

Kostenlos zum Mitnehmen

# DEUTSCHE LIEBLINGS- WEINE



Lidl lohnt sich

Ab Montag, 9.9.  
bis Samstag, 14.9.



## Junge Winzer

Genieße die Premiumweine der zukunftssichernden Förderinitiative aus Baden: ausdrucksstark, anspruchsvoll ... eben typisch badisch!

Seite 4

## Wine & Dine

Welcher Wein zu welchem Essen? Das wird heute zwar lockerer gesehen als früher. Doch ein paar gute Faustregeln gibt es immer noch.

Seite 8

## Bioland-Wein

Hier kommt nur Natur pur in die Flasche! Die Anforderungen an Bioland-Weinbetriebe sind hoch und liegen über den gesetzlichen Standards.

Seite 15



# WINZER MIT HERZBLUT

Das Winzerhandwerk braucht nicht nur goldenen Boden, sondern auch ganz viel Hingabe, ein gutes Gespür für Qualität und Liebe zum Detail. Unsere Winzer aus unterschiedlichen deutschen Anbaugebieten vereinen handwerkliches Können mit großer Weinleidenschaft. Sie bewahren die Traditionen ihrer Vorfahren und verschmelzen sie mit neuen Trends. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen!



**Winzer Felix Graf Adelmann**  
Württemberg | Seite 6



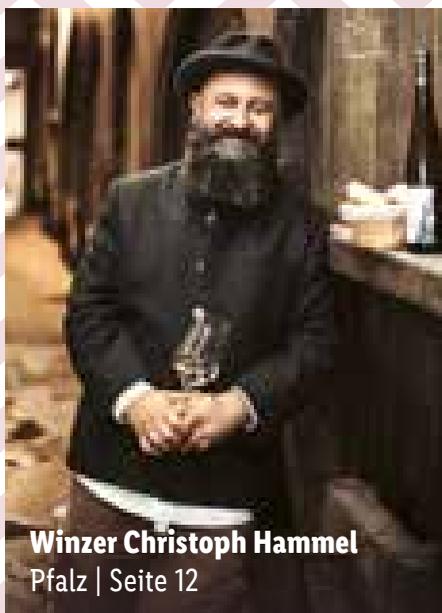
**Winzer Thomas Losen**  
Mosel | Seite 9



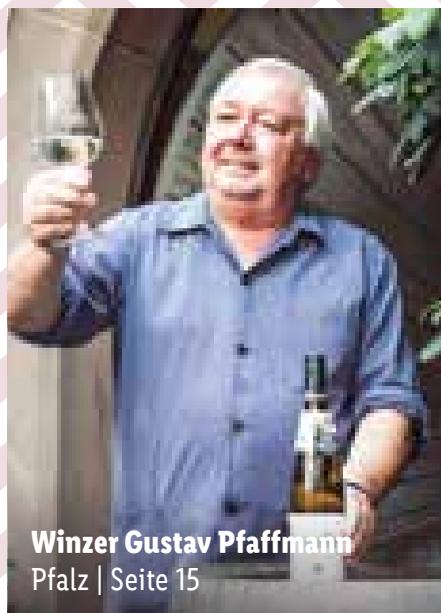
**Winzer Christian Dreißigacker**  
Rheinhessen | Seite 10



