

# Wein BioGrafien

BIO WEIN PRÄSENTATION 2019



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus



Europäische  
Landwirtschaftspolitik für  
die Entwicklung der  
ländlichen Räume  
Hier sind wir! Europa ist  
die Weibchen-Gebäude





Wir schauen aufs Ganze

## Unsere Werte

Der respektvolle Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt ist Grundlage unseres Handelns. Nachhaltigkeit der Gedanken, den wir dabei verfolgen. Darauf aufbauend haben wir Kernwerte festgelegt, die unsere Arbeit beschreiben.



### ÖKOLOGIE

Biobäuerinnen und Biobauern stehen für den Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen. Wir fördern Diversität und bewahren Lebensgrundlagen für alle.



### WÜRDE

Biologische Landwirtschaft heißt, die Würde der Tiere zu achten. Wir bieten ihnen ein artgerechtes Leben.



### FAIRNESS

Soziale Verantwortung nehmen wir ernst. Daher pflegen wir mit Bäuerinnen und Bauern, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Kundinnen und Kunden einen partnerschaftlichen Austausch. Ehrlich und wertschätzend.



### VERANTWORTUNG

Wir fühlen uns sowohl der Natur als auch unseren Mitmenschen verpflichtet, gewissenhaft zu arbeiten, um unsere Erde für künftige Generationen zu erhalten.

# WeinBioGrafen 2019

„Bio-Wein in aller Munde“

Die Bio-Wein Verkostung 2019 findet heuer erstmals am Steiermarkhof statt. Steirische und slowenische Bio-Weinbaubetriebe präsentieren über 150 Bio-Weine. Kulinarische Bio-Schmankerln aus der steirischen Küche ergänzen das Genusserlebnis.

Diese Veranstaltung bietet Ihnen eine einzigartige Gelegenheit Bio-Weine konzentriert und kommentiert zu verkosten. Führen Sie Gespräche mit den Winzerinnen und Winzern und erfahren Sie beim Secret Tasting unerwartete, spannende Geschmackserlebnisse.

Jeder Betrieb hat seine besondere „Bio Grafie“. 2019 war für die Bio-Weinhöfe ein gutes Jahr mit guten Blühbedingungen und einer ausgeglichenen Wasserversorgung. Bio Weinbau ist in der Steiermark eine große Herausforderung. Steile Hanglagen erfordern viel Handarbeit, zu viele Niederschläge eine professionelle Kulturführung und viel Know How.

Bio Ernte Steiermark möchte, als größte Bio-Organisation, ihr Interesse am Bio-Weinbau, an den besonderen Menschen und Betrieben mit dieser einzigartigen Wein-Präsentation wecken.

**Josef Renner**  
Geschäftsführer

**Thomas Gschier**  
Obmann



PEKEL  
EKOLOŠKA VINA  
Vinogradništvo Anton Ajster



Anton Ajster  
Krška vas 6,  
8262 Krška vas, Slovenia;  
pek.ajster@gmail.com  
+386 40 170 695

Bio Blumen von





**Ich identifiziere mich mit ...**

... einer naturnahen Arbeitsweise in der das Streben nach Qualität an erster Stelle steht. Mit Respekt vor der Natur bewirtschaften wir unsere Weingärten, dies sehen wir als wichtigsten Grundstein für den sensiblen Umgang mit unseren Weinen.

**Dieser Gegenstand beschreibt unseren Betrieb:**

Boden/Terroir: Schiefersteine, ein Häufchen Sand, .... Das Terroir ist für unser Weingut maßgeblich. Es spiegelt sich in unseren Weinen wider und verleiht Ihnen je nach Bodenart einen unverkennbaren Charakter.

**Dieser Gegenstand erklärt, warum ich biologisch arbeite:**

Die Biene! Im Einklang mit der Natur, ohne Verwendung von konventionellen Spritzmitteln sichern wir diesen kleinen, fleißigen Tierchen einen intakten, gesunden Lebensraum um Honig sammeln zu können.

**Mein persönlicher Gegenstand abseits des Betriebes ist:**

Holz! Holz kann sehr hart sein, aber auch sehr weich.



# Zur Verkostung

Welschriesling	2018
Weißburgunder	2018
Chardonnay	2018
Cabernet blanc	2017
Muscaris	2018
RWC 13 - Rotwein Cuvée	
Cabernet blanc Nobilis	2015

## Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Weingut Dorner**  
*slovenske gorice*

**Bio-Weingut Dorner Jakob**  
Grazerstr. 14  
8480 Mureck  
+43 664 4974822  
office@weingut-dorner.at  
www.weingut-dorner.at



**Dieser Gegenstand erklärt, warum ich biologisch produziere ...**

... das Insektenhotel ist Herberge für 200 Tiere pro Quadratmeter.

