

Wein & Sekt
Wein & Sekt
im





Frankreich
Rotwein
0,375 l



Südafrika
Rotwein
0,25 l



Chile
Rotwein
0,25 l



Südafrika
Weißwein
0,25 l



Südafrika
SEKT



Italien
PROSECCO



Uruguay
Met



Chile
Weißwein



Argentinien
Weißwein



Südafrika
Weißwein



Chile
Rosa



Chile
Rotwein



Südafrika
Rotwein



Argentinien
Rotwein

Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt



« **Bio Met - Honigwein** 12 % Vol.
0,75 l

Aromatischer Bio **Honigwein** / Herkunft: **Uruguay**
In der kalten Jahreszeit heiß getrunken ist er wunderbar wärmend. Lecker auch als gekühlter Aperitif oder gemixt mit Sekt oder Orangensaft.

Weitere Informationen:

Mit ökologischem Wildblütenhonig, nach traditionellem Rezept hergestellt.
Der GEPA Met fällt momentan durch seine helle, klare, leicht zitronige Farbe auf.
Der Geschmack ist auf der Zunge deutlich frischer, leichter und fruchtiger, im Abgang erhält er eine leicht herbe Note. Die meisten im Handel erhältlichen Sorten Met haben eine dunklere Farbe

und einen "öligeren" Geschmack.

Die Farbe von Met wird maßgeblich bestimmt durch den Ausgangshonig, kann aber auch durch Zugabe von Zuckercouleur nachgedunkelt und der Verbrauchererwartung angepasst werden. Häufig wird in der Metherstellung auch billiger Industriehonig verwendet, der als Speisehonig nicht mehr verkehrsfähig ist. Unser GEPA-Met aber wurde aus einem besonderen Honig hergestellt, nämlich seltenem mexikanischem Bio-Orangenblütenhonig der auch im Glas bei uns erhältlich ist. Durch diesen hellen Ausgangshonig entsteht die helle Farbe, die ein Zeichen für die unvermischte Verwendung dieses Honigs ist. Das fruchtige, fast liebevolle Aroma des Nektars der Orangenblüte ist im Geruch und Geschmack dieses Mets gut erkennbar.

Die besonderen Eigenschaften dieses Mets beruhen also auf der Verwendung eines speziellen lateinamerikanischen Honigs. Mit zunehmender Lagerdauer über einige Monate entfaltet sich dieser Geschmack noch. Er ist sehr gut geeignet für spritzige Mischungen, z.B. mit Sekt, Prosecco oder Orangensaft (!). Oder pur gut gekühlt. Auch beim Erwärmen entfaltet sich seine fruchtige Note hervorragend. GEPA Bio Met ist ein besonderer, fairer Genuss, der Kleinbauern in Südamerika ein dringend notwendiges Zusatzeinkommen sichert.



gekühlt genießen! **Bio-Qualität!**

« **Bio Las Lomas Chardonnay - Weißwein** aus **Chile**

frisch fruchtiger Chardonnay mit dem typischen Aroma einer Zitrusfrucht – Gekühlt zu genießen.
Empfohlene **Serviertemperatur: 10 °C**

„Die beste Weißweintraupe der neuen Welt“ nennt der renommierte Weinexperte Hugh Johnson die Chardonnay-Traube. Unser **fruchtig-frischer Bio Chardonnay** mit einem **Hauch von Zitrusfrucht** und einem **Unterton von Honig** gibt dem Weinkenner Recht. Probieren Sie ihn zu Fisch- und Geflügelgerichten, zu Spargel, zu leichten Vorspeisen oder als frischen Weingenuss pur. Gut

Adobe Sauvignon Blanc Reserva 2017

Emiliana Weißwein aus **Chile**»

Serviertemperatur: 10 °C

Herrliche **Frische** und Exotik, dabei sehr geschmeidig. - Die Nähe des Pazifiks ermöglicht ein in diesen Breitengraden ungewöhnlich gemäßigt Klima und sorgt damit für ideale Reifebedingungen von **frischen** Weißweinen.

Komplexe Nase geprägt von Zitrus- und Limettennoten. Am Gaumen kommen Stachelbeere und ein Hauch Kräuter dazu.

Erzeuger: Emiliana - Santiago / Chile

Anbaugebiet: Valle Casablanca

Rebsorte: Sauvignon Blanc



Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt



« Adobe Chardonnay Reserva

Emiliana-Weißwein aus **Chile** /Feiner Chardonnay aus der Cool-Climate-Region **Casablanca**. Frisch mit Grapefruit und Limette. Tropische Fruchtaromen am Gaumen, insbesondere Ananas, vermischt mit einem Hauch von Kräutern. Sehr ausgewogen und anhaltender Abgang.

Kimche Chardonnay,

0,75 l »

Weißwein aus **Chile**

Durch die ausgewählten chilenischen Trauben verströmt dieser Wein ein **üppiges Fruchtaroma** von Zitrone, Ananas und Honig. Frisch, mit feiner Akaziennote und einem Hauch Muskat. Der Weißwein lässt sich am besten bei einer **Temperatur von 10° C** zu Gerichten mit Parmesan oder Fisch genießen.



