

26.11.2019 - 12:58 Uhr

Ein biodynamischer Schweizer Wein ohne Kunstdünger, ohne Schwefel und ohne Kupfer.



Ein biodynamischer Wein aus Baco Noir Trauben ohne Kunstdünger, ohne Schwefel und ohne Kupfer.

Wir sind stolz, Ihnen den Mesarone 2019 als einzigartiges Naturprodukt präsentieren zu dürfen. Der Mesarone 2019 ist exklusiv im Restaurant Sommerlust in Schaffhausen erhältlich.

Mesarone 2019 - Baco Noir
Charakteristik Der Mesarone 2019 präsentiert sich in dunklem, leuchtendem Rubinrot mit einer eleganten, leicht rauchigen Note von Kaffee, Sternanis und Dörrobst. Ein Wein mit grosser Tiefe, starkem Körper und langem Nachhall. Er passt hervorragend zu grilliertem Fleisch und Gemüse. Der Mesarone 2019 entsteht in biodynamischer Herstellung durch reine Handarbeit inmitten ökologischer Vielfalt. Dieser einzigartige Wein verbindet die handwerkliche Winzer-Tradition mit umfassend gelebter Biodynamik.
Biodynamik und Handarbeit Der Mesarone 2019 ist ein biodynamischer Wein aus Baco Noir Trauben. Angebaut wird dieses hochwertige Naturprodukt im Kanton Thurgau ohne Pflanzenschutzmittel, ohne Kunstdünger und sogar ohne Schwefel und ohne Kupfer. Der Rebberg lebt von ökologischer Vielfalt: die Reben sind umgeben von Naturkräutern, Blumen und Gemüse und wachsen auf lockerem Grund ohne maschinelle Bewirtschaftung. Auch im Keller wird gänzlich auf Hilfsstoffe und Zusätze verzichtet - die Arbeit findet ohne Maschinen und gänzlich von Hand statt. Der Mesarone wurde nach dem "Amarone-Verfahren" hergestellt, wonach die Trauben erst getrocknet und dann verarbeitet wurden. Gelagert wurde der Mesarone im Barrique-Fass.

Kontakt:

Lorenz Messoria

+41 52 533 55 33

info@sommerlust.ch

Medieninhalte



Der Mesarone
2019.



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100065661/100837479> abgerufen werden.