**Mein persönlicher Gegenstand abseits des Betriebes ist ...**

... das Stethoskop, ein wichtiges Instrument für mich als Arzt.

Ich höre in den Patienten und in die Natur.



# Zur Verkostung

Weißburgunder	2017
Ruländer (Grauburgunder)	2017
Gewürztraminer	2017
Blaufränkisch	2017
Blauburger	2017
Šampus Muscaris	2018
Penina Weißburgunder	2017

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Vino Frešer  
Ritoznoj 17  
2310 Slovenska Bistrica, Slovenia  
+386 31 577 980  
vino@freser.si  
www.freser.si







**Weingut Holger Hagen**  
Dipl.-Ing.(FH) Holger Hagen  
Wagendorferstr. 55  
8423 St. Veit am Vogau

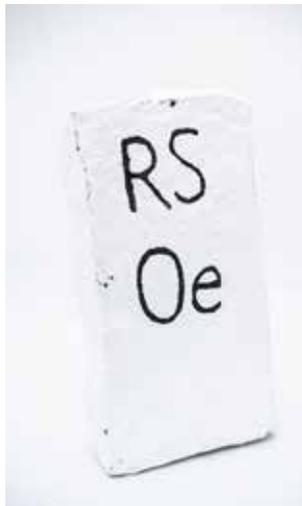
Policki Vrh18, 2221 Jarenina (Slo)  
+43 664 6385218  
weingut@holgerhagen.eu  
www.holgerhagen.eu

### **Zwischen Bergen, Steppe und Meer:**

Die Region, aus der unsere Trauben stammen. In der Südsteiermark ist unsere edelste Lage der Hochgrassnitzberg, in der Stajerksa der Pöllitschberg. Ausgelagerte Anbauprojekte in Vipava, und im Naturpark von Strunjan, an der Adria.

**Das bin ich:** Quereinsteiger, Naturmensch, Biowinzer seit 2006.

**Meine Vision:** im Einklang mit Allem was mich umgibt, aus einem reinen Naturprodukt feinsten Genuss herzustellen. Und das ohne besondere Rücksicht auf Konventionen, Klassifikationen oder etwa politische Grenzen.







Weingut Harkamp  
Hollerbrandweg 6  
8430 Leibnitz  
+43 3452 76420  
weingut@harkamp.at  
www.harkamp.at

Hannes und Petra Harkamp sind tief mit dem Sausal verwurzelt. Das schmeckt man in ihren Weinen. Diese haben viel Persönlichkeit und Wiedererkennbarkeit. Schritt für Schritt wurden und werden neue Ideen umgesetzt. Durch die Kreisläufe einer natürlichen, biodynamisch geführten Landwirtschaft entwickeln sich die Weine und Sekte in eine kompromisslosere Richtung, welche das gesamte Potential ihrer Herkunft zeigen.



# Zur Verkostung

Welschriesling NATURAL	2018
Weißburgunder NATURAL	2018
Sauvignon blanc NATURAL	2018
Gelber Muskateller NATURAL	2018
PET NAT völlig losgelöst	
Riesling ALTE REBEN	2018

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**HERRENHOF  
LAMPRECHT**

**Herrenhof**  
Lamprecht Gottfried  
Pöllau 43  
8311 Markt Hartmannsdorf  
+43 699 17149689  
office@herrenhof.net  
www.herrenhof.net

### **Und warum bio:**

„Mein Ziel am Herrenhof ist es diesen besonderen Ort, den Grund und Boden, das Klein- und Großklima, den Ort an dem ich aufgewachsen bin, mit allen seinen Facetten in eine Flasche Wein zu packen. Bio brauche ich um meine Idee bestmöglich umsetzen zu können.“



# Zur Verkostung

Welschriesling vom Lehm		2018
Weißburgunder	Sand&Kalk	2018
Furmint vom Sandstein		2018
Gemischter Satz	Buchertberg® Weiss	2017
Grauburgunder	Sand & Kalk Reserve	2017
Blaufränkisch	Buchertberg®	2017

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Biohof Herrgott**  
Strohmeier Christian  
Kirchberg 101  
8411 St. Stefan ob Stainz  
+43 664 3813977  
biohof@herrgott.at  
www.herrgott.at

**Ich identifiziere mich mit...**

... meiner Familie meinen Freunden

**Dieser Gegenstand beschreibt unseren Betrieb:**

Schlüssel und Erde

Schlüssel: Offenheit für Menschen Fragen und neues ... bewahren von Werten.

Erde: Verbundenheit zu unserer Mutter Erde, verwurzelt in und durch Sie und immer wieder bedingungslos neu lebend.

