



Seit 8 Generationen betreibt Familie Forster das Weingut in Rümmelsheim. 1994 stellten sie auf ökologischen Weinbau um. Intensive Begrünung für ein intaktes Ökosystem ist die Devise. In den Weinbergen wachsen neben Reben auch wilder Knoblauch, Kamille, wilde Möhren uvm., um auch in Zukunft von gesunden und nährstoffreichen Böden profitieren zu können. Durch den sorgsamsten Umgang mit den reifen Trauben kann auf die Verwendung tierischer Produkte zur Schönung des Weines verzichtet werden. Daher sind alle Forster-Weine vegan!



## RIVANER 2019

Leicht und frisch mit feinen Kräuternoten spiegelt der halbtrockene Rivaner die Lagen des Weingutes Forster an der Nahe perfekt wider. In den Weinbergen wachsen nicht nur Reben, sondern auch wilder Knoblauch, Kamille, wilde Möhren und vieles mehr. Ökologie ist ein Prozess, der immer weiterentwickelt werden muss, um stets ein Beitrag zu einem intakten Ökosystem zu leisten, dass auch in Zukunft Böden und Klima schützt.



## SCHEUREBE 2019

Halbtrocken mit exotisch fruchtigen Aromen von Litschi und Aprikose - und das ganz ohne Zusätze! Durch den sorgsamsten Umgang mit den reifen Trauben, kann ganz auf Schönungsmittel verzichtet werden, womit die Weine auch für alle, die sich bewusst vegan ernähren, geeignet sind. Von den strengen ECOVIN-Richtlinien bestimmt, deren Einhaltung jährlich durch den Verband kontrolliert wird, sind alle Forster-Weine also nicht nur ein Genuss, sondern tragen auch dazu bei, unsere Natur zu erhalten.

Weingut Forster  
Burg-Layer-Straße 20, 55452 Rümmelsheim  
[mail@weingutforster.de](mailto:mail@weingutforster.de), [www.weingutforster.de](http://www.weingutforster.de)  
Tel: 06721 45123, Fax: 06721 498777





Man sagt ein guter Wein braucht Zeit, um seine Qualität zu entfalten, aber auch viel Hingabe und das Engagement des Winzers. Nur wenige Produkte verkörpern ein so hohes Level an Wissen und tausende Jahre Weingeschichte. Das Weingut Botter steht für langjährige Tradition über fast ein Jahrhundert. Seitdem steht in der Familie Botter Wein für Leidenschaft, Talent und Kreativität. Luca, Annalisa und Alessandro Botter führen das Weingut heute in dritter Generation und vereinen in ihren Weinen hundert Jahre Tradition mit neuen Visionen in Richtung Zukunft und Innovation.



## FORESTA OMBROSA PRIMITIVO

 



Foresta Ombrosa - so bezeichnen die Apulier den letzten erhaltenen Teil eines dichten Urwaldes, den "Schattenwald". Vor tausenden von Jahren bedeckte dieser den Süden Italiens. Die Rebstöcke stehen dort dicht an dicht, ganz in der Nähe des heutigen Naturschutzgebietes und liefern die Trauben für diesen ebenfalls äußerst dichten und aromatischen Rotwein. Nach besonders strengen ökologischen Kriterien wird dieser Tropfen aus der heimischen Primitivo-Traube erzeugt. Mit Noten reifer Pflaumen und feiner Gewürze präsentiert sich dieser Wein am Gaumen wunderbar weich und mit einer dezenten Restsüße.

Casa Vinicola Botter  
Via Luigi Cadorna 17, 30020 Fossalta di Piave VE, Italien  
[info@botter.it](mailto:info@botter.it), [www.botter.it](http://www.botter.it)  
Tel: +39 421 67194, Fax: +39 421 67309





Das Château Haut Bicou ist ein Familienweingut, das in Salignac, 30km nördlich der Stadt Bordeaux liegt. Der Winzer Frédéric Lahaye führt das Château Haut Bicou in der 6. Generation. Sein Vater Jean ist "Handwerker und Dichter". Er fertigt Möbel aus alten Fässern und verleiht ihnen damit ein zweites Leben. Auch schreibt er Gedichte über Wein - ein wahrer Wein Enthusiast!



## CHÂTEAU HAUT-BICOU, BORDEAUX



Die Agrarökologie war schon lange vor der Zertifizierung die Philosophie des Châteaus für den Weinanbau: Das Land so gut wie möglich bearbeiten und gleichzeitig die Natur ihre Arbeit machen lassen. Und mit genau dieser Sorgfalt werden auch die Reben für den 2016er Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc behandelt. Dabei kann nur ein exzellenter, vollmundiger Wein entstehen, der ganz nebenbei auch noch gut für die Umwelt ist.

Château Haut-Bicou  
4 Chemin de l'Eau Douce, 33240 Val-de-Virvée, Salignac, Frankreich  
[www.hautbicou.com](http://www.hautbicou.com)  
+33 6 16670148