**Winzerfamilie Weinmann**  
Rheinhessen | Seite 11



**Winzer Christoph Hammel**  
Pfalz | Seite 12



**Winzer Gustav Pfaffmann**  
Pfalz | Seite 15



**Winzer Johannes Franz Haas**  
Nahe | Seite 16

## Ein Hoch auf den Nahverzehr!

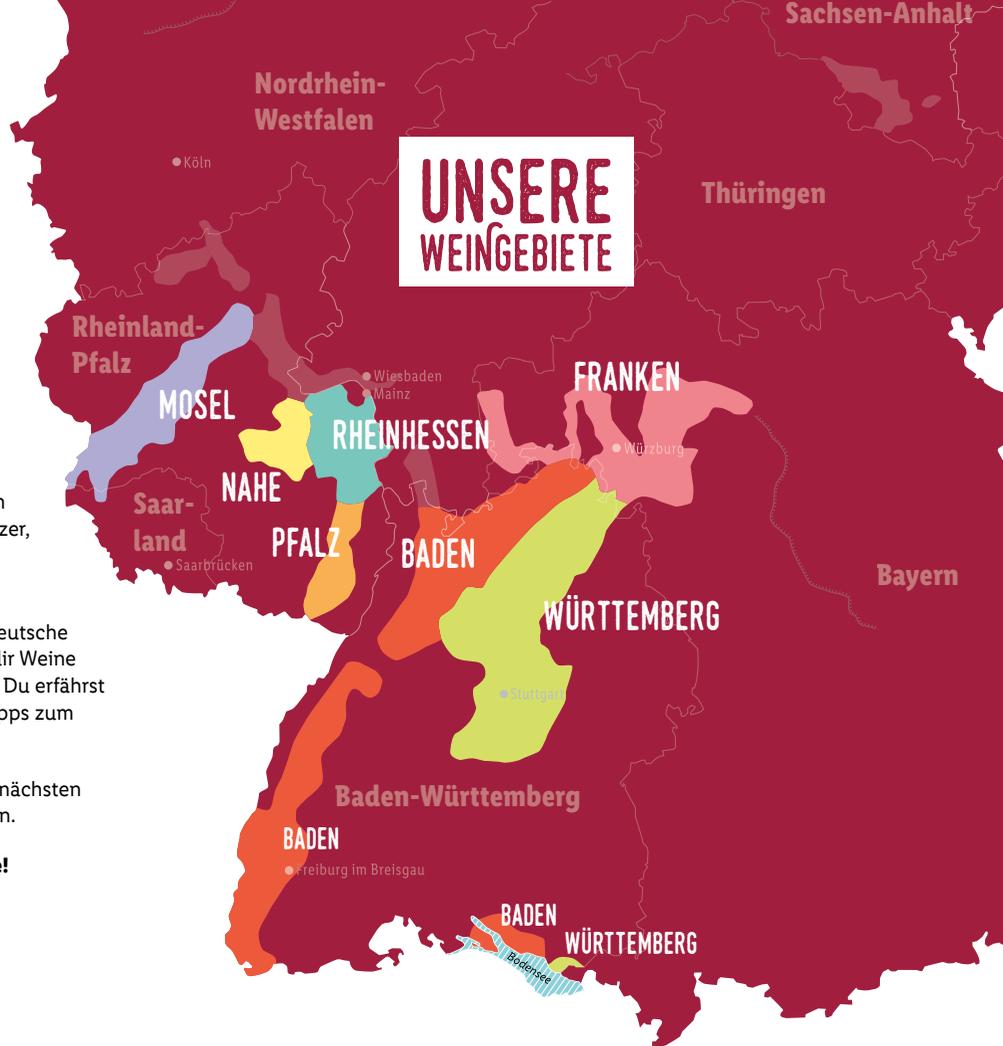
Es ist wie mit dem Urlaub: Klar haben ferne Länder ihren Reiz. Doch zuhause ist es manchmal einfach am schönsten. Und das gilt auch für Weine. Oft trinken wir traditionell Tropfen aus Frankreich, Italien oder Übersee und wissen gar nicht, was wir hierzulande für Weinjuwelen haben. Also auf zur großen Entdeckungsreise in der Heimat!

Das Weinland Deutschland hat nämlich so viel zu bieten – unterschiedlichstes Klima, abwechslungsreiche Böden, die steilsten Lagen der Welt ... und natürlich leidenschaftliche Winzer, die für ihr Handwerk und den Genuss im Glas alles geben.

Damit du einen guten Querschnitt durch die deutsche Weinlandschaft entdecken kannst, stellen wir dir Weine von Winzern aus bekannten Weinregionen vor. Du erfährst Wissenswertes über die Anbauregionen und Tipps zum besseren Weingenuss gib'ts natürlich auch!

Also lehn dich zurück und lass dich für deinen nächsten geselligen oder romantischen Abend inspirieren.

**Wir wünschen dir tolle Weingenussmomente!**  
**Dein Lidl-Team**



## 4 Badische Sonnenweine

Wenn es in **Baden** eines in Hülle und Fülle gibt, dann sind es Sonnenstunden. Das wissen auch die Reben zu schätzen. Besonders die Burgundertraube gedeiht im badischen Klima prächtig.

## 6 Ein Weinland sieht Rot

In **Württemberg** kitzelt der Neckar mit seinen vielen Nebenflüssen das Beste aus den roten Reben heraus. Resultat: Nirgends in Deutschland gibt es mehr Rotweine als hier.

## 9 Steil(vor)lage für gute Tropfen

An der **Mosel** regiert der Riesling. Doch auch andere Weißweine fühlen sich sehr wohl – dank der steilen Hänge und warmen Schieferböden. Wer leichte, feinfruchtige Weiße mag, ist hier genau richtig!

## 10 Weinvielfalt vom Feinsten

**Rheinhessen**, das größte deutsche Anbaugebiet mit trockenem Klima und viel Sonne, schenkt uns ein Füllhorn an unterschiedlichen Weinen. So findet hier jeder Weinfreund sein persönliches Paradies.

## 12 Genussvolles aus der Pfalz

Die **Pfälzer** sind bekannt für ihre Lebenslust. Hier wird kräftig gefeiert, und auf den vielen Weinfesten kann man die pfälzischen Weine ganz wunderbar im Freien genießen.

## 16 Besser Nahweine als ferne Weine!

Die **Nahe** war früher vulkanisches Gebiet. Das hat großen Einfluss auf die Weine. Neben oft reicher Mineralik sind die Naheweine sehr vielfältig, da es durch Verschiebungen unterschiedlichste Böden gibt.

## 17 Meisterhaftes vom Main

Traditionell ist die Weinregion **Franken** für ihre Silvaner berühmt. Auch Müller-Thurgau und Riesling zählen zu den Highlights. Viele der hochwertigen Weißen kommen im formschönen Bocksbeutel daher.

**Für Weinliebhaber:** Diese Symbole zeigen, wozu dein Wein am besten passt.



# WEINE AUS BADEN



## Junge Winzer

Die „Jungen Winzer“ aus Baden stehen für leckere Premiumweine: Die Initiative fördert den Ausbau ausgewählter Weinanbauflächen nach höchsten Qualitätsstandards. Zugleich sichert das Projekt damit mittel- und langfristig die weinbauliche Zukunft vieler badischer Winzerinnen und Winzer. Und nicht zuletzt hilft es, ein gutes Stück Tradition zu bewahren.

NEUES  
Design

### 1 Junge Winzer Spätburgunder Baden

**Rotwein 2016, trocken**  
Trinktemperatur: 15-17 °C

Spätburgunder, auch Pinot Noir genannt, bringt natürlich blassrote, zarte Weine mit feinem Parfum hervor. Dieser Wein ist leicht fruchtig und einfach zu trinken – genau die Art von Wein, die man auch ohne Essen genießen kann.



