Naturweine

BIO | DEMETER | AMPHORENWEINE

		0,75lt.	1,5lt.
Weingut Ploder Rosenberg St. Peter am Ottersbach Vulkanland	2015 LINEA CHARDONNAY	40	80
	2013 LINEA SAUVIGNON BLANC	45	
	2018 CARA	33	
	2016 MARO Amphorenwein	75	
	2015 LINEA PINOT GRIS	39	
Werlitschhof Glanz - Leutschach Südsteiermark	2019 EX VERO I	35	
	2019 EX VERO II	55	
	2019 EX VERO III	65	
	2015 EX VERO II		110
	2011* | 2012* EX VERO III		125
	2018 MORILLON V. OPOK	40	
	2011 WERLITSCH*		125
Weinhof Scharl - St. Anna am Aigen - Vulkanland	2016 DER MANN IM MOND CABERNET FRANC	70	
Sepp Muster Leutschach	2018 SGAMINEGG - SB |MO	85	
	2017 SGAMINEGG - SB| MO	85	
	2019 GRAF SAUVIGON BLANC	65	
	2019 GRÄFIN*	75	
Andreas Tscheppe Leutschach	2019 HIRSCHKÄFER SB| CH*	105	
	2019 SALAMANDER CH	90	
Kögl Tamara Ratsch a.d. Weinstrasse	2018 ALTE REBE WELSCHRIESLING	35	
	2019 MORILLON EHRENHAUSEN DAC	38	
KT & CN | Gamlitz	2020 SAUVIGNON BLOW	40	
Jaunegg Daniel Eichberg - Leutschach	2020 GRAUBURUNDER KNILY	40	
	2020 WELSCHRIESLING SAND + SCHOTTER	40	
Söll - Gamlitz	2017 MÜLLER THURGAU	30	
	2017 RIESLING STEINBACH	55	
Gut Sernau Peter Skoff - Gamlitz	2017 SAUVIGNON BLANC GAMLITZ	45	
Weingut Firmenich Berghausen	2021 SAUVIGNON BLANC LIMESTONE	45	
	2022 SAUVIGNON BLANC KORALLENRIFF	X	

EX VERO (lat.) hat die Bedeutung aus dem Wahrhaftigen, aus dem Tatsächlichen, ganz und gar wirklich. Wir drücken damit unsere Betriebsphilosophie aus.

Biologischer Weinbau

Die biologische Bewirtschaftung zeichnet sich durch die Förderung der Artenvielfalt, von Pflanzen und Tieren, im Weingarten aus. Schonendes Handwerk vom Weingarten bis in die Flasche sind oberstes Gebot.

Bio-Dynamischer Weinbau

Im Bio-dynamischen Weinbau werden zusätzlich zu den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft, die kosmischen Kräfte, wie zum Beispiel der Mond, miteinbezogen. Man findet einen gesamtheitlicher Ansatz.. Demeter Winzer lassen ihren Weinen besonders viel Zeit im Keller.

Orange Weine

Orange Weine ergeben sich aus weißen Trauben, die so wie Rotwein auf der Maische vergären. Das heißt mit Beerenschalen, Kernen und teils mit Traubenkämmen. Je länger der Saft mit den Schalen in Kontakt ist, desto mehr Inhaltstoffe gehen in den Wein über und es entsteht ein eigenständiges Farb- und Geschmacksbild. Dicht, tanninreich, aromatisch und komplex.