rebstöcke ab. Entsprechend gehaltvoll und lagerfähig ist der Wein dieser Lagen.  
Anbauverband: Nature et Progrès/ECOCERT

#### **131: Côtes du Rhône (rot), AOC Côtes du Rhône 2008**

Weicher ausgewogener Roter aus den Rebsorten Syrah und Grenache noir mit ein wenig Cinsault. Duft von Brombeeren, dezenter Orange und Kirschen. Besonders wenig geschwefelt, und durch das magenschonende macération carbonique-Verfahren auch für sehr magenempfindliche WeintrinkerInnen geeignet.

**Preis:**            € 8,00            € 7,80            € 7,50            € 7,20

#### **Clos de Joncuas und Domaine la Garanière**

Das Gigondas, am Fuss des Mont Ventoux gelegen, ist eine der jungen Rhône-Appellationen. Der Anbau und Rebsortenspiegel auf den fossilen kieseligen Flussterassen orientiert sich an dem nicht weit entfernt liegenden Châteauneuf-du-Pape. Auch die Struktur der Weine lässt erkennen, warum manche hier von einem kleinen Châteauneuf sprechen. Das Weingut Clos de Joncuas liegt im Herzen des Gigondas inmitten der Gebirgskette Dentelles des Montmirail. Dank der günstigen geografischen Lage profitieren die terrassenförmig angelegten Rebflächen, die von kleinen Baumgruppen vor Wind geschützt sind, von einer intensiven Sonneneinstrahlung. Das Mikroklima garantiert trotz der relativ hohen Lage frostfreie Winter. Die besondere Bodenstruktur verleiht den Weinen ihr kräftiges, vielschichtiges Bouquet, und die bis zu 80 Jahre alten Rebstöcke liefern eine hervorragende Struktur. Madame Chastan orientiert sich beim Ausbau der Weine an der Tradition der Region. Die wichtigsten Rebsorten sind Grenache, Syrah, Mourvèdre und Cinsault. Nach der Lese Anfang Oktober setzt bei ständiger Temperaturkontrolle der Gärungsprozess ein, der ungefähr 18 Tage dauert. Es werden nur eigene Weinhefen verwendet. Schliesslich wird der Wein im Laufe des Jahres dreimal abgezogen. 12 Monate in Eichenfässern lassen den Weinen die Zeit, ihre Harmonie zu entfalten. Und so zeigen diese Weine meist einen beeindruckenden, vielschichtigen Körper und bestechen durch ihre würzige Reife.  
Anbauverband: Nature et Progrès

**497: Domaine la Garancière, Clos de Joncuas, Côtes du Rhône (rot),  
AOC Séguret 1998/2000/2001**

In der Nase dezenter Tabakduft. Im Gaumen eine aufregende Mischung von Tabak, grünem Pfeffer, Cassis und anderen roten Früchten.

**Preise:** € 11,70 € 11,00 € 10,50 € 9,80

## *Languedoc Roussillon*

### **Château und Domaine de Brau**

Das 1877 erbaute Château de Brau in Villemoustaussou liegt gegenüber der mittelalterlichen „Cité de Carcassonne“ mit Blick auf die Pyrenäen. Wichtig für die Weinherstellung ist der grosse kühle Keller. Wenny und Gabriel Tari haben das Château 1982 übernommen, auf 30 Hektar werden heute biologische Weine angebaut. Die Weine werden per Hand gelesen und im eigenen Weinkeller schonend mit kontrollierter Gärführung verarbeitet. Seit zwei Jahren ist die Region Cabardès eine anerkannte Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Anbauverband: Ecocert

**Für VeganerInnen geeignet.**

**741 : Cuvée les Compagnons (rot), Vin de Pays d'Oc 2004**

Purpurnes Cuvée aus Cabernet-Sauvignon und Cabernet-Franc, alten TraubenfreundInnen. Kräftige, dunkle Frucht und zugängliches, jugendliches Tannin.

**Preise:** € 6,10 € 5,80 € 5,60 € 5,20

**178: Chardonnay finement boisé (weiß), VdP de Côtes d'Oc 2008**

Voller, aromatischer Chardonnay mit feiner harmonischer Säure und dezentem Duft nach exotischen Früchten. Gut dosiertes Holz unterstreicht die Aromen.

**Preis:** € 8,50 € 8,30 € 8,10 € 7,90



**739: Domaine Majelus Merlot (rot), Vins de Pays de l'Aude 2005**

Dunkle rote Beere in Duft und Geschmack. Farbe rubinrot, Geschmack frisch mit mediterranem Feuer.

Preise: € 5,50 € 5,30 € 5,00 € 4,70

**946: Château de Brau, Vin de Pays d'Oc, Bag in Box 3 Liter Vakuumverpackt, (rot)**

Im Augenblick wird der Majelus Merlot (siehe oben) in diesem witzigen Würfel abgefüllt. Das Vakuumsystem hält den Wein in der auch geöffneten Box monatelang frisch und trinkfähig. Wunder der Technik auch bei Bioweinen! 3 Liter entspricht 4 normalen Weinflaschen!!

Preis: € 17,00 € 16,50 € 15,50 € 15,00

**120: Château de Brau rosé, AOC Cabardès 2008**

Feinfruchtiger Rosé mit rotbeerigen Anklängen und frischer Art.

Preise: € 7,60 € 7,30 € 7,00 € 6,70

**761: Domaine de Brau rosé, Vin de Pays de l'Aude, 2008**

Feiner erdbeeriger Rosé aus den Trauben Merlot, Egiodola und Cabernet Sauvignon, die ihm einen charmanten Körper und eine angenehme Länge im Abgang verleihen. Tendre et rafraîchissant.

Preise: € 6,10 € 5,90 € 5,70 € 5,50

**Pure Serie:**

**1050: Pure Brau Syrah, Vin de Pays de L'Aude 2006**

Saftig und voll. Aromen von Speck und Rauch.