0,75-l-Flasche

**5.99\***

(11 = 7.99)



### 2 Junge Winzer Spätburgunder Rosé Baden

**Roséwein 2018, feinherb**  
Trinktemperatur: 8-12 °C

Wunderbar fein ausgeprägte Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und dezenter Kirsche prägen die Nase und den Mund. Eine feinfruchtige Struktur macht diesen Roséwein herrlich ausgewogen.



0,75-l-Flasche

**4.99\***

(11 = 6.65)



### 3 Junge Winzer Weißer Burgunder Baden

**Weißwein 2018, trocken**  
Trinktemperatur: 8-12 °C

Der Weißburgunder der Jungen Winzer präsentiert sich geschmacklich frisch und elegant sowie fruchtbetont mit Zitrus, Birne und Blütenaromen. Eine leichte Würze und dezente Säure runden ihn ab.



0,75-l-Flasche

**5.99\***

(11 = 7.99)



# Sonne trifft Wein



In Baden ist alles eine Nummer größer. Es ist das längste deutsche Anbaugebiet – und vor allem das sonnenreichste! Glück gehabt: Wo es besonders warm ist, wächst auch eine besonders bunte Vielfalt an Rebsorten. In der badischen Sonne „aalen“ sich die Burgunder am liebsten, was den Spitznamen „Burgunderland Baden“ prägte. Und noch ein Top-Merkmal: Baden ist das einzige deutsche Weinbaugebiet der Weinbauzone B, zu der z. B. Elsass und Loire gehören. Heißt: tolles Klima, hervorragende Tropfen!

## Von Göler Spätburgunder

Baden

**Rotwein 2018, trocken**

Trinktemperatur: 14–16 °C

Dieser Wein zeichnet sich durch Aromen von Sauerkirsche, Erdbeere und roten Beeren aus. Am Gaumen geschmeidig und samtig mit langem Abgang.



0,75-l-Flasche

**4.99\***

(1l = 6.65)



Für deine nächste Dinnerparty



## Chardonnay Spätlese

Baden

**Weißwein 2018, trocken**

Trinktemperatur: 8–10 °C

Feine fruchtige Aromen im Duft nach Birne und Pfirsich sowie Noten von Quitte. Geschmacklich eine angenehme Fülle mit harmonischer, fruchtiger Säure. Ein Wein mit feinem Schmelz für einen lang anhaltenden Genuss.



0,75-l-Flasche

**4.99\***

(1l = 6.65)



## Cuvée Noir

Baden

**Rotwein 2018, trocken**

Trinktemperatur: 15–18 °C

Dieser kräftige Rotwein mit betonten Tanninen ist in der Farbe tief granatrot und zeigt dunkle Reflexe. Sein voller, runder Geschmack erinnert an schwarze Beeren.



0,75-l-Flasche

**2.99\***

(1l = 3.99)



## VDP Alte Vogtei zu Ravensburg Riesling

Baden

**Weißwein 2018, trocken**

Trinktemperatur: 8–10 °C

Harmonisch mit feiner Säure und zarter Frucht. Er passt ideal zu leichten sommerlichen Gerichten.



0,75-l-Flasche

**6.99\***

(1l = 9.32)



## HÄHNCHENFILETS

mit gebratenen Gnocchi und Trauben-Kräuter-Topping

Rezept auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



# WEINE AUS WÜRTTEMBERG



## Rote Rosen, rote Lippen, roter ...

Weintechnisch ist in Württemberg alles im Fluss – buchstäblich. Die vielen Seen und Flüsse sorgen nicht nur für prima Klima, sie haben dem Ländle im Laufe der Jahrtausende auch besonders viele Steil- und Hanglagen beschert. Vor allem der Neckar mit seinen Nebenflüssen verwöhnt die Reben. Württemberg ist das Anbaugebiet, das die meisten Rotweine in Deutschland hervorbringt. Und mit Trollinger, Lemberger und Schwarzriesling bietet es regionale Charaktertypen, die sonst eher selten zu finden sind.

### 1 1272 Schaubeck Lemberger

Württemberg

Rotwein 2018, trocken

Trinktemperatur: 14–16 °C



Farbintensiv und kräftig im Geschmack, überzeugt dieser Rotwein mit seiner pfeffrigen Note in Verbindung mit dunklen Beerenaromen. Ein Wein für hohe Ansprüche.

0,75-l-Flasche

**3.49\***

(11 = 4.65)



### 2 1272 Schaubeck Grauburgunder

Württemberg

Weißwein 2018, trocken

Trinktemperatur: 8–10 °C



Dieser Grauburgunder besticht durch saftige gelbe Frucht, pflanzlich-würzige und mineralische Noten, lebendige Säure und herrlichen Trinkfluss.

0,75-l-Flasche

**3.49\***

(11 = 4.65)



Zuerst studierte Felix Graf Adelman Wirtschaft und Sprachen. Dann jedoch setzte er die langjährige Tradition seiner Familie fort und stieg ins Winzerhandwerk ein. Sein Vater Michael war einer der Pioniere des Ausbaus im Barrique. Auch der 39-jährige Felix hat sich dem Zusammenspiel zwischen Tradition und Moderne verschrieben. So entlockt er dem Württemberger Wein und besonders der Traditionssorte Lemberger ständig neue Facetten. Immer im Mittelpunkt: die Trinkfreude!



