

2-2020



Winzergenossenschaft
WOLFENWEILER

DER MIT DEM WOLF®

WEIN.LESEN

DAS KUNDENMAGAZIN

DIE WEINMACHER
FUMÉ BLANC
„ALTE REBEN“ NEU
ZUWACHS ALPHA WÖLFE





Liebe Weingenießer,

das Jahr 2020 war sicher für viele von uns nicht ganz einfach. Durch die Verbreitung des Virus SARS-Cov-2 / Covid-19 haben sich einige Dinge verändert. Was vorher als selbstverständlich galt, war auf einmal nicht mehr möglich. So mussten auch wir schweren Herzens alle unsere beliebten Veranstaltungen auf das nächste Jahr verschieben. Wir haben jedoch das Jahr genutzt, um neue Kraft zu tanken, neue Impulse zu setzen und neue Ideen zu verwirklichen.

So haben wir im April unseren Verkaufsraum für Sie komplett renoviert und umgestaltet. Auch unser Sortiment ist um ein paar hervorragende Weine bereichert worden. Kellermeister Felix Vogelbacher und sein Team haben mit viel Esprit und Leidenschaft einige Neuheiten kreiert, die wir Ihnen in dieser Ausgabe selbstverständlich vorstellen.

Und auch die Weinlese des neuen Jahrgangs 2020 wurde beendet. Der Sommer in Südbaden war dieses Jahr wieder sehr heiß und trocken. Doch unsere Trauben präsentierten sich trotz der Trockenheit bei bester Gesundheit und Qualität. Die Traubenernte startete bereits am 27.08.2020 mit dem Neuen Süßen – so früh wie noch nie – und wurde nach nur 20 Hauptlesetagen am 24.9.2020 beendet. Ein sehr früher und schneller Herbst mit gesundem Traubengut ist das Resümee der diesjährigen Lese. So blicken wir mit Spannung auf das Ergebnis der Ernte, das nun in unserem Keller reift und freuen uns auf einen facettenreichen Weinjahrgang 2020.

An dieser Stelle wünsche ich Ihnen für das Jahr 2021 vor allem Gesundheit, das höchste Gut, alles andere ist Luxus.

Ihr
FLORIAN R. JOOS
Geschäftsführer

DIE WEINMACHER DER WÖLFE

WIE MACHT MAN EINEN GUTEN WEIN?

Dieser Frage wollen wir im Rahmen eines Kellerteam-Portraits einmal nachgehen.

Die Qualität fängt schon in den Rebbergen an. Hier leisten die Winzer das ganze Jahr über großartige Arbeit für qualitativ hochwertige Weine. Doch von der Traube bis zur fertigen Flasche Wein ist es noch ein sehr langer Weg durch die Kellergewölbe.

Dieser herausfordernden Aufgabe widmen sich unser Erster Kellermeister Felix Vogelbacher und sein Team jeden Tag aufs Neue. Hier im Keller der Winzergenossenschaft haben sie die Kontrolle über 6 Millionen Liter Wein, die insgesamt in den Fässern und Flaschen lagern – ein sehr verantwortungsvoller Job.

Die Arbeit des Kellermeisters beginnt mit der Festlegung des optimalen Lesezeitpunktes. Als Mitglied der Herbstkommission, die den Zeitpunkt bestimmt, kann er mitentscheiden, wann welche Trauben geerntet werden. Das große Ziel dabei ist, den perfekten Reifegrad jeder Rebsorte genau zu erwischen. Kommen die Trauben dann zur Annahmestation, wird das Lesegut vor dem Abladen streng kontrolliert. Neben der Inaugenscheinnahme werden mittels EDV-gestützter Messtechnik verschiedene Parameter der einzelnen Trauben genauestens analysiert und damit die Qualität bestimmt.

Nach dem Abladen der Trauben wird das Lesegut gewogen, von den Stielen entrappt und zur sogenannten Maische gequetscht. An diesem Punkt entscheidet das Kellerteam bereits, für welchen Wein diese Trauben eingesetzt werden. Anschließend wird dem Traubenmost für gewöhnlich eine spezifische Hefe

zugefügt, die den Gärprozess vom Most zum Wein in die Gänge bringt. Ist der Wein durchgegoren, fallen noch viele Arbeitsschritte wie beispielsweise das Abstechen des Jungweins von der Hefe und das Filtrieren an. Jeder Tank wird täglich kontrolliert. Dabei spielt auch die Verkostung des Tankinhaltes eine entscheidende Rolle. Denn Wein ist ein Naturprodukt und verändert sich mit unterschiedlicher Dynamik.