Violet-scented, spicy and intense.

Preise: € 8,80 € 8,50 € 8,10 € 7,80

**1040: Pure Brau Cabernet-Sauvignon, Vin de Pays de L'Aude 2006**

Jung, frisch und fein-aromatisch, sehr lebendig.

Intense blackcurrent fruits, complex and full-bodied

Preis: € 7,50 € 7,20 € 6,80 € 6,60

## ***Bordeaux***

### **Château Couronneau**

Am östlichen Rand der AOC Bordeaux befindet sich das traditionsreiche Château Couronneau in der Gemeinde Ligueux auf einer für das Bordelais ungewöhnlichen Höhe von 175 Metern. Die insgesamt 80 Hektar Ländereien verteilen sich auf hügeliges Terrain mit steilen, häufig südlich orientierten Lagen. Diese garantieren den Weinstöcken gute Reifebedingungen auf lehmig-kalkigen Böden. Der Rebspiegel bricht etwas mit dem Durchschnitt der Region, da die Merlot bei den roten Trauben einen Anteil von 90% haben und Cabernet nur auf 10% kommt. Das bekommt den Weinen gut, der oft derbe Eindruck junger Bordeaux Weine löst sich hier auf.

In Umstellung auf ökologischen Anbau.

**860: L'Ecuyer du Couronneau (rot), AOC Bordeaux supérieur 2004**

Birllantes leuchtendes Rot, in der Nase feiner Merlot-Duft. Subtile Eleganz durch die geduldige Gärführung bei niedriger Temperatur. Weiche, schöne Tannine mit fruchtigem Finale.

**Preise:** € 7,20 € 6,90 € 6,60 € 6,20

**867: Château Couronneau rouge (rot), AOC Bordeaux supérieur 2004**

90% Merlot und 10% Cabernet sind die Basis dieses warmen Bordeaux rouge. Die Kirschfrucht wird fein abgerundet durch die 12monatige Barriquelagerung. Insgesamt schöne weiche und Potenzial gebende Tannine. Diesen Wein gibt es auch in der 1,5 Liter Magnumflasche! Siehe Abteilung „Magna“ weiter unten

**Preise:** € 8,40 € 8,20 € 7,70 € 7,30

**1034: Château Couronneau La Volte Face (rot), AOC Sainte-Foy Bordeaux 2005 Restbestände**

100% Merlot aus dem Holzfass. Schwere Kirsche, duftender Waldboden und ein Hauch Zimt.

**Preise:** € 9,30 € 9,00 € 8,60 € 8,20

## *Italien*

### *Veneto*

#### **Ottomazzo – Cooperativa Agricola 8 Marzo**

Die Cooperativa Ottomazzo in der Nähe des Gardasees wurde am 8. März 1978 gegründet. Sie bestand hauptsächlich aus jungen Bauern des Veneto, die in den verwilderten Weinbergen bei San Ambrogio di Valpolicella ideale Bedingungen vorfanden, um eine ökologisch sinnvolle Bewirtschaftung zu praktizieren, und das haben sie von Anfang an getan, sind somit Pioniere des ökologischen Weinbaus in Italien.

Kontrolle: ICEA – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale

**229: Chiaretto di Bardolino (rosato), DOC 2009**

Dunkle Farbe: ein intensiv-fruchtiger Rosé und ein erdbeeriger Gaumenschmeichler.

**Preise:** € 7,10 € 6,90 € 6,60 € 6,30

## *Umbria*

#### **Di Filippo**

Mit 13 Hektar Anbaufläche ist der Betrieb der Familie Filippo relativ klein. Aber fein, denn mit dem Abschluss des Studiums zum Önologen kehrte Roberto der Sohn von Italo di Filippo auf das elterliche Weingut zurück und begann die Umstellung der Anbauflächen nach den Grundsätzen und Richtlinien des AMAB. Aber er ging noch weiter, baut seine Weine so aus, dass sie auch den strengen Vorstellungen von VeganerInnen genügen.

Anbauverband: MIPAAF

## Für VeganerInnen geeignet.

### **423: Villa Conversino Rosso (rot), IGT 2005**

Ein reizendes Cuvée von den Hügeln südlich Assisi. Zum Teil im schonenden macération carbonique Verfahren ausgebaut. Weich, mit schön eingebundenen Tanninen und süßlichen Fruchtaromen.

**Preise:** € 6,00 € 5,80 € 5,60 € 5,20

### **876: Sangiovese dei Colli Martani (rot), DOC 2003**

Reifer Sangiovese mit schon runden und harmonischen Tanninen. Klarer Pflaumen- und Nelkentouch spielen mit dem Körper dieser Traube.

**Preise:** € 7,50 € 7,20 € 6,90 € 6,60

### **436: Grechetto dei Colli Martani (weiß), DOC 2009**

Grechetto zeichnet sich durch Körper, Würze und intensive junge Fruchtaromen aus. Frisch und von klarer, honiggelber Farbe. Prodotto con uve da agricoltura biologica coltivate nelle colline umbre. È un vino complesso che si abbina bene con pesce, formaggi freschi e primi con verdure.

**Preise:** € 6,10 € 5,80 € 5,60 € 5,30

## *Sardegna*

### **Cantine Meloni**

Die Cantine Meloni im Süden Sardiniens – weit weg vom Aga Khan und anderen Prominenten – bewirtschaften seit 1992 rund 250 Hektar nach den strengen Regeln für ökologischen Weinbau. Die Familie Meloni tut dies nicht aus Opportunismus sondern aus Überzeugung. Sie produzieren klassische sardische Weine auf hohem Qualitätsniveau, was auch die Auszeichnungen auf der Biomasse Biofach in Nürnberg 2006 belegt. Die von uns ausgewählte Traube Cannonau wird woanders auch als Grenache oder Garnacha bezeichnet.

