



# Anleitung für die WEINPROBE ZU HAUSE

04.02.2022 um 19.00 Uhr

**keth**®

*Paradieschen*  
— Seit 1995 —  
Bio liegt uns am Herzen

# Live an der Weinprobe teilnehmen unter:

<https://www.youtube.com/watch?v=VNtzwjIVVWQ>

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



## ANLEITUNG

Starten Sie den Link mit Play ▶

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



Unser Instagram-Team ist mit in Rheinhessen. Sie können während der Übertragung Nachrichten auf Instagram über die Seite @Paradieschenbioprodukte schicken. Ihre Fragen werden dann live von Mario Blandamura beantwortet.

## 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.
- 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

Die Weißweine sowie den Rosé 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

Weingenuss 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.



# 1 AUFSPIEL WEIß

Harmonisches Zusammenspiel verschiedener weißer Sorten, die beschwingt und unglaublich süffig im besten Sinne daherkommen. Belebender Duft nach grünem Apfel und Limette mit floralen, muskatigen Nuancen. Knackig wie frische Früchte!

**Anbaugebiet:** Rheinhessen  
**Rebsorte:** Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc  
**Temperatur:** 8–10 °C  
**Geschmack:** trocken  
**Vegan:** ja

*Passt zu cremigen Gemüsesuppen und Sommersalaten.*

## Weinanalyse

Gesamtsäure: 6,6 g/l  
 Restzucker: 4,9 g/l  
 Vorhandener Alkohol:  
 11,6 Vol%

7,69

für 0,75 l  
 10,25 / Liter



## Dazu: KOLSASSER KORKBÄSE

Die Weichkäsespezialität aus den Tiroler Bergen besticht durch sein fein-herbes Pilzaroma und einen schmelzend cremigen Teig. Namensgebend ist die Biosennerei Kolsass, die für diese Käsespezialität besondere Körbe verwendet, die dem Käse sein kuppelförmiges Aussehen gibt.

**Käseerei:** Bio vom Berg, Österreich  
**Reifezeit:** 2 Wochen  
**Käseart:** Weichkäse  
**Labart:** Tierisch  
**Fett i.Tr.:** 50 %  
**Rinde:** Edelschimmelrinde verzehrbar



# SAUVIGNON BLANC

**Anbaugebiet:** Rheinhessen  
**Rebsorte:** Sauvignon Blanc  
**Temperatur:** 8–10 °C  
**Land:** Deutschland  
**Geschmack:** trocken  
**Vegan:** ja

## Weinanalyse

Gesamtsäure: 6,9 g/l  
Restzucker: 3,4 g/l  
Vorhandener Alkohol:  
12,7%

7.99

**für 0,75 l**  
**10,65 / Liter**



Durch würzige Rotkulturen erhält diese Käsespezialität ihr feines Aroma, das sahnig-mild unterlegt ist. Es harmoniert perfekt mit dem dezenten Geschmack der Ziegenmilch.

**Käseerei:** Bastiaansen,  
Niederlande  
**Reifezeit:** 6 Wochen  
**Käseart:** Halbfester Schnittkäse  
**Labart:** Mikrobiell  
**Fett i.Tr.:** 50 %  
**Rinde:** Ist nicht zum Verzehr  
geeignet



## 3

**Anbaugebiet:** Rheinhessen  
**Rebsorte:** Riesling  
**Temperatur:** 8–10 °C  
**Land:** Deutschland  
**Geschmack:** trocken  
**Vegan:** ja



Gesamtsäure: 7,1 g/l  
Restzucker: 4,5 g/l  
Vorhandener Alkohol:  
12,1 Vol%

9.99

**für 0,75 l**  
**13,32 / Liter**



Die niederländische Käserei Aurora ist ein Urgestein der Biobranche. 1980 begann der Familienbetrieb unter dem Namen De Dageraad Bauernkäse und Frischmilchprodukte herzustellen. Aufgrund der großen Nachfrage nach Biokäse ab Mitte der 90er Jahre wurde die Sauer-  
milchproduktion eingestellt und die Familie Ten Dam spezialisierte sich seitdem einzig auf die Käseherstellung.

Die Milch für die guten Aurora Käse wird von Bioland, Demeter und Biohöfen auf deutscher und niederländischer Seite des Niederrheins geliefert.

Der Aurora Gold pikant ist einer der beliebtesten Käse von Aurora. Am besten einfach selbst probieren!



**Käserei:** Aurora, Niederlande  
und Deutschland

**Reifezeit:** 3 Monate

**Käseart:** Halbfester Schnittkäse

**Labart:** Mikrobiell

i.Tr.: 50%

**Rinde:** Ist nicht zum Verzehr geeignet

## 4

**Anbaugebiet:** Rheinhessen  
**Rebsorte:** Dornfelder, Spätburgunder  
**Temperatur:** 8–10 °C  
**Land:** Deutschland  
**Geschmack:** trocken  
**Vegan:** ja

Passt zu Kalbsgeschnetzeltem,  
Hähnchen und als Terrassenwein  
natürlich ein Traum.



