

Anwendung des Weinwunders

- Giessen Sie Wein in ein separates Glas und stellen Sie dieses beiseite (Sie verhindern dadurch auch den Überlauf des Weines.) Vergleichen Sie später diesen Wein mit Ihrem behandelten. Den Unterschied kann man schmecken! Der Geschmack ist eine Frage der persönlichen Wahrnehmung.
- Stellen Sie die „Spiralseite“ des Stabes in Ihre Weinflasche.
- Lassen Sie den Stab zehn Minuten oder auch länger einwirken.
- Stellen Sie den Stab beim Einschenken in den dafür gefertigten Ständer oder legen sie diesen in die Verpackung zurück.
- ERKENNEN UND GENIESSEN SIE DEN UNTERSCHIED!

Achtung: Setzen Sie den Stab keinem Frost aus.

Hinweis: Es gibt das Parallelprodukt „Wassersegen“, das sich durch eine andere Steinmischung unterscheidet.

Giuseppe Vogler

Verkauf von Edelsteinen und Mineralien
Balmstrasse 6, Postfach 328, CH-6045 Meggen
Tel 0041 41 377 57 47
contact@giuseppenvogler.ch | www.steinkraftinfo.com

Ihr Vertriebspartner

Eine Wahrheit geht um die Welt.

In den letzten Jahren wurde mehrfach nachgewiesen (z.B. durch den japanischen Wasserforscher Dr. Masaru Emoto), dass sich der Zustand eines Getränktes durch Worte, Gedanken, Musik usw. stark beeinflussen lässt.

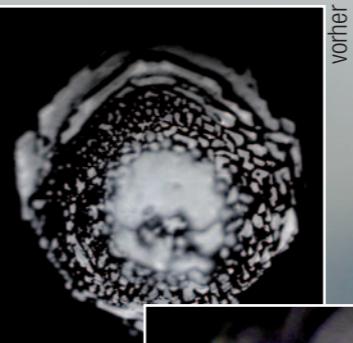
Neue wissenschaftliche Erkenntnisse aus der Mikrofotografie haben sehr bildhaft gezeigt, dass insbesondere Wasser Informationen aus der Umwelt aufnimmt und speichert.

Daraus lässt sich ableiten, dass wir, kraft unseres Bewusstseins, mit einfachsten Absichten etwas verändern können.

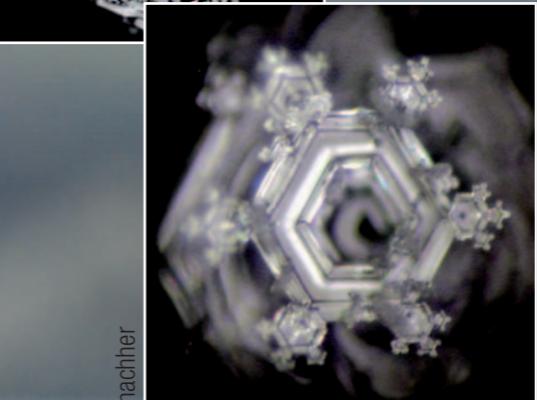
Vielleicht nutzen auch Sie die Macht des Segnens?

Vorher und nachher

Die fotografierten vom Wein beeinflussten Wasserkristalle belegen die Veränderung des Weines. Das völlig Neue daran ist, dass die Veränderung nun sichtbar gemacht werden kann. Eine Information die der Wein in sich trägt, zeigt sich als Bild.



vorher



nachher

PS. Am meisten überzeugen immer wieder erfahrene Veränderungen bei einem Wein, den man kennt, der einem vertraut ist.



weinwunder

weinwunder

swiss made

Wein – Genuss

Weinwunder bringt den Wein mit der hochwertigen Schwingung von Edelsteinen zusammen. Dadurch werden negative und unharmonische Verbindungen im Wein, sowie Beeinträchtigungen aus der Fabrikation, dem Transport und der Lagerung ausgeglichen.