Kontrolle: ICEA – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale

### **1016: TERREFORRU Cannonau di Sardegna (rot), DOC 2003**

Intensives Rubinrot mit Orangereflex. Robust und kraftvoll. Sonnige Fruchtaromen.

**Preise:** € 9,00 € 8,60 € 8,20 € 7,80

## *Marque*

### **Barone Pizzini: Tenuta Pievalta**

### **1053: Verdicchio dei Castelli di Jesi (weiß), DOC Classico Superiore 2006**

Gradlinig, robust und saftig. Aromen von weißem Stroh und frischen Früchten.

**Preise:** € 7,30 € 6,90 € 7,10 € 6,70

# Spanien

## La Mancha

### Casa Leon und La Mancha

Hier bieten wir klassische, kräftige und süffige Weine aus Zentralspanien an. Die sehr trockene und windige La Mancha eignet sich hervorragend für den ökologischen Anbau von Wein. 1997 wurde die Marke „Casa Leon“ ins Leben gerufen, die ein Angebot an besonders preisbewusste KundInnen ist. Die Marke „La Mancha“ ist eine neue Création.  
Kontrolliert nach EU-Bioverordnung

#### 488: Casa Leon Tinto (rot), DO La Mancha 2009

Runder, harmonischer und s uffiger spanischer Tinto. Granatrot mit schönen Tanninen.

Preise: € 3,70 € 3,60 € 3,40 € 3,30

#### 489: Casa Leon Blanco (weiß), DO La Mancha 2009

Fruchtig, leicht trinkbar mit dezenter, angenehmer Säure.

Preise: € 3,70 € 3,60 € 3,40 € 3,30

#### 888: Casa Leon Tinto Barrica Roble (rot), DO La Mancha 2009

Diese Tempranillo Selektion wurde für einige Monate in neuen Barriques zur Reifung im kühlen Felsenkeller eingelagert. Deutliche Zimt- und Mandelaromen harmonieren mit der reifen Frucht.  
In Umstellung auf ökologischen Anbau.

Preise: € 4,90 € 4,70 € 4,50 € 4,30

#### 889: Casa Leon Rosado Tempranillo, DO La Mancha 2009

Ein Rosé, der die rote Traube spüren lässt. Fast schon stoffig.  
In Umstellung auf ökologischen Anbau.

Preise: € 3,70 € 3,60 € 3,40 € 3,30

#### 939: La Mancha tinto joven, Tempranillo, DO La Mancha 2006

Fruchtiger sortenreiner Tempranillo mit typischen Heidelbeer- und Brombeert onen. Strahlend tiefrote Farbe.

Preise: € 4,50 € 4,30 € 4,00 € 3,80

#### 955: La Mancha tinto crianza, Tempranillo, DO La Mancha 2003

Kräftiger Tempranillo tinto aus der Meseta, im Fass verfeinert: Aromen von roten Beeren und dezenter Vanille.

Preise: € 6,30 € 5,90 € 5,70 € 5,40

# ***Penedès***

## **Can Vendrell, Bodegas Albet i Noya**

Can Vendrell, das Weingut der Brüder Antoni und Josep Albet i Noya liegt im Herzen des D.O. Penedès, einem renommierten Weinbaugebiet zwischen Barcelona und Tarragona an der spanischen Mittelmeerküste und ist schon seit 1903 im Familienbesitz. 40 Kilometer südlich von Barcelona, von stattlichen Zypressen umgeben, liegt das fast 40 Hektar grosse Anwesen. 1980 sind Antoni und Josep in den ökologischen Weinbau eingestiegen. Sie waren damit die ersten Winzer in Spanien und sind bis heute international das bekannteste spanische Ökoweingut. Mittlerweile zählen ihre Weine zu den besten ihrer Region, und mit den Medaillen und Auszeichnungen können die Brüder ihre Auffahrt pflastern. Die beiden produzieren mit Experimentierfreude und ausgeprägtem Sinn für Ästhetik ausserordentliche Barrique-Weine. Die Col Lecció Weine zeigen die ganze Kreativität und das Können der jungen Winzer. Die Lagerung erfolgt je nach Rebsorte und Jahrgang in unterschiedlich stark gebrannten Fässern. Auch die Wahl der Holzsorte spielt eine Rolle bei der Kunst dieser Weinkreationen.

Anbauverband: CCPAE (Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica. Su función es controlar los productos procedentes de producción agraria ecológica en el ámbito territorial de Cataluña)

**Für VeganerInnen geeignet.**

### **345: Can Vendrell negre (rot), DO Penedès 2004**

Tiefviolette Farbe. Ein junger, fruchtiger Rotwein aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo, der ausgesprochen weich im Gaumen ist.

**Preise:**        5,50 €            5,30 €            5,00 €            4,70 €

### **142: Tempranillo Classic (rot), DO Penedès 2003/2004**

Dichte Farbe. In der Nase fleischig. Im Gaumen schwarze Frucht und nussartige Tannine, rund und sanft.

**Preise:**        € 7,90            € 7,60            € 7,20            € 6,80

### **158: Tempranillo Col Lecció (rot), DO Penedès 1999/2000**

In der Nase kräftige Brombeer- und Holztöne, gemischt mit Röstaromen von Kaffee. Im Gaumen finden wir fruchtige Aromen, Würze und einen Touch Vanille. Harmonisch, langer geschmeidiger Abgang.

**Preise:**        15,50 €            15,00 €            14,00 €            13,00 €

### **568: Syrah Col Lecció (rot), DO Penedès 1999/2000**

Dunkles Rot. In der Nase Eukalyptus und Zeder. Im Gaumen spielen ätherische Öle, Cassis, vielfältige Fruchtaromen und sanfte, harmonische Tannine raffiniert mit der Zunge. Potential für viele Jahre. Uns hat erstaunt, dass er trotz seiner Jugend jetzt schon mit Genuss trinkbar ist.

