

Wir produzieren keine Weine von der Stange, sondern ausdrucksstarke trinkfreudige Naturweine

Sie sind vielfältig und lebendig, begeistern und überraschen, machen neugierig. Die Grundlage dafür ist unsere mehr als fünfundzwanzig Jahre lange Erfahrung in der biodynamische Wirtschaftsweise im Weinbau.

Wir arbeiten mit der Natur und nach den strengen Regeln von Demeter

Die Weine in der Kategorie Natural/Orange sind handgelesen und mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Sie werden nicht geschönt, nicht filtriert und erhalten keinen oder minimalen Schwefelzusatz. Einzig und allein der vergorene Saft unserer Trauben ist in der Flasche.

Zurück zu den Wurzeln und der natürlichen Ursprünglichkeit

In der Kategorie Klassik sind die Weine ebenso wie in der Kategorie Natural/Orange handwerklich hergestellt.
Sie werden jedoch grob filtriert und erhalten eine sehr geringe Menge an Schwefel.
In der Kategorie PetNat & Crémant arbeiten wir nach der uralten "Méthode Ancestrale" sowie der "klassischen Flaschengärung".

Jede Flasche ist ein Unikat und wird von uns erst nach entsprechender Reifezeit zum Kauf angeboten.

Wir lassen den Weinen und Sekten für die natürliche Reifung auf der Hefe ihre Zeit, damit sie ihren individuellen Charakter entwickeln können. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks oder gebrauchten kleinen Holzfässern, hergestellt von den französischen Tonnellerien Moreau, Frères und Rousseau.

Alle Weine werden als badische Landweine deklariert.

Etiketten

Das Kristallisationsbild in der Mitte stammt von dem Saft einer Traubenbeere und macht die hohe biologisch-dynamische Qualität unserer Weine sichtbar.

Der Mond bildet seine vielfältige, energiereiche Wirkung auf uns Menschen, Pflanzen und Tiere ab.

Der Fingerabdruck ist Symbol für Tradition, Leidenschaft und die Einmaligkeit meiner Weine.

Niemals gleich

Jeder ist anders, jeder ist eigen, niemals gleich – alle machen uns Spaß! Im Einklang mit der Natur verbinden sich Handwerk und Seele

Thomas Harteneck