



## EIN WINZER – ZWEI WEINGÜTER

Seit 1987 produziert **Heiner Sauer** in Böchingen Wein nach strengökologischen Richtlinien. Erst 1998 erfüllte er seinen Jugendtraum und erwarb die Bodegas Palmera in Spanien. Seine herausragenden Weißweine stammen aus der Pfalz. Die meisten seiner großartigen Rotweine aus der Region Utiel-Requena in Spanien. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend mit charakterstarken Weinen.

**10%  
RABATT**

## MEHR DAVON?

Gerne! Notieren Sie Ihre Wunschmenge, fotografieren Sie die Bestellung ab und schicken das Foto per whatsapp an 0175 3271199 oder an info@paradieschen.de

Beim Kauf einer reinsortigen Kiste (6 Flaschen) gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 10%.

Name, Vorname

Kundennummer

Telefon

Abholung im BioLaden\*  Lieferung im Abo

Wein / Sekt	Anz. Flaschen	Anz.Kisten
1 Cana	.....	.....
2 Weißburgunder	.....	.....
3 Gewürztraminer	.....	.....
4 Special Edition rot	.....	.....
5 Bobal y Merlot	.....	.....
6 Solo Syrah	.....	.....

\* WIR RUFEN SIE AN, SOBALD DIE WEINE ZUR ABHOLUNG BEREIT STEHEN.

## 1 CANA – Weißweincuvée

Im Duft weich mit fruchtigen Noten von Melone, Kiwi und einem Hauch Banane. Dazu gesellen sich leicht nussige Mandelnoten und etwas duftiger Flieger.

Im Mund mit frischer Säure, die von der leichten Restsüße sehr gut ausbalanciert wird. Am Gaumen wirkt der Wein strukturiert und mit viel Mund-

gefühl und es entwickeln sich Noten von frischer Ananas mit etwas Limette, die lange im Nachhall präsent bleiben.

**Resümee: Fruchtiger Sommerwein mit frischer Säure und guter Struktur.**



**Rebsorte:** Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling  
**Temperatur:** 8°-12°C  
**Land:** Deutschland  
**Geschmack:** trocken  
**Vegan:** Ja

**Weinanalyse**  
Gesamtsäure (g/l) 7,2  
Restzucker (g/l) < 9  
Vorhandener Alkohol 12,5 (Vol%)

**Passt zu Risotto, Fisch oder zum sommerlichen Buffet.**

## DAZU: Brie Fermier Lait Cru



Die Bezeichnung „Fermier“ steht für folgende Kriterien: der Käse muss ausschließlich aus hofeigener Milch hergestellt sein, Produktion und Reifung müssen ebenfalls auf demselben Hof erfolgen und der Käse

muss in traditioneller Weise hergestellt worden sein. Attribute, die selbst in Frankreich selten geworden sind.

Der Brie Fermier Lait Cru wird auf dem Biohof „Ferme de la Tremblaye“ südlich von Paris gelegen produziert. Seit 1967 werden dort Kuh- und Ziegenkäse-Spezialitäten hergestellt.

**Rohmilchkäse**  
**Reifezeit: mind. 25 Tage**  
**3,89 / 100 g**

## 2 Weißburgunder

Fast warmer Duft von gelbem Apfel mit würzigen Noten von Thymian und etwas Rhabarberkuchen mit einem Klecks Sahne. Dazu kommen frische Mandeln und ein Hauch von Stangenbohnen. Im Mund mit weicher Textur und einer leicht pikanten Säure, die dem Wein eine gute Struktur verleiht. Es entwickelt sich ein mild adstringierendes Mundgefühl mit einer zarten Bitternote, die von der leichten Restsüße gut aufgefangen wird.

Am Gaumen zeigen sich süßer, gelber Apfel und etwas Honigmelone, die mit einem

leicht trockenen Mundgefühl langsam im Nachhall schwächer werden.

**Resümee: Weicher, typischer Weißburgunder mit leichter Adstringens und typischen Apfelnoten.**



**Rebsorte:** Weißburgunder  
**Temperatur:** 8°-12°C  
**Land:** Deutschland  
**Geschmack:** trocken  
**Vegan:** Ja

**Weinanalyse**  
Gesamtsäure (g/l) 6  
Restzucker (g/l) < 4  
Vorhandener Alkohol 12 (Vol%)

**Passt zu exotischem Fingerfood und Spargel.**

## DAZU: Taleggio DOP



Der Taleggio ist eine sehr geschichtsträchtige Käsesorte, die bereits vor dem 10. Jahrhundert hergestellt wurde. Sie hat ihren Ursprung in der traditionellen Nutzung der Alpwäiden.

