

Preisliste gültig ab 01.03.2026:

Alle hier aufgeführten Weine wurden durch die jeweiligen Landesverbände zertifiziert biologisch bzw. biodynamisch erzeugt oder auf andere Weise biologisch erwirtschaftet.

ROTWEIN

Cantine Volpi, Abruzzan

Im Herzen Italiens, eingebettet zwischen den majestätischen Apenninen und der idyllischen Adriaküste, erstreckt sich das atemberaubende Weinanbaugebiet Abruzzan. Die Weine von Cantine Volpi aus der Region Venetien sind ein wahrer Genuss für den Gaumen. Der Winzer legt großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit bei der Herstellung seiner Weine. Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend verarbeitet. Cantine Volpi bietet eine große Auswahl an Weinen, von fruchtig-leichten Weißweinen bis hin zu kräftigen Rotweinen.

IT Bùcaro, Montepulciano d'Abruzzo DOP 2020 V 0,75 l 12,50 €

Rebsorte: 100 % Montepulciano, 13,5 %

Auftritt: Trockener, gehaltvoller Barriquewein, Bouquet von roten Beeren, Gewürzen und Vanille, herzhaft-üppige Frucht, feines Holz und Schmelz, 12 Monate im Barrique gereift, gut eingebundene, samtig-weiche Tannine

Essen: Perfekt zu herzhaften Fleischgerichten, Pasta oder gereiftem Käse, ist Montepulciano die ideale Wahl für Liebhaber kräftiger, komplexer Rotweine.

Schmetterling, Eigenmarke Naturian

Die Schmetterlingsweine sind eine Eigenmarke von Naturian-Ökoweine GmbH. Sie werden mit Sorgfalt von Naturian ausgewählt und vom Erzeuger abgefüllt. Dadurch wird stete Qualität garantiert.

IT Nero d'Avola, Sicilia DOP 2021 V 0,75 l 6,00 €

Rebsorte: 100 % Nero d'Avola, 13,5 %

Auftritt: Samtig, weich, mit deutlich ausgeprägten floralen Aromen

Essen: Perfekter Begleiter zu pikanten Nudel- und Fleischgerichten oder kräftigem Käse

OSTERIA, Eigenmarke Riegel

Die OSTERIA-Weine sind eine Eigenmarke von Riegel GmbH. Typische, bewährte Rebsorten in Demeter-Qualität, handwerklich gekonnt vinifiziert, verbinden sich gut mit der italienischen Alltagsküche.

IT Merlot Demeter 2023 V 0,75 l 6,00 €

Rebsorte: 100 % Merlot

Auftritt: Er zeigt sich sehr fruchtbetont und gut strukturiert. Ein trinkfreudiger Wein.

Essen: passt hervorragend zu Pasta.

IT Cantina Orsogna, Abruzzan; Terre di Chieti

Rund 300 beteiligte Familienunternehmen bilden diese biodynamische Oase im Herzen der Abruzzan. Die Bewirtschaftung der Weinberge erfolgt per Hand, wobei die alte Kunst des Weinbaus erhalten bleibt. Das reiche Vorkommen natürlicher Hefen ermöglicht spontane Vergärung, die die authentischen Aromen des Terroirs hervorheben.

Coste di Moro, Montepulciano d'Abruzzo DOP 2019

V

9,00 €

Rebsorte: 100 % Montepulciano, 13 %

Auftritt: Dunkles Rubinrot, In der Nase feinwürzig, mit Aromen von Kirsche und Blaubeere, etwas Cassis. Am Gaumen jugendliche Kirsche gepaart mit Nelke, Kaffee und schwarzer Johannisbeere. Vollmundig mit Struktur und Länge.

Essen: hervorragend zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse. Ein Wein für lange Winterabende

IT Ruminat Primitivo 2019

V

10,00 €

Rebsorte: 100 % Primitivo, 13 %

Auftritt: Dunkle Farbe, tiefe und konzentrierte Beerenfrucht, Backpflaumen, Dörrobst, etwas Schokolade. Extrem eingängig, vielschichtig und lang im Abgang.

Essen: Hasenpfeffer mit Backpflaumen

Duca d'Ascoli, Puglia IGT, Eigenmarke Riegel

Gemeinschaftsprojekt von Riegel und Duca d' Ascoli, seltene autochthone Rebsorte in extravaganter Ausstattung

IT Nero di Troia Duca d'Ascoli, 2022 in Holzkiste

V

0,75 l € 10,00

Rebsorte: 100 % Nero di Troia, 13,5 %

Auftritt: Intensive Nase von Sauerkirschen, dezente, exotische Gewürznote gepaart mit leichten Röstaromen, die Tannine sind spürbar, aber fein eingebunden.

Essen: passt hervorragend zu Geschmortem.