**Dieser Gegenstand erklärt warum ich biologisch produziere:**

Zuzi mit Rassel: durch die Liebe meiner Eltern zur Natur wuchs auch meine Neugierde in die biologische Wirtschaftsweise, aus dieser Neugierde entstand eine Sucht nach Wissen und Tun, wodurch Erfahrung wuchs und starkes Verantwortungsgefühl meiner Kinder gegenüber entstand. Kurz: Wir sind nicht die Erben unserer Väter, sondern die Pächter unserer Söhne.

**Mein persönliche Gegenstände abseits des Betriebes sind ...**

... Arbeitshandschuhe mit Gabelschlüssel und Zuzi mit Rassel. Tun Leben Lieben Lachen



# Zur Verkostung

Schilcher Frizzante	
Schilcher	2018
Sofrei Gelb	2015
Sofrei Rot	2008
Blauer Wildbacher	2013

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Womit identifiziere ich mich:**

Leben im Flow, fliesen, rinnen und strömen mit dem, was kommt.

Alles hat seinen Grund, so wie es kommt.

**Dieser Gegenstand beschreibt meinen Betrieb:**

Weinbergschere + Hand, da bei uns alles Handarbeit ist!

**Dieser Gegenstand erklärt, warum ich biologisch produziere:**

Hirtenstab - alt „Hierte“ der Natur, schützen und pflegen

**Dieser Gegenstand beschreibt mich persönlich,**

**hat nichts mit dem Betrieb zu tun:**

Surfbrett, ein Leben im „FLOW“ mit dem was die Wellen (Natur) dir gibt.



# Zur Verkostung

Cabernet blanc	2018
Rebell Bronner	2018
Souvignier gris	2018
Sauvignac (Cal 6-04)	2018
Muscaris	2018

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# kögl

WEINGUT

Weingut Kögl  
Ratsch 59  
8461 Ehrenhausen  
+43 3453 4314  
info@weingut-koegl.com  
www.weingut-koegl.com

Hier treffen mehrere Generationen täglich aufeinander: die Weinbau- und Kellermeisterin Tamara und der Quereinsteiger Robert gestalten das tägliche Tun und die Reise in die Zukunft.

Als familiengeführtes Weingut bewirtschaften wir gemeinsam 11 Hektar in Steillage am und um den Stermetzberg in traumhafter Lage.

Die biologische Bewirtschaftung in unseren Steillagen erfordert eine aufwändige Pflege in Handarbeit und eine besondere Aufmerksamkeit und Wertschätzung.



# Zur Verkostung

Weißburgunder	2018
Muskateller „Ratsch“	2017
Welschriesling „Alte Reben“	2017
Grüner Sylvaner „Denkmal“	2017
Morillon „Ratsch“	2016
Sauvignon blanc „Ratsch“	2017
Sauvignon blanc „Stermetzberg“	2016
Pet Nat II Weißburgunder/Welschriesling	

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Lang Reinhard**  
Aschau 29  
8083 St. Stefan/Rosental  
+43 664 3838267  
info@weinhof-lang.at  
www.weinhof-lang.at



**Ich identifiziere mich mit...**  
... Tradition und Innovation

**Dieser Gegenstand beschreibt unseren Betrieb**

Die rostige Schere (vor langer Zeit eines der wenigen Hilfsmittel im Weinbau),  
die ich beim Erneuern eines alten Weingartens gefunden habe.

**Ich produziere biologisch, weil ...**

ich davon überzeugt bin, dass so ausgezeichnete Weine entstehen können.



# Zur Verkostung

Weißburgunder	2018
Gelber Muskateller	2018
Sauvignon blanc	2018
Muscaris	2018
Grauburgunder	2018
Souvignier gris	2017
Zweigelt	2017

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**MICHI LORENZ**  
-----  
KITZECK



**Weingut Lorenz Michi**  
Einöd 8  
8442 Kitzeck/S  
+43 3456 2311  
wein@michilorenz.at  
www.michilorenz.at

### **Modernität und Tradition**

Der Komplexität des Winzers Michi Lorenz und seiner Weine wird auch optisch Ausdruck verliehen. Die seit 2018 komplett neue Designlinie zeigt den neuen Weg des Weinguts. Besondere Aufmerksamkeit erregen die vier Premiumweine in den direkt bedruckten Flaschen. Diese neue Optik verbindet gekonnt Vergangenheit und Zukunft. Herkunft und Tradition sind für den Menschen Michi Lorenz stets von großer Bedeutung – diese spiegeln sich in den ländlichen Stickerei-Elementen auf den Flaschen und im Design wider. Ein Besinnen auf alte Werte und eine Betonung auf die Ursprünglichkeit des Weinmachens stehen im Vordergrund. Das Herz als zentrales Element findet sich überall wieder und verleiht seiner Liebe zum Weinmachen Ausdruck.

