

Weil er fein prickelt ...

Mit Biosekt nach klassischer Methode hat sich das Bio-Weingut Stopfer einen Namen gemacht.

© Andrea Knura



••• Von Andrea Knura

Wein begleitet Familie Stopfer seit Generationen – ebenso wie die Tradition, für das, was man tut, Verantwortung zu übernehmen. Folgerichtig führen Martha und Franz Stopfer ihr Weinviertler Weingut seit dem Jahr 2013 nach organisch-biologischen Richtlinien. Franz Stopfer: „Es macht mir Freude, durch den achtsamen Umgang mit den Ressourcen unserer Erde gute Qualität zu erzeugen.“ Seit 2013 wird auf Pflanzenschutzmittel und Dünger verzichtet, die chemisch hergestellte Substanzen enthalten. „Biologisch zu arbeiten, bedeutet eine positive Lebensgemeinschaft zu erzeugen, indem sich Nützlinge in unseren Weingärten bei einer blühenden Vielfalt wohlfühlen. Dadurch leisten

wir unseren kleinen Beitrag, unserer Natur nicht längerfristig die Lebensfähigkeit zu rauben.“

Biosekt nach klassischer Methode Besten Sekt mit feiner Perlage erhält man nur mit einem guten Grundprodukt, Flaschenvergärung und der Liebe zu jeder einzelnen Flasche, sind sich Martha und Franz einig. Seit 20 Jahren machen sie den Sekt nach der klassischen Methode, viel Erfahrung und vor allem viel Handarbeit steckt damit in jeder Flasche. Die Méthode Traditionelle ist die älteste und aufwendigste Herstellungsmethode für Champagner, Sekt oder Schaumwein. Bei Traditioneller Flaschengärung muss Sekt mindestens neun Monate auf der Hefe liegen. Die Flaschen werden kopfüber

auf Rüttelpulte gesteckt, in denen sie schräg lagern. Stopfer Sekt ist immer sortenrein, aus bestem, handverlesenem und naturbelassenem (naturreinem) Traubengut. So erlebt man einen Grünen Veltliner Sekt klassik brut als spritziges Trinkvergnügen mit feiner Frucht und pfeffriger Würze, dicht und mollig mit einer feinen Perlage und moderater Säure. Der Rosè vom Blauen Zweigelt schmeckt zart nach Erdbeere, Muskat Ottonel hingegen erinnert an Holunderblüte und Rose... Am Weingut Stopfer werden immer rund 500 bis 1.000 Flaschen pro Rüttelvorgang gemacht, also kleine Mengen, damit der Sekt immer frisch ist und genügend Perlage hat. Übrigens: Das Lager im Bio-Weingut Stopfer ist gut gefüllt und gerüstet für die Feiertage.

www.bauernladen.at

bauernladen Tipps

1. Advent



© Andrea Knura

Ab Sonntag läuft der Weihnachts-countdown. All jenen, die noch auf der Suche nach nachhaltigen Geschenken für die Liebsten sind, empfehlen wir die Weihnachtsgeschenke unserer heimischen Produzenten. Liebevoll händisch hergestellt, verpackt und verschickt.

„Apfelsaft aus Apfel g'macht“



© Wein- und Obstbaum Preiß

Wo Apfelsaft draufsteht, ist Apfelsaft drin. Oder? Heimische Obstbauern wie Wein- und Obstbaum Preiß im Traisental garantieren Herkunft und sortenreine Säfte.

Reisgepflegt



© byaktivisten

Reis bzw. Reismehl sind absolute Beauty-Allrounder und zaubern einen glatten und strahlenden Teint, weiß Rita Davidson. Reis und Reismehl gibt es übrigens auch aus Österreich.



@bauernladen.at

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