Bodegas Enguera, Valencia

Mit der Gründung des Weingutes Bodegas Enguera erfüllte sich der Winzer Pedro Pérez seinen Traum, aus gesunden Böden und vitalen Reben Weine mit höchsten Qualitätsanspruch zu keltern. Die Böden bestehen aus Kalkstein und in den Hügeln aus Schiefer-/Ton-Schluffböden.

ES Finca Enguera Crianza Valencia 2020

V

0,75 l € 7,00 €

Rebsorte: Monastrell und Tempranillo, 13,5 %

Auftritt: Dezent Würze, Frucht, elegante Reife im Holz, voller Charakter und Lebensfreude

Essen: Tortilla Espanola, Serranoschinken

Bodegas Piedra, Toro

Das Weingut besitzt die größte zusammen hängende Parzelle mit alten Weinstöcken in der D.O. Toro. Sie wurde 1967 angelegt und ist mit einem der reinsten autochthonen Klone der Tinta del Toro bepflanzt. Auch die Kultivierung der Garnacha-Traube unterscheidet es von anderen Weingütern dieser Region. Bio seit 2026

ES Piedra Crianza Tinto Toro D.O. 2020

V

0,75 l € 16,50

Rebsorte: Tinta del Toro, 14,5 %

Auftritt: 12 Monate in frz. und amerik. Eichenfässern, reife rote Früchte paaren sich mit intensiven Gewürznoten. Gute Struktur mit edlen Tanninen und anhaltendem Abgang

Essen: Deftige Gerichte, Hasenragout

Albet I Noya, Penedès DOP

Spaniens erstes Bioweingut seit 1978! Josep Maria Albet i Noya hat ein vorbildliches Weingut geschaffen, das wie kein anderes für den Erhalt der Artenvielfalt in Spanien steht

ES **Lignum! Negre 2017** V 0,75 l € 11,00

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah, Tempranillo, 14 %
Auftritt: trockener, kraftvoller Barriquewein, tiefgründig und komplex
Essen: zu Gegrilltem und kräftigem Käse

Viñedos de Aldeanueva, D.O.Ca Rioja, Nordspanien

Im Jahr 1956 haben sich in der Gemeinde Aldeanueva de Ebro in Spanien 250 Winzer zur Genossenschaft Vinedos de Aldeanueva zusammengeschlossen. Heute gibt es um die 850 Mitglieder und die Weinanbaufläche der Genossenschaft umfasst circa 2600 ha am Fuße des Berges Yerga in Rioja Baja. Es werden vornehmlich die Rioja Rebsorten Graciano, Garnacha Tinta, Mazuelo und Tempranillo angebaut.

ES **Azabache Rioja Crianza DOPCa 2018** 0,75 l € 10,00

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano, 14 %

Auftritt: rubinrote Farbe mit verführerischem Bouquet von roten Früchten, Gewürzen und feinem Holz, am Gaumen seidige Textur, gut integrierte Tannine und langer, erfrischender Abgang. 18 Monate Barrique

Essen: Gebratene Gerichte wie Lammkeule, aber auch kräftige Seitan-Braten

ES **Azabache Rioja Semi-Crianza DOPCa 2022** 0,75 l € 7,50

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano, 14 %

Auftritt: rubinrote Farbe mit verführerischem Bouquet von roten Früchten, Gewürzen und feinem Holz, am Gaumen seidige Textur, gut integrierte Tannine und langer, erfrischender Abgang. 6 Monate Barrique.

Essen: Gebratene Gerichte wie Lammkeule, aber auch kräftige Seitan-Braten

Celler Hidalgo Albert, Priorat, Nordspanien

Die Familie Hidalgo Albert, dem Weingeschäft seit über 25 Jahren verbunden, startete 2004 mit dem Weingut Hidalgo ein spannendes Projekt. Das Ziel: biologische Weine in hoher Qualität zu erzeugen mit dem Schwerpunkt auf traditionellen Arbeitsweisen. Dabei steht die sorgfältige Arbeit im Weinberg im Vordergrund, die ausschließlich von Hand erfolgt. Die unterschiedlichen Lagen in den kleinteiligen Weinbergen erfordern einen hohen Aufwand. Auf den idealen Reifegrad der Trauben wird bei der Ernte großer Wert gelegt,

ES **LO PETIT PAU Priorat D.O.Q 2021** 0,75 l € 17,00

Rebsorten: Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, 14 %

Auftritt: Der neue Einstiegswein ist eine Wucht. Er kommt zwar konzentriert und dicht daher, aber seine sanfte Tanninstruktur macht ihn bereits unheimlich zugänglich. Garnacha, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon mit vereinter Kraft und einer unwiderstehlichen Charmeoffensive.