Vor allem während der Weinlese ist vollster Arbeitseinsatz gefordert. In diesen sechs Wochen ist das Kellerteam täglich von 7 Uhr bis teilweise 24 Uhr beschäftigt. Denn an den heißen Tagen kommen die ersten Trauben sehr früh am Morgen und müssen schnell verarbeitet werden.

Die Hauptaufgabe des Kellerteams besteht darin, das Beste aus einem Jahrgang herauszuholen. Denn jedes Jahr bringt neue und unterschiedliche Herausforderungen mit sich und nicht alle sind berechenbar. So auch das Wetter, das während der gesamten Vegetationsperiode Einfluss auf die Traube hat. Die Anzahl der Sonnenscheintage, die Temperaturen und die Niederschlagsmenge sind hier die wichtigsten Parameter.

Der Einfluss des Wetters erklärt auch, warum die Trauben im einen Jahr besonders viel oder im anderen Jahr auch sehr wenig Säure aufweisen. Mal sind die Öchslegrade hoch, mal nied-

rig. Auch die Menge der angelieferten Trauben kann von Jahr zu Jahr stark variieren.

Vor dem Hintergrund des Klimawandels mit immer heißeren und trockeneren Sommern besteht vor allem die Gefahr eines sehr alkoholhaltigen und säurearmen Weines. Dem gilt es mit dem optimalen Zeitpunkt der Lese und dem langjährigen Know-how unseres Kellerteams entgegen zu wirken. Ein Wein sollte einen moderaten Alkoholgehalt aufweisen, der für die jeweilige Rebsorte angemessen ist. Dazu wünscht man sich eine stabile, gut eingebundene Säure, damit der Wein auch nach der Füllung und einiger Lagerzeit in der Flasche frisch und spritzig bleibt. Die Säure wirkt im Wein wie ein Konservierungsmittel und ist praktisch „das Skelett des Weines“.

Die Herstellung eines Weines kann man gut mit der Schaffung eines Kunstwerkes vergleichen. So setzt sich unser Kellerteam zum Ziel, einen Wein zu kreieren, der einerseits ganz individuell ist und den Charakter des jeweiligen Jahrgangs widerspiegelt. Andererseits sollte er im Vergleich zu seinem Vorgänger aber nicht komplett aus dem Rahmen fallen. So hat z.B. der Kunde an den Gutedel „Weißer Wolf“ eine bestimmte geschmackliche Erwartung, die jedes Jahr ähnlich erfüllt werden sollte.

Dass unsere Weinmacher regelrechte Künstler sind, zeigt sich auch in verschiedenen Eigenkreationen neuer Produkte, die das Sortiment beleben und auffrischen. So schuf Kellermeister Felix Vogelbacher unseren Wermut „Werwolf“ in Weiß und Rosé. Auch der Sauvignon Blanc (Fumé blanc) spiegelt die Kreativität und Experimentierfreude unseres jungen Kellerteams wider. Alt-bewährtes, Traditionelles mit neuen Ideen und Technologien verbinden und gleichzeitig das Qualitätsniveau hochhalten – das macht die Arbeit unseres Kellerteams und zugleich die Philosophie unseres ganzen Betriebes aus.



1. KELLERMEISTER FELIX VOGELBACHER

Alter:

30 Jahre

Seit 2016 in der WG Wolfenweiler

Beruflicher Werdegang:

gelernter Winzer, danach Auslandsaufenthalt in der Schweiz; Besuch der Technikerschule in Weinsberg mit dem Abschluss zum Techniker für Weinbau und Önologie

Was fasziniert Sie am meisten an Ihrem Job?