« Solombra Bio Torrontès, **Weißwein** **Argentinien**

Trockener, frischer **Bio Weißwein** aus **Argentinien - Bio-Qualität!**

Torrontès ist die bedeutendste argentinische Weißweintraupe. Benannt wurde sie nach der argentinischen Provinz La Rioja, aus der auch unser Solombra Torrontès stammt. Der Solombra Torrontès ist ein trockener frischer Wein mit Blumenaromen und einem Hauch grüner Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Ausgewogene Säure. Besonders erfrischend im Abgang erinnert er an Muskateller-Wein. Ausgewogene Säure. Gut gekühlt genießen. Empfohlene Serviertemperatur: 12° Celsius

Moonlight Organics **Semi Sweet White**, bio

Weißwein aus **Südafrika**»

Geschmack: lieblich

Die logische Ergänzung der überaus erfolgreichen Moonlight-Weine: Sunshine verführt den Genießer mit duftigen Noten von reifer Papaya, Litchi, getrockneter Mango und Holunderblüten. Auf der Zunge deutlich getragen von Litchiaromen und einer saftigen Fruchtsüße, sowie einer gefälligen komplexen Struktur
Anbaugebiet: Western Cape, Olifants River
Rebsorte: Hanepoot/Temperatur: 10°
Trinkreife: jetzt + 1-2 Jahre
Qualität: Qualitätswein
Passt zu: Sommerlichen Salaten, gegrillten Früchten und fruchtigen Desserts



Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt



« Moonlight Organics Cuvée weiß, bio /Chenin Blanc/Sauvignon Blanc aus Südafrika

Trockener Weißwein / Stellar Winery,
Western Cape,. Duftig, frisch, anregend,
unbeschwert und doch stoffig - mit dem
Aroma von Zitronen. Die Rebsorte Chenin
Blanc wird bereits seit Jahrhunderten in
Frankreich angebaut. Sie gedeiht aber ebenso
im Nordwesten Südafrikas. Das einzigartige
Halbwüstenklima dieser renommierten
Weinanbauregion verleiht der Chenin-Traube
einen ganz eigenen Charakter: Im Unterschied
zur europäischen Traube hat die

südafrikanische einen leichten und unbeschwerten Charakter.
Ein rundum gelungener, trockener Weißwein aus diesen
ursprünglich von der Loire stammenden Rebsorten, die hier am
Kap einen viel gefälligeren Charakter zeigen als in ihrer
europäischen Heimat. Seinen poetischen Namen verdankt der
„Moonlight“-Weißwein dem atemberaubenden Mondschein in
einer sternklaren Nacht über der West-Coast. Wir empfehlen
den Wein zu leichten Speisen wie Fisch oder zu Bruschetta als
Vorspeise. Bio-Qualität! Empfohlene Serviertemperatur: 12° C.

Stellar Organics **Weißwein** ohne
Schwefel-Zusatz aus Südafrika »

Geschmack: trocken

Endlich auch ein toller, fruchtiger Weißwein
ohne Schwefelzusatz! Der Zukauf und
anschließende Ausbau des neuen Kellers bei
Vredendal ermöglicht nochmals einen weiteren
Qualitätssprung und schafft auch neue
Kapazitäten für die schwefelfreie Vinifizierung
von Weißweinen. Gut trinkbar, frisch, leicht
apfelig - gelungen! Nach dem Öffnen kühl lagern
und bald austrinken.

Erzeuger: Stellar Organics - Klawer
Anbaugebiet: Western Cape/Rebsorte: Cuvée
Temperatur: 10-12° / Lagerzeit: jetzt + 1-2 Jahre /
Qualitätswein-Passt zu: Fisch, lecker belegter
Bruschetta, fröhlicher Geselligkeit



« Bio Las Lomas Cabernet Sauvignon **Rosé** aus Chile.

Ein **trockener**, fruchtiger **Bio Cabernet
Sauvignon Rosé** aus ökologischem Anbau.
Fruchtig und füllig. Ein von der Sonne verwöhnter
trockener Rosé aus der Cabernet-Sauvignon-Rebe
– himbeerrot und leicht, ist er mit seiner
ausgeprägt fruchtigen Kirschnote erfrischend
spritzig im Geschmack. Der perfekte Begleiter für
die leichte Küche und Gegrilltes oder einfach mal
so, wenn es etwas Kühles und Leichtes sein darf.
Gut gekühlt genießen. Empfohlene
Serviertemperatur: 10° C.



Bio-Qualität!

Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt



« Bio Lautaro Carmenère, Rotwein aus Chile - Trockener, fruchtig-schwerer Rotwein / bio & fair

Der Rotwein aus der Carménère ist etwas für Weinliebhaber, die das Herbe schätzen. Tiefdunkel violett mit einer intensiven Nase von Waldbeeren, Vanille, Nelken, etwas Schokolade und Kaffee, lädt er verführerisch zum Probieren ein. Im Mund bestätigt er weich, samtig und zugänglich die Aromatik und schließt mit schönem Nachhall und ausgewogener Tanninstruktur ab. **Kräftig**, aber ohne zu übertreiben, ist der Lautaro auch ein schöner Begleiter für gut gewürzte Fleischgerichte. 100 % Bio Carmenère-Trauben. Empfohlene Serviertemperatur: ca. 18° Celsius.

BIO Lautaro Cabernet Sauvignon Rotwein aus Chile »

Fruchtig, **trockener** Bio Rotwein
Ein runder, fruchtig-trockener Rotwein der Sorte Cabernet Sauvignon aus Chile aus ökologischem Anbau. Mit leichten Paprika-, Vanille- und Pfeffernoten. Ausgewogene Tannine. **Bio Qualität!** Empfohlene Serviertemperatur: 16-18° Celsius. Das köstliche Aroma dunkler Beeren und die rubinrote Farbe sind ein Markenzeichen des Cabernet Sauvignon. Im Lautaro Cabernet gehen Paprika-, Vanille- und Pfeffernoten eine elegante Harmonie mit dem klassischen Beerenaroma ein und bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Zu würzigen Gerichten, Fleisch und Käse der perfekte Begleiter.