Essen: würziger Gemüseeintopf, Rindsrouladen, Chorizo

Bodegas Parra Jiménez, La Mancha

Über 20 Jahre engagierter Bioweinbau nach Demeter-Richtlinien seit 2012. Stimmige Weine, qualitätsorientierte Arbeit und großer Fleiß lassen Weine auf hohem Qualitätsniveau zu moderaten Preisen entstehen.

ES **MANTRA LOKAH Garnacha, Monastrell 2024/2025** 0,75 l 5,00 €

Rebsorten: Garnacha, Monastrell, 12,5 %

Auftritt: Fruchtige Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren gepaart mit einer kühlen mineralischen Frische, Restzucker 1,1 g/l.

Essen: Gemüsevorspeisen, Tapas, Fisch

Domaine Bassac, Languedoc

Francois Delhon und Jean Philippe Leca führen heute gemeinsam die Domaine Bassac, die seit den 90ern zu den Pionieren des biologischen Weinbaus im Languedoc gehören. Das Weinsortiment wird kontinuierlich modernisiert und ausgebaut.

FR **Armonia Rouge 2022 Bassac** V 0,75 l 7,00 €

Rebsorte: Merlot, Grenache Noir, Carignan, Cabernet Sauvignon, 13,5 %

Auftritt: Aromen von Cassis und Pflaume, weich und saftig-fruchtig

Essen: Wild, Schmorgerichte, gereifter Käse

Mas des Quernes, Languedoc

Gemeinschaftsprojekt vom erfolgreichen Winzer und Önologen Jean Natoli und dem Händler Peter Riegel. Die besondere Lage von 130m m ü. d. M. am Fuße eines 850 m hohen Berges bestimmt die Charakteristik der hier produzierten Weine: frisch mit eleganten feinen Tanninen.

FR **Gens et Pierres Merlot** V 0,75 l 7,50 €

Rebsorte: Merlot, 12,5 %

Auftritt: Dieser Rotwein aus jungen Rebanlagen verspricht viel saftige Kirschrucht und unkomplizierten Trinkgenuss. Griffiges Tannin, eine schöne Würze und Schokoladennoten sorgen dabei für Spannung am Gaumen.

Essen: Rinderbraten, gereiftem Käse, Wildgeflügel

Château la Canorgue, Luberon

Für die La Croix-Serie arbeiten Biowinzer der Region zusammen, um handwerklich einwandfreie Bordeaux-Cuvées zu produzieren. Deren Qualität und Stilistik schreiben schon seit vielen Jahren Erfolgsgeschichte.

FR **Chateau La Canorge Rouge AOC 2022** V 0,75 l € 18,00

Rebsorten: Syrah, Grenache Noir, Carignan, 13,5 %

Auftritt: Nase von dunklen Beeren, weich, mit viel Charme, ausgewogen und trocken

Essen: Provençalische Küche

Chateau Micalet, Haute-Medoc

V 0,75 l € 21,00

Im Médoc wachsen die wertvollsten Weine des Bordeaux-Gebietes. Das Chateau gehört zu einer kleinen Gruppe (Les Crus Artisans) Inhaber-geführter Weingüter, wo die Winzer den Wein noch selbst anbauen und vinifizieren. Bio seit 2009

FR Haute-Medoc AOP

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Auftritt: Grundehrlicher Médoc mit hohem Cabernet Sauvignon-Anteil und immer auch etwas Petit Verdot: ziemlich robust, mit gekonntem Holzeinsatz, straffer Säure und feinkörnigem Tannin.

Essen: Rouladen, Rehkeule

Château Peybonhomme-Les-Tours Blaye-Côtes de Bordeaux

Seit 1895 in Familienbesitz wird das Gut nun seit 2000 biodynamisch bewirtschaftet. Die Winzer verfolgen einen ganzheitlichen Ansatz und liefern extrem zuverlässige Qualitäten auch in schwierigen Bordeaux-Jahren.

FR Bordeaux AOP

V 0,75 l € 14,00

Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Malbec

Auftritt: Traditionelle Vinifikation trifft auf Biodynamie. Im Keller wird so wenig wie möglich eingegriffen. Spontan vergoren, nicht geschönt, nicht gefiltert. Cuvée aus den Sorten Merlot, Cabernet Franc und Malbec. Genau die richtige Balance zwischen Frucht, Körper und rauchig-krautrigen Noten. Hat erstaunlich viel Potenzial.

Essen: feine Fleisch- und Gemüseküche

Landpartie, Riegel-Eigenmarke, Rheinhessen

Ausgesucht gute deutsche Winzer vinifizieren die Landweine für Landparty, fruchtig-beliebster Weinstil trifft auf begehrte Landromantik.