„Jeden Tag warten neue Aufgaben und Herausforderungen auf mich. Ich liebe die Arbeit mit der Natur – jedes Jahr ist anders und man kann auf die natürlichen Faktoren keinen Einfluss nehmen. Wein ist ein Naturprodukt, das mich jedes Jahr aufs Neue begeistert. Auch der Umgang mit unseren vielen Winzern gefällt mir sehr gut. Doch hinter allem steht die Zusammenarbeit mit meinem tollen Keller-team, das jung, dynamisch und immer offen für neue Ideen ist.“

Welches ist Ihr Lieblingswein?

„Im Sommer trinke ich gerne fruchtig-spritzige Weißweine wie z.B. den neuen Fumé Blanc. Im Winter schmecken mir dagegen eher kräftige Spätburgunder wie der Pinot Noir Alpha Wolf.“

Wie wird der Jahrgang 2020?

„Der Jahrgang 2020 zeigt sich bereits jetzt schon recht vielversprechend. Trotz des trockenen Frühjahres haben sich die Reben sehr gut entwickelt. Die kühlen Nächte während der Weinlese haben für eine spannende Aromenentwicklung in den Trauben gesorgt.“



3 FRAGEN

AN FELIX VOGELBACHER UND KLAUS SCHUBLE MIT KURZEM PORTRAIT

2. KELLERMEISTER KLAUS SCHUBLE

Alter:

36 Jahre

Seit 2001 in der WG Wolfenweiler

Beruflicher Werdegang:

Lehre zum Weinküfer in der WG Wolfenweiler; 2009-2010 Weinküfermeisterlehrgang mit erfolgreichem Abschluss; seitdem 2. Kellermeister der WG Wolfenweiler



Was fasziniert Sie am meisten an Ihrem Job?

„Man begleitet ein Naturprodukt von der Traube bis zum fertigen Wein. Dabei sind die Arbeiten sehr vielfältig: probieren, analysieren und die verschiedenen Ausbaumethoden der einzelnen Weine. Auch die Durchführung von Weinproben ist eine schöne Abwechslung zu den sonst eher technischen Arbeiten im Keller.“

Welches ist Ihr Lieblingswein?

„Am häufigsten trinke ich den Müller-Thurgau Kabinett mild, der ist gerade im Sommer sehr erfrischend. Mein Lieblingswein ist aber der Muskateller. Der beste Wein der WG Wolfenweiler ist für mich ganz klar der Pinot Noir Alpha Wolf.“

Wie wird der Jahrgang 2020?

„Der Jahrgang 2020 hat uns gute Qualitäten und auch relativ gute Mengen beschert. Es ist ein spannender Jahrgang mit vielen Herausforderungen – vor allem das sehr warme Wetter war ein Knackpunkt. Da musste der Lesezeitpunkt genau richtig getroffen werden. Auf Grund des stabilen Wetters während der Erntezeit gab es dieses Jahr eine sehr schnelle Lese. Die Trauben wurden fast alle zur gleichen Zeit reif und mussten rasch gelesen werden.“





EIN SAUVIGNON BLANC DER BESONDEREN ART: DER NEUE FUMÉ BLANC IN LIMITIERTER EDITION

Dieser Wein wurde spontan vergoren und in 500 L Tonneau- sowie 225 L Barriquefässern ausgebaut. Ein Sauvignon Blanc ist generell sehr säurebetont, durch die Lagerung im Holz wirkt die Säure beim Fumé jedoch eher rund als spitz. Das macht den Wein etwas weicher, aber trotzdem noch spritzig und lebendig.

Charakteristisch sind seine grünen Aromen von Stachelbeere und Brennnessel, umspielt von einer leicht rauchigen Note (fumé = französisch für „rauchig, geräuchert“). Eine perfekte Balance aus erfrischender, spritziger Frucht und weichen, vollmundigen Nuancen.

Ein Wein als perfekter Essensbegleiter und für Kenner und Freunde des wahren Sauvignon Blanc Charakters. Genießen Sie ihn am besten zu Fisch, Meeresfrüchten, Paella, zur asiatischen Küche oder zum Käsefondue. Aber warten Sie nicht zu lange:

Denn dieser Sauvignon Blanc Wein wurde als limitierte Edition von nur 1.000 Flaschen gefüllt.

