

# Bio Post

**BIO  
DELI**

## ROTWEIN DES MONATS

### ›Les Lanes‹ Rouge Corbières AOP Château La Baronne

Raues Klima, weicher Geschmack: Der typische Corbières-Bewohner ist geprägt von der Landschaft und ein für südfranzösische Verhältnisse eher rauer Geselle. Stilistisch trifft dies auch auf viele Weine der Corbières zu. Auf Château La Baronne ist vieles anders: Drei Geschwister aus einer Ärztfamilie betreiben heute das Weingut. Die Weinberge folgen einer eindeutigen Lagenklassifizierung, der Keller ist penibel sauber und bestens an die Vinifizierung auch kleinerer Lagen angepasst. Der Charakter der Weine ist deutlich geprägt von den steinigten Böden der Gegend. Im Keller wird mit viel Neugier mit wiederbelebten alten Techniken experimentiert, etwa der Vergärung in offenen Behältern oder in Amphoren aus Ton. Schon der einfache Corbières gibt einen Vorgeschmack auf die großartigen Lagenweine.

Ein Rotwein aus traditionellen Rebsorten wie Grenache und Carignan, reifes Lesegut, schmeichelhaft mit viel Substanz und hervorragend zu Cassoulet, Rinderfilet oder Risotto.

**Aktionspreis 0,75 l 9,49 €**

## WEISSWEIN DES MONATS

### Riesling ›Vom Rotliegenden‹ QW Weingut Wittmann

Nach vielen Jahren harter Arbeit gehören Vater und Sohn Wittmann inzwischen zur Spitze der deut-

schen Weingüter. Auf rund 28 Hektar Rebfläche um Westhofen – mit Kalksteinuntergrund in den besten Lagen – betreiben sie einen enormen Aufwand, um allerbestes handgeerntetes Lesegut zu erhalten. Seit über zehn Jahren werden die Techniken des biologisch-dynamischen Anbaus einbezogen. Sohn Philipp ist VDP-Vorsitzender für Rheinhessen und gilt für manche Kenner gar als bester Weißweinwinzer Deutschlands. Seit er einen Teil des Roten Hangs rund um Nierstein pachten konnte, keltert er dort exklusiv den Riesling ›Vom Rotliegenden‹. Das Terroir besteht größtenteils aus roter Erde. In der fruchtigen Mineralität erschnuppert man eine großzügige Aromenpalette von Mango, Limette und roter Johannisbeere sowie eine Prise von weißem Pfeffer, zu der sich Vanille und Brioche gesellen. Im Gaumen bietet der Riesling eine schöne Spannung mit feiner Cremigkeit. Großes Vergnügen auf hohem Niveau!

**Aktionspreis 0,75 l 10,99 €**

## ROHMILCH-KÄSE

### Caciocavallo Podolico

Der Caciocavallo – wörtlich übersetzt: Käse auf dem Pferderücken – wurde bereits im 14. Jahrhundert in Süditalien hergestellt. Möglicherweise stammt sein Name daher, dass die Käse damals paarweise zusammengebunden und zum Reifen wie Satteltaschen rittlings über einen Balken gehängt wurden. Federico Varallo produziert den Käse aus

der Rohmilch der Podolica-Kühe.

Im Winter arbeitet er in der Region Molise zwischen Rom und Neapel, im Sommer zieht er mit seiner Herde in die Höhenlagen der Abruzzen. Er formt und zieht den Bruch dieses Pasta filata von Hand. Nach der Herstellung graviert er seine Initialen FV in den Käse und bringt ihn in die familieneigene Grotte, wo er mindestens sieben Monate reift. Diese Zeit braucht es, um einen Caciovallo mit festem Teig, leicht körniger Textur und einem kräftigen, leicht würzigen Geschmack zu erhalten. In diesem Jahr sind 100 Stück erhältlich.

**Aktionspreis 100 g 5,99 €**

## SAISON

### Trüffel

Burgundertrüffel und Weißer Trüffel zu tagesaktuellen Preisen, gern auch auf Vorbestellung

### Lebkuchen

Aus der Nürnberger Familienbäckerei Düll in traditioneller Herstellung – auch Stollen und Gebäck werden frisch für uns gebacken.

Achtung! Ab sofort nehmen wir Ihre Vorbestellungen für Weihnachten entgegen. Geflügel, Wild, Rind, Fischfondue, Kloßteig und veganer »Vesttagsbraten« – nur solange der Vorrat reicht. Bestellformulare gibt's bei uns im Laden.

**Angebotszeitraum: November 2017**