



Die „Besten Bioweine Baden-Württemberg 2014“ wurden hinsichtlich ihrer Eignung als Begleiter zu den Speisen eines Menüs bewertet, in Kategorien, die vom Aperitif bis zum Dessert reichen.

Beste Bioweine Baden-Württemberg 2014

Eine unabhängige Jury aus Fachleuten der Weinwirtschaft, Fachhändlern, Gastronomen und Journalisten hat am 6. Mai 2014 etwa 250 Weine verkostet, bewertet und die „Besten Bioweine Baden-Württemberg 2014“ ausgewählt.

Diese Weine werden anlässlich der ECOVIN-Präsentation „Baden trifft Württemberg“ am 24. Mai 2014 in Freiburg erstmals öffentlich vorgestellt. Sie können direkt bei den jeweiligen Erzeugern oder aber auch in der von Slow Food Freiburg organisierten Degustation im Rokokosaal des Historischen Kaufhauses verkostet werden.

Die besten Bioweine im Netz: www.biobest-suedwest.de

Historisches Kaufhaus, Kaisersaal, 14 bis 22 Uhr
Eintritt 9 Euro, inkl. Fahrrad-Taxi Innenstadt

Wir laden Sie herzlich ein!

„Baden trifft Württemberg“ - dieses Motto hat sich so glänzend bewährt, dass wir es 2014 für 19. ECOVIN-Präsentation im Historischen Kaufhaus in Freiburg wieder aufgreifen. Bioweine aus Baden und Württemberg, aus allen vier biologischen Anbauverbänden, viele von ihnen prämiert - das alles können Sie einen ganzen Tag lang verkosten und vergleichen. Die Bestenauswahl der Bioweine prämierte eine unabhängige Jury, den „Besten Bioweinen Baden-Württemberg 2014“ widmet auch Slow Food Freiburg eine eigene Verkostung.

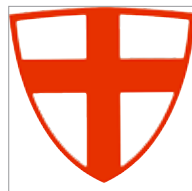
Mit allen Sonderveranstaltungen der Mitglieder des Slow Food Conviviums Freiburg und der Präsentation von Weinen aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten durch Piwi International erleben Sie bei uns die ganze Vielfalt regionaler Bioweine. Für ein sicheres und problemloses Nachhause-Kommen sorgt im Innenstadtbereich das Freiburger Fahrrad-Taxi: Gegen Vorlage der Eintrittskarte werden Sie bis 21 Uhr kostenlos zu Ihrem Ziel in der Innenstadt (bis Hauptbahnhof) gebracht.



Wir wünschen Ihnen genussreiche Verkostungen!

ECOVIN BADEN

Wir danken für die freundliche Unterstützung:



Stadt Freiburg im Breisgau



MBW Marketing GmbH



Habé Offset Emmendingen

Impressum: ECOVIN Baden, Vors. Paulin Köpfer, Poststr. 17, 79423 Heitersheim. Tel. (0 76 34) 55 28 18, Fax (0 76 34) 55 28 19; www.ecovin-baden.de, info@ecovin-baden.de. Gestaltung & Redaktion: Joachim Ott, Roethestr. 22a, 79312 Emmendingen, Tel. / Fax (0 76 41) 4 85 35, www.bestebioweine.de, info@bestebioweine.de. Fotos: Titel: ECOVIN / Bertram, außen l.o.: © Markus Mainka - Fotolia.com, innen, l.o.: © stokkete - Fotolia.com, innen l.u.: © Givaga - Fotolia.com, innen Mitte: © Lily - Fotolia.com



Baden trifft Württemberg

Samstag,
24. Mai 2014
Historisches Kaufhaus
Freiburg im Breisgau



Verkostungen von Slow Food Freiburg und Weinen aus biologischem Anbau.



Die Besten Bioweine Baden-Württemberg 2014

15.00 Uhr

ECOVIN und Slow Food Freiburg stellen die Besten Bioweine Baden-Württemberg 2014 vor. Rund 20 Weine für alle Anlässe warten darauf, verkostet und entdeckt zu werden. Eine geführte Probe mit der Badischen Weinprinzessin Vanessa Wolff. Eintritt: 9 Euro



Wein und Brot

17.00 Uhr

Rot- oder Weißwein zu Brot? Gewinnen Sie Ihren eigenen Eindruck mit einer Auswahl an handwerklich gebackenem Brot aus der Region und den passenden Bioweinen. Eintritt: 10 Euro



Schaumwein und Schinken

19.00 Uhr

Ausgefallene Schinkenspezialitäten: Lardo und Schwarzwälder Schinken vom Wollschwein, Schinken vom Molkeschwein und vom Hinterwälder Rind verkosten wir zusammen mit passenden Schaumweinen. Eintritt: 12 Euro

Begrenzte Teilnehmerzahl. Eintrittskarten an der Tageskasse. Reservierung empfohlen bei Ecovin Baden: Tel. (0 76 34) 55 28 18, Fax (0 76 34) 55 28 19, Email: info@ecovin-baden.de.

PIWI-Sonderpräsentation: Neue Weine von Neuen Rebsorten

Kennen Sie PIWI? Die neuen **pilzwiderstandsfähigen** Rebsorten sind besonders resistent gegen Schädlinge und Krankheiten. Nach fast zwei Jahrhunderten Züchtungsarbeit bringen sie beste Qualitäten hervor. In Zusammenarbeit mit der Internationalen Arbeitsgemeinschaft PIWI stellen wir Ihnen die geschmacklichen Eigenschaften dieser Sorten vor.

Foyer des Kaisersaales, Historisches Kaufhaus Freiburg
von 14 - 22 Uhr

Abril, Bischoffingen
Aenis, Binzen
Badischer Winzerkeller, Breisach
Brugger, Laufen
Dilger, Freiburg
Feuerstein, Heitersheim
Geier, Königheim
Harteneck, Schliengen
Hess, Gottenheim
Hirth, Willsbach-Obersulm
Hofgut Sonnenschein, Fischingen
Schloßgut Hohenbeilstein, Beilstein
Hügler, Teningen-Heimbach
Kaufmann, Efringen-Kirchen
Köpfer, Staufen-Grünern
Kuckuckshof, Karlsbad
Lampp, Heitersheim
Lauffener Weingärtner, Lauffen
Mißbach, Ebringen
Pix, Ihringen
Rieger, Buggingen, Betberg
Rinklin, Eichstetten
Schäfer, Steinheim - Kleinbottwar
Schaffner, Bötzingen
Schmidt, Eichstetten
Schneider-Pfefferle, Heitersheim
Staatsweingut Freiburg, Freiburg
Stutz, Heilbronn
Trautwein, Bahlingen
Weinreuter, Leingarten
Zähringer, Heitersheim