# SPAGHETTI mit Räucherlachs und Zitronen-Crème-fraîche

## Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Ocean Sea Räucherlachs
- 500 g Combino Spaghetti
- 200 g Milbona Crème fraîche
- 20 g frischer Schnittlauch
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 3 EL Milbona Butter
- 2 Stangen Lauch
- 1 Zitrone

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Aufwand:** einfach

**Pro Portion:** ca. 466 kcal, 24 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß

## Zubereitung:

- 1** In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Lauch längs halbieren, waschen und schräg in dünne Streifen schneiden.
- 2** In einer Pfanne Butter erhitzen, Lauch ca. 5 Min. farblos anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Derweil Spaghetti im Salzwasser ca. 10 Min. al dente garen und anschließend in ein Sieb abgießen.
- 4** Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche, Schnittlauch, 1 EL Zitronensaft und 2 EL Kochwasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5** Lachs in grobe Stücke zupfen. Zitronen-Crème-fraîche, Lauch und Lachs mit den Spaghetti mischen.
- 6** Lachspasta mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

## Samtrot

Württemberg

**Rotwein 2018, lieblich**

Trinktemperatur: 16–18 °C

Dieser angenehm weiche Rotwein macht seinem Namen alle Ehre. In leuchtendem Rubinrot verführt er mit samtiger Struktur und feingliedriger Säure.



0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4.65)



## Blanc de Noirs

Württemberg

**Rotwein weiß gekeltert 2018, halbtrocken**

Trinktemperatur: 8–10 °C

Blanc de Noirs bedeutet „Weiß aus Schwarz“, es ist also ein Weißwein, der durch schonendes Pressen aus dunklen Trauben gewonnen wird.



0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4.65)



**Für das nächste  
Familienfest**



**Felix  
Graf Adelmann**

**„Ich kenne 1272 Gründe,  
Lemberger und Württemberg  
zu lieben!“**

## Kerner Württemberg

**Weißwein 2018, halbtrocken**  
Trinktemperatur: 8–10 °C

Dieser feintrüchtige  
Württembergischer Kerner  
ist ein Spezialist der Region.  
Dezente Muskataromen  
vereinigen sich mit der  
feingliedrigen Fruchtsäure  
und der sanften Süße  
zu einem wunderbaren  
Weißwein.



0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4.65)



## Weißer Burgunder Württemberg

**Weißwein 2018, feinherb**  
Trinktemperatur: 8–10 °C

Ein Allrounder unter den Weiß-  
weinen. Er ist ein vortrefflicher  
Begleiter der leichten Küche  
und überzeugt Weinkenner auch solo  
mit feinen Fruchtaromen von  
Apfel und Ananas sowie grünen  
Nüssen. Sein feiner Schmelz  
rundet den Trinkgenuss ab.



0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4.65)



## Trollinger mit Lemberger aus Steillagen Württemberg

**Rotwein 2018, feinherb**  
Trinktemperatur: 16–18 °C

Manchmal liegt das Glück in  
einer perfekten Kombi. Zum  
Beispiel hier, wo Trollinger  
und Lemberger, zwei High-  
lights unter den Württem-  
bergern, ein halbtrockenes  
Dreamteam bilden. Die  
fruchtige Cuvée, jetzt  
schon trinkreif, begeistert  
mit Aromen von Kirsche und  
Brombeere. Im Abgang zeigt  
sie sich wunderbar weich.



0,75-l-Flasche

**3.99\***

(1 l = 5.32)



# Wine & Dine

**Welches Essen  
passt am besten  
zu deinem Lieblings-  
wein?** Generell passt  
leichter Weißwein  
gut zu Geflügel, Fisch  
und Weichkäse und  
schwerer Rotwein  
eher zu Rind- und  
Wildgerichten sowie  
zu Hartkäse.  
Je nach Süße, Säure,  
Gerbstoff- und  
Fruchtgehalt des  
Weins verschieben  
sich die Kombina-  
tionen jedoch. Die  
Schwere des Weins  
sollte der Schwere  
der Speise angepasst  
sein. In der Tabelle  
findest du unsere  
Empfehlungen.

Wine	Wine	Wine	Wine	Wine	Wine	Wine	Wine	Wine	Wine				
Sekt/Schaumwein	Riesling	Weißburgunder	Silvaner	Chardonnay	Grauburgunder	Scheurebe lieblich	Muskateller lieblich	Rosé	Spätburgunder	St. Laurent	Merlot	Lemberger	Dornfelder

# WEINGEBIET MOSELO

Thomas  
Losen



Die Mosel als dienstälteste Weinregion ist quasi die graue Eminenz der deutschen Weinanbaugebiete – oder besser noch, die weiße. Denn auf den besonders steilen Steilhängen und kuschelig warmen Schieferböden gedeihen fast ausschließlich Weißweine. Die Weinkönigin von der Mosel heißt in dieser Saison Laura, der ungekrönte Weinkönig an ihrer Seite ist der Riesling. Den goutierten die Römer sogar schon im 1. Jahrhundert vor Christus. Wie damals werden auch heute noch viele Hänge per Hand bewirtschaftet.

## 2 Riesling „Terroir“

Mosel

Weißwein 2018, trocken  
Trinktemperatur: 8–10 °C



Außergewöhnlich intensiv im Geschmack mit Aromen von fruchtigem Pfirsich und Aprikose. Fein und elegant mit charakteristischer Mineralität, passt dieser Riesling prima zu Käse und Dessert.

