

WEINGUT SCHMELZER

Heideweg 3 • 7122 Gols

+43 69911188309

wein@schmelzer.at

wein@schmelzer.at

Schmelzers biodynamische Weine sind das Produkt einer ganzheitlichen Sichtweise der Landwirtschaft. Unser zentraler Gedanke liegt in der aktiven Auseinandersetzung mit den Naturprozessen. Unser Ziel liegt im Schaffen eines natürlichen Gleich-gewichts, welches unsere Arbeit in den ökologischen Kreislauf integriert. In Harmonie mit der Natur arbeiten wir nicht auf die Maximierung des Ertrags in klimatisch begünstig-ten Jahren hin, sondern fördern sanft die dauerhafte und nachhaltige Fruchtbarkeit des Bodens und der Reben. So schaffen wir naturnahe, regional- und sortentypische biodynamische Weine von kontinuierlich hochwertiger Qualität. Schmelzers biodynamische Weine präsentieren sich mit Goethes Urpflanze, die alles in sich vereint und so die Bedeutung der Summe des Ganzen in der Natur versinnbildlicht.



Besonderes

- Produktion von Orange Wines
- Demeter Betrieb
- Weine ohne zugesetztem Schwefel
- Weinverkostung
- Weingartenführung
- "Wie entsteht der Wein?" - Rundgang
- Appartement direkt am Weingut für bis zu 4 Personen

Öffnungszeiten

Nach telefonischer Vereinbarung

Weinsortiment

Weißwein, Rosé, Rotwein, Süßwein, Sekt/Frizzante, Orange Wines

Weinanbau

Biodynamisch

Auszeichnungen

Internationaler Bioweinpreis, Falstaff

Verkauf hauseigener Produkte Ja

- Traubensaft
- Feigensenf
- Feigenmarmelade
- Div. Obstmarmeladen