*Die Liebe ist ein Stoff,  
den die Natur gewebt  
und die Phantasie bestickt hat.*

Voltaire



# Zur Verkostung

Weißburgunder	Klassik	2018
Sauvignon blanc	Klassik	2018
Sauvignon blanc	Kitzeck	2017
Muskateller	Klassik	2018
Sauvignon blanc	Ried Steinriegel	2016
Revoluzza	Maische Welsch	2017
Seelenverwandter	Sauvignon Natur	2016

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Menhard Bioweingut Menhard Thomas  
Pößnitz 70  
8463 Leutschach an der Weinstraße  
+43 664 3503194  
weingut@menhard.at  
www.menhard.at



„Gesunder Boden - gesunde Rebe - guter Wein“. Nach diesem Motto bewirtschaften wir unseren Familienbetrieb in Leutschach an der Weinstraße. Bereits seit 1994 sind wir ein zertifizierter Bio-Betrieb und überzeugt, dass nur ein biologisch aktiver Boden die beste Grundlage für gesundes Wachstum in sich birgt. Wir verwenden ausschließlich Mittel, die aus dem Kreislauf der Natur stammen und diesem auch wieder zugeführt werden. Beim Ausbau der Weine legen wir größten Wert auf individuelle, charakteristische Weine, bei denen auch die Eigenschaften des Bodens und des Jahrganges erhalten bleiben.



# Zur Verkostung

Morillon	2018
Ruländer	2018
Welschriesling	2018
Sauvignon blanc	2018
Muscaris	2018
Muskateller	2018
Weißburgunder	2018
Ruländer „Holzfass“	2017
Rotwein Cuvée	2017

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Monschein Klaus**  
Schwabau 21  
8325 Straden  
+43 664 154 72 96  
wein-monschein@aon.at  
www.wein-monschein.at



Man hört von den  
... Visionen der Bio-Weinbäuerin und des Bio-Weinbauern  
Bei uns gibt's keine halben Sachen,  
entweder brennen wir für etwas ganz oder gar nicht!  
Gesunde Böden und eine intakte Umwelt sind uns ein Anliegen.



# Zur Verkostung

Weißburgunder	Vulkanland Steiermark DAC	2018
Gelber Muskateller	Vulkanland Steiermark DAC	2018
Grauburgunder Straden	Vulkanland Steiermark DAC	2018
Morillon	Ried Himberg	2017

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Ploder-Rosenberg  
Unterrosenberg 86  
8093 St. Peter/O  
+43 3477 3234  
office@ploder-rosenberg.at  
www.ploder-rosenberg.at



***Nur was Zeit bekommt,  
kann Qualität werden!***





# RENNER

Renner Karl  
Pössnitz 79  
8463 Leutschach  
office@weingutrenner.at  
www.weingutrenner.at

Querdenker. Freigeist. Winzer. Karl Renner.

Offen für Neues, Altbewährtes an der Seite. Seit 1966. Passioniert im Weinbau verwurzelt. Unser Familienleben verläuft im Kreislauf der Natur. Aber vor allem im Takt des Weinstocks. Innovative Ideen und modernste Technik eng gekoppelt an die Natur und ökologische Denkweise. Mit jahrzehntelanger Erfahrung von Erwin und Walpurga Renner. Sowie Schwung und Zeitgeist seit 1997 durch die nächste Winzergeneration Karl Renner mit Gattin Maria und Tochter Laura.



# Zur Verkostung

Weißburgunder	2018
Morillon	2018
Sauvignon blanc	2018
Muskateller	2018
Muscaris	2018
Sauvignon blanc Winburg	2015
Morillon Winburg	2015
Zweigelt	2015

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Schmallegger Wolfgang  
Ring 178  
8230 Hartberg  
+43 664 2851311  
weinbauschmallegger@gmx.at  
www.weinbau-schmallegger.at



Ich identifiziere mich mit...

... Regionalität und Internationalität

Dieser Gegenstand beschreibt unseren Betrieb und ich produziere biologisch, weil ...

... der Weinstock, Holz, Stein und Erde sind die Basis meiner Produktion.

Mein persönlicher Gegenstand abseits des Betriebes ist ...

... der Rucksack, ich bin gerne unterwegs.



# Zur Verkostung

Muscaris	2018
Morillon	2018
Sauvignon blanc	2018
Zweigelt	2017
Weingarten Ölberg Cuvée rot	2015

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

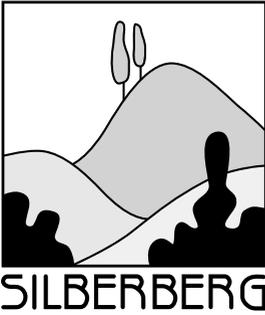
.....