DE Landpartie rot 2022

0,75 l € 5,50

Rebsorte: Dornfelder, Regent, 12 %

Auftritt: fruchtig-frischer Landwein mit Aromen von Kräutern und Beeren

Essen: zum Abendessen, kalte Platten

Weingut Klenert, Kraichgau/Pfalz

Wein zu produzieren bedeutet eng mit der Natur zu arbeiten und diese zu respektieren, um nachhaltig individuelle Weine herstellen zu können. Vitale, ausgeglichene Rebstöcke und die Arbeit mit der Natur ermöglichen es, einzigartige Weine zu erzeugen. Mit diesen Werten produziert die Winzerfamilie Klenert qualitativ hochwertige Weine.

DE Heimspiel 2022 rot

9,00 €

Rebsorte: Dornfelder und Monarch

Auftritt: beerig, fruchtig und frisch, weiche Tannine vermitteln ein harmonisches Mundgefühl

Essen: idealer Begleiter für alle Gelegenheiten

Weingut Helde, Kaiderstuhl/Baden

Seit 1991 bewirtschaftet und arbeitet das kleine Familienweingut seine Weinberge mit größter Sorgfalt und echter Überzeugung nach den Richtlinien des Bioland-Verbands. Der Anspruch lautet: so naturnah und unverfälscht wie möglich zu arbeiten und dabei Produkte höchster Qualität und Vielfalt zu schaffen. Das Ergebnis: außergewöhnlich bekömmliche, sortenreine Weine mit charaktervollen, vielschichtigen Aromen.

DE

Spätburgunder PUR 2020 rot

35,00
€

Rebsorte: Spätburgunder Rotwein PUR, 14,5 %
Reblage: Jechtinger Eichert

Auftritt: Im Glas hat er eine schöne funkelnde rote Farbe mit mächtig Schlieren am Glasrand, was auf einen hochwertigen vollmundigen Wein schließen lässt. Auf der Zunge kommen die fruchtigen eleganten Sauerkirscharomen zum Vorschein, und im Abgang ist er weich und rund mit noch jugendlichen Tanninen, die für die Reifung wichtig sind. Dabei kommt eine natürliche Süße zum Vorschein, wie es nur besondere Weine aufweisen.

Der Wein ist 6 Jahre lagerfähig. Histaminarm und vegan hergestellt. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 17° C. Der Wein sollte vorher dekantiert werden, damit die jungen Gerbstoffe "rund" werden.

Weingut Stefan Bietighöfer, Mühlhofen/Pfalz

In der südlichen Pfalz produziert Stefan Bietighöfer ausdrucksstarke Spitzenwein: Biodynamisch zertifizierter Weinbau, spontane Vergärung, moderater Alkohol und konsequent als Essensbegleiter gedacht.

DE

Dark Chocolate Reserve QW Pfalz, 2022

14,50
V 0,75 l €

Rebsorte: Cabernet Franc, Spätburgunder, Syrah, 13 %

Auftritt: Dunkle, wilde Beerenfrüchte, die mit Aromen zarterherber Edelbitterschokolade, hier vermählen sich Spätburgunder und Syrah und kreieren geschmacklich einen Grand Cru aus dunkler Schokolade!

Essen: scharfe Grillwurst, Linsen mit Speck

Weingut Herrenhof, Eschbach, Pfalz

Auf dem Familien-Weingut Stefan J. Schmitzer werden klassische Weine aus traditionellen Rebsorten auf 40 ha unter biodynamischen Richtlinien erzeugt.

DE

Spätburgunder QW Pfalz, 2024

V 0,75 l 8,00 €

Rebsorte: Spätburgunder, 13 %

Auftritt: Fruchtiges Bukett nach roten Beeren, leicht nussig, am Gaumen saftige Beerenfrucht und Sauerkirschen, vollmundig mit sanftem Abgang.

Essen: Pilzragout, Wildkräuter-Kaninchen

Weingut Abril, Bischoffingen/Kaiserstuhl

Im Bewußtsein, dass natürliche Faktoren wie das Klima, der Boden, die Lage des Weinbergs, das Alter der Reben und ihre Gesundheit den Charakter und die Qualität der Weine entscheidend beeinflussen, bewirtschaftet das Weingut wir alle Flächen nach den Richtlinien des ECOVIN Bundesverbandes.

DE

Spätburgunder Edition Johannes, QW Pfalz, 2024

11,00
V 0,75 l €

Rebsorte: Spätburgunder, 13 %

Auftritt: Duftig nach roten Beeren, etwas Pflaume, einem Hauch Rauch, klassisch guter und eleganter Spätburgunder. Benannt nach dem Gründervater des Weinguts.

und Sauerkirschen, vollmundig mit sanftem Abgang.

Essen: zu Geräuchertem aller Art

Alle Preise inkl. 19 % MWSt.

V = vegan erzeugter Wein

Mein Service:

- + Beratung und Verkauf
- + Weinproben in kleiner Runde
- + Kommissionsverkauf, wenn Sie eine Veranstaltung haben
- + Lieferung nach Absprache