« Moonlight Shiraz/Merlot,

Rotwein aus Südafrika

Geschmack: trocken / Herrlich reife Syrahtrauben, voller Frucht, gefällig, mit angenehmen Tanninen und interessanten Anklängen von Schokolade und Gewürzen wie Zimt und Nelken. Anbaugebiet: Western Cape, Olifants River / Weingut: Stellar Organics – Klawer / Rebsorten: Syrah Stil: kräftig Qualität: Qualitätswein / Rebsorte: ca. 85% Syrah, 15 % Cabernet-Sauvignon oder Merlot. Der Geschmack verändert sich dabei kaum. Trinkreife: jetzt + 1-2 Jahre / Empfohlene Serviertemperatur: 14 - 16 °C **Empfehlung:** einfach so → Wenn Sie den Wein zu Tisch genießen, dann schmeckt er besonders gut zu Gegrilltem, zu Käse und Grätins.



Stellar Organics Cabernet Sauvignon, bio, » Rotwein

aus Südafrika

Geschmack: trocken/Ein Bilderbuch-Cabernet: jede Menge Frucht, erstaunlich weich, lang, verführerisch und aufregend. Anbaugebiet: Western Cape, Olifants River. Rebsorte: Cabernet Sauvignon / Temperatur: 16-18°
Trinkreife: jetzt + 3-4 Jahre
Qualität: Qualitätswein
Passt zu: feinem Fleisch, Lamm vom Rost, kräftiger Pasta, Käse



Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt



« **Stellar Organics Shiraz, bio,**
Rotwein aus **Südafrika** /
Geschmack: **trocken**

Konzentriert, üppig, im Vordergrund enorm
fruchtig, im Hintergrund komplex und lang
Anbaugebiet: Western Cape, Olifants River /
Rebsorte: Syrah
Temperatur: 18° /Trinkreife: jetzt + 2-3 Jahre
Qualität: Qualitätswein
Passt zu: in Rotwein geschmortem Braten

sowie Steaks und Schinkenspezialitäten

Solombra Bio Cabernet Sauvignon
Bonarda, Rotwein, bio aus

Argentinien »

fruchtig-aromatischer Bio Rotwein aus
Argentinien,

ausgezeichnet mit "Best of Bio"-Award 2010

Der Solombra Cabernet Bonarda ist eine
harmonische Cuvée aus Cabernet Sauvignon und
der wohl aus Italien stammenden Rebsorte
Bonarda – ein rubinrot leuchtender Bio Rotwein
mit dem Aroma von Kirschen, umspielt von
leichten Holztönen. Empfohlene Serviertemperatur: 16-18° Celsius



Auszeichnungen - Jahrgang 2012: Goldmedaille beim internationalen
Weinpreis MUNDUS VINI 2013 Goldmedaille beim internationalen
Bioweinpreis 2013 - Jahrgang 2009: Siegerwein des „Best Of Bio“-
Awards 2010

Hier die Beschreibung als Siegerwein von "Best of Bio 2010":
Der Solombra funkelt im Glas und lässt schon beim Anblick
die Strahlen von Argentinien's Sonne erahnen. Am besten
lässt sich das Farbspiel mit "leuchtendem Rubin"
beschreiben. In der Nase nehmen wir frische Cassis- und
Kirschnoten wahr, am Gaumen zeigt der Wein Länge und
Finesse und präsentiert sich als junger, frischer, fruchtiger
Wein mit hohem Trinkspaßfaktor. Ganz zarte Holztöne
geben im Hintergrund den exotischen Rhythmus an. - Der
Wein ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Bonarda.
Vor allem geeignet als Trinkwein für Spätsommerabende,
aber auch als universeller Speisenbegleiter nicht zu
verachten.

Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt



« **Armonia rouge, bio Rotwein, 0,375l** aus **Frankreich**

Geschmack: halbtrocken

Vorsicht! So lecker und fruchtig, da ist die Versuchung groß, ein Gläschen mehr zu trinken.

Anbaugebiet: Languedoc

Rebsorte: Merlot-Cabernet-Genache-Carignan

Temperatur: 16-18°/ Trinkreife: jetzt + 2-3 Jahre

Qualität: Landwein / Passt zu: einfach so in geselliger Runde, mit und ohne leckere Häppchen

Im praktischen Kleinformat wird der Armonia noch schneller ausgetrunken, besonders dank seines betont süffigen Geschmacks nach Beerenfrüchten und Pflaumenkompott.

Südafrika / Stellar mini, bio, Shiraz Rotwein 0,25l »

Geschmack: trocken

Silber“ beim Internationalen Weinpreis der BioFach 2006, konzentriert, üppig, im Vordergrund enorm fruchtig, im Hintergrund komplex und lang. Powerwein / Anbaugebiet: Western Cape, Olifants River/Rebsorte: Syrah/Temperatur: 18°/Trinkreife: jetzt + 2-3 Jahre
Qualität: Qualitätswein/Passt zu: in Rotwein geschmortem Braten sowie Geflügel, Steaks und Schinkenspezialitäten



Chile / El Sur Rotwein 0,25 l »

Trockener Rotwein

El Sur Cabernet Sauvignon
Reifer, vollmundiger Rotwein mit Kirscharomen



« **Stellar mini, Weißwein, bio, 0,25 l**

Geschmack: trocken

Fairen Weißweingenuss gibt es jetzt auch in der Kleinflasche. Die weite Landschaft Südafrikas komprimiert aufs 'Viertel', dabei aber duftig, frisch, anregend, unbeschwert und doch stoffig. Eine gelungene Ergänzung zum Shiraz 0,25l, ebenfalls von Stellar Organics.