.....

.....

.....

.....



Landesweingut Silberberg  
Silberberg 1  
8430 Leibnitz  
+43 3452 82339-45  
weinkeller@silberberg.at  
www.silberberg.at



Ried Meletin Sauvignon blanc wird im Weingarten seit 1998 biologisch organisch bewirtschaftet. Seit 2017 sind auch weitere Weingärten am Schlossberg in Leutschach biologisch zertifiziert, z.B. der Leutschach Grauburgunder. Mit dem Jahr 2018 haben wir beschlossen alle Weingärten im Bereich Leutschach biologisch-organisch zu bewirtschaften, das sind ein Drittel (8,5ha) der Gesamtfläche im Landesweingut Silberberg. Die Reben wachsen in Leutschach auf kalkhaltigen Opok. Seit einigen Jahren werden die Weine sehr minimalistisch im Keller begleitet damit Herkunfts- und Jahrgangsunterschiede schmeckbar sind. Die Weine werden spontan in gebrauchten Eichenfässern vergoren, auf der Vollhefe gelagert und vor der neuen Ernte in die Flasche gefüllt. Somit wird der Bio-Gedanke auch im Keller weitergeführt.







**GUT KASPAR**  
**PETER SKOFF**

**Skoff Peter**  
Gut Kaspar  
Kranachberg 50  
8462 Gamlitz  
+43 3454 6104  
weingut@peter-skoff.at  
www.peter-skoff.at

**Ich identifiziere mich mit...**

... nachhaltiger Landwirtschaft und habe hohe Qualitätsansprüche.

**Dieser Gegenstand beschreibt unseren Betrieb und ich produziere biologisch, weil ...**

... die Schere ist ein wichtiges Werkzeug im Weingarten und ist daher immer dabei.

Der Rebstock verbindet Erde, Himmel und Menschen.

**Mein persönlicher Gegenstand abseits des Betriebes ist ...**

... der Kindersitz, ist immer dabei, ob im Auto oder am Fahrrad.







Weingut Sternat Lenz  
Remschnigg 17  
8463 Leutschach a. d. Weinstraße  
+43 3455 7693  
weingut@sternat-lenz.com  
www.sternat-lenz.com

**Womit identifiziere ich mich**

Unsere Weine sind Botschafter für das Qualitätsbewusstsein unserer Familie. Nicht der Überfluss ist erstrebenswert, sondern ein behutsamer Umgang mit Natur und Mensch. Die Weine spiegeln den natürlichen Geschmack der Trauben, die mineralische Eleganz des Bodens und das geduldige Händchen im Weinkeller wider.

**Dieser Gegenstand beschreibt meinen Betrieb**

Die Sichel steht für die Wertschätzung des Handwerks, die Verbundenheit zur Tradition und den Respekt vor dem Reichtum der Natur. Uns geht es nicht darum, irgendwelchen Trends zu folgen, sondern eigenständige Weine zu kreieren, die gleichzeitig faszinieren, fordern und Spaß machen.

**Dieser Gegenstand erklärt, warum ich biologisch produziere**

Die Sichel symbolisiert die Arbeit im Einklang mit dem Kreislauf der Natur. Was für uns zählt, ist ein schonender und respektvoller Umgang mit der Natur, um deren Reichtum auch für die nächsten Generationen zu erhalten.

**Dieser Gegenstand beschreibt mich persönlich, hat nichts mit dem Betrieb zu tun**

Zu meinen persönlichen Grundwerten zählen Sorgsamkeit und ein harmonischer Umgang mit meinem Umfeld, sowohl mit der Natur als auch mit meinen Freunden und meiner Familie.



# Zur Verkostung

Welschriesling	Südsteiermark DAC	2018
Weißburgunder	Südsteiermark DAC	2018
Sauvignon blanc	Südsteiermark DAC	2018
Welschriesling	Ried Hohenegg	2017
Sauvignon blanc	Ried Hohenegg	2017
Chardonnay	Ried Remschnigg	2017

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Kmetija Šumenjak  
Spodnje Hlapje 23  
2222 Jakobski Dol  
+386 2 644 9 445  
+386 41 277 794  
kmetija@sumenjak.si  
www.sumenjak.si



# Zur Verkostung

Pinot noir	2017
Pinot grigio	2017
Riesling	2017
Alter Cuvée	2016
Alter Extrem Chardonnay	2017

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Weingut Tement  
Zieregg 13  
8461 Berghausen  
+43 3453 41010  
weingut@tement.at  
www.tement.at

Das Familienweingut liegt auf einem kleinen, erhabenen Bergplateau über der imposanten Riede ZIEREGG. Von hier aus können Besucher den herrlichen Rundblick genießen, der sich bis ins Nachbarland Slowenien und die südliche Oststeiermark erstreckt. Die beiden Söhne Armin und Stefan arbeiten in dritter Generation Hand in Hand mit Vater Manfred zusammen. Die biologische und selektive Bewirtschaftung der Weingärten, niederste Erträge und nachhaltige Handarbeit sind die Eckpfeiler ihres Schaffens und Voraussetzung für herkunftsbetonte, vielschichtige Weine. Seit 2018 biologisch-organisch nach AT-BIO-402 zertifiziert.



