

Zum
 Thema
 koscherer
 deutscher Wein

Lehmann & Co. KG Weinkontor

Postfach 1209
 64562 Nauheim
 Tel: 06152 64293
 Fax: 0171 4073323
 www.weinlehmann.com
 mail.weinlehmann.com

**Die koscheren 2011er aus deutscher
 Weinlese**



Bernhard Rolletter ist Freund der Schenkels, die mit Lehmann die koschere Weinproduktion im Jahr 1996 in Deutschland gestartet hatten.

Rabbiner Chaim Barkahn ist für Chabad Loubawitsch in Düsseldorf tätig und überwachte dort

das überaus empfehlendwerte, vormals koschere Restaurant „Die Kurve“. Aus Israel erhielt er Beratung und Unterstützung aus der befreundeten Rabbiner-Familie der Bistrizki's.

Die halben und ganzen Flaschen NAGILA HAVDALA sind sehr angenehme, weinige, mevoushal Kiddush-Produkte, die auch zu gut gewürzten Speisen oder Obstkuchen gereicht werden können. Der Blush-Secco, wohl der beliebteste für unsere Weintrinker, sollte eigentlich ein „Blanc de Noir“ werden, aber das ist eine andere Geschichte.



Schnupperpaket No. 00515

Die drei abgebildeten Sorten gibt es im 6er Probierpaket zum Kennenlernen im Internet Shop Art. No. 00515.

Die Geschichte ...

Über die Jahre seit 1996 haben sich die Ausstattungen geändert. Mal, wie ein unbeleckter Deutscher sich das Etikett passend interpretiert so vorstellt, mal sowie Mitbürger jüdischen Glaubens einen deutschen Wein ausgestattet zu sehen wünschen. Und dann wieder mit traditionsreichem

Holzschnitt aus dem jüdischen Leben im Mittelalter.

Was bedeutet...

Havdala heißt der jüngste Kiddush-Wein von NAGILA, aber auch der Segensspruch am Beginn des Sabbat.

Kiddush Wein ist das Getränk, das während des jüdischen Wochenendes zur Feier des Sabbath Segens gereicht wird.

Koscher wird ein Wein genannt, der unter Überwachung durch einen dafür qualifizierten Rabbiner (Maschkiach) produziert wird und zwischen Ernte und zweifacher Versiegelung auf der Flasche nicht mit Andersgläubigen in Kontakt gerät. Der Wein ist dann parve und kann zu allen Speisen genossen werden. Und ist zudem „vegan“.

In der 5000jährigen Geschichte des jüdischen Volkes haben sich seine Rabbiner viele zusätzliche Regeln überlegt, wie z.B.

Mevoushal, so nennt man einen Wein, der lt. Allgemeiner jüdischer Terminologie „gekocht“ wurde. Dann verlöre er viele wertvolle Stoffe und den gesamten Alkohol. Heute stoppt man die Erhitzung zwischen 72 und 87 Grad, ähnlich bei der normalen Rotweinproduktion in vielen Ländern der Welt zur Gewinnung von Pigmenten aus der Schale für eine kräftigere Farbe.



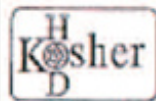
2011



2007
 2006



2001



1996

NAGILA

Aus dem hebräischen: „Wir wollen uns freuen!“
 Namensgebung für Lehmann’s koschere Weine durch den ersten Hecher Rabbiner Hochwald Aachen/Antwerpen.

Pioniere des koschere Weinbaus in Deutschland



v.l.n.r. Hod, Lehmann, Berger, Schenkel, Katz

Bingen/Hessen



Gunter Schenkel



Rubins Karlsruhe



Bernhard Rolletter



Rebibo Beth Din de Paris



Ifflah Beth Din de Paris



Wolfgang Lehmann



Bistritzki Galiilaa



Barkahn Düsseldorf

Die Geschichte des deutschen koschere Weinbaus im Spiegel der Etiketten.



Bitte freimachen, falls Marke zur Hand.

Ich interessiere mich für koschere Wein und bitte um Zusendung von Schnupperpaket No. 00515

Bitte um Vorschläge für Präsente Orientalische Weine Fernost-Weine Bitte kontaktieren Sie Freunde:

Rücklaufkarte

Absender:
 Name
 Tel.
 eMail.....
 Tel.:.....

Firma Lehmann & Co.
 Fax: 06152 64293
 Postfach 1209