0,75-l-Flasche

**2.99\***



(11 = 3.99)



## Weingut Losen-Bockstanz

Ein Mann, ein Wein! Winzermeister Thomas Losen lebt für den Mosel-Riesling. Begeistert ist er vor allem von dessen Mineralität. Er steht damit nicht alleine: Seine winzerischen Familienwurzeln reichen sage und schreibe bis ins Jahr 1590 zurück. Schon damals erkannte man, wie gut der regionale Mix aus Schieferböden und steilen Hängen für leichte, feinfruchtige Weine ist.

## 1 Weingut Losen-Bockstanz

### Wittlicher Klosterberg Riesling Kabinett

Mosel

Weißwein 2018, lieblich  
Trinktemperatur: 6–8 °C



Dieser leichte, fruchtige Riesling mit viel Struktur und Mineralität, deutlicher Restsüße und feinem Säurespiel passt zu jedem Anlass.

0,75-l-Flasche

**4.99\***



(11 = 6.65)

# WEINE AUS RHEINHESSEN



## So viel Vielfalt!

Das ist einfach das größte ... deutsche Weinanbaugebiet! Auf stolzen 26.000 Hektar streben Reben hier nach der Sonne. Die scheint auch ziemlich oft und sorgt für trockenes Klima. Das nutzten bereits die alten Römer, die sich in der Region sehr wohlfühlten, für ihren Weinanbau. Eine Besonderheit: Es gibt keine Besonderheiten, sprich den einen typischen Rheinhessen-Stil. Vielmehr herrscht eine so bunte Vielfalt an Böden, Rebsorten und Weinen, dass das Anbaugebiet etwas für jeden Gaumen parat hat.



Christian  
Dreißigacker



Der gelernte Weinbaumeister Christian Dreißigacker hat ein Faible für Weiß- und Grauburgunder. Warum? Ganz einfach: Sie vereinen Saftigkeit und Trinkvergnügen. Zugleich ist Dreißigacker seiner Region Rheinhessen sehr verbunden. Schnell war daher die Idee geboren, mit befreundeten Weinmachern diese Liebe zur Heimat in Flaschen zu füllen: Die „Rheinhessen Wine Lovers“ arbeiten das Besondere von Böden, Lagen und Klima heraus. Ihr Ziel: das „Weinherz“ der Region schmeckbar machen.

### 1 Goldschatz Grauburgunder Rheinhessen

Weißwein 2018, trocken  
Trinktemperatur: 8-10 °C

Der Rheinhesse mit seinen Noten von grünen, knackigen und exotischen Früchten wie Apfel, Honigmelone und Papaya ist ein idealer Begleiter für den Abend.



0,75-l-Flasche

4.99\*

(1l = 6.65)



### 2 Herzblatt Weißburgunder & Chardonnay Rheinhessen

Weißwein 2018, trocken  
Trinktemperatur: 8-10 °C

Diese sommerliche Burgundercuvée zeigt Noten von saftigen Birnen und Äpfeln, gepaart mit gelben Früchten und würzigen Noten. Sie macht Spaß mit jedem Schluck!



0,75-l-Flasche

4.99\*

(1l = 6.65)



### 3 Weinmann

## Riesling

Rheinhessen

Weißwein 2018, trocken

Bio und vegan

Trinktemperatur: 8-10 °C



0,75-l-Flasche

**3.99\***

(1l = 5.32)



Wer den Namen Weinmann trägt, muss ihm einfach gerecht werden! Und so kreieren Paul und sein Vater Hubertus leidenschaftlich Rheinhessenweine mit nachhaltigem Anspruch. Denn zentral für die Familie ist der gesunde und verantwortungsvolle Weingenuss. Schon in den frühen 90ern kelterte Hubertus als einer der Ersten in Rheinhessen ökologisch. 2012 stellten die Weinmanns dann komplett auf vegane Weine um. Sie filtern und klären seither mit pflanzlichen statt tierischen Stoffen.



Bekannt ist der Dornfelder überall. Hier haben wir es mit einem eleganten und delikaten Exemplar dieser Rebsorte zu tun. Dabei kommt das ganze Können der Winzerfamilie Weinmann zum Tragen. Dieser Dornfelder zeigt in der Nase schwarze Beeren und Gewürze, verbunden mit einer sanften Struktur im Mund.

### 4 Weinmann

## Dornfelder

Rheinhessen

Rotwein 2018, trocken

Bio und vegan

Trinktemperatur: 15-17 °C



0,75-l-Flasche

**3.99\***

(1l = 5.32)



Dieser strohgelbe frische Riesling betört mit intensiven Fruchtnoten von Zitrus und Steinobst wie Pfirsich und Marille. Den Gaumen umspielt seine saftige, knackige Säure, gepaart mit leicht erdiger Mineralik und schönem Schmelz im Abgang.



Die EU-Verordnung Nr. 834/2007 regelt den Anbau ökologischer Lebensmittel. Dieses Logo steht für die Einhaltung der Kriterien.

## Winzerfamilie Weinmann



Paul und Hubertus Weinmann

# BALSAMICO-HÄHNCHEN

## mit Linsen, Röstkarotten und Kräuter-Rosinen-Topping

### Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Golden Sun grüne Linsen
- 8 Karotten
- 5 EL Vita D'or Öl
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 600 g Landjunker Hähnchenbrustfilets
- 2 EL Milbona Butter
- 5 EL Acentino dunkler Balsamicoessig
- 60 g frischer Dill
- 60 g Alesto gesalzene, geröstete Erdnusskerne
- 60 g Belbake Rosinen

### Zubereitung:

1 Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Linsen mit 1l Wasser aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. weich garen.