Trauben: Chenin blanc / Sauvignon blanc
Vegan: ja / Passt zu: Fisch, Salate, leichten Vorspeisen



Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt

Wein und Sekt



« **Sekt Extra Dry Stellar, bio / aus Südafrika –Trocken!** »

Der Fairtrade Sekt Extra Dry in Bioqualität wird von Stellar Organics, dem einzigen Weinerzeuger in Afrika der Wein ohne Schwefel vertreibt, im Gebiet um Namaqualand in Südafrika hergestellt. Frisch, ausgewogen, lecker apfelig und eine **feine Restsüße**.

Prosecco

Tramici DOC, bio »

aus **Italien** / Geschmack: **halbtrocken**

Ein einfacher, erfrischender Prosecco, wie in Italien üblich, nicht zu viel Kohlensäure

Erzeuger: Viticoltori Ponte di Piave,

Ponte di Piave

Anbaugebiet: Prosecco/Rebsorte: Glera

Temperatur: 6-8°/Lagerzeit: jetzt + 1-2 Jahre

Weinart: Perlwein/Qualität: Landwein

Passt zu: Aperitif, Erfrischung, kleinen Häppchen



Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt

www.oeko-fair.de/regionen3/suedliches_afrika/partner-im-fairen-handel3/wein-und-sekt

Aus den südlichen Ländern Afrikas kommen nicht unbedingt die „klassischen“ fair gehandelten Produkte wie Kaffee oder Kakao. So gehören südafrikanische Weine zu den jüngeren Erzeugnissen im Sortiment der Fairhandelsorganisationen. Nicht nur Weinkenner wissen, dass Südafrika über ausgezeichnete Weinlagen verfügt. Wie im Nord-Westen des Landes, wo das Klima halbtrocken ist und ein gleichmäßiges Sonnenlicht die Trauben heranreifen lässt. Dort liegt **Stellar Organics**, das erste Weingut Südafrikas, das Weine in kontrollierter Bio-Qualität unter den Bedingungen des Fairen Handels produziert.

Stellar verarbeitet Trauben aus fünf Weingärten, in denen beispielsweise Pinotage-, Shiraz- und Merlot-Rebstöcke gedeihen. Um „bio“ zu sein, dürfen sie weder mit Pestiziden noch mit Herbiziden behandelt worden sein. Damit die Qualität des Bio-Weins dennoch stimmt, müssen die Winzer ihre Rebstöcke aufwändig umsorgen. Die Eigentümer der Weingärten wirken teilweise an der Leitung von Stellar mit.

Unter der zu etwa zwei Drittel weiblichen Belegschaft sind viele alleinerziehende Mütter und die Betriebsleiterin Marie Malan legt großen Wert darauf, besonders die Frauen zu fördern. Wer bei Stellar angestellt ist, wird nach dem Vorbild des südafrikanischen Regierungsprogramms „Black Economic Empowerment“ am Unternehmen beteiligt. Auf diese Weise sollen Schwarze und Farbige stärker in das Wirtschaftsgeschehen nach der Apartheid eingebunden werden. Während der Weinlese werden zusätzlich zu den Festangestellten dort etwa 200 Saisonarbeiter beschäftigt.

Die erwirtschafteten Fairtrade-Prämien wandern in einen Treuhandfonds, der von den Angestellten verwaltet wird. So wurden daraus schon verschiedene Arbeiten auf Grundstücken der Beschäftigten bezahlt.

Daneben bietet Stellar eine Reihe betrieblicher Sozialleistungen, wie einen kostenlosen Transport zum Arbeitsplatz oder die kostenlose medizinische Versorgung aller Familienmitglieder.

Im westlichen Südafrika keltert die Genossenschaft Goue Vallei (Goldenes Tal) hochwertigen Schaumwein für El Puente. In der fruchtbaren und artenreichen Bergregion bauen die 115 Genossenschaftsmitglieder die Trauben nach konventionellen Methoden an, wobei sie sich bemühen, die einheimische Artenvielfalt zu erhalten. Neben Sekt stellt Goue Vallei auch Rot- und Weißwein sowie Rosé her.

Im Inland verkauft die 1958 gegründete Winzer-Gruppe den meisten Wein, aber immerhin ein Viertel geht in den Export. Außer den Wein- werden auch Tafeltrauben, anderes Obst und Rooibos-Tee angebaut. Die Mehreinnahmen aus dem Fairen Handel fließen vor allem in Sozialmaßnahmen für die Arbeiterschaft. Besonders Frauen und Jugendliche werden weitergebildet, wie über Fragen aus dem landwirtschaftlichen Bereich sowie zu AIDS und Alkohol- oder Drogenmissbrauch. Die Arbeiterinnen und Arbeiter haben geregelte Arbeitszeiten, ihre festen und regelmäßig erhöhten Löhne werden pünktlich gezahlt, es gibt eine Altersvorsorge. Außerdem bekommen sie Prämien, bezahlten Urlaub und können günstigere Lebensmittel sowie Kredite zu guten Konditionen aus einem eigens eingerichteten Fonds beziehen. Die meisten von ihnen sind zudem gewerkschaftlich organisiert.

Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt

Wein ohne Schwefelzusatz → Schwefel im Wein muss sein, aber bitte nicht so viel davon. Er dient unter anderem als Konservierungsmittel, also zur Verlängerung der Haltbarkeit. Normalerweise wird Weinen während oder am Ende der Weinbereitung in kleinen Mengen schweflige Säure zugesetzt. Diese wirkt antimikrobiell, schützt vor Oxidation und bindet Polyphenole, verhindert somit farbliche und geschmackliche Einbußen. Zudem verhindert schweflige Säure die Bildung von Eiweißverbindungen (beispielsweise Histamin), möglichen Auslösern von allergischen Reaktionen oder Kopfschmerzen. Wobei Schwefel aber dennoch auch ein wichtiges Element des menschlichen Stoffwechsels ist. Die korrekte Bezeichnung für Weine, denen kein Schwefel zugesetzt wird, ist 'Wein ohne Schwefelzusatz'. Denn Schwefel entsteht von Natur aus in geringen Mengen bei der alkoholischen Gärung, absolut schwefelfreie Weine gibt es deshalb nicht.