Die Rinde des Taleggio weist eine Besonderheit auf: Durch das Waschen der Laibe mit Salzwasser bekommt die Spezialität eine natürliche Rotkulturrinde. Auf ihr wachsen zunächst erst punktförmig graue bis salbeigrüne Schimmelpilze. Später hüllen sie den ganzen Käse ein. Diese Entwicklung ist exakt so gewünscht und völlig unbedenklich.

**Pasteurisiert**  
**Reifezeit: mind. 7 Wochen**  
**2,39 / 100 g**

## 3 Gewürztraminer Nußdorfer Herrenberg

Elegant wirkendes Duftbild, mit sehr klaren Noten von englischen Duftrosen und einer würzig fruchtigen Begleitung von Litschi, etwas hellem Tabak und zarten an Muskat erinnernde Noten.

Im Mund erst weich mit schmeichelnder Süße und milder Säure, bevor danach zart-herbe Noten hervortreten. Am Gaumen zeigen sich wieder klare Rosennoten mit etwas Grapefruit und Orange.

**Resümee: Dichter und komplexer Gewürztraminer mit klassischen Rosennoten, zarter Süße und leicht herben Tabaktönen.**



**Rebsorte:** Gewürztraminer  
**Temperatur:** 8°-12°C  
**Land:** Deutschland  
**Geschmack:** lieblich  
**Vegan:** Ja

**Weinanalyse**  
Gesamtsäure (g/l) 4,9  
Restzucker (g/l) < 45  
Vorhandener Alkohol 12,5 (Vol%)

**Passt zu asiatischen Gerichten mit Koriander und Ingwer, aber auch zum (Blauschimmel-)Käse.**

## DAZU: Münster Siffert AOP



Im Jahr 660 siedelten Benediktinermönche in der Region Elsaß und gründeten ein Kloster, um welches im Laufe der Zeit die kleine Ortschaft Münster (abgeleitet aus dem lateinischen „monasterium“) entstand. Bekannt ist der

Münster in erster Linie wegen seines strengen Geruchs, den er während der Reifung annimmt. Zum Glück äußert sich das je nach Reifegrad lediglich in einem delikaten, würzigem Geschmack.

Siffert ist der Name des Meisteraffineurs im Elsaß, der sich auf die Veredelung von Münsterkäsen spezialisiert hat.  
**Rohmilchkäse**  
**Reifezeit: mind. 4 Monate**  
**3,50 / 100g**



## 4 Special Edition Rot

Dunkles Purpurrot. Warmer und würziger Duft von Brombeere, Kirsche und dunkler Schokolade.

Im Mund weich mit zarten Tanninen und zarter Restsüße. Die Säure präsentiert sich angenehm dezent im Hintergrund und verleiht dem Wein Süffigkeit. Am Gaumen entwi-

ckeln sich dunkle Waldfrüchte und schwarze Kirschen, die im langen Finale deutlich nachklingen.

**Resümee: Weicher Rotwein mit viel Frucht.**



<b>Rebsorte:</b>	Dornfelder, Sankt Laurent	<b>Weinanalyse</b>	Gesamtsäure (g/l) 5,2
<b>Temperatur:</b>	8°-12°C		Restzucker (g/l) < 4,8
<b>Land:</b>	Deutschland		Vorhandener Alkohol
<b>Geschmack:</b>	trocken		13 (Vol%)
<b>Vegan:</b>	Ja		

Ob Lammsteaks oder Bergkäse, der Sauerstoff Rot macht dabei eine gute Figur.

### DAZU: Allgäuer Alpkäse



Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Bio-Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener Bio-Rohmilch reift mindes-

tens vier Monate lang zu einem einzigartigen Käseerlebnis. Genießer schwärmen von seinem frischen Duft, der an Zitrusfrucht und Butter erinnert, von seinem würzigen Entree, den feinen Trüffelnoten und dem wunderbar langen Abgang. Mit essbarer Naturreinde.

**Rohmilchkäse**  
**Reifezeit: mind. 4 Monate**  
**2,19 / 100 g**

## 5 Bobal y Merlot

Dichtes dunkles Rot. Voller weicher Duft mit kräftigen Noten von dunklen Holunderbeeren, Dörripflaumen und gerösteter roter Paprika. Die fruchtig-vegetabile Note wird von zartem Piment und schokoladigen Noten begleitet. Dazu gesellen sich etwas Muskat und Lakritz.

Im Mund sehr körperreich mit reifen, präsenten Tanninen und ganz zarter, bei aller Dichte immer noch erfrischender Säure. Am Gaumen mit deutlicher Extraktsüße und dem Aroma von schwarzen Kirschen und roten Johannisbeeren, die im Nachhall von würzigem Tabak und Piment begleitet werden.