**Preise:**        16,50 €            16,00 €            15,00 €            14,00 €

### **144: Chardonnay Col Lecció (weiß), DO Penedès 2003**

Blassgelb mit leuchtendgrünen Reflexen. Elegante Nase, feine Blumen, Früchte und Honig. Im Mund strukturiert und fast cremig. Die ausgewogene Säure vermittelt Lebhaftigkeit und prägt das Finale.

**Preise:**        15,30 €            14,40 €            13,80 €            13,20 €

### **159: Cabernet-Sauvignon Col Lecció (rot), DO Penedès 1999/2000**

Fast schwarze Farbe, durch den Barriqueausbau harmonisch. Ansatz von Kräutern und Lavendel. Tannine, Frucht und Aromen sind perfekt verbunden.

**Preise:**        **16,80 €**        **16,50 €**        **16,00 €**        **15,00 €**

**569: Lignum negro (rot), DO Penedès 2003**

Trauben von Garnacha, Cariñena und Cabernet-Sauvignon aus niedrigen Erträgen. Vanille in der Nase. Klare Frucht, Gewürze und dezente Barriquearomen im Gaumen. Ein sehr typisch spanischer Tinto mit Kraft und Wärme. Trinkgenuss sofort, trotzdem ein lagerfähiger Wein.

**Preise:**        **8,10 €**        **7,90 €**        **7,60 €**        **7,30 €**

**731: Lignum blanco (weiß), DO Penedès 2004**

Dieses Cuvée aus Sauvignon und Chardonnay besticht durch die interessante Verbindung von Stachelbeer- und Pfirsicharomen, mit einem die Frucht umgebenden Schmelz, der von einem dezenten dreimonatigen Barriqueausbau stammt.

**Preise:**        **8,10 €**        **7,90 €**        **7,60 €**        **7,30 €**

**237: Pinot Noir – Merlot Classic Rosado (rosé), DO Penedès 2007**

Pinot Noir bringt Rückgrat, Struktur und ein dezentes Säuregerüst in die blumig, fruchtigen Elemente, die der Merlot mitbringt. Ein außergewöhnlich körperreicher Rosé.

**Preise:**        **€ 8,00**        **€ 7,50**        **€ 7,20**        **€ 7,00**

## **Bodegas Carmenet**

Die Bodegas Carmenet liegen in dem Örtchen Sant Sadurni d'Anoia im katalunischen Penedès. Es heißt, hier würden die berühmtesten Cavas Spaniens produziert. Pere Cuñat und Jose Maria Pujol produzieren aber beileibe nicht nur ihren Cava sondern auch einen köstlichen Dessertwein, den wir hier anbieten. Alella ist ein Städtchen von den Toren Barcelonas. Im neuen Felsenkeller der Finca Tara findet die Herstellung excellenter Weine statt. Die Rebflächen der DO Alta Alella gruppieren sich auf den Hanglagen im unmittelbaren Hinterland der Costa Brava, 2 Kilometer vom Meer entfernt, Weine mit Meerblick. Anbauverband: CCPAE

**849: Dessertwein Violeta Alta Alella (rot), DO Alella 2003**

Aus 100% Monastrell. Spät gelesen und mit entsprechender Restsüsse. Die 14% Alkohol werden von der Frische und Frucht kompensiert, die durch viel Fingerspitzengefühl bei Lese und Ausbau hervor gehoben wird. Deutliche, vollreife Holundernoten. Zum Dessert, aber auch zu Käse und Antipasti.

**Preise:**        **€ 23,00**        **€ 22,00**        **€ 20,50**        **€ 19,00**

## **Montsant**

Der Montsant mit seinen mineralreichen sandigen Böden umspannt ringförmig das Anbaugebiet Priorat in der Nähe Tarragonas. Mit seinen 2000 Hektar Rebfläche gehört das Montsant zu den ältesten Weinregionen in Spanien. Es werden vorwiegend Rotweine aus den Rebsorten Carignan und Grenache hergestellt, aber auch aus Cabernet Sauvignon und Syrah. Bei den seltenen Weißweinen dominieren Macabeo, Grenache Blanc und Chardonnay.

Dani und Toni oder „dit“ sind zwei ehemalige Studienkollegen. Dani Sanchez kommt von den Bodegas Azul y Garanza im Navarra, Toni arbeitet als Berater für Bodegas im Priorat und Montsant.

Zusammen mit einigen dem Bio zugeneigten Weinbauern haben sie einige Berge auf Ökowein umgestellt, und 2008 konnten sie die beiden ersten Fässer des Selenita Rosado und Selenita Tinto füllen. Selenita heißt Gips, ein Mineral, das in den Böden der Sierra reichlich vorkommt. Selenita ist aber auch eine spanische Märchenfigur. Wir bieten Ihnen den Rosado hier an:

**1143: Selenita Rosado, DO 2008 in Umstellung**

Leuchtender und gehaltvoller Rosé aus Grenache und Syrah. Würzig blumige Frucht in der Nase, Geschmack von saftig reifer roter Frucht.

