

Das neue Sauer



Warum Verjus,
also der grüne Saft
aus unreifen Trauben, die
Küchen- und Barszene erobert.

Von Andrea Knura,
zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

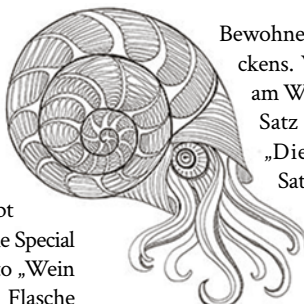
Wien und Wein

Das Bioweingut Lenikus ist typisch Nussberg, typisch Bisamberg.

Warum man sich im Bioweingut Lenikus für ein Stachelschwein auf dem Etikett des Gemischten Satz DAC entschieden hat? Ganz einfach: „Das Tier versinnbildlicht mit seinem üppig besetzten Rücken die Vielfalt der Rebsorten und

das vielschichtige, frische Aroma mit prickeliger Note. Ein breit gefächertes Geschmacksprofil mit harmonischer Säure“, erläutert Lenikus-Vertriebsleiter Christian Schmalvogel. Diesen Wein gibt es übrigens auch in der Biennale Special Art Edition – unter dem Motto „Wein trinken, Kunst fördern“. Ein Flasche Wein ist ein Euro für die Kunst.

Auf den Lenikus-Etiketten ist das zu sehen, was den Boden prägt und sich bis heute in den Charakteren der Weine widerspiegelt: die urzeitlichen



Bewohner des Wiener Beckens. Wie der Nautilus am Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg. „Dieser gemischte Satz wird von seiner Lage dominiert.

Muschelkalk bringt die tiefgründige, salzige Mineralik.“ Den fossilen Nautilus findet man übrigens heute noch bei Ausgrabungen am Nussberg. Aber auch Wollnashorn, Meeresschildkröte, Urzeitpferd und Colius stehen mit ih-

ren Attributen für die Lenikus-Weine.

Und die Lenikus-Ideologie? „Wem bewusst ist, dass Nachhaltigkeit von ‚Nachhalten‘ stammt, also ‚längere Zeit andauern oder bleiben‘, dem ist auch klar, was uns wichtig ist. Unser Ziel ist es, die kostbare Fruchtbarkeit und Gesundheit unserer Böden möglichst lange zu erhalten und schonend damit umzugehen.“ Zudem sei gesagt: Es ist wichtig, *wo* und *wie* man trinkt. „Wir finden es bedeutsam, auch beim Weingenuss bewusster zu trinken und zu genießen.“

www.bioweingutlenikus.at



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