**Resümee: Viel Rotwein mit reifen Tanninen, feiner Würze und komplexer Frucht zwischen Holunder und Kirsche.**



<b>Rebsorte:</b>	Bobal, Merlot	<b>Weinanalyse</b>	Gesamtsäure (g/l) 4,7
<b>Temperatur:</b>	18°-20°C		Restzucker (g/l) < 4
<b>Land:</b>	Spanien		Vorhandener Alkohol
<b>Geschmack:</b>	trocken		13,5 (Vol%)
<b>Vegan:</b>	ja		

Passt zu allen Gerichten der mediterranen Küche, aber auch zu Braten und gut bürgerlichen, deftigen Gerichten.

### DAZU: Via Mala



Der Bündner Bergkäse besticht durch seinen höchst aromatischen Geschmack und ausgeprägt nussigen Nuancen. Die mürbe, leicht kristalline Konsistenz zergeht auf der Zunge.

Mindestens 10 Monate Reifezeit sind nötig, damit dieser Käse sein volles Potenzial entfalten kann.  
**Termisiert**  
**Reifezeit: mind. 10 Monate**  
**3,59 / 100 g**

## 6 Solo Syrah

Dichtes, dunkles Rot. Fruchtbetonter Syrah mit typischer schwerer Frucht von schwarzer Johannisbeere und Pflaumenmus mit etwas Zimt und Vanille. Dazu kommen Würznoten von Piment und Zigarrenduft, die von typischen Pfeffernoten und etwas Lakritz begleitet werden.

Im Mund konzentriert mit kräftigen, auskleidenden Tanninen und gut strukturierter Säure.

Am Gaumen wirkt der dichte Extrakt leicht süßlich und setzt die fruchtigen Komponenten gut in Szene. Zur warm wirkenden Frucht gesellen sich schokoladige Noten und etwas herbe Schlehe, die lange im Nachhall präsent bleiben.

**Resümee: Fruchtbetonter Syrah mit schön eingebundener Würzigkeit und klassischen Pfeffernoten.**



<b>Rebsorte:</b>	Syrah	<b>Weinanalyse</b>	Gesamtsäure (g/l) 5,4
<b>Temperatur:</b>	18°-20°C		Restzucker (g/l) < 4
<b>Land:</b>	Spanien		Vorhandener Alkohol
<b>Region:</b>	Utiel-Requena		13,5 (Vol%)
<b>Geschmack:</b>	trocken		
<b>Vegan:</b>	ja		

Passt zu kräftig mariniertem und gegrilltem Rind- oder Lammfleisch. Im Winter zu würzigen Schmorgerichten mit Knödel oder Schupfnudeln.

### DAZU: Comté AOP



Dieser Käse ist eine Klasse für sich! Mehr als drei Jahre reife dieser Comté seiner Vollendung entgegen. Gekäst aus Rohmilch im französischen Jura Gebirge begeistert er

durch seine leicht brüchige, kristalline Struktur und sein vollmundiges, fruchtiges Aroma. Ein echtes Goldstück!  
**Rohmilchkäse**  
**Reifezeit: mind. 3 Jahre**  
**3,69 / 100 g**

Paradieschen  
— Seit 1995 —  
Bio liegt uns am Herzen

Liebe Weinfreundin,  
lieber Weinfreund,

wir freuen uns, dass Sie sich dazu entschieden haben, diese Genuss-Reise durch die Welt der Weine von Heiner Sauer mit uns anzutreten. Damit es auch ein unvergesslicher Abend wird, möchten wir Ihnen die organisatorische Vorbereitung unserer Weinprobe erleichtern.

**Für den Abend der Weinprobe benötigen Sie**

- ein weißes Papier für die gute Beurteilung der Farbe des Weines
- großvolumige Gläser, damit die Aromen eine Chance haben, sich zu entfalten
- Mildes Brot und etwas Wasser zur Beruhigung der Geschmacksnerven

**WICHTIG:**

- Stellen Sie den zum Wein passenden Käse in kleinen Schälchen bereit. Der Käse sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen – er benötigt zur Entfaltung seines Aromas durchaus eine Stunde bei Zimmertemperatur
- Die Weißweine stellen Sie bitte ungeöffnet gegen 9.00 Uhr morgens in die Kühlung
- Gegen 18.00 Uhr öffnen Sie nur die Rotweine und verschließen die Flaschen nicht mehr!

Live an der Weinprobe teilnehmen unter:  
<https://youtu.be/ffp0xhg0oag>

Sie finden den Link auch auf unserer Homepage sowie auf unseren Social Media-Kanälen.



**Wir freuen uns auf den gemeinsamen Abend!**