

NATURWEINE VOM BIOWINZER LINDER



NICHTS REIN.
NICHTS RAUS.
100% TRAUBEN.

DAS IST UNSERE INTERPRETATION
VON NATURWEIN.

VERGÄRUNG NACH DER VORTEIGMETHODE,
BEI DER NUR EIN KLEINER TEIL TRAUBEN
EINGEMAISCHT UND SPONTAN ANGEKÜLT
WIRD, UM SPÄTER DIE GESTAMPFTEN
TRAUBEN ZU BEIMPFEN.

MAISCHEVERGORENE WEISS- UND ROTWEINE
BRINGEN TANNINE UND BITTERSTOFFE,
SOGENANNT ANTI-OXIDANTEN.
SIE STABILISIEREN, STRUKTURIEREN,
UND BEREICHERN UNSEREN WEIN.

ES SIND IDEALE ESSENSBEGLEITER,
BELÜFTET UND BEI ZIMMERTEMPORATUR
(AB 18°C) GENOSSEN.
BEI NICHTGEFALLEN GERNE MEHRERE
TAGE BEI ZIMMERTEMPORATUR NACHVERKOSTEN.
OXIDATION MACHT DIE WEINE
FRUCHTIGER, BREITER UND MILDER.

WEINE, DIE WIE ROTWEIN HERGESTELLT WURDEN,
WOLLEN AUCH WIE ROTWEIN GETRUNKEN WERDEN.

ZUM WOHL MIT UNSEREN
UNGEFILTERTEN, SCHWEFELFREIEN
UND DESHALB BEKÖMMLICHEN WEINEN
AUS PESTIZIDFREIEM ANBAU!



DE-ÖKO-022



WINZERHOF-LINDER.DE
ENDINGEN AM KAISERSTUHL