Laut EU-Gesetz darf, je nach Weinart, zwischen 150 mg und 400 mg Schwefel pro Liter im Wein enthalten sein. Seit Januar 2006 muss die Schwefelung für Weine, die in Deutschland vermarktet werden, mit dem Hinweis 'enthält Sulfite' auf dem Etikett ausgewiesen sein. Dieser Vermerk entfällt, wenn der Schwefelgehalt eines Weines unter 10 mg pro Liter liegt. Dann darf er auch als schwefelfrei bezeichnet werden.

Dank moderner Kellertechnik, von Hand gelesenen und selektiertem Lesegut sowie einer besonders sauberen Verarbeitung dessen, gelingt es inzwischen einigen konventionellen wie auch Bio-Winzern, erfolgreich schwefelfreie Weine herzustellen.

GEPA-Weine

Qualität:

Ausgezeichnet! GEPA-Weine gewinnen immer wieder Gold- und Silber-Medaillen z. B. bei „Mundus Vini“, dem „internationalen Bioweinpreis“ oder „Best Of Bio“.

Gentechnikfrei:

Bio heißt auch: Ohne Gentechnik. Die GEPA lehnt Gentechnik grundsätzlich ab.

Verpackung:

Bei uns finden Sie sowohl Weine mit Korken als auch mit Schraubverschluss.

Bio:

Unsere Weine stammen überwiegend aus ökologischem Anbau mit Bio-Siegel.

Vegan:

Alle unsere Weine sind vegan, mit Ausnahme der Solombra-Serie von La Rioja.

VEGANE WEINE → Keine Weinbehandlungsmittel, keine Schönungsmittel oder sonstige Zusätze von tierischer Herkunft!!!

INFO → Vegane Weine Grundsätzlich basiert die Weinerzeugung auf der Vergärung von Trauben. Insofern ist Wein ein pflanzliches, also vegetarisches und veganes Produkt. In der Weinerzeugung sind allerdings Hilfsmittel zugelassen, die wie Hühnereiweiß, Milchprodukte oder Gelatine von Tieren stammen können. Diese natürlichen Mittel helfen, den Wein zu klären und zu *schönen* (von Trubstoffen befreien, geschmeidig machen, stabilisieren).

Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt

Vegetarische Weine: Das heißt, dass bei der Vinifizierung keinerlei Produkte von getöteten Tieren als Hilfsmittel verwendet werden. Für Vegetarische Weine sind allerdings Milchprodukte, Hühnereiweiß und Eiklar zur Schönung zugelassen. Die entsprechenden Milch- und Eiprodukte müssen aus biologischer Tierhaltung stammen und deklariert werden.

Vegane Weine werden als solche gesondert ausgezeichnet. Für die Vinifizierung von veganen Weinen dürfen keine Hilfsmittel verwendet werden, die in irgendeiner Weise aus der Tierhaltung stammen. Es dürfen also auch keine Milchprodukte und keine Eiprodukte zur Weinschönung verwendet werden.

Traditionelle Produkte: Unsere Partner bei Covica in Chile bauen u. a. die traditionelle Rebe País an. Die häufig unterschätzte Sorte verleiht z. B. der Cuvée „Las Lomas País/Cabernet Sauvignon“ eine charakteristische Note.



Wein beziehen wir in Chile und Argentinien von kleinen und mittleren Winzerkooperativen – das ist dort eher die Ausnahme. Hier dominieren überwiegend große Firmen den Markt. Wir unterstützen unsere Partner bei der Bio-Umstellung, wie z. B. La Riojana in Argentinien mit der doppelten Fairtrade-Prämie.

VEGAN-Tipp: So vermeiden Sie Zweifel

- Nicht jeder Weinhändler weiß Bescheid und kann Ihnen Auskunft darüber geben, ob ein bestimmter Wein **vegan** ist oder nicht.
- **Alkohol, insbesondere Vino:** Bestellen Sie ein paar Sorten im veganen Versandhandel Ihrer Wahl und probieren sie alles durch. Dann kaufen Sie Ihre neue vegane Liebessorte auf Vorrat. So gibt es beim zukünftigen Genuss keine Zweifel mehr.
- **Reines Bier und reine Spirituosen** sind in Deutschland frei von tierischen Bestandteilen. Anders verhält es sich natürlich bei manchen Mischgetränken.
- **Säfte:** Bevorzugen Sie die ungeklärte Variante. Bei naturtrüben Säften sind Sie in der Regel auf der sicheren Seite. Somit nehmen Sie außerdem mehr Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe zu sich. Sekundäre Pflanzenstoffe sind komplexe Verbindungen, die man noch kaum erforscht hat und die sich höchstselten isolieren lassen, die sich aber immer wieder in der Prävention und Heilung von degenerativen Erkrankungen wie Krebs bewähren.
Man könnte sich bei Säften fragen, warum man eine geklärte Variante bevorzugen sollte, da Saft ja möglichst gesund sein soll. Und auch der Vino schmeckt ohne Spuren von Gelatine und Fisch gleich viel besser.

Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt

Cuvée – „Komposition“ oder nur „Verschnitt“?

<https://www.wein.de/de/deutsche-weine/weinkauf-pflege/cuvee-komposition-oder-nur-verschnitt/>

Schon bei der Definition des Begriffs streiten sich die Geister. Den Verbraucher hingegen interessiert mehr, ob denn nun ein reinsortiger Wein oder eine Komposition aus mehreren Rebsorten besser ist. Dieser Frage soll hier nun nachgegangen werden.