Gesamtsäure: 6 g/l  
Restzucker: 5,6 g/l  
Vorhandener Alkohol:  
12,1 Vol%

7.69

**für 0,75 l**  
**10,25 / Liter**



Nazu:  
CHARMEUX  
BOCKSHORN

Cremiger Schnittkäse, verfeinert mit Bockshornklee und Koriander. Dadurch erhält er sein feines Aroma mit leichter Walnussnote.

**Käserei:** Bastiaansen,  
Niederlande

**Reifezeit:** 6 Wochen

**Käseart:** Halbfester Schnittkäse

**Labart:** Mikrobiell

**Fett i. Tr.: 50 %**

**Rinde:** Ist nicht zum Verzehr geeignet.

## BRIE PETIT NORMAND

Das milde und feuchte Klima der Normandie bringt diesen, nach uralter Tradition meisterhaft handwerklich hergestellten Brie hervor. Süßliche, pilzartige Nuancen mit leicht herbem Aroma machen diesen Käse zum idealen Begleiter für jegliche Apfelgerichte, aber auch zu Birnen, Aprikosen und Nüssen. Auf jeden Fall einen Versuch wert!

**Käserei:** Gillot, Normandie/  
Frankreich

**Reifezeit:** 14 Tage

**Käseart:** Weichkäse

**Labart:** Kälberlab

**Fett i. Tr.: 45%**

**Rinde:** Edelschimmelrinde  
verzehrbar





# 5 MERLOT

Toller Merlot kann mittlerweile auch aus Deutschland kommen, wie das Weingut Keth eindrucksvoll unter Beweis stellt. Feines Bukett von Blaubeeren und Heidekraut. Am Gaumen ausgeprägte Beerenfrucht und im Hintergrund etwas Pfeffer. Viel Druck und herrlich eingängig.

**Anbaugebiet:** Pfalz  
**Rebsorte:** Merlot  
**Temperatur:** 14–17 °C  
**Land:** Deutschland  
**Geschmack:** trocken  
**Vegan:** ja

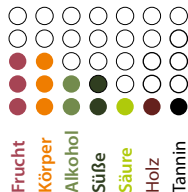
*Passt zu kräftigem Gemüseauflauf und mittelaltem Käse.*

## Weinanalyse

Gesamtsäure: 5,6 g/l  
 Restzucker: 2,7 g/l  
 Vorhandener Alkohol:  
 13,6 Vol%

11,95

für 0,75 l  
 15,93 / Liter



## Dazu: EL ROMERO ROSMARIN

Ein Mantel aus Honig und Rosmarin gibt diesem Schafskäse seinen aromatischen Geschmack. Die dezente Süße passt hervorragend zum Schafmilcharoma.

Wenn ein Käse nicht mehr so heißen darf wie er hieß! Der Romero war mal ein Manchego Käse, bis beschlossen wurde, dass ein Käse nur dann Manchego genannt werden darf, wenn es sich um reinen Schafskäse handelt, der auf traditionelle Art ausschließlich aus der Milch der Manchego-Schafe hergestellt wurde.

Der El Romero erfüllt zwei dieser Kriterien. Da er aber mit Honig und Rosmarin veredelt wurde, darf er sich nicht mehr Manchego nennen.



**Käserie:** Finca Fuentillezjos  
 Castilla, La Mancha / Spanien  
**Reifezeit:** 30 Tage  
**Käseart:** Hartkäse  
**Labart:** Kälberlab  
**Fett i. Tr.:** 50 %  
**Rinde:** Verzehrbar



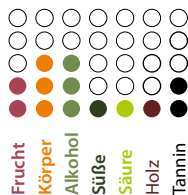
## 6

**Anbaugebiet:** Rheinhessen  
**Rebsorte:** Cabernet Franc  
**Temperatur:** 14–17 °C  
**Land:** Deutschland  
**Geschmack:** trocken  
**Vegan:** ja

Passt zu rotem Fleisch vom Grill  
und Käse.

Gesamtsäure: 5,8 g/l  
Restzucker: 1,2 g/l  
Vorhandener Alkohol:  
14,1 Vol%

**24,95**  
für 0,75 l  
**33,27 / Liter**



**Dazu:** BARRIQUE-KÄSE MIT EICHENRINDENASCHE

Eine echte Schweizer Spezialität: der Käselaiab wird mit Eichenholzpulver geschmiert und reift auf Barrique-Brettern. Diese einzigartige Aromakombination verleiht diesem Käse einen ganz besonderen Geschmack.

**Rinde:** Ist nicht zum Verzehr geeignet



**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](mailto: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.**



### 1. AUFSPIEL WEIß

Anz. Flaschen .....

Anz. Kisten .....



### 2. SAUVIGNON BLANC

Anz. Flaschen .....

Anz. Kisten .....



### 3. RIESLING MORSTEIN

Anz. Flaschen .....

Anz. Kisten .....



### 4. AUFSPIEL ROSE

Anz. Flaschen .....

Anz. Kisten .....



### 5. MERLOT

Anz. Flaschen .....

Anz. Kisten .....



### 6. CABERNET FRANC

Anz. Flaschen .....

Anz. Kisten .....