2 Karotten waschen, schälen, längs vierteln und auf einem Backblech mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen. Im Ofen ca. 20 Min. goldbraun rösten.

3 Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen, jeweils längs in 3 Streifen schneiden und kräftig salzen und pfeffern. In einer Pfanne 2 EL Öl hoch erhitzen und Fleisch rundherum ca. 4 Min. kross anbraten. 1 EL Butter und 2 EL Balsamicoessig zugeben und auf niedriger Stufe zugedeckt ca. 5 Min. fertig garen.

4 Dill waschen, Spitzen zupfen und grob hacken. Erdnüsse und Rosinen ebenfalls grob hacken. In einer Schüssel Kräuter, Rosinen und Erdnüsse mischen und mit je 1 EL Öl und Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Karotten aus dem Ofen nehmen. Linsen mit Hilfe des Deckels abgießen und mit 1 EL Butter, 2 EL Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten, Linsen und Hähnchen auf Tellern anrichten und mit Kräuter-Rosinen-Topping bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Aufwand: mittel

Pro Portion: ca. 950 kcal, 47 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß

Für einen schönen Mädelsabend

## Scheurebe

Rheinhessen

Weißwein 2018, lieblich

Trinktemperatur: 8-10 °C

Die Scheurebe besticht mit ihrem blumig-duftigen Bukett und feiner Würze. Dieser vollmundige und geschmeidige Wein bietet viel Frucht und einen langen Nachhall.



0,75-l-Flasche

**1.99\***

(1l = 2.65)



# PFÄLZER MIT DAMPF



## Hammel Liebfraumilch

Pfalz

**Weißwein 2018, lieblich**

Trinktemperatur: 6-8 °C

Die Weißweincuvée liegt ganz knapp über halbtrocken und zeigt erfrischende Frucht. Sie ist perfekt in geselliger Runde, zum Knabberspaß und bei vielen schönen Gelegenheiten.



0,75-l-Flasche

**5.99\***

(11 = 7.99)



## Hammel Rosé

Pfalz

**Roséwein 2018, feinherb**

Trinktemperatur: 6-8 °C

Der Rosé mit herrlichem Duft nach roten Beerenfrüchten und elegant feinherbem Aromenspiel ist erfrischend und schön spritzig.



0,75-l-Flasche

**4.99\***

(11 = 6.65)



Ein starker Typ, dieser Christoph Hammel! Mitte 50, wortgewaltig und charismatisch: kein Wunder also, dass auch seine Weine mit Pauken und Trompeten daherkommen. Im Mittelpunkt steht für ihn die genussreiche Lebenslust der Pfälzer. Und die spiegelt sich in seinen Weinen. Der ausdrucksstarke Winzer hat in Wien studiert und führt die Weinbautradition der Familie schon in der 8. Generation fort. Dabei haucht er gerne mal alten und sogar verschmähten Schätzchen wie der Liebfraumilch neues Leben ein.



**Christoph Hammel**



Rezept auf  
lidl-kochen.de

APFELTARTE

### Eiswein? Nee, Weineis!

Du kennst das: Nach dem Essen wird es spät, und es bleibt noch ein bisschen Wein übrig. Den kannst du perfekt verwerten, indem du ihn einfach zu Eiswürfeln machst. Coole Sache! So kannst du dann später Drinks, Schorlen oder Saucen aufpeppen.



### Muskateller

Pfalz

Weißwein 2018, lieblich

Trinktemperatur: 10–12 °C

Ein saftiger Muskateller mit fruchtigen Noten von Trauben und Moschus. Er schmeckt angenehm voll und passt prima zu Gerichten mit leichter Würze, ist aber auch ein guter Alleinunterhalter.



je 0,75-l-Flasche

**2.99\***

(1 l = 3,99)



### Merlot

Pfalz

Rotwein 2018, trocken

Trinktemperatur: 14–16 °C

Merlot ist ein besonders vollmundiger Rotwein mit Aromen von Vanille, Wald- und Beerenfrüchten sowie mit dezenten Tanninen.



0,75-l-Flasche

**2.29\***

(1 l = 3,05)



### St. Laurent Spätburgunder

Pfalz

Rotwein 2018, halbtrocken

Trinktemperatur: 12–14 °C

Diese Cuvée begeistert mit fruchtigen Aromen von Waldfrüchten und Kirschen, einer tief dunkelroten Farbe und vollem Körper.



0,75-l-Flasche

**1.99\***

(1 l = 2,65)



Für schöne  
Stunden  
zu zweit



## Spätburgunder vom Lössboden Pfalz

**Rotwein 2018, trocken**  
Trinktemperatur: 14–16 °C

Der Spätburgunder vom kräftigen Lössboden duftet intensiv nach Waldbeere, Kirsche und Erdbeere. Er ist vollmundig, samtig und gehaltvoll. Der Spätburgunder passt ideal zu dunklem Fleisch, Pasta und Käse.



0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4.65)



# MEDITERRANES SCHWEINEFILET

## mit Parmesantomaten und Kartoffel-Knoblauch-Püree

### Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Landjunker Schweinefilet
- 6 Prisen Kania Tomatenwürzsatz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 50 g Parmesan
- 8 Strauchtomaten
- 1 Prise Belbake Zucker
- 6 EL Primadonna Olivenöl
- 10 g frischer Rosmarin
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 4 EL Milbona Butter
- 200 ml Milbona Milch

### Zubereitung:

**1** Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Filet waschen, trocken tupfen und mit Tomatenwürzsatz einreiben.