Durch die Veredelung des Weines gewinnt dieser in seiner harmonischen Ordnung und erhält mehr Volumen. Geschmacklich wertvolle Elemente, wie z.B. die der Beeren, werden verstärkt wahrgenommen. Unedle Eindrücke, wie bestimmte Säure-Effekte, werden durch die Harmonisierung unterdrückt oder sogar gelöscht. Der Wein wird für den Menschen verträglicher.

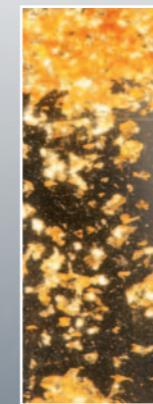
Der Wein gewinnt in seinem Gesamteindruck und in seinem empfundenen Wert!

Wir zitieren den Eindruck eines Weinkenners, der auch zur Produktbezeichnung führte:

„ES ESCH EIFACH ES WONDER!“

Sommeliers und Winzer bestätigen diese Aussage.

Inhalt des Stabes



Gold

Gold ist eines der frühesten bekannten Heilmittel. Nach neusten Erkenntnissen ist es vielleicht sogar die älteste Medizin überhaupt. Immer wieder priesen Heilkundige das Gold als Arznei, mitunter sogar als Universalheilmittel. Für Paracelsus war Gold das höchste Heilmittel. Chinesische und indische Ärzte behandeln seelische und nervliche Leiden mit Gold.

*„Trinkbares Gold heilt alle Krankheiten, es erneuert und stellt wieder her.“
Paracelsus*



Bergkristall und Turmalin

Bergkristall ist in der heutigen Steinheilkunde einer der wichtigsten und vielseitigsten Heilsteine. Er enthält Silikondioxid, einer der häufigsten mineralischen Bestandteile der Erdkruste. Interessanterweise bestehen auch wir Menschen u.a. aus Silikondioxid.

Der Bergkristall gibt Energie, vitalisiert und belebt. Eine Besonderheit von ihm ist, dass seine Energien in allen Farbfrequenzen schwingen.

Turmalin gehört zu den kraftvollsten und schönsten Steinen, die wir heute auf der Erde kennen. Dieser webt ein dichtes Netz in die Aura des Weines und unterstützt die Qualitäten Freude, Kraft, Gesundheit, Frieden und natürliche Fülle.

Die hochwertigen, im wahrsten Sinne des Wortes erlesenen edlen Steine mit ihren Schwingungen, veredeln den Wein.

Der Bergkristall unterstützt den Wein mit seiner Reinheit und Klarheit, der Turmalin mit seinem unübertrefflichen grossartigen magnetischen Effekt.

Einzigartig

Die Vielfalt der Farben des Turmalins sowie die Handfertigung des Glasstabes machen jedes Weinwunder zu einem einzigartigen Unikat.

Wirkungsweise

Alle Schwingungsträger (Quellwasser, Bergkristall, Turmalin und Feingold) sind physisch vorhanden. Diese physikalisch messbaren Schwingungen und elektromagnetischen Frequenzen der verwendeten Edelsteine und des Feingoldes beeinflussen den Wein positiv. Zusätzlich wirkt das enthaltene Quellwasser mit seiner Urkraft. Diese Kombination bewirkt die effektvolle Umwandlung und Ordnung der molekularen und energetischen Strukturen im Wein.

Der im Turmalin vorhandene Magnetismus sowie das lange erprobte Mischungsverhältnis des Stabinhaltes erhalten auf Dauer die energetische Wirkung. Der hohe Quarzanteil im Glasstab macht diesen „durchlässig“ und ermöglicht die Übertragung dieser natürlichen Kräfte auf den Wein.

Durch diesen energetischen Prozess werden die natürlichen Wein – Moleküle renaturiert und belebt. Der wahre Charakter des Weines kommt voll zum Ausdruck und wird zum noch grösseren Genuss.