Nur
1.000
Stück



REGIONAL GENIESSEN IN SCHALLSTADT-WOLFENWEILER

Vinolivio – Flammkuchen mit Wolfenweiler Weißburgunder trocken

Das Restaurant Vinolivio, welches an die Gärtnerei Müller angegliedert ist, steht für mediterranen Flair und regionale Köstlichkeiten. In einem wunderschönen Ambiente unter Palmen und Olivenbäumen kommen wahre Urlaubsgefühle auf. Das herrliche Panorama mit Sicht auf die Vogesen kann man sowohl auf der Terrasse als auch im großen Glashaus genießen.

Die Küche bietet überwiegend mediterrane und badische Gerichte an. Vor allem die Flammkuchen, die es in zahlreichen Variationen gibt, sollten Sie unbedingt probieren. Dazu passt der Wolfenweiler Weißburgunder trocken.

Restaurant Ochsen – Wildspezialitäten mit Spätburgunder „Schwarzer Wolf“

Im Hotel / Restaurant Ochsen bei Gastwirt Peter Winkler stehen im Spätjahr auch Wildgerichte aus heimischer Jagd auf der Speisekarte. Auch hier wird viel Wert auf Regionalität bei der Herkunft der Zutaten gelegt. Angerichtet mit saisonalem Gemüse und dem passenden Wein als Begleiter werden die Gerichte zu einem wahren Gaumenschmaus. Unsere Weinempfehlung ist der Wolfenweiler Spätburgunder trocken „Schwarzer Wolf“.

Rössle Catering – „Badisches Dreierlei“ Wurstsalat mit Bibiliskäs & Brägele und einem Gutedel „Weißer Wolf“

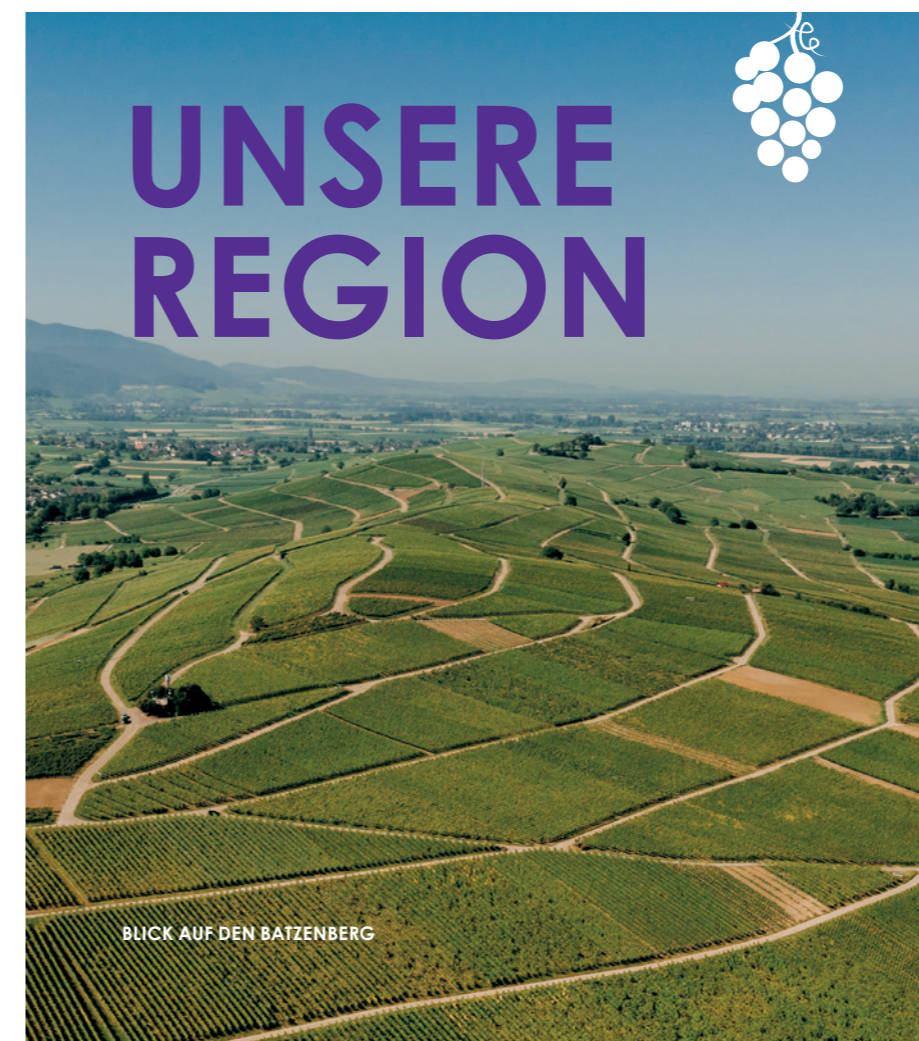
Als langjähriger Catering-Partner des Sportclub Freiburg ist die Familie Burggraf vom Rössle Catering vor allem auf das leibliche Wohl bei Veranstaltung spezialisiert. Dabei stehen der Service am Kunden, schmackhafte Speisen aus regionalen Zutaten und die zeitgenaue Anlieferung der Ware an erster Stelle. Auch eine hauseigene Eventlocation kann für Feierlichkeiten und Feste gemietet werden. Ergänzt wird dieses Angebot durch spezielle Veranstaltungen