**2** Knoblauch schälen und grob hacken. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Beides in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 15–20 Min. köcheln.

**3** Parmesan reiben. Tomaten waschen, quer halbieren, auf ein Backblech legen und leicht zuckern. Parmesan auf den Tomatenhälften verteilen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 15 Min. goldbraun überbacken.

**4** Rosmarin waschen und trocken schütteln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl und Rosmarin hoch erhitzen und Filet in Rosmarinöl rundherum ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Anschließend in Alufolie gewickelt im Ofen ca. 12 Min. fertig garen.

**5** Kartoffeln mit Hilfe des Deckels abgießen. Mit Butter und Milch zu Püree verarbeiten und mit Salz abschmecken. Parmesantomaten und Schweinefilet aus dem Ofen nehmen. Fleisch auswickeln, Rosmarin entfernen und Filet aufschneiden. Mit Tomaten und Püree auf Tellern anrichten und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Aufwand:** mittel

**Pro Portion:** ca. 741 kcal, 37 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß



## Weißburgunder vom Lössboden Pfalz

**Weißwein 2018, trocken**  
Trinktemperatur: 8–10 °C

Der Weißburgunder vom kräftigen Lössboden duftet intensiv nach Apfel, Pfirsich und Limone. Er ist ausgesprochen elegant und frisch. Der Weißburgunder passt ideal zu Fisch, Gemüsevariationen und Salaten.



0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4.65)



## Chardonnay vom Lössboden Pfalz

**Weißwein 2018, trocken**  
Trinktemperatur: 10–12 °C

Der Chardonnay vom kräftigen Lössboden duftet intensiv nach Birne, Honigmelone und Grapefruit. Er ist nachhaltig und charmant vollmundig. Der Chardonnay passt ideal zu hellem Fleisch, Kartoffelgerichten und Käse.

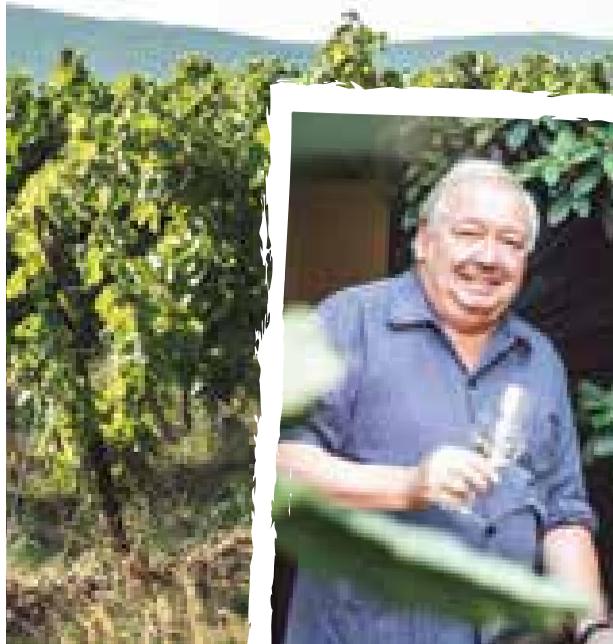


0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4.65)





**Gustav Pfaffmann**

## Weingut Heinz Pfaffmann

Inhaber Gustav Pfaffmann ist ein authentischer Pfälzer Winzer mit einer großen Leidenschaft für Wein und Natur, am besten in Kombination. Deshalb stellte er seinen Betrieb auf biologische Bewirtschaftung um und führt heute das größte Bioland-zertifizierte Weingut Deutschlands mit 160 ha Weinbergsfläche. Pfaffmann, dessen Familie schon seit 400 Jahren weinbauerfahren ist, hat sich zudem entschieden, ausschließlich vegane Weine zu produzieren. Bei Traubenverarbeitung und Weinherstellung verzichtet er konsequent auf tierische Produkte.

So auch bei unserem Highlightwein, bei dem er das Beste aus dem Dreamteam Sauvignon Blanc und Riesling herausholt. Die fruchtig-würzige Cuvée ist wie alle Pfaffmann-Weine nach Bioland-Richtlinien erzeugt, sprich hier kommt nur Natur in die Flasche! Die Anforderungen an Bioland-Betriebe sind hoch und haben u. a. das Ziel, die Artenvielfalt zu fördern. So muss der Weinberg/Wingert z. B. das ganze Jahr über begrünt werden. Die Cuvée vereint also gekonnt Pfaffmanns Liebe zu Wein und Natur.



## Weingut Heinz Pfaffmann Bioland Sauvignon Blanc & Riesling

Pfalz

**Weißwein 2018, trocken**

Trinktemperatur: 10–12 °C

Der würzige Sauvignon Blanc ergänzt sich perfekt mit dem frisch-fruchtigen Riesling. Die Cuvée begeistert mit feinen und vielschichtigen Geschmacksfacetten.



0,75-l-Flasche

**5.99\***

(11 = 7,99)



**Bioland**

## Mehrwert durch Bioland



### Gut für dich

Hochwertige und heimische Produkte mit wertvollen Inhaltsstoffen.



### Gut für Natur und Tier

Von der Kuh auf der Weide bis zu den Bienen auf den Feldern. Bioland-Bauern schützen die Artenvielfalt und halten ihre Tiere artgerecht.



### Und gut für die Landwirte

Der Kauf von Bioland-Lebensmitteln ist ein bedeutender Beitrag für die Zukunft unabhängiger ökologischer Landwirtschaft in Deutschland.

Weitere Infos findest du auf [lidl.de/bioland](http://lidl.de/bioland)

# WEINGEBIET NAHE

An der Nahe brodeln es – oder zumindest tat es das vor vielen, vielen Jahren, als die Vorzeit noch graute. Denn damals war hier vulkanisches Gebiet, und das hatte Einfluss auf die Böden. Es war nämlich so viel los im Untergrund, dass sie sich ständig veränderten und heute einem Flickenteppich im positiven Sinne gleichen. Als freudige Folge ist der Nahewein sehr abwechslungsreich und kann sogar in kleinen Lagen unterschiedlich schmecken. Oft beschert ihm sein bewegtes Erbe einen mineralischen Charakter.



## 1 Johannes Franz Scheurebe Nahe

**Weißwein 2018, halbtrocken**  
Trinktemperatur: 6–8 °C

Feine Süße mit ausgeprägten Frucht-  
aromen von schwarzer Johannisbeere  
und Grapefruit mit animierendem  
Frische-Säure-Profil. Perfekter  
Begleiter zu vielen Speisen.



0,75-l-Flasche

**4.99\***

(11 = 6.65)



## 2 Johannes Franz Weißer Burgunder Nahe

**Weißwein 2018, trocken**  
Trinktemperatur: 6–8 °C

Aromen von Williams Birne, Cox  
Orange und einem Hauch von Brioche  
gepaart mit einer erfrischenden Säure  
zeichnen diesen Wein aus und wecken  
Begehrlichkeiten.



0,75-l-Flasche

**4.99\***

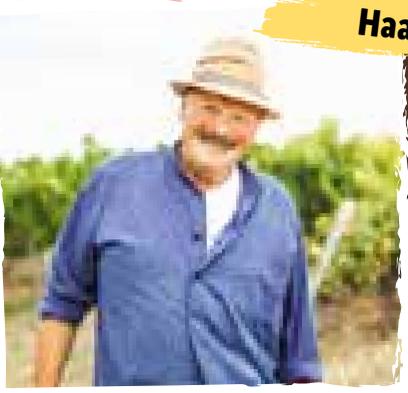
(11 = 6.65)



Johannes Franz  
Haas

### Winzerfamilie Johannes Franz Haas

Dieser Familie liegt der Wein schon seit dem 17. Jahrhundert im Blut! So war Johannes Franz Haas, der von allen Hans genannt wird, bereits als Bub in Weinberg und Keller mit dabei – und steht seinem Sohn Markus Haas heute noch mit Rat und Tat zur Seite. Der gelernte Winzer und studierte Weinbauer hat sich vor allem den Burgundern verschrieben. Aus den kalkhaltigen Böden der unteren Nahe keltern er besonders feintrüchtige Weine mit animierender Frische.



Weitere hochwertige  
Weine unter  
[lidl-weinwelt.de](http://lidl-weinwelt.de)

IMMER.  
MEHR.  
ONLINE.

# WEINE AUS FRANKEN

In Franken regiert der Bocksbeutel! Die bauchige Flasche ist das berühmteste Markenzeichen dieser sanft hügeligen Weinregion rund um den Main. In den Bocksbeutel (abgeleitet von „Buchbeutel“) dürfen meist nur hochwertige Weiße. Dabei sind die Weine aus Franken zum Teil herrlich eigen: Die typischen Vertreter haben wenig Restzucker und bekamen dadurch sogar ihre spezielle Maßeinheit: „fränkisch trocken“. Im Frankenland wachsen überwiegend weiße Reben.



## Bacchus Franken

**Weißwein 2018, halbtrocken**  
Trinktemperatur: 8–10 °C

Feine Muskatnoten sowie Aromen von Blüten und Stachelbeeren prägen diesen halbtrockenen Bacchus. Die leichte Süße harmoniert gut mit asiatischen Gerichten.



0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4,65)



## Villa Franken Jagdwerk Silvaner Franken

**Weißwein 2018, trocken**  
Trinktemperatur: 8–10 °C

Sein feiner Duft nach Kräutern, Stachelbeere und frischem Heu, seine milde Säure und die delikate Frucht machen ihn zum bekömmlichen Begleiter.



0,75-l-Flasche

**4.99\***

(1 l = 6,65)



### IMPRESSUM

**Herausgeber:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm

**Filial-Angebote:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter [www.lidl.de/filialsuche](http://www.lidl.de/filialsuche) oder ☎ **0800 4353361**.

**Online-Angebote außer Lidl-Blumen und Lidl-Fotos:**

Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Artikel mit   sind ab sofort (auch) im Internet unter [lidl.de](http://lidl.de) oder telefonisch unter **033055/222111** (Anruf in das deutsche Festnetz, Kosten variieren je nach Anbieter) zum angegebenen Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten bestellbar.

### HAFTUNG

Dieses Magazin ist rechtlich geschützt. Kopieren, Vervielfältigung, Übernahme sowie Weitergabe an Dritte sind nur mit schriftlicher Zustimmung des Herausgebers gestattet. Die Inhalte wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte wird jedoch keine Gewähr übernommen. Die artikelbezogenen Daten und Angaben beziehen sich auf den Stand bei Erstellung. Änderungen im Normal- bzw. Aktionsortiment, bei Preisen, Grammaturen oder Markenbezeichnungen sind in der Folge möglich.

★ Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Alle Preise ohne Deko. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen teilweise ähnlich. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung findest du durch Eingabe der Artikelbezeichnung im Suchfeld unter [www.lidl.de](http://www.lidl.de).