Cuvée – Ein Süd-Nord-Gefälle

Im deutschen Sprachgebrauch wird unter einem Cuvée der Verschnitt aus verschiedenen Rebsorten, Jahrgängen oder Lagen verstanden. Interessant ist, dass es nur relativ wenige deutsche, österreichische oder schweizer Cuvéés gibt, während Weine aus dem Burgund, der Toskana oder dem Riojagebiet meist Verschnittweine sind. Der Grund liegt darin, dass Weinreben in kühleren Regionen finessenreichere Weine vorbringen, die eine größere Aromenvielfalt haben. In wärmeren Regionen nutzt man hingegen häufiger die verschiedenen Eigenschaften mehrerer Rebsorten, um ein möglichst vielschichtiges Endprodukt zu bekommen. Somit haben beide Zubereitungsformen ihre Daseinsberechtigung.

Natürlich spricht nichts dagegen, auch in kühleren Regionen Cuvéés zu produzieren. Als Weintrinker hat man andererseits beim Weinkauf gerne einen Anhaltspunkt. Wer gerne Riesling oder Weißburgunder trinkt, weiß beim Kauf einer Flasche in der Regel, was ihn erwartet. Bei einem Cuvée ist man auf das Fingerspitzengefühl des Kellermeisters angewiesen.

Rote Cuvéés etablieren sich langsam auch in Deutschland

Cuvéés kommen aber auch in Deutschland langsam in Mode. Momentan fast ausschließlich bei roten Weinen. Schon früher hat man manchen Rotwein z. B. mit etwas Dornfelder verschnitten, um ihm eine etwas dunklere Farbe zu geben. Solange der Anteil 15 % nicht übersteigt, ist das auch zulässig und muss nicht angegeben werden. Im Gegensatz zu früher steht man heute aber dazu und erwähnt auf dem Etikett auch schon einmal eine „zugemischte“ Traube, die gerade in der Verbrauchergunst steigt, wie z. B. „St. Laurent“. In Württemberg ist der „Trollinger/Lemberger“ schon länger in den Regalen zu finden. Aber auch „Samtrot mit Lemberger“, „Portugieser mit Samtrot“ und „Riesling mit Kerner“ finden sich immer häufiger.

Richtige Cuvéés werden aber nach wie vor nur in geringen Mengen produziert. Ob sich ihr Anteil erhöhen wird, ist wahrscheinlich eine „Mode“-Frage und daher schwer vorauszusagen. Im Gegensatz zu den südländischen Cuvéés (siehe unten) sind Cuvéés aus Deutschland fast ausschließlich sehr hochwertige Weine, für die man guten Gewissens gerne mal ein paar Euro mehr ausgeben kann.

Begriffsverwirrung Cuvée

Cuvée stammt vom französischen Cuve (Bottich oder Weinbehälter) und bezeichnet eigentlich eine bestimmte Menge Wein in einem Gefäß. Im deutschsprachigen Raum wird darunter der Verschnitt aus verschiedenen Rebsorten, Jahrgängen oder Lagen verstanden. In Deutschland verboten ist der Verschnitt von Tafel- und Qualitätsweinen sowie von Qualitätsweinen verschiedener Anbaugebiete. Q.b.A. Weine mit Prädikat dürfen nur auf der gleichen Prädikatsstufe (z. B. Auslese) miteinander verschnitten werden, sonst erhalten sie die niedrigere Prädikatsstufe.

Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt

In der Champagne versteht man unter einem Cuvée (auch **Tête de Cuvée**) hingegen den Mostertrag des ersten Pressvorganges, der die höchste Qualität hat. Außerhalb der Champagne versteht man unter Tête de Cuvée in der Regel das beste Fass oder die besten Partien einer Ernte, die es dann in einer Sonderabfüllung gibt.

Ein **Cuvée de Prestige** wird fast ausschließlich in der Champagne gebraucht und bezeichnet einen Champagner aus einem ganz besonderen Jahrgang oder das Spitzenprodukt des Hauses.

(Un-)Bekannte Cuvées

Viele bekannte südländische Weine sind Cuvées, was wiederum weniger bekannt ist. Der **Chianti** z. B., dessen weinrechtliche Zusammensetzung sich im Laufe der Jahre vielfach geändert hat, besteht heute fast ausschließlich aus Sangiovese und kleinen Mengen (bis zu 20 %) Cannaiolo, Syrah, Cabernet Sauvignon oder **Merlot**. Die früher per Gesetz vorgeschriebenen weißen Rebsorten (Trebbiano und Malvasia) sind heute fast vollständig verschwunden. Sie reduzierten u. a. die Haltbarkeit zu stark.

Auch der rote **Châteauneuf-du-Pape** ist ein Cuvée, bei dem es im Laufe der Zeit eine Verschiebung der Sortenzusammensetzung gegeben hat. Heute besteht der Châteauneuf-du-Pape zu ca. 70 % aus Grenache und nennenswerten Anteilen von Syrah, Mourvèdre und Cinsaul. Insgesamt sind 13 Rebsorten zugelassen.

Der spanische **Rioja** besteht zum Großteil aus Tempranillo (weit über 50 %), der mit Grenache, Mazuelo und Graciano verschnitten wird.

15. Oktober 2015

<https://www.wein.de/de/deutsche-weine/weinkauf-pflege/cuvee-komposition-oder-nur-verschnitt/>

Cuvée: Was bedeutet **Cuvée**?

<https://www.belvini.de/lexikon/Cuv%e9e.html>

Als Cuvée bezeichnet man einen **Wein**, der aus mehreren Rebsorten komponiert wurde. Der Ausdruck entstammt dem französischen “cuve” (Behälter) und bezeichnet ursprünglich den Inhalt des Gärbehälters. Eine Cuvée ist per Definition immer ein **Verschnitt** fertiger Weine und muss demnach von anderen Weinen mit mehreren Rebsorten unterschieden werden.

Eine Form ist der Mischsatz, wo bereits die Rebstöcke im **Weinberg** nebeneinander wachsen und die Trauben von hier an den selben Weg bis in den fertigen Wein gehen. Die nächste Variante wäre das gemeinsame **Keltern** der Trauben unterschiedlicher Rebsorten. Will man jede einzelne **Rebsorte** allerdings ganz nach ihren Vorlieben und Charaktereigenschaften ausbauen, so vergärt man sie lieber getrennt und stellt anschließend die Cuvée aus den fertigen Einzelweinen zusammen.

Sollte es einer Reifung im Holzfass geben, stellt sich nun ganz am Ende des Weinbereitungsprozesses die Frage, ob man die fertige Cuvée ins **Fass** schickt, oder stattdessen nur einzelne Weine im Holz reifen lässt und ganz am Ende erst die finale **Assemblage** der Weine vornimmt.

Viele Fragen also, die jeder Kellermeister und jedes **Weingut** anders beantworten. Ob man eher ein Cuvée-Freund, oder doch eher ein Liebhaber sortenreiner Weine ist, bleibt dabei Geschmackssache.

Sicher ist nur, dass es sowohl bei sortenreinen Weinen, als auch Cuvées das gleiche Qualitätsspektrum gibt. Große Cuvées, wie die Bordeaux-Weine, die **GSM** Weine von der **Rhône** und so manche Komposition aus Übersee, machen jedenfalls deutlich, dass ein Verschnitt beileibe nichts Negatives ist.

Weltladen Bremerhaven: Wein und Sekt

Eine **Cuvée** ist ein **Wein** oder **Schaumwein**, der aus der Mischung verschiedener **Rebsorten** entsteht. Ziel ist es, einen Wein mit gewünschten Eigenschaften zu komponieren. Man spricht manchmal auch von der *Komposition* bestimmter Weine. Das deutsche Wort **Verschnitt** wird gelegentlich mit einem negativen Beigeschmack verstanden. In Frankreich unterscheidet man manchmal sprachlich nach der Wertigkeit der Ergebnisse. Bei hochwertigen Kompositionen spricht man auch von **Assemblage** (Zusammenfügen), in einfacheren Fällen von **Coupage** (Verschnitt).

Die wichtigsten Beispiele sind Bordeaux-Weine, bei denen **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Cabernet Franc**, manchmal auch **Malbec** in unterschiedlichen Anteilen zusammengefügt werden, um den typischen Charakter eines Chateau in jedem Jahr wieder zu erhalten. Ebenfalls Cuvées sind viele **Champagner**. Hier werden vor allem **Pinot noir**, **Pinot Meunier** und **Chardonnay** zusammengefügt, wiederum mit dem Ziel, eine Art "Markengeschmack" zu sichern.

Wenn stille **Weißweine** als Cuvée hergestellt werden, dann geht es meist um die Einstellung einer angenehmen **Säure**. Dazu können Rebsorten mit weniger und mehr Säure verschnitten werden. Dies wird eher in anderen Ländern praktiziert. Eine subtilere Möglichkeit besteht darin, Partien mit und ohne biologischen Säureabbau zu verschnitten. Dies wird neuerdings in Deutschland verschiedentlich angewendet. Ein Cuvée ist eine Mischung verschiedener Weinsorten, etwa um **Champagner** herzustellen. Man spricht manchmal auch von der "Komposition" bestimmter **Weine**.

Zusammenfassung und Kurzinfos

- Catarratto Bianco Comune und Casculho wird verwendet zur Herstellung von Cuvée
- Verschnitt ist ein Synonym für Cuvée

Weintemperatur, Trinktemperatur des Weines

Die Wein-Trinktemperatur ist eine Empfehlung, die aus der Erfahrung entstanden ist.

DIE Idealtemperatur gibt es nicht, sondern es erstreckt sich diese vielmehr über eine kleinere Temperatur- spanne. Außerdem muss bedacht werden, dass die richtige Servier- Temperatur von Weinsorte zu Weinsorte oft stark variieren kann. So kommt es trotzdem oft zu starken individuellen Abweichungen bei Weinge-nießern, was durchaus zu akzeptieren ist.

Grundsätzlich werden die weißen und die süßen Weine kalt getrunken. Niedrige Temperaturen reduzieren das Geschmackempfinden, wodurch etwa ein Weißwein mit hoher Gesamtsäure nicht sauer, sondern angenehm erfrischend schmeckt.

Rotwein trinkt man günstigerweise wärmer, da die Aromastoffe bei höherer Trinktemperatur besser flüchtig werden. Allerdings vergrößert sich bei höheren Trinktemperaturen auch die Abdampftrate des Alkohols und anderer Inhaltsstoffe, was in der Nase unangenehm werden kann. Dieser Aspekt klärt auch, warum gehaltvoller Rotwein oft unter der empfohlenen Trinktemperatur genossen wird.

Roséweine werden aus roten Trauben hergestellt aber im Prinzip wie Weißweine vinifiziert. Je länger die Maische mit der Außenhaut der Beere in Kontakt bleibt, umso kräftiger wird die Farbe, umso mehr Inhaltsstoffe davon werden gelöst. Da in der Regel die Kontaktzeit nur gering ist, kann der Roséwein auch bezüglich der Trinktemperatur mit dem Weißwein gleichgestellt werden. Roséwein sollte also kühler als Rotwein getrunken werden.