im Restaurant und der Gartenwirtschaft wie z.B. Martinsgansessen im Herbst, Fischwochen im Frühjahr oder Grillabende im Sommer. Der Klassiker ist das „Badische Dreierlei“ – Wurstsalat mit Bibiliskäs & Brägele in Kombination mit einem Glas Gutedel „Weißer Wolf“.

Bauernschenke Böttchhof – Tresterwurst

In der Bauernschenke auf dem Böttchhof wird jeden Samstag während des Bauernmarktes eine kleine Auswahl typisch badischer Gerichte angeboten. Die ländliche Idylle der ehemaligen Stall- und Scheunengebäude lädt zum Verweilen und Genießen ein. Passend zu den Speisen empfehlen wir einen Wolfenweiler Müller-Thurgau. Immer freitags im Oktober* kommt dann eine Spezialität auf den Tisch, für die der Böttchhof auch über die Region hinaus bekannt ist: Die Tresterwurst. Dabei handelt es sich um eine Bauernwurst, die in einem historischen Brenngeschirr auf vergorenem Traubentrester zubereitet wird. Als „Verrieserli“ wird dann gerne noch ein Destillat aus der hauseigenen Brennerei des Böttchhofes getrunken.

* In 2020 findet die Veranstaltung nur am 16., 23. und 30 Oktober statt.



BLICK AUF DEN BATZENBERG



„ALTE REBEN“ NEU

Die Serie, die bisher unter der Bezeichnung „im großen Eichenfass gereift“ in unserem Sortiment geführt wurde, hat eine neue Bezeichnung bekommen. Damit hat sich auch das Etiketten-Outfit und der Charakter der Weine leicht verändert.

Die Weine laufen ab dem Weinjahrgang 2019 unter der Bezeichnung Selektion „Alte Reben“ im großen Eichenfass gereift.

Diese Selektions-Weine stammen aus Rebanlagen, die 25 Jahre und älter sind. Durch das vorangeschrittene Alter gedeihen an den Rebstöcken

weniger Trauben, dafür sind diese aber qualitativ sehr hochwertig und geschmacklich intensiv.

Die Weine bekommen dadurch einen ausgewogenen und vollmundigen Charakter. Zudem reifen sie in einem ca. 13.000 Liter großen Eichenfass. In diesen Fässern hat der Wein im Vergleich zum Stahltank eine gewisse Sauerstoffzufuhr. Er kann im Verlauf der Lagerung „atmen“ und wirkt insgesamt etwas weicher und schmelziger. Eine intensive Holznote bekommt er hingegen nicht, da die Fässer aufgrund ihres Alters kaum noch Holzöne an den Wein abgeben. Außerdem lie-

gen die Weine lange auf der Feinhefe und durchlaufen einen biologischen Säureabbau, wodurch sich die Weine geschmacklich deutlich von den sonstigen Rebsortenweinen abheben. Sie sind in der Regel säureärmer, kräftiger und vollmundiger, was sie zu perfekten Essensbegleitern macht. Die Serviertemperatur sollte bei den Weißweinen bei 9-12°C, bei den Rotweinen bei 18-20°C liegen.

Bisher wurden der Gutedel, der Weißburgunder und der Grauburgunder unter der neuen Bezeichnung gefüllt. Im Laufe des Jahres werden noch Spätburgunder und Merlot folgen.

