



Über die Ganzheitliche und Naturnahe Weinerzeugung

Wir sind kein Öko-Weingut im klassischen Sinne und Sie werden auch kein Symbol eines zertifizierten Verbandes auf unserem Etikett finden.

Wir verfolgen einen etwas anderen Ansatz: Eine ganzheitlichere, naturnahe Weinerzeugung, die sich nicht nur auf die umweltschonende Arbeit im Weinberg beschränkt (bei zertifizierten Öko-Betrieben leider oft der Fall).

Besonders die Vinifikation im Keller nehmen wir mit auf in unser Denken und Handeln. Darüber hinaus bildet selbst eine umweltfreundliche Ausstattung unserer Weinflaschen eine Säule der ganzheitlichen Philosophie.

Was machen wir gleich, was machen wir anders ?

Im Weinberg verzichten wir auf Kräutervernichtende Substanzen sowie Gifte gegen Insekten oder Milben.

Wir verwenden die seit Jahren etablierten Mittel des ökologischen Weinbaus, allerdings ohne den dort praktizierten Einsatz von Schwermetallen wie etwa Kupfer, denn dies tötet die Regenwürmer und Mikroorganismen in unseren Böden. Statt dessen behalten wir uns vor gegen den falschen Mehltau in Jahren mit hohem Pilzdruck einmalig ein kuratives organisches Fungizid einzusetzen, was als „Medizin“ einen Befall nachträglich „heilen“ kann. Durch diese Strategie gelingt es uns sogar die im Ökoweinbau notwendigen Spritzungseinsätze mehr als zu halbieren. Wir schonen somit die Umwelt und die Bodenorganismen wirklich.

Im Berg wird ausschließlich mit organischen Düngern gearbeitet. Sie stammen aus den nahen Rinder- und Pferdestallungen unseres Dorfes.

Schwere Maschinen haben in unseren Weinbergen keinen Zutritt, da sie unnötig den Boden verdichten und so den Lebensraum dort verarmen.

Unser Keller ist nicht klinisch steril sondern beherbergt viele natürliche Helferlein auf dem Weg zu einem großen, authentischen Wein. Die Fässer vergären mit natürlichen, wilden Hefen aus dem Weinberg und der Kellerluft anstatt der im Labor gezüchteten Mikroorganismen im « Päckchen ». Schönungen und die berühmten önologischen Mittelchen lehnen wir strikt ab. Unsere handwerklichen Weine brauchen diese Art der künstlichen « Geschmacksanpassung » nicht. Jeder Wein darf und soll alle seine natürlichen Kanten und Charakterzüge mit Stolz tragen.

Die Weinflasche könnte eigentlich ein Recycling-Künstler sein. Leider verwenden viele Betriebe lieber Neuglas. Das ist weniger Arbeit. Der Weinflasche fehlt allerdings nicht das Geringste nachdem sie geleert wurde. Wir nehmen sie deshalb gerne zurück und verwenden sie wieder. Naturpapier macht das Ablösen des Etikettes möglich. Verschluss werden die meisten Flaschen mit einem CO₂-neutralen Natur-Kork und wir sind der Meinung einen guten Korken nicht durch eine zusätzliche Kapsel aus Kunststoff kaschieren zu müssen. Unser und Ihr Beitrag für die Umwelt.