# Zur Verkostung

Gelber Muskateller - Ried Steinbach Fürst 2018  
Südsteiermark DAC

Weißburgunder 2018  
Südsteiermark DAC

Sauvignon blanc 2018  
Südsteiermark DAC

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

BioWeingut  
**THÜNAUER**



**Bioweingut Thünauer Georg**  
Eichberg 158  
8453 St. Johann  
+43 664 5337083  
weinbau.thuenauer@gmail.com  
www.weinbau-thuenauer.com

Wir sind eines der ältesten Bio-Weingüter der Steiermark und sind seit dem Jahr 1993 biologisch zertifiziert. Unser Anspruch ist es, Wein in höchster Qualität im Einklang mit der Natur zu produzieren. Unser Leitspruch, den mein Vater und Begründer unseres Weingutes Johann Thünauer geprägt hat, ist „Wein als Kunstwerk, als Ergebnis der Harmonie zwischen Mensch und Natur“. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen unseren mehr als erfolgreichen Weg.

Neben der Pionierarbeit im Bioweinbau, sind wir auch Pioniere im Anbau von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten – oder auch kurz PIWI Sorten genannt. Schon im Jahr 1998 pflanzte mein Vater als erster in der Steiermark die PIWI Rebsorte Regent, die bis heute ohne jegliche Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln die Grundlage unserer Rotweine bildet. Darauf folgten die weiteren PIWI Sorten Muscaris und Cabernet Jura und seit kurzem auch Sauvignier Gris, Bronner und Pinot Nova. Die einzige klassische Rebsorte am Betrieb ist der Sauvignon Blanc geblieben, der für den Bio Anbau sehr gut geeignet ist, aber auch die Grundlage des Erfolges südsteirischen Weines bildet. Der Anteil an PIWI Sorten auf unserem Betrieb liegt über 70 Prozent, was uns erneut zu den Spitzenreitern zählen lässt.

Ansonsten gefällt es mir sehr gut...



# Zur Verkostung

Muscaris Klassik	2018
Muscaris Reserve	2017
Muscaris Natural	2018
Die Essenz Muscaris	2017
Sauvignon blanc Klassik	2018
Sauvignon blanc Reserve	2017
Sauvignon blanc „Privat“	2015
Cuvée Rouge Cabernet Jura/Regent	2017

## Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Totter Josef**  
8091 Jagerberg 24  
+43 660 2197950  
josef.totter@gmx.at  
www.totter-bio.at

**Ich identifiziere mich mit ...**

Sehr schwere Frage, vermutlich mit Freiheit

**Dieser Gegenstand beschreibt unseren Betrieb:**

Dieses Bild zeigt den direkten Weg der Traube ins Glas ohne jegliches Zutun.  
Zugleich zeigt es Musikanten und ein Liebespaar in Stimmung.

**Dieser Gegenstand erklärt, warum ich biologisch produziere:**

Es erscheint sehr klar ohne jegliche Manipulation.

**Mein persönlicher Gegenstand abseits des Betriebes ist:**

Dieses Bild ist eines von Luca Carfagna. Ein italienischer Künstler und Freund,  
der mich sehr inspiriert und berührt.



# Zur Verkostung

Souvignier gris	2017
Muscaris	2018
Laurenz	2017
PAT NAT	2018

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Tropper Weine**  
Marktl 31  
8345 Straden  
Tel. +43 664 15 33 111  
Fax. +43 3473 7808  
info@wein-tropper.at  
www.wein-tropper.at

**Womit identifizieren ich mich?**

Boden - Pflanzen - Mensch

**Dieser Gegenstand beschreibt meinen Betrieb**

Tonkrug: aus der Erde - Erde für den Wein

**Dieser Gegenstand erklärt, warum ich biologisch produziere:**

Alte Handwerkzeuge (Schere, Messer von den Urgroßeltern)

Bio ist auch aus der Vergangenheit zu lernen und längst Vergessenes wieder zu entdecken.



# Zur Verkostung

Welschriesling	Vulkanland Steiermark DAC	2018
Gelber Muskateller	Vulkanland Steiermark DAC	2018
Sauvignon blanc	Vulkanland Steiermark DAC	2018
Morillon	Vulkanland Steiermark DAC	2018
Weißburgunder	Straden Vulkanland Steiermark DAC	2018
Grauburgunder	Straden Vulkanland Steiermark DAC	2018

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Ich identifiziere mich mit...**

... der starken Nachhaltigkeitsbewegung in Österreich.

