**Nachhaltig biologische Weinproduktion im Fürstenzellerhof**

Alle Weingärten liegen in einer Entfernung zum Weingut in einem Radius von max. 1 Kilometer.

Es werden in einem Weinjahr lediglich 5 – 7 Bearbeitungsfahrten mit dem Traktor (MF240) unternommen (2x Bodenlockerung, 1-2 Mäharbeiten. 2-3 Spritzungen) und somit gelingt es bei rd. 1,5 ha bewirtschafteter Weinbaufläche mit rd. 80 Liter Diesel auszukommen.

Fast alle Arbeiten (Schneiden, Anbinden, Jäten, Laubarbeiten, Ausdünnung bis zur Lese) werden ausnahmslos per Hand durchgeführt. Selbst die Anreise in den sehr nahe gelegenen Weingärten erfolgt zu rund 50 % per (Elektro-)Rad. Nur im Ausnahmefall kommt der Weingartenjimmny zum Einsatz.

Es werden alle Arbeiten vom Winzer durchgeführt und es kommen keine externen Weingartenarbeiter, welche alleine durch ihre Anreise (aus dem Ausland), die Nachhaltigkeitsbilanz verschlechtern. (Dies wird oft generell verschwiegen und scheint meist nirgends auf)

Eine ganzjährige Begrünung und der Verzicht auf Fungizide und Pestizide.

Lediglich 2-3 Spritzungen mit Schwefel und Kupfer, Brennesselwasser und Buttermilch.

Auch im Keller wird auf Gärhilfen gänzlich verzichtet und es erfolgt eine kontrollierte Gärung mit natürlicher Wasserkühlung.

Fast hätte ich´s vergessen: Die Weingärten hat mein Vater und mein Großvater ausgesetzt und sind mittlerweile 60 – 110!!! Jahre alt. Mineralisch, wenig im Ertrag, aufwändig in der Bearbeitung aber exzellent und einmalig im finalen Produkt.

**Komm vorbei und koste - You will taste it ☺**