**Preise:** € 9,10 € 8,70 € 8,20 € 7,90

## *Rioja*

### **Osoi Viñedos Ecológicos**

Die D.O. Rioja war 1925 das erste anerkannte spanische Weinanbaugebiet. Es erstreckt sich im Norden Spaniens 120 Kilometer entlang der Ufer des Ebro. In diesem maximal 40 Kilometer breiten, beiderseits von Gebirgen eingeschlossenen Flusstal wachsen auf kalk- und eisenhaltigen Lehmböden die berühmtesten Weine Spaniens. Die eigentliche Rioja-Produktion im heutigen Sinne begann Ende des 19. Jahrhunderts, als französische Winzer vor der Reblausplage nach Spanien flüchteten. Sie brachten vor allem aus dem Bordeaux ihre Methoden der Weinherstellung mit und führten in Rioja die Lagerung in Barriques und die Entrappung ein. Unter dem Namen Osoi Viñedos Ecológicos hat sich eine Gruppe junger Winzer zusammengeschlossen, um in den Bodegas Andosillas auch einen ökologischen Rioja herzustellen. Die Vinifizierung obliegt den Spezialisten und Pionieren für spanischen Biowein aus dem Penedès, den Familien Albet i Noya und Pujols.

Kontrolliert nach EU-Bioverordnung

**740: Rioja Osoi (rot), DO Rioja 2008**

Schwarzroter, rauchiger Rioja. Kernige Frucht bettet sich in jungen, ausgewogenen Tanninen. Ein Rioja, der kompromißlos auf Eleganz und Körper setzt.

**Preise:** € 6,50 € 6,30 € 6,00 € 5,70

**866: Rioja Osoi Crianza (rot), DO Rioja 2004**

Ein beeriges, rauchiges Kraftpaket. Pflaumige, kompakte Fruchtaromen umschmeicheln an Tabak und Nadelwald erinnernde Tannine.

**Preise:** € 9,70 € 9,20 € 8,90 € 8,50

### **Bodegas Bagordi**

Die Rebflächen der Bodegas Bagordi liegen in der Subregion Rioja Baja. Dort treffen sich die Flüsse Ebro und Ega, und das Klima ist vom Mittelmeer geprägt: Es ist milder und trockener als im restlichen Rioja. LLuis Manuel Carcar ist stolz auf seine 60 Jahre alten Rebstöcke und baut riojatypische Rebsorten an: Tempranillo, Garnacha, Graciano und Mazuelo. Hier wird Bioanbau mit modernen Ausbaumethoden kombiniert: Entrappung des Leseguts, temperaturregulierte Gärung in Edelstahltanks, Ausbau in neuen Barriques und eine eigene Abfüllanlage mit hochmodernen Mikrofiltern.

**763: Usua de Bagordi Rioja Joven (rot), DO Rioja 2006**

Dieser Tempranillo ist zunächst verhalten in der Nase, dann von kräftiger roter Frucht mit sanftem Raucharoma, feiner Charakter.

Preise: € 7,20 € 6,80 € 6,60 € 6,40

## Alicante

### Bocopa

Die DO Alicante bringt traditionell vor allem fruchtige und kräftige Rotweine aus den Trauben Tempranillo und Monastrel hervor. Schon 1753 erwähnte L. Moreri in seinem historischen Lexikon den Hafen von Alicante als einen berühmten Weinhandelsplatz. Flankiert von Gebirgszügen und vom Meer begrenzt, entstehen hier Rotweine, die mit ihrer Wärme und Frucht als klassisch spanisch gelten können. Der Anbau der Trauben erfolgt durch kleine selbständige landwirtschaftliche Betriebe, die sich in Kooperativen zusammenschließen, um die Weine auszubauen. Diese Zusammenschlüsse sparen Kosten und ermöglichen die Zusammenarbeit mit guten Önologen, die sich ausschließlich der Weinbereitung widmen. In der Regel sind gute und günstige Weine das Ergebnis dieser Kooperation. In den vergangenen Jahren haben viele Traubenbauern begonnen, ihre Trauben ökologisch anzubauen und ihren Einfluß geltend gemacht, um den getrennten Ausbau der ökologischen Trauben durchzusetzen.

Anbauverband: CAE-CV

#### 736: Señorío de Elda (rot), DO Alicante 2008

Ein klassischer spanischer Rotwein aus Monastrel, Tempranillo und Cabernet. Tiefschwarz, stoffig, mächtig und dabei sehr fruchtig.

Preise: € 5,80 € 5,60 € 5,40 € 5,20

## Utiel Requena

### Bodegas Proexa

Die Rebflächen von José Luis López liegen in den Bergen westlich von Valencia. Hier ist das Mikroklima hervorragend für ökologischen Anbau geeignet. José Luis baut im wesentlichen die Traube Tempranillo an, und er betreibt mittlerweile eine eigene Bodega.

Kontrolliert nach EU-Bioverordnung

#### 487: Vega Valterra Crianza (rot), DO Utiel Requena superiore 2000

Jahrgang 1998 in 2002 durch ProWein mit zwei Sternen ausgezeichnet.

Dieser Wein muß mindestens zwei Stunden vor dem Genuß geöffnet werden. Dann entwickelt er seine runden Tannine und den kräftigen Körper, den Tempranillo haben kann. Dabei ist er mild und rund, mit kräftiger Blume. Leichte Lakritzöne verbinden sich mit dem typischen Aroma der Tempranillo-Traube.

Preise: 7,80 € 7,50 € 7,30 € 6,90 €

#### 795: Vega Valterra Reserva (rot), DO Utiel Requena superiore 1998

Dichtes Kaminrot, differenzierte rauchige Nase. Edle Tannine aus der geduldigen Gärführung und Holzlagerung. Gewürzdüfte und pflaumige Fruchtnoten.

Preise: 10,50 € 9,90 € 9,60 € 9,30 €

**Von diesem Jahrgang haben wir die letzten Flaschen aufgekauft! Hier gilt das Windhund-Prinzip: Wer zuerst kommt, mahlt zuerst.**



## **931: Blaumeier Tinto , DO Utiel Requena 2003**

Dieser Tinto aus den Bodegas Proexa ist mit einem Label versehen, das von den „Blaumeiers“ gestaltet wurde, der in Bremen wohlbekannten Künstlergruppe Blaumeier-Atelier. Im Blaumeier-Atelier, Kunst und Psychiatrie e.V., arbeiten KünstlerInnen und LailInnen mit und ohne Behinderungen, psychiatrisierte und psychisch gekränkte Menschen gleichberechtigt nebeneinander. Stets ausverkaufte Theateraufführungen, Konzerte und erlesene Ausstellungen lenken den Blick auf eine scheinbar bekannte Welt, die mit den Augen der Kunst neu entdeckt wird. In den Produktionen des Blaumeier-Ateliers werden die Grenzen zwischen der „normalen“ Welt und den „Verrückten“ unscharf.