Mit Wissenschaft und Forschung und bin der Meinung, dass alle Mühen ökologisch und ökonomisch nachhaltig sein müssen.

**Dieser Gegenstand beschreibt unseren Betrieb und ich produziere biologisch, weil ...**

... der Olivin bei uns in Kapfenstein ist typisch für die vulkanischen Böden und gibt unserem besten Rotwein seinen Namen. Hier sind wir verwurzelt.

**Dieser Gegenstand erklärt, warum ich biologisch produziere:**

Der Spaten steht dafür in die Erde zu schauen, zu überlegen welche Prozesse und Gegebenheiten unter der Erde statt finden. Wir sind biologisch, weil der Boden unser Kapital ist und wir ihn bestmöglich erhalten wollen.

**Mein persönlicher Gegenstand abseits des Betriebes ist:**

Neugierde und Foschung prägen mein Leben. Ich will mich ständig weiter entwickeln und neue Ideen umsetzen. Das geht von symbiotischen Mikroorganismen, über Pilze bis hin zu kompostierbaren Kunststoffen.



# Zur Verkostung

Welschriesling	Vulkanland Steiermark DAC	2018
Muscaris		2018
Sauvignon blanc	Vulkanland Steiermark DAC	2018
Sauvignon blanc	Ried Klöcher Hochwarth	2017
Sauvignon blanc	Ried Kirchleiten „G STK“	2017
Gewürztraminer	Ried Klöcher Ölberg	2017
Zunder		2017
Gewürztraminer Orange		2015
Blauer Zweigelt		2014
Pinot Noir	Ried Winzerkogel	2014
Hermada		2016
Olivin		2016

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Weingut Warga-Hack  
Jasmin und Rainer Hack  
Höch 60  
8441 St. Andrä im Sausal  
+43 664 92 15 956  
biowein@warga-hack.at



Seit 2002 leiten wir – Jasmin & Rainer Hack – das Weingut gemeinsam. Davor war Rainer vier Jahre lang alleine dafür zuständig, übernommen hat er es 1998.

Ein wichtiger Teil unseres zehn Hektar großen Weinguts stammt aus Jasmins Familie. 2004, ein Jahr nach der Geburt unseres ersten Kindes, haben wir mit der biologischen Bewirtschaftung begonnen, 2009 folgte die Zertifizierung. Warga-Hack war das erste zertifizierte Weingut in Kitzeck, unserem früheren Betriebsstandort. 2017 gingen wir noch einen Schritt weiter und wurden Mitglied des biodynamischen Demeter-Verbandes. Eine Entscheidung, die nicht nur das Weinmachen und die Weinstilistik betrifft, sondern vor allem eine große und weithin sichtbare Auswirkung auf unsere Weingärten hat. Diese sind seit der Umstellung voller Biodiversität, reich an tierischem und pflanzlichem Leben und unterscheiden sich stark von den hier oft noch üblichen Weinmonokulturen. Wir sehen unsere Weingärten als Lebensraum für unendlich viel Natur und als Abenteuerspielplatz für unsere drei Kinder.



# Zur Verkostung

Weißburgunder	Schiefer	2017
Welschriesling	Schiefer	2017
Sauvignon blanc	Wilhelmshöhe	2017
Grauburgunder	Wilhelmshöhe	2017
Riesling	NATURal	2016
Grauburgunder	NATURal	2016

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# Weingartmann Weine

Weingut  
Weingartmann Hannes  
Elz 21, 8182 Puch/Weiz  
+43 681 815 855 94  
office@weingartmann.at  
www.weingartmann.at



Der Charakter eines Weines entsteht im Weingarten. Jedes Ungleichgewicht hat unmittelbare Konsequenzen, daher bewirtschaften wir unsere Flächen biologisch. Für einen lebendigen Weingarten mit funktionierendem, vielfältigen Ökosystem in dem sich Nützlinge tummeln und sich Vieles selbst reguliert. Das erlaubt uns unsere Eingriffe in das komplexe System zu minimieren.

Unsere Reben wurzeln in zwei Lagen die unterschiedlicher nicht sein könnten: der Hochlangegg ist geprägt durch Schiefer und mächtigen Sandschichten die sich schnell erwärmen; der Rosenkogel durch Schiefergneis, Sedimentgestein und darauf entwickelten sandigen Lehmböden die eine gleichmäßige Wasserversorgung sichern.



