

ÖKOLOGISCHE WEINE



DEUTSCHER PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE TROCKEN

Ökologisch bewirtschaftete Weinberg im Osten Rheinhessens. Traditionell gemaischt, geklärt und im Edelstahltank vergoren. Nach 3monatiger Reife geklärt und in Flaschen gefüllt.

BESONDERHEIT Unsere Antwort auf den italienischen Secco - klar und reintönig!

SENSORIK Helles Gelb, deutliche grüne Reflexe, feine Perlage. Frische helle

Früchte, Holunderblüte, Eisbonbon. Lebendiger, süffiger und erfrischender Gaumen. Regt an und belebt. Für den Balkon, die

Terrasse und jede Party der Knaller-Tropfen.

EMPFEHLUNG Gerne in Kombination mit frischem Obst, luftigem Gebäck

oder salzigen Knabbereien.

ALKOHOLGEHALT 11 % vol

SÄURE 6,4 g/l

RESTSÜSSE 17 g/l

GESCHMACK trocken

TRAUBEN Cuvée Weiss

TRINKTEMPERATUR 8°C

BODEN vornehmlich Lössboden, Sand, Kies und Lehm

QUALITÄT Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

GÜTESIEGEL BIO











ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein "garer" Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.





