SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2024

Zeiten-Sprung

ALTE SORTE
TROCKEN

2 kleine Versuchsparzellen im Michelsberg und Schlossberg, tiefgründiger Lössboden, sehr humos, erster Ertrag in 2018. Handlese, einmaischen für 12 Stunden. Nach der Pressung wird der Most in Steingut-Amphoren und einem liegenden Ei vergoren und lagert bis in den Sommer auf der Feinhefe.



BESONDERHEIT	Nachhaltigkeit für alle Sinne. Fühlbar im Rebholz, schmeckbar im Wein.
SENSORIK	Mittleres, leicht gedecktes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Reife Frucht von Mostbirnen, Apfelschale, Apfelmus und Quittenkompott, durchmischt von feinen Pfeffernoten, getrockneten Wiesenblumen und Lindenblüten. Der Gaumen ist saftig mit erfrischenden hefigen Noten und deutlicher Würze. Ein charaktervoller Tropfen.
EMPFEHLUNG	Hervorragender Essensbegleiter zu naturbelassener und frischer Küche. Vollkornbrot mit Frischkäse, Kresse und Radieschen, Kerbel-Basilikum-Salat mit Erdbeeren, Entenbrust und Spargel, Heilbutt mit Erbsen, Maiskölbchen und Koriander-Ingwer-Dressing, Hähnchenbrust knusprig auf Fenchelgemüse mit Currykraut und Minze, Schweinemedaillons mit Kräuterkruste auf Kartoffelpüree.
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	6,6 g/l
RESTSÜSSE	1,6 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Grünfränkisch
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	leichter Lössboden in mittelstarker Auflage
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



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.

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft