SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2025

Trio

TRADITIONSCUVÉE
TROCKEN

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

BESONDERHEIT	Moderne Cuvée mit der Piwi Muscaris
SENSORIK	Helles, funkelndes Gelb mit deutlichen grünen Reflexen. Duftiger animierender Auftakt in der Nase helle Früchte wie Birne, junger Apfel, Holunderblüte, feine Muskatnote. Erfrischender Gaumen mit eleganter Struktur.
EMPFEHLUNG	Gerne solo oder in Begleitung von unkomplizierter Küche. Gemüse-Sticks zum Dippen in Kräuterquark oder Olivenöl, Kaltschale mit Gurken und Joghurt, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Geflügelstreifen auf Bulgursalat mit wilden Kräutern und Gemüse, Schweineschnitzel vom Grill mit Folienkartoffel und Kräuterquark. JUBILÄUMSPAIRING 2026: In diesem Jahr ist der Trio unser Jubiläumswein - wir feiern 70 Jahre ökologischen Weinbau. Gemeinsam mit unserem langjährigen Partner ÖMA, der sein in diesem Jahr seinen 40. Geburtstag feiert, empfehlen wir besonderes Pairing die ÖMA Jubi Alpentorte
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,3 g/l
RESTSÜSSE	2,7 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Cuvée Weiss
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Vornehmlich Lössboden, Sand, Kies und Lehm
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