Dieser Wein zeichnet sich durch ein kräftiges Kirschrot aus. Voller Körper, rund und süffig. Schöne ausgewogene Frucht. Rebsorte Tempranillo.

**Preise: 6,80 € 6,40 € 6,20 € 5,70 €**

**Mit dem Kauf dieses Weines unterstützen sie dieses in der Bundesrepublik einmalige Projekt.**

## **Navarra**

### **Bodegas Azul y Garanza**

Ein kleines, romantisches Örtchen vor bizarrer Verwitterungskulisse ist Carcastillo im äußersten Nordosten Navarras. Ebenso romantisch ist auch die Bodega. Fernando Barrena hatte Glück, als er vor wenigen Jahren die still gelegte Bodega der örtlichen Kooperative mit ihren 4,5 Hektar zum Kauf angeboten bekam. Zu Hilfe kam ihm seine Tochter, die gerade ihr Önologiestudium in Barcelona abschloss. Einer ihrer prominentesten Lehrer war Josep Maria Pujol von den Bodegas Carmenet (unter Sprudelndes bieten wir seinen Cava und weiter oben einen Dessertwein an) und sie studierte gemeinsam mit Dani Sanchez, einem Önologen der Mas Igneus Bodegas aus dem Priorato (wir bieten einen Rotwein aus diesem Weingut an). Die beiden jungen Fachleute haben die ersten Weine gemeinsam abgefüllt und sich aus Überzeugung dem Bio-Anbau verschrieben. Wir bieten einen ihrer Roten und einen Rosado an.

### **970: Azul y Garanza tinto (rot), DO Navarra 2004**

Würzige Waldfrucht, Kraft und Finesse, zurückhaltende Frische.

**Preise: 6,40 € 6,10 € 5,70 € 5,40 €**

### **923: Rosa de Azul y Garanza (rosé), DO Navarra 2006**

Fruchtig frischer, kräftiger Rosé aus Tempranillo und Garnacha. Dunkle Farbe, cremige Frucht auf dem Gaumen und etwas Karamel in der Nase.

**Preise: € 7,50 € 7,30 € 6,90 € 6,60**

## **Priorato**

### **Mas Igneus SL**

Das Priorat, eine kleine und sehr gebirgige Region mit eigenem DO-Status im Hinterland von Tarragona, hat geradezu legendären Ruhm erlangt. Weinbau wird hier schon immer auf kleinen Terrassen an steilen Berghängen betrieben. Die Böden bestehen aus purem Schiefer. Sie speichern die Sonnenenergie und zwingen die Rebstöcke, lange Wurzeln zu bilden, um an Wasser zu gelangen. Unter diesen kargen Bedingungen sind die Erträge winzig. So mancher Rebstock trägt nur ein halbes Kilo Trauben, diese sind allerdings hoch konzentriert. So erhalten die Weine einen relativ hohen

Alkoholgehalt und sind außerordentlich intensiv im Geschmack. Mittlerweile sind die Preise auf hohem Niveau etabliert und die Weine oft bereits vor der Ernte ausverkauft. Die Kooperative Poblada hat sich entschlossen, auf ökologischen Anbau umzustellen, erfreulich für uns BioweintrinkerInnen. Die Buchstaben und Zahlen der Mas Igneus-Serie bergen Informationen zum Weinausbau: FA bedeutet „French Aliénor“, also französische Eichenfässer. Die erste Ziffer gibt das Alter der Barriques an, die beiden letzten Ziffern die Anzahl der Monate, die der Wein im Barrique verbracht hat. Viel Spass beim Entziffern der Codes des folgenden Weines.

**585: Mas Igneus FA 206 negre (rot), DO Priorat 2001**

Tiefe Farbe, Waldbeeren, Kräuter in der Nase. Frucht und Vanille im Gaumen. Langer, warmer Abgang, samtige, elegante Tannine. Unglaublich dicht und konzentriert.

**Preise:**        **14,50 €**        **14,20 €**        **13,50 €**        **12,50 €**

## Portugal

### Douro

#### Casal dos Jordões

Im Tal des Flusses Torto in São João da Pesqueira liegen die 45 Hektar Rebfläche von Arlindo da Costa Pinto e Cruz. Das Nebental des berühmten Douro zeichnet sich durch extreme Steilhänge, Schieferböden und eine ungeheure Hitze aus. Die Ernte auf den terrassierten Hängen kann nur per Hand erfolgen, die Trauben müssen dann auf Mauleseln bis zum nächsten befahrbaren Weg gebracht werden. Bereits seit Anfang der 90er Jahre bewirtschaftet Arlindo unter diesen schwierigen Bedingungen seine Rebflächen nach ökologischen Kriterien und gehört somit zu den Pionieren in Portugal.

Anbauverband: SOCERT

**559: Portwein: Casal dos Jordões, Vinho do Porto 2001**

Tiefe, schillernde Farbe, kräftige Frucht und keine übertriebene Süße.

**Preise :**        **19,30 €**        **18,00 €**        **17,00 €**        **15,00 €**

**734: Casal dos Jordões Tawny, Vinho do Porto 2001**

Leichter als der andere Port. Fruchtsüß und nussig.

