

Sauvignon – die Diva unter den Weinen

Winzer Gerhard Aenis liebt die Herausforderung. Seit seinem Neuseelandbesuch in Marlborough ist er auf den Geschmack gekommen, noch bevor Sauvignon zum Modegetränk wurde und somit den Chardonnay ablöste, der in den 90ziger Jahren boomte. Mit dem Fahrrad unterwegs von Weingut zu Weingut, noch als ehemaliger Kellermeister tätig, aber mit der Sehnsucht im Herzen, seinen eigenen Wein herstellen zu dürfen, testete und probierte er sich durch die wunderbare Landschaft Neuseelands und holte sich Tipps von den Weinbauern. Für ihn kam nur eins in Frage: Sauvignon blanc. Aber wie? Noch war in

Deutschland vor 1995 der Anbau verboten. Doch die Zeiten änderten sich: heute kann jeder anbauen was er will und so konnte er sich hingebungsvoll der schwierigen Diva widmen. War das Anliegen nicht schon schwierig genug, so sollte sie auch noch biologisch angebaut werden. Die Sauvignontraube reagiert sofort auf die Umwelt und das Verhalten des Winzers, es darf von allem nicht zu wenig und nicht zu viel sein. Die Traube stellt ein hohes Einfühlungsvermögen und Wissen an den Winzer und ist damit eine schwierige und große Herausforderung. Eine Diva eben! Weitere Infos unter: www.weingut-aenis.de



ÖKOLOGISCHES WEINGUT

Gerhard Aenis

Hauptstraße 34 · D- 79589 Binzen

Telefon 07621 63736

Mail: weingut.aenis@gmx.de · www.weingut-aenis.de

Öffnungszeiten: Mo., Do., Fr. 16 bis 19 Uhr, Sa. 10 bis 15 Uhr

oder nach telefonischer Vereinbarung, gerne auch außerhalb der Geschäftszeiten.

Philosophie:

Erst wenn die physiologische Reife erreicht ist, d. h. erst dann, wenn die Trauben dem Anschein nach und geschmacklich ausgereift sind, wird mit der Weinlese begonnen. Reife Trauben sind die Voraussetzung für gute aromatische Weine. Intensive Handarbeit und traditionelle Verfahren ergeben optimalen Genuss.

Spezialität:

Qualitativ hochwertige Bioweine. Trockene, durchgegozene Weine, die im klassischen Sinne ohne den Zusatz von Süßreserve auf Flaschen gefüllt werden.

Kleine Weinprobe:

1 Winzersekt, 5 - 6 Weine und Bauernbrot. Dauer: 1 - 2 Stunden

Preis: 1,50 Euro pro Wein / Person

Angebot von hochwertigen, authentischen Weinen:

2012er Blauer Spätburgunder auch als Kabinett

2011er Blauer Spätburgunder Spätlese – Eichenfass und Barrique gereift

2013er Gutedel, Weißer Gutedel, Weißburgunder Kabinett, Grauburgunder Kabinett, Sauvignon blanc Kabinett, Müller-Thurgau Kabinett

Winzersekt: 2011er Crémant Baden Brut und Pinot Rosé Brut.

Auszeichnungen: Seit 1999 ECOVIN-Zertifikat, Gault Millau 2012, 2013,

2014, Eichelmann 2013, 2014, Bester Badischer Biowein 2011, 2012,

2013, ECO Winner 2013

Alle Weine sind im Onlineshop zu bestellen unter: www.weingut-aenis.de

