

Mit der RÉSERVE gelockt...

TROCKEN

Die Reserve Weine folgen der Idee des Möglichen. Mit einer klaren Vorstellung losgehen und den Wein entlang dieser Idee gestalten, Grenzerfahrung ganz bewusst zu provozieren um im fertigen Wein zu schmecken wie ausgeliefert wir im Keller arbeiten. Und um wieder zu lernen, dass wir uns auf Gewächse, Intuition und Handwerkskunst verlassen können.

*Das ist drin:

1 x Réserve, Pinot noir, 2021, trocken,

Alkohol: 14%

1 x Réserve, Riesling, 2022, trocken,

Alkohol: 13,5%

1 x Réserve, Chardonnay, 2022, trocken,

Alkohol: 13%

GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Sortiment
QUALITÄT	QBA
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.