**Preise :**        **19,30 €**        **18,00 €**        **17,00 €**        **15,00 €**

## Argentinien

#### Finca Koch

Argentinien ist das fünftgrößte Weinanbaugebiet der Welt. Die Finca Koch liegt in den Anden, in der Region Mendoza kurz vor der chilenischen Grenze. Im Mendoza wird seit 1561 Weinbau betrieben. Die Weinberge der Finca Koch liegen auf 1000 Meter Höhe, mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten, damit bieten sie ideale Wachstumsbedingungen für Weintrauben. Gelesen wird per Hand, fast jede Traube wird auf ihre Qualität überprüft.

**966: Lágrima del Sur, Argentinien 2005**

Sortenreiner Cabernet Sauvignon. Wohldosiertes Holz und intensive Frucht, schwarze Beeren am Gaumen. 15% „Umdrehungen“!

Preise: € 5,20 € 5,00 € 4,70 € 4,50

## Griechenland

### Tsantali

Dieser Biowein vom wohl größten griechischen Weinhaus ist leider nur jetzt noch zu kriegen, aber sehr sehr lecker. Wir haben die letzten Flaschen im Keller.

#### 964: Cabernet-Sauvignon Barrique 2000

Sortenreiner Cabernet Sauvignon. Wohldosiertes Holz und wuchtig

Preise: 9,00 € 8,50 € 8,20 € 7,70 €

## Bundesrepublik Deutschland Ein-Liter-Flaschen ohne Pfand

### Weingut Knobloch, Rheinhessen

Bei den Knoblochs hat sich die frühe Entscheidung, ihre Rebfläche kontrolliert biologisch zu bewirtschaften, sehr bewährt. Die Anregung, es einmal mit der ökologischen Anbauweise zu probieren, erhielt Klaus Knobloch von einem Auszubildenden, und die Resultate zeigen, dass der Entschluss richtig war: 1994 galt als schwieriges Jahr in der Bekämpfung des Echten Mehltaus. Interessant war aber, dass bei den konventionellen Kollegen ein starker Befall des Rebbestandes durch die Resistenzbildung des Pilzes gegen die synthetischen Wirkstoffe zu verzeichnen war, in unseren Weinbergen aber durch den Einsatz traditioneller ökologischer Mittel kein Pilzbefall auftrat.

Anbauverband: ECOVIN

#### 372: Müller-Thurgau (weiß), QbA 2009

Spritzig frischer Weißwein mit Aprikosenduft und erstaunlicher Tiefe. Für DiabetikerInnen geeignet.

Preise : € 6,40 € 6,20 € 6,00 € 5,60

#### 374: Dornfelder (rot), QbA 2009

Sehr schöne Kirschfrucht, vollmundig, weiche Tannine und schön eingebundene Säure. Klassischer schwarz-violetter Dornfelder.

Preise: € 7,50 € 7,30 € 7,00 € 6,80

#### 882: Portugieser halbtrocken (rot), QbA 2009

Tiefrot. Leicht und bekömmlich.

Preise: 6,80 € € 6,60 € 6,30 € 6,00

#### 442: Portugieser Weißherbst (rosé), QbA 2007

Fruchtig und lecker.

**Achtung: 0,75-Liter-Flasche**

Preise: € 5,50 € 5,30 € 5,00 € 4,80

## Australien

### Organic Vignerons Australia (OVA)

Neu!

OVA sind fünf australische Familien, die sich zu einer Quasi-Kooperative zusammengefunden haben. Sie bauen in Südaustralien an.

[www.ova.com.au](http://www.ova.com.au)

Anbauverband: ACO

#### 1062: Jamberoo Cabernet Merlot 2003

Bei den Aborigines bedeutet Jamberoo „Spur“ oder „Pfad“, und hier schmecken wir mehr als nur Spuren von Waldfrüchten, vielmehr eine reiche Variation von dunklen Früchten und Vanille und das Holz, in dem dieser Wein reifen durfte.

Für VeganerInnen geeignet!

Preise: € 9,40 € 9,00 € 8,60 € 8,20

#### 1022: Five Plots Merlot Ruby Cabernet

Preise: € 9,40 € 9,00 € 8,60 € 8,20

## Sprudelnde Bio-Weine

### Il Ponte, der klassische Prosecco

Il Ponte heißt auf italienisch die Brücke und ist eine Metapher für die Verbindung zwischen günstigem Preisniveau und hochwertiger Qualität.

Kontrolliert nach EU-Bioverordnung

#### 550 : Il Ponte Prosecco, IGT

Peppig, frisch und mit herzhaft feiner Säure.

Preise: € 5,60 € 5,40 € 5,20 € 4,90

### Unser deutscher Haussekt

#### 850: Vivo Brut

Frischer, trockener und würziger Sekt aus der spanischen Traube Airen. Schönes fruchtiges Bouquet. Feine Aromen von reifen Früchten, geschmeidig und feinperlig.

Preise: € 7,50 € 7,30 € 7,00 € 6,70

### Unser rosa Prosecco

#### Von der Azienda Agricola Giol in San Polo di Piave

Die Familie Carraro hat den Hof von rund 20 Jahren aus einem landwirtschaftlichen oder besser: ökologischen Schlaf befreit und sich dem biologischen Weinbau verschrieben. Auf 20 Hektar wird produziert. Und dieser köstliche Prosecco sowieso der Pinot Grigio in der Mehrwegflasche (s. ganz oben) entstehen hier.

#### 1085: Prosecco Merlot Frizzante Rosé

Das Cuvée des knusprigen Prosecco mit dem milden Merlot gibt diesem Rosato eine unvergleichliche frische Sanftheit.

