



Anleitung für die WEINPROBE ZU HAUSE

Interaktiver Livestream mit Mario Blandamura (Paradieschen GmbH)
Axel Fiedler (Riegel Weinimport), Manuel Engelhard (Weingut Engelhard)
und Unpluggedfolkbluespoprockmusiker Joe Ginnane.

Paradieschen
— Seit 1995 —

Bio liegt uns am Herzen



Live an der Weinprobe teilnehmen unter:

<https://youtu.be/ou1e2OKhFJY>

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

Den Livestream mit Play ▶ starten.

Mit der Pause-Taste II können Sie den Stream
jederzeit anhalten und später anschauen.



Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

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

Für den Abend benötigen Sie:

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



Weißweine, Rosé & Sekt

Die Weißweine sowie den Sekt stellen Sie bitte ungeöffnet gegen 9.00 Uhr morgens in die Kühlung.



Rotweine

Gegen 18.00 Uhr öffnen Sie nur die Rotweine und verschließen die Flaschen nicht mehr!

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.



Seit der Zeit der alten Römer gilt bis heute eine bestimmte Reihenfolge bei der Weinprobe. Es wird zuerst Farbe, dann Geruch und abschließend Geschmack begutachtet. Dabei verraten uns alle drei Elemente ganz spezifische Eigenschaften des entsprechenden Weines.

Sehen

Halten Sie das gefüllte Weinglas gegen das Licht oder über ein weißes Blatt Papier. Farbe und Viskosität verraten Ihnen das Potenzial.

Riechen

Wein genießen beginnt beim Riechen. Erst ohne, dann mit Schwenken des Glases erleben Sie einen ersten, intensiven Eindruck der Aromenvielfalt.

Schmecken

Beim Verkosten ziehen Sie etwas Luft in den Mund mit ein. Der Wein entfaltet so in Kürze sein volles Aroma.



CORVEZZO SPUMANTE EXTRA DRY BIANCO

1 Spannende Cuvée aus der Prosecco-
traube Glera, Chardonnay und Pinot
Bianco. Das intensive Bukett erinnert
an weiße Blüten und frische Früchte, wie
Granny Smith und Honigmelone. Am
Gaumen frisch mit sehr lebendiger
Perlage und gut austariertem Verhältnis
von Säure und Fruchtsüße. Edles,
auffälliges Flaschendesign.



Erzeuger:	Azienda Agricola Corvezzo
Anbaugebiet:	u.a. Veneto
Rebsorte:	Glera, Chardonnay, Pinot Bianco
Temperatur:	6-8°C
Land:	Italien
Geschmack:	extra trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif, gefüllte Blätterteigtaschen

WEINANALYSE

kontrolliert durch
IT-BIO-015

Gesamtsäure 5,6 g/l

Restzucker 13,8 g/l

Vorhandener Alkohol
11,8 Vol %

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Frucht	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Körper	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Alkohol	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Süße	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Säure	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Holz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tannin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9,99

für 0,75 l
13,32 / Liter



ROGGENBURGER FRISCHKÄSE & GRISSINI

Creinig, zarter Doppelrahm-Frischkäse aus der Landkäserei Herzog. Die Käserei liegt am Fuße des Klosters Roggenburg im bayerisch-schwäbischen Voralpenland. Seit 1995 stellen Walter Herzog und seine Frau Gerlinde vielfältige Käsespezialitäten her.

LUFTIKUSS

2 Ein erstklassiger, frischer Sommer- und Terrassenwein, der durch seinen dezenten Restzucker und seine feine, zitrusartige Säure sehr harmonisch ist. Ein frischer Weißer, den man gut gekühlt genießen sollte. Die Rebsorten Weißburgunder, Bacchus und Silvaner wurden früh geerntet, die Gärung bei 8,5% Alkohol gestoppt, sodass es hier zu einem spritzigen, schlanken Wein mit einem sehr geringen Alkoholgehalt kam. Unser rheinhessischer Winzer Manuel Engelhard versteht es, junge und moderne Weine zu erfinden. Aus seinem Haus kommen auch unser beliebter Erdbeersecco und Spargelwein.

