

Ab sofort können Sie die unten aufgeführten Weine, vom Bioweingut Mißbach aus Ebringen bei uns erwerben.

Wir selbst sind ganz begeistert von den Weinen der Familie Mißbach, die sich seit Anfang 2020 ausschließlich auf die Herstellung biologischer Weine konzentriert und freuen uns, diese ab sofort bei uns anbieten zu können. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim genießen.

2019er Weissburgunder „im Einklang“ , trocken
Kernobst, kräutrige Melisse und schön lang 0,75l 11,80

2019er Grauburgunder „im Einklang“ trocken
Frisches Heu, Am Gaumen nussig und herb,
sehr ausgewogen und voll im Saft
internationaler Bioweinpreis 2020 Silber-89 Punkte 0,75l 12,80

2018er Spätburgunder „ im Einklang“ trocken
herbe, dunkle Kirschfrucht und Cassis 0,75l 13,80

2018er „Herr Rossi“ Cabernet & Pinot, trocken
Mediterraner Charakterkopf aus Cabernet Carol und Pinot Noir 0,75l 21,80

Cremant Baden Sekt trocken, traditionelle Flaschengärung 0,75l 13,80

Hier eine kleine Info zum Weingut Mißbach:

Im Einklang von Natur, Mensch und Handwerk

Besondere Weine entstehen, wenn Natur, Mensch und Handwerk im Einklang sind. Alles beginnt im Weinberg: mit der Harmonie zwischen Boden, Bewuchs und Insektenwelt und dem richtigen Verhältnis von wachsen lassen und bearbeiten. Mit dem „sanften Rebschnitt“ reduzieren wir schonend die Erträge und brechen im Frühjahr überschüssige Triebe qualitätssteigernd aus. Wir stärken unsere wertvollen Böden mit biodynamischen Präparaten und verzichten selbstverständlich auf mineralische Dünger und Herbizide. Denn ein lebendiger, gesunder Boden ist die wichtigste Basis für ausdrucksstarke Weine. Wann immer möglich arbeiten wir von Hand und betreiben damit noch „echtes Handwerk“.

Unser Team besteht neben unserer Familie und unserem Allrounder Stefan vor allem aus naturbegeisterten Aushilfskräften. Zum krönenden Abschluss der Vegetationsperiode lesen wir all unsere Trauben von Hand. Das gemeinsame Vesper und die damit verbundene Geselligkeit, wie man sie fast nur noch von früher kennt, sind uns dabei besonders wichtig. Denn mit der Maschinenlese verschwindet auch diese Freude und Lebendigkeit vielerorts aus den Weinbergen.

Seit dem 2020 er Jahrgang vergären wir unsere Weine ausschließlich spontan. Makelloser Lesegut ist dafür die entscheidende Basis. Deshalb müssen die Trauben vom Leseteam akribisch sortiert werden und nur die beste Qualität darf im Eimer landen. Im Keller angekommen bedarf es einer schnellen und schonenden Verarbeitung und ständiger Beobachtung. Doch es lohnt sich: die Weine zeigen durch die Vergärung mit den Weinbergs- und Kellereigenen Hefen mehr Individualität und Vielschichtigkeit als mit Reinzuchthefer vergorene Weine. Außerdem verzichten wir auf Schönungen und lassen unseren Weinen bis zur Abfüllung sehr viel Zeit.

Denn jeder Wein muss seine eigene Balance finden!