# Zur Verkostung

Welschriesling	2018
Weißburgunder	2018
Sauvignon blanc	2018
Gelber Muskateller	2018

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# Valentan

Valentan Simon  
Vodole 36  
2229 Malecnik  
+386 41 520 549  
svalentan@gmail.com  
www.valentan.si

**Ich identifiziere mich mit...**

... der Tradition, bin aber für Neues offen – z.B. PIWI Sorten

**Ich produziere biologisch, weil ...**

... es viel mehr Wissen von mir fordert, ich kann viel individueller sein.

**Mein persönlicher Gegenstand abseits des Betriebes ...**

... beschäftige ich mich mit Pferden.

Der biologischen Landwirtschaft. Die Natur, die

Menschen, die Lebensmittel sind mir sehr wichtig.



# Zur Verkostung

Sauvignon blanc	mazert	2018
Chardonnay	Orange	2017
Rheinriesling	mazert	2018
Rheinriesling	frisch	2018
Gelber Muskateller	frisch	2018
Welschriesling	Spätlese, Welschriesling+Botrytis	2017

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

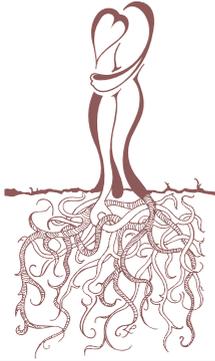
.....

.....

.....

.....

.....



Trajnostno kmetovanje  
ZORJAN



Trajnostno Kmetovanje Zorjan  
Tinjska gora 90  
2316 Zg. Ložnica  
+386 2 81 84 445  
+386 41 474 179  
bozidar.zorjan@siol.net

vinophile Dekoration von:



ŠTOKWENZEL  
wir beleben die tradition  
der winzerei



# Zur Verkostung

Renski Rizling	2015
Chardonnay	2016
Cuvée	2016
Dolium Muškat Ottonel	2015
Dolium Ranina	2006

## Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Notizen:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Wir bedanken uns bei den Sponsoren*



**HYPÖ**  
**STEIERMARK**

Qualität, die zählt.

[www.hypobank.at](http://www.hypobank.at)

**biohelp**

<b>Der Spezialist</b>	Registrierung
<b>im biologischen</b>	Produktion
<b>Pflanzenschutz</b>	Beratung
	Vertrieb



# Bio-Weinbau in der Steiermark

Die Bio-Weinbaufläche in der Steiermark liegt mit Stand 2018 bei ca. 560 ha, das sind ca. 12% der steirischen Weinbaufläche, vor 12 Jahren waren es ca. 80 ha. Die biologische Bewirtschaftung ist in der Steiermark aufgrund der hohen Niederschlagsmengen und der steilen Weingärten eine große Herausforderung. Im Bio-Weinbau werden ausschließlich Belagsmittel eingesetzt, daher ist es notwendig, vorbeugend zu behandeln und kürzere Spritzabstände einzuhalten. Im Bereich der Insekten und Milben werden im Weinbau die meisten Schadorganismen durch Nützlinge unter der Schadschwelle gehalten. Durch den Anbau von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten („Piwis“), von denen mittlerweile zahlreiche qualitativ interessante Sorten verfügbar sind, kann Pflanzenschutz reduziert werden. Im biologischen Weinbau wird der Unterstockbereich mechanisch freigehalten, wobei verschiedene Techniken zum Einsatz kommen. Die Nährstoffversorgung der Reben wird nach Möglichkeit über organische Dünger, Kompost und Mobilisierung aus Boden und Begrünungen sichergestellt. Auf die Förderung von Nützlingen und der Artenvielfalt im Weingarten wird ein besonderes Augenmerk gelegt.

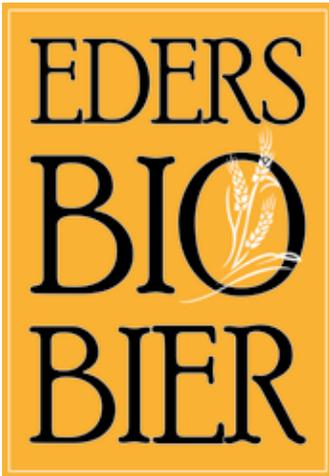
Bei den Weinen, die Sie bei den **WeinBioGrafen 2019** verkosten können, handelt es sich ausschließlich um Bio-Weine und Weine aus Umstellung auf biologischen Anbau; zertifiziert von Bio-Kontrollstellen. Die Weine kommen aus der Steiermark und dem angrenzenden Weinbaugebiet Stajerska Slovenija.

**DIn(FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz MSc**

Vielen Dank für Ihren Besuch



*Wir bedanken uns für die kulinarische Bereicherung bei*



ALLERHEILIGEN



**z o t t e r**  
SCHOKOLADE



*Vielen Dank  
für Ihren Besuch!*