



"OIBELOS" BLAUER ZWEIFELT VON GÖSING

Bioweingut Soellner, Wagram

2021



Fruchtbetont, mit leichter Würze, feinen Gerbstoffen und gut integrierter Säure.

Die Reben für den "Oibelos" wachsen in den Rieden von Gösing auf sandig-tonigem Boden. Die vollreifen Trauben werden sortiert geerntet und gerebelt. Nach der spontanen Gärung bleibt der Rotwein für rund 3 Wochen auf der Maische und wird dann schonend abgepresst. Danach reift der Wein für mindestens 2 Jahre in kleinen und grossen gebrauchten Eichenfässern. In Harmonie und mit einer fruchtbetonten Seite wird der Wein schliesslich abgefüllt und mit dem für Österreich typischen Schrauber verschlossen.

Land / Region:	Österreich / Wagram, Niederösterreich
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Blauer Zweigelt
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Sand, Ton
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Pilz-Gulasch mit Semmelknödel, Grill, Sugo di cacciagione



BIOWEINGUT SOELLNER



Die Weingärten der Familie Söllner liegen inmitten der niederösterreichischen Gemeinde Gösing im Weinbaugebiet Wagram. Die Familie zählt zu den Bio-Pionieren am Wagram, denn ein biologischer Landbau wird bereits seit dem Jahre 1994 betrieben. Die Bewirtschaftung erfolgt indes nach den Prinzipien des biodynamischen Weinbaus. Mit der Harmonie der Natur im Fokus werden hier mit viel Handarbeit ausdrucksstarke und eigenständige Weine gekeltert.

Neben den 17 Hektar Rebfläche umfasst der Betrieb der Familie Söllner rund 35 Hektar Ackerland, 10 Hektar Wald & Biotope und Streuobstbäume. Ein paar Krainer Steinschafe (seltene Schafrasse) & Hühner gehören auch noch zum Inventar. Daniela Vigne, Toni Söllner, Bruder Reinhard Söllner, Julian Vigne, Eltern Margareta & Anton Söllner Senior, Aurelia und Bogdan Kordyl und Lesehelfer bewirtschaften gemeinsam die Flächen und sorgen für das Wohl der Natur. Der Kreis als minimalisiertes Symbol für die Sonne ist das Logo des Betriebes und steht für den Kreislauf des Lebens sowie das Motto: „alles dreht sich und bewegt sich“. Ihre biodynamische Arbeit führt zur gezielten Begrünung durch Einsatz von Leguminosen und Kräutern, das Aufkommen lassen wilder Kräuter und Gräser, sowie Verzicht auf synthetische Mineraldünger und Pestizide. Spontanvergorene Weine, mit minimalem Eingriff im Rebberg sowie Keller doch umso grösserer Persönlichkeit.