DAS A UND O

DIE WAHL DES RICHTIGEN WEINGLASES

Häufig kommt es vor, dass der in der Vinothek verkostete Wein daheim auf einmal ganz anders schmeckt. Irgendwie fehlt die Frucht, die Kraft oder das gewisse Etwas. In vielen Fällen ist dieser Geschmacksverlust beim Weinglas zu suchen. Jeder Wein ist ein individuelles Produkt und benötigt je nach Eigenschaft das entsprechende Glas, um seinen Charakter vollständig zu entfalten.

Damit Sie auch zu Hause den vollen Weingenuss erleben können, möchten wir Ihnen heute ein bisschen genauer erklären, was es mit den unterschiedlichen Weingläsern auf sich hat.

Eigentlich ist es ganz einfach: ein Weinglas sollte zuerst einmal einen ausreichend langen Stiel besitzen und eine leicht tulpenförmige Form aufweisen. Auch wenn es banal klingt, so dient



der Stiel des Weinglases dazu, es daran zu halten. So ist der Wein in seinen Farbnuancen wunderschön sichtbar, ohne dass Fingerabdrücke die Sicht trüben. Aber wichtiger noch: Gekühlte Weine bleiben länger kalt, wenn sie nicht durch die Hände gewärmt werden, die das Glas umfassen.

Welche Weine gehören denn nun in welches Glas?



GUTEDEL „ALTE REBEN“

im großen Eichenfass gereift

Ein feingliedriger Wein mit einem zarten Duft nach Äpfeln und Mandeln bei mildem Säurespiel.

Speiseempfehlung: zu Spargel, Fisch, weichem Käse, leichter asiatischer Küche, Putenfleisch, Raclette.



WEISSBURGUNDER „ALTE REBEN“

im großen Eichenfass gereift

Ein eleganter und vielschichtiger Wein mit feiner Würze.

Speiseempfehlung: zu Tagliatelle mit Pfifferlingen „à la Creme“



GRAUBURGUNDER „ALTE REBEN“

im großen Eichenfass gereift

Ein sehr kräftiger Wein mit viel Schmelz, einem vollen Mundgefühl und langem Nachhall.

Speiseempfehlung: zu Meeresfrüchten, gedünstetem Seefisch oder zu hellem Fleisch.



LEICHTE WEISSWEINE UND ROSÉWEINE

Hier empfehlen wir ein klassisches Weißweinglas mit einer leichten Tulpenform. Dadurch wird der frische, fruchtige Charakter dieser Weine gefördert.



KRÄFTIGE WEISSWEINE, BOUQUETWEINE, DIVERSE ROTWEINE

Zu diesen Weinen eignet sich ein Glas, welches etwas bauchiger ist. Die kräftigere Note der Weine kann sich in dieser Glasform besonders gut entfalten.



KRÄFTIGE BURGUNDERWEINE IM BARRIQUE GEREIFT

Diese Weine genießen Sie am besten aus einem sehr bauchigen Burgunderglas. Durch die relativ große Oberfläche bekommt der Wein ausreichend Sauerstoff, der zur Entfaltung der vollen Aromenbreite beiträgt.

ZUWACHS BEI DEN ALPHA WÖLFEN

Nach langem Warten ist es nun endlich soweit. Der Alpha Wolf Pinot Noir hat zwei starke Partner bekommen: einen Pinot Gris und einen Pinot Blanc. Diese hochwertigen, charaktervollen Weine stehen an der Spitze der jeweiligen Rebsorte und heben sich geschmacklich deutlich von den übrigen Weinen ab. Auch die internationale Rebsortenbezeichnung und der frankophile Ausbaustil sind besondere Merkmale der Alpha-Wolf-Serie.

Alle Alpha Wölfe sind Selektionsweine aus Rebsorten der Burgunderfamilie und stammen überwiegend aus den Einzellagen Batzenberg und Dürrenberg aus ertragsreduziertem Anbau. Eine Ertragsregulierung besteht z.B. in

der Teilung der Traube während der Wachstumsphase. Daraus resultiert zwar eine geringere Menge, die Qualität dieser Trauben ist dafür aber umso höher. Durch die eher lockerbeerige Traubenstruktur sind die Trauben weniger anfällig für Krankheiten und liefern somit ein sehr gesundes Lesegut. Der Rebstock steckt seine gesamte Energie in die wenigen Trauben, was sich natürlich auch geschmacklich im Wein deutlich bemerkbar macht.