- Erzeuger:** Manuel Engelhard
Anbaugebiet: Rheinhessen
Rebsorte: Weißburgunder, Bacchus, Silvaner
Temperatur: 6-8 °C
Land: Deutschland
Geschmack: trocken
Vegan: ja
Passt zu: sommerlichen Temperaturen



WEINANALYSE

Kontrolle:
DE-ÖKO-039
Gesamtsäure 6 g/l
Restzucker 18 g/l
Vorhandener Alkohol
8,5%



5,⁹⁹

für 0,75 l
7,99/Liter



ZIEGENKÄSEMERT

Wunderbar rahmiger Weichkäse mit mildem Geschmack und Edelschimmel auf der Rinde. Aus der Andechser Molkerei.



Einer von Manuels Weinbergen in Hillesheim.

JOAN SARDÀ CHARDONNAY D.O

3 In der Nase findet sich eine große aromatische Intensität mit zarten floralen Noten von weißen Früchten wie Apfel und Birne, begleitet von Zitrusaromen und reifer Honigmelone. Die mehrwöchige Lagerung auf der Feinhefe verleiht dem Wein eine anhaltende Frische, geschliffene Eleganz und Mineralität. Am Gaumen strukturiert mit feinem Spiel und schönem Abgang.

Chardonnay in Reinkultur!

Erzeuger:	Joan Sardà
Anbaugebiet:	Penedes
Rebsorte:	Chardonnay
Temperatur:	8-10°C
Land:	Spanien
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Meeresfrüchte, Ragout Fin



WEINANALYSE

Kontrolliert durch
ES-ECO-019-CT

Gesamtsäure 3,7 g/l

Restzucker 2,1 g/l

Vorhandener Alkohol
11,9 Vol%



8,49
für 0,75 l
11,32 / Liter



Zutaten: pasteurisierte SCHAFFS-MILCH*, Milchsäurebakterien, Lab, Fermente, Meersalz

MANCHEGO D.O

Mitten in der Castilla la Mancha liegt der in den 60iger Jahren gegründete Familienbetrieb Finca Fuentillezjos, der heute von den Geschwistern Concha und Mateo Garcia geleitet wird. Seit 1996 wird die Finca biologisch bewirtschaftet. Die besondere Lage berechtigt sie, Manchego herzustellen. Für die Käseproduktion wird ausschließlich die hofeigene Milch verwendet.

Rund 1800 der zähen Manchego Schafe leben auf der Finca. Die Teigfarbe des Manchego kann von elfenbein bis hellgelb variieren. Sein Teig ist kompakt und weist eine sehr feine Lochung auf. Manchego zeichnet sich durch einen besonders intensiven, ausgeprägten, nicht allzu scharfen, leicht pikanten Geschmack aus.

VENUS DE PINCHINAT ROSÉ

4 Ein klassisches Rosé-Cuvée vinifiziert in bester Provence Manier. Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten entsteigen dem Glas. Am Gaumen einen bemerkenswert kraftvollen, fruchtig-saftigen Auftritt mit roten Beerenaromen.

Durch seine belebende Zitrusfrische und feine Mineralität wirkt er trotz seiner feinen Kraft sehr elegant.

- Erzeuger:** Domaine Pinchinat
Anbaugebiet: Var
Rebsorte: Grenache, Merlot, Cabernet, Syrah, Cinsault, Rolle
Temperatur: 8-10°C
Land: Frankreich
Geschmack: trocken
Vegan: ja
Passt zu: Salaten, Vorspeisen und Pasta



WEINANALYSE

kontrolliert durch
FR-BIO-01

Gesamtsäure 4,9 g/l

Restzucker 0,5 g/l

Vorhandener Alkohol
13,9 Vol %



7,99
für 0,75 l
10,65 / Liter

Zutaten: KUHMITLICH*,
Meersalz, Milchsäure-
kulturen, Kälberlab



COMTÉ JURAFLORA

Das Fort des Rousses, Frankreichs zweitgrößte Festung, wurde 1997 in gewaltige Reifekeller umgewandelt. Mit mehr als 50.000 m² Gewölberäumen, kilometerlangen unterirdischen Tunneln und einem großen Innenhof wurde das Fort für 3.500 Soldaten und Pferde konzipiert und ist ein außergewöhnlich beeindruckendes Denkmal.

Heute reifen in den legendären Kellern des Forts des Rousses im Herzen des Naturparks Haut Jura außergewöhnliche Käselaiibe. 12 bis 36 Monate verbringt der Comté in den optimalen Bedingungen für seine Reifung.

