



SIRUPE VONATUR oder wie lassen wir das Wasser heute schmecken?

Hier werden aus Wildsammlungen und eigens dafür angelegten biodynamisch bewirtschafteten Gärten Holunder- Akazien- und Duftrosenblüten für Blütensirup, sowie verschiedenste Minzen- und Melissen, Zitronentymian- und Zitronenverbeneblätter für Blattsirup als Extraktionsgrundlage verwendet.

Mit Quellwasser, Biozucker und Zitronensäure abgeschmeckt und mittels Wärme pasteurisiert. 1 : 6 bis 1:7 verdünnbar;

Durstlöcher aus der Natur, oder als Geschmacksgeber zu Dessert, Kompotten, Marinaden – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

FEINE ESSIGE VONATUR oder macht sauer Lust oder lustig?

Wir sind mutig, lassen unsere wertvollsten Weine außerhalb des Kellers unter der Erde in irdenen Kwevries entstehen. Nach vielen Monaten des Verweilens der ganzen Beeren zwecks Mazeration, alkoholische und malolaktische Gärung werden im Frühling die Schalen, Kerne und Beerenfleischreste vom Rohwein getrennt (es erfolgt keine Pressung) und in den Keller, hier aber wiederum in irdene, zur weiteren Weinwerdung gezogen. Keine Additive, keine technologischen Einsätze, keine Filtration, Schwefelung oder Stabilisierung sind für lange Zeit angesagt. Hier gilt mehr „gelassen geworden statt gewollt gemacht.“

So kann es auch vorkommen dass einzelne Chargen dieser Rohweinpretiosen eine Entwicklung nehmen die nicht im Sinne des Weingesetzes und unserem Interesse für hochwertigen, vielschichten Wein entspricht.

Wir vollziehen den Spagat nach vorne, indem wir diese Chargen *veressigen*, in Holzfässern aus Eiche, Akazie und Kastanie lagern und zum gegebenen Zeitpunkt zu WÜRZ- und TRINK *ESS ICH* veredeln. Die Holzfass gelagerten Weingärungsessige werden mit Quellwasser im Essigsäuregehalt herabgesetzt, dieser Sud mit Gewürzen wie Wacholder und Rosmarin beim „Würz Ess Ich“ und saisonalen Blüten- und Blättern beim „Trink Ess Ich“ unter Beigabe von Bio-Honig aufgeladen und ohne Filtration auf Flaschen gezogen.

Diese meisterlich handwerklichen Erzeugnisse können basischer Trinkgenuss, anregende alkoholfreie Alternativen als Aperitif / Digestif, basische Würzen zur Verfeinerung von Gerichten aller Art sein. Essig ist eines der ältesten Naturheilmittel, wirkt antibakteriell & entzündungshemmend und kurbelt den Stoffwechsel samt Verdauung an.

SAUERSTOFF BALSAM VONATUR im Sprühflakon

Mittels schonender Wärmereduktion konzentrierter, vorzüglicher, holzfassgereifter Weingärungