

Aktuelle Wino-News zu deiner Lieferung



Rückblick Betriebsausflug im Neckartal,

Bei **sommerlichen Temperaturen** starteten wir unseren diesjährigen Betriebsausflug in Neckarwestheim.

Unsere **Wanderung** führte uns **entlang des Neckars**, durch die **beeindruckenden Weinberge** mit ihren charakteristischen **Terrassen** und immer wieder durch **schattige Abschnitte**, die für eine **willkommene Abkühlung** sorgten.

Bei einer **Zwischenpause** direkt am Neckar **stärkten wir uns mit kühlen Getränken, Kaffee und Kuchen**, bevor wir unseren Weg fortsetzten. Nach **zweieinhalb Stunden** erreichten wir schließlich **unser Ziel**: das **Bio-Weingut Hirschmüller in Lauffen am Neckar**.

Dort erwartete uns eine **spannende Führung durch das Weingut und den Weinkeller**. Im Anschluss konnten wir bei einer **Weinprobe verschiedene Weine verkosten** und dazu leckere Snacks genießen. Die **Aussicht über das Neckartal** war traumhaft und bot die perfekte Kulisse für einen **gelungenen Abend**.

Mit einem **wunderschönen Sonnenuntergang** ließen wir den Tag **gemeinsam ausklingen**. Es war schön, sich einmal außerhalb des Arbeitsalltags zu begegnen, neue Gespräche zu führen und Kolleginnen und Kollegen von einer ganz anderen Seite kennenzulernen.

Frische Grüße, wünscht das gesamte Wino-Team!



Neu im Sortiment: Käse- Würfel im Becher

Ab jetzt gibt es **würfeligen Käse-Genuss in gleich drei leckeren Sorten**.

Perfekt zum Snacken, für Salate, auf dem Käsebrett oder für schnelle Käsespieße. Und dank praktischem Becher auch **ideal für unterwegs**.

Übrigens: Für die neuen Käse-Würfel nutzen wir Kunststoffbecher aus unserem vorhandenen Bestand.

Die Becher lassen sich **vielseitig weiterverwenden** und können anschließend dem Recyclingsystem zugeführt werden.

Jetzt entdecken und genießen!

Schon probiert?

Saft-Aktion bei uns im Shop!

Wir schaffen Platz im Lager und haben deshalb einige unserer **Wino-Säfte und Schorlen im Aktionsangebot**.

Die Aktion gilt auf **ausgewählte Kästen und 5-Liter-Packs** – solange der Vorrat reicht und bis Ende Juli.

Einfach im Shop unter „Aktionen“ vorbeischaun und **Lieblingssorten zum Vorteilspreis** sichern.

Regional, bio und perfekt für die ganze Familie, das Büro oder die nächste Feier.



Jetzt fruchtige Abkühlung genießen!



Regional geht es bei unseren Veranstaltungen zu:

Naturparkmarkt in Brackenheim findet am **Sonntag, 21. Juni**, von 11:00 bis 18:00 Uhr in der Stadtmitte statt.

Freut euch auf **regionale, frische Produkte** - eingebettet in das 2. Brackheimer Weindorf, die Nachhaltigkeitsmesse FedZ sowie einen verkaufsoffenen Sonntag.

Wir sind dabei!

Außerdem könnt ihr vom **Brackheimer "Städtle"** aus eine **Rundfahrt** mit dem **Wino-Zügle** durch **unsere Obstanlagen** machen.

Wir freuen uns auf euch!



Rezept der Woche: Cremige Pilzbruschetta mit Kräutern

Zutaten:

400gr Steinchampignon, 80gr Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 Schale Kresse, 100ml Sahne, 8 Brotscheiben, 400ml Olivenöl, 1TL Zitronensaft, 1TL Petersilie, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Pilze putzen und grob hacken oder in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig anbraten. Pilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze 7–8 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sahne dazugeben, kurz einköcheln lassen, bis es cremig wird. Petersilie unterrühren.
- In der Zwischenzeit die Brotscheiben in einer Pfanne oder im Ofen goldbraun rösten. Die warme Pilzmasse großzügig auf den Brotscheiben verteilen und mit frischer Kresse garnieren.

Zum Rezept auf unserer Website!