LA CHAPELLE SAINT PIERRE ROUGE AOC 2018

5 Im Juni 2017 wurden aus vier ausgesuchten 500-l-Holzfässern eine subtile Assemblage erstellt, die charakterlich geprägt ist von dem direkt unter der Kapelle gelegenen Syrah-Weinberg. Mit 300 m über dem Meer überragt er alle Weinbergslagen von Assignan. Seither hatten die sehr charakterstarken Komponenten Zeit, sich zuerst im Holzfass und anschließend auf der Flasche zu einem großen Ganzen miteinander zu verbinden. Schon jetzt verheißt das Ergebnis einen Wein mit Zukunft, der uns mit seiner Kombination aus Frische, Eleganz und Konzentration eher an Weine von der nördlichen Rhône erinnert. Auf 2.000 Flaschen limitierte Menge.

Erzeuger:	Chapelle Saint Pierre
Anbaugebiet:	St. Chinian
Rebsorte:	Syrah, Grenache Noir
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Geschmack:	trocken
Vegan:	nein
Passt zu:	Entrecôte, Pilzragout



WEINANALYSE

kontrolliert durch
FR-BIO-01

Gesamtsäure 5 g/l

Restzucker 0,9 g/l

Vorhandener Alkohol
14,5 Vol%



Frucht
Körper
Alkohol
Süße
Säure
Holz
Tannin

17,90

für 0,75 l
23,33 / Liter



Zutaten: KuhMILCH*,
Salz, Milchsäurekultu-
ren, Labaustauschstoff
(mikrobielles Lab),
Festigungsmittel:
Calciumchlorid

ALPENSTOLZ

Nicht jedes Unternehmen hat das Glück, seine Rohstoffe aus zwei der schönsten Nationalparks Österreichs zu gewinnen: dem Nationalpark Hohe Tauern, der zu den großartigsten Hochgebirgslandschaften der Erde zählt, und dem Biosphärenpark Nockberge, ein erhabenes, mächtiges, alpines Juwel mit einzigartigen Naturschätzen sowie seltenen Tier- und Pflanzenarten.

Das Ergebnis dieser atemberaubenden Landschaften mit der üppigen Flora und den einheimischen Kühen, sind Milch- und Käseprodukte in erstklassiger Qualität mit einzigartigem Geschmack wie den Alpenstolz.

COSTE DI MORO MONTEPULCIANO DOP

6 Gekonnt vinifizierter, äußerst süffiger Montepulciano in Demeterqualität. Saubere Frucht nach Brombeeren und milde, vanillige Würze mit feingeschliffenem Tannin, unglaublich eingängig und auf Anhieb entsprechend erfolgreich!

Auszeichnungen:

JG 2016 Gold Mundus Vini BioFach 2020,
Gold Mundus Vini 2019,
Gold Concours Mondial Bruxelles 2020



Erzeuger:	Cantina Orsonga
Anbaugebiet:	Abruzzen
Rebsorte:	Montepulciano
Temperatur:	18°C
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Saltimbocca, feiner Pasta



WEINANALYSE

kontrolliert durch
IT-BIO-009

Anbauverband Demeter

Gesamtsäure 6,6 g/l

Restzucker 9,1 g/l

Vorhandener Alkohol

14,2 Vol %



8,99
für 0,75 l
11,99 / Liter



SCHOKOLADE VIVANI „EDEL – BITTER – CHILI 70 %“

Im Herforder Traditions Haus Weinrich – einer familiengeführten Schokoladenfabrik mit altherwürdiger Tradition – lässt die EcoFinia GmbH seit 2000 Ihre kunstvoll gestaltete Schokoladen-Marke „VIVANI“ in bester Qualität herstellen.

Und nicht nur der Inhalt entspricht höchsten Qualitätsansprüchen, sondern auch die Verpackung. Das diese nachhaltig und kompostierbar ist, versteht sich von selbst!



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

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



**Corvezzo Spumante
Extra Dry Bianco**

Anz. Flaschen

Anz. Kisten



**Joan Sardà
Chardonnay DO**

Anz. Flaschen

Anz. Kisten



**LA CHAPELLE Saint Pierre
Rouge AOC 2018**

Anz. Flaschen

Anz. Kisten



Luftikuss

Anz. Flaschen

Anz. Kisten



**VENUS de
Pinchinat Rosé**

Anz. Flaschen

Anz. Kisten



**Coste di Moro
Montepulciano DOP**

Anz. Flaschen

Anz. Kisten




Paradieschen
— Seit 1995 —
Bio liegt uns am Herzen