Ausgebaut werden unsere Alpha Wölfe in 100% neuen Barrique- und Tonneaux-Fässern. Sie sind besonders gut lagerfähig und steigern mit zunehmender Reife ihr Potential.



ALPHA WOLF PINOT NOIR AUF ANFRAGE IN MAGNUM (1,5 LITER) & DOPPELMAGNUM (3,0 LITER) FLASCHEN ERHÄLTlich

Preise 1,5 Liter

Pinot Noir 2018	38 Euro (16 % MwSt.)	39 Euro (19 % MwSt.)
-----------------	----------------------	----------------------

Preise 3,0 Liter

Pinot Noir 2018	79 Euro (16 % MwSt.)	81 Euro (19 % MwSt.)
-----------------	----------------------	----------------------



ALPHA WOLF PINOT GRIS

15,50 €*

Gold-gelb in der Farbe - Aromen reifer Früchte, nach Banane und Honigmelone mit einer leichten Vanillenote. Ein sehr kräftiger Wein mit viel Schmelz und Komplexität.

Speiseempfehlung: zu Kalb, Rind, Tafelspitz, Pilzrisotto und Gerichten mit einer feinen Sahnesoße

Preis 15,50 € bis 31.12.2020 und 15,90 € ab 01.01.2021

15,50 €*

ALPHA WOLF PINOT BLANC

Grün-gelb in der Farbe - Aromen von frischen Äpfeln und Williamsbirne mit einem Hauch Vanille. Ein weicher, runder Wein mit einem langen Nachhall.

Speiseempfehlung: zu Kalb (gefüllte Kalbsbrust oder „Züricher Geschnetzeltes“), Fleischfondue, Pfifferlinge „à la Crème“

Preis 15,50 € bis 31.12.2020 und 15,90 € ab 01.01.2021



ALPHA WOLF PINOT NOIR

18,40 €*

Rubin-granatrot in der Farbe – Aromen von Kirsche und Brombeere. Eine schöne Balance von zarten Holztönen und fruchtigen Noten. Im Mund sehr dicht und kompakt. Ein kräftiger Rotwein, der sein Potential vor allem als Essensbegleiter entfaltet.

Speiseempfehlung: zu Wild- und Lammgerichten, Entenbraten, sowie zu kräftigem Käse

Preis 18,40 € bis 31.12.2020 und 18,90 € ab 01.01.2021



EVENTS 2021*

AFTER WORK

Jahrgangverkostung
01.04.2021

DER WOLF TANZT

25-27.06.2021

WEINWANDERUNG

12.09.2021

WEI(H)NNACHT

im Winzerkeller
03.-05.12.2021

*Aufgrund der aktuellen COVID-19-Pandemie kann es zu kurzfristigen Änderungen oder Absagen kommen.

IMPRESSUM

Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG
Kirchstraße 2
79227 Schallstadt-Wolfenweiler
Tel: 07664/40 30-0
Fax: 07664/40 30-29
Email: kontakt@wg-wolfenweiler.de
Web: www.wg-wolfenweiler.de
Geschäftsführung: Florian R. Joos
Vorstandsvorsitzender: Matthias Meier

Sitz der Genossenschaft:
Schallstadt-Wolfenweiler
Amtsgericht Freiburg
Genossenschaftsregister Nr. 34
UST-Ident-Nr. DE 142214318
Steuer-Nr. 07001/89003

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß §10
MDSTV: Florian R. Joos, Adresse siehe
oben

Text: Jessica Janek
Gestaltung: TANDEM Kommunikation
GmbH, Bebelstraße 17, 79108 Freiburg



DIE WINTERZEIT KOMMT - UND WIR HABEN FÜR SIE EIN TOLLES TRIO!

Probieren Sie unsere Wolfsglut
Serie – hergestellt aus hochwertigen
Grundweinen, fruchtig und würzig im
Geschmack, heiß oder kalt – immer
ein Genuss!

alle
3,80€*