Da der Wein sich jedoch im Glas noch leicht, bis zu 3 Grad, erwärmt sollte man ihn lieber zu kalt als zu warm servieren. Da zu starke Kälte Wein jedoch „austrocknen“ kann, d.h. der Geschmack des Weines kann neutral und unscheinbarer werden, sollten Sie darauf achten, dass Sie den Wein vor der Servierung nicht zu lange im Kühlschrank lassen. Wenn Wein hingegen zu warrn getrunken wird, steigen einen meist schon beim ersten Nippen die Säure und der Alkohol in die Nase, was sehr unangenehm sein kann.

Rotweine - Temperaturbereiche und empfohlene Trinktemperatur

- 10 °C und darunter
Dieser Temperaturbereich ist nicht zu empfehlen, da die Nuancen und der arttypische Ausdruck des Weines verschwinden.
- 12 °C - 13 °C
Ein junger, fruchtiger Wein kann bei diesen Trinktemperaturen sein bestes Aroma ausbilden.
- 15 °C - 18 °C
Der kräftige, gehaltvolle Rotwein entfaltet hier seine aromatischen Stoffe. Ab 16 °C kommt das Weinbouquet voll zur Geltung.
- über 20 °C
Die Abdampftrate ist zu hoch, die Geruchsentwicklung ist zu intensiv, Eigenschaften verstärken sich und werden zum Teil unangenehm empfunden.

Weißweine - Temperaturbereiche und empfohlene Trinktemperatur

- 6 °C - 10 °C
Dieser Bereich der Trinktemperatur gilt für süße Weine und für Likörweine.
- 8 °C - 10 °C
Leichte und junge Weine werden bei einer unter 10 °C liegenden Trinktemperatur genossen.
- 9 °C - 11 °C
Trockener und frischer Weißwein wird typisch bei 10 °C oder im knapp darunterliegenden Temperaturbereich getrunken.
- 11 °C - 13 °C
Würzige und reife Weißweine verlangen eine Trinktemperatur von durchschnittlich 12 °C.
- 12 °C - 14 °C
Das wäre die empfohlene Trinktemperatur für den halbtrockenen und körperreichen Weißwein.

Champagner, Schaumweine 6 °C bis 8 °C

Zusammenfassend kann man sagen, dass die Servier- Temperatur bei einfachen, leichten Weinen einer Klasse immer etwas geringer ist als die bei reicheren, komplexeren.

Änderungen der Weintemperatur Wein auf Trinktemperatur bringen

Es liegt in der Natur der Dinge, dass sich Temperaturen ausgleichen wollen. Es ist immer nur eine Frage der Zeit, wann dieser Gleichheitszustand annähernd eingetreten ist. Wie schnell dieser Vorgang vor sich geht, hängt sehr von der Wärmeleitfähigkeit des Gefäßes und von der Wärmekapazität der Umgebung ab. Im Regelfall wird Wein in Glasflaschen aufbewahrt und aus Gläsern getrunken, somit sind beide wärmetechnischen Größen des Materials fix vorgegeben.

Bei kaltem Wein, der in das Weinglas geschenkt wird, muss daher damit gerechnet werden, dass ein Anstieg der Trinktemperatur durch diesen Austausch um etwa 2 °C erfolgt. Wie dem abgeholfen wird, liegt auf der Hand: Weinglas kühlen oder den Wein kälter servieren.

Die Wärmeleitung ist auch der Grund dafür, weswegen ein Weinglas langstielig sein soll, so dass man das Weinglas am Stiel und nicht am Kelch ergreift, wodurch die Handwärme die Weintemperatur nicht beeinflusst.

Wie schnell die Trinktemperatur durch Kühlung oder Erwärmung erreicht werden kann, hängt vom Kühlmedium und natürlich von der Temperaturdifferenz zum Kühlobjekt (Weinflasche) ab.

Der Wirkungsgrad von Luft als Kühl- oder Anwärmittel ist gering und es bedarf einiger Wartezeit. Ein Glück eigentlich, denn dadurch können wir den bereits richtig temperierten Wein langsam genießen und müssen ihn nicht in Windeseile in uns hineinstürzen.

Ein rascher Temperaturwechsel des Weines wird erreicht, wenn die Flasche, je nach Bedarf, in kaltes oder angewärmtes Wasser (das Chambrieren = auf Zimmertemperatur bringen) gestellt wird. Wenn Sie einen Wein von 10 °C auf 15 °C bringen wollen und Wasser von 20 °C dafür verwenden, so benötigen Sie etwa 8 bis 10 Minuten. Setzen Sie hingegen den 10 °C kalten Wein der Luft mit 20 °C aus, so erreicht der Wein erst nach etwa 2 Stunden die 15 °C.

Für effektives Herabkühlen auf Trinktemperatur sind im Handel Kühlmanschetten erhältlich. Diese werden im Eisfach des Kühlschranks aufbewahrt, bei Bedarf entnommen und über die Weinflasche geschoben. Diese Erfindung wissen Weingenießer besonders an heißen Sommertagen zu schätzen.

<http://wein-weingut.com/index.html>

<http://wein-weingut.com/weintemperatur.html>

Die **Syrah-Trauben (= Shiraz)** bestechen durch ihre dunkelpurpurrote, fast violette Farbe und ihr fruchtiges Aroma, welches nach Himbeeren, Kirschen und Veilchen duftet. Die Weine die aus diesen Trauben hervorgehen können sehr vielfältig und individuell sein. Jedoch haben alle Weine eine gewisse Eleganz und Vollmundigkeit, was man sonst nur von Traubensorten aus Bordeaux kennt.