**Preise:** € 6,90 € 6,70 € 6,40 € 5,90

## *Magnumflaschen aus dem Bordeaux*

In guten Jahren wird der Bordeaux gerne auch in die 1,5 Liter Flasche gefüllt, um seine Reife zu verlangsamen und seine Lebensdauer zu verlängern. Wir bieten Ihnen hier drei dieser ungewöhnlichen Abfüllungen an. **Diese Angebote sind sehr selten!!**

### **Château Couronneau**

Am östlichen Rand der AOC Bordeaux befindet sich das traditionsreiche Château Couronneau in der Gemeinde Ligueux auf einer für das Bordelais ungewöhnlichen Höhe von 175 Metern. Die insgesamt 80 Hektar Land verteilen sich auf hügeligem Terrain mit steilen, häufig südlich orientierten Lagen. Diese garantieren den Weinstöcken gute Reifebedingungen auf lehmig kalkigen Böden.

Anbauverband: ECOCERT

#### **927: Château Couronneau Magnum, Cuvée Pierre Cartier, 1,5L AOC Bordeaux supérieur 2002**

Rauchige Nase. Gut dosiertes Holz mit feinen Noten von Pflaumen, Nadelholz und Waldboden. Stoffiger Cabernet-Sauvignon, betontes Cuvée mit gutem Potenzial, welches sich in der Magnumflasche besonders entfaltet.

**Preise:** 16,50 € 15,50 € 15,00 € 14,50 €

### **Château La Croix Simon**

Jean Gabriel Yon baut schon seit 1986 Bio-Weine auf seinen 30 Hektar an. Für den Rotwein verwendet er Merlot und Cabernet-Sauvignon. Mit moderner Keltertechnik werden fruchtbetonte, aromatische und weiche Weine hergestellt, die auch jung getrunken werden können. Leider hat er sein Weingut verkauft, wir bieten hier die letzten Magna aus seiner Produktion an.

Anbauverband: Nature et Progrès

#### **196: Château Moulin St. Magne mit Karton, 1,5L AOC Côtes des Castillon 2000**

Vielschichtiger, beeriger und geschmeidiger Rotwein mit schönen Tanninen, im Barrique ausgebaut. Ein Merlot, ergänzt mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. 12monatiger Ausbau im Barrique. Unverkennbare schwarze Johannisbeer- und Waldfruchtaromen. Ein außergewöhnlicher Tropfen, und in der Magnumflasche besonders gut zur Lagerung geeignet. Verpackt in einem eleganten Karton.

**Preise:** 18,00 € 17,00 € 16,00 € 15,00 €

### **Château Falfas**

John Cochran arbeitet seit 1988 auf den Weinbergen des Château Falfas nach bio-dynamischer Methode. Biologisch-dynamisch angebaute Weine sind immer wieder etwas Besonderes. Die auf kalkhaltigen Böden gewachsenen Weine sind durchaus mit höher klassifizierten Bordeaux-Weinen vergleichbar. Tiefdunkle Weine mit sehr viel Charakter und Würzaromen sind die Regel, auch in schwachen Bordeaux-Jahren sind die Weine hervorragend. Der Rebspiegel ist 55% Prozent Merlot, 30% Cabernet und 15% Malbec.

Anbau: biologisch-dynamisch, Demeter

#### **433: Château Falfas Magnum, 1,5L AOC Côtes de Bourg 1999**

In der Nase verhaltenes Nadelholz und Brombeere. Im Mund sehr rotbeerig und vielschichtig. Kraftvoller Bordeaux mit den für dieses Château sehr typischen würzigen Noten. Dichtes, dunkles Rot und dem Jahrgang entsprechend zugängliche Tannine.

Preise: 26,00 € 25,00 € 24,00 € 23,00 €

## Knallendes

### Cascina il Milin

Die Winzerbrüder Rovero betreiben eine der besten Destillieren im Piemont. Die fratelli Rovero verwenden für ihren Grappa „Vivolovin“ nur Trester der Piemonteser Bio-WinzerInnen.

#### 771: Grappa Piemonte „Vivolovin“

Mild, klar und samtig.

Preise: 19,50 € 18,70 € 17,90 € 17,00 €

### Destillerie Dwersteg

1862 wurde die Dwersteg-Destillerie aus Steinfurt/Borghorst (Münsterland) gegründet und stellt heute als eine der ersten in der Branche rein ökologische Spirituosen her. Neben dem hier vorgestellten Eierlikör können wir Ihnen auch einen Amaretto oder einen Café Crème besorgen.

Ludger und Monika Teriete arbeiten seit Jahren mit der GEPA zusammen, die Handelsorganisation für Fair Trade Produkte. Über die GEPA erhalten sie die überseeischen Zusatzstoffe wie Kakao, Kaffee, Zucker und andere Rohstoffe.

#### 776: Eierlikör

Sattes Dottergelb und mit cremigem Geschmack. Köstlich!

Preise: € 15,00 € 14,60 € 13,90 € 13,50 €

Auch Obstler vieler Sorten können wir besorgen, es gibt sogar ein kleines Probierpaket mit Gravensteiner, Pflümli, Kirsch und Williamsbirne aus kontrolliert biologischem Anbau. Fragen Sie einfach an, wir können hier nicht alles darstellen, aber ganz vieles machbar machen.

## Zubehör

#### 10010: Screwpull Korkenzieher Tischmodell

Preis: € 28,00

#### Korkenzieher Taschenmodell

Preis: € 28,00

#### 10013: Screwpull Foilcutter

Preis: € 11,00

#### 211: Vacuvins Vakuumverschluss mit zwei Ersatzstopfen

Preis: € 15,00

#### 10017: Vacuvins : Zwei Ersatzstopfen

Preis: € 3,00

#### 10029: Geschenkkarton 3 Flaschen rot oder blau (auch als 2er Pack erhältlich)

Preis: € 4,30

[info@wuppiwein.de](mailto:info@wuppiwein.de)

oder 0179 209 4579

[www.wuppiwein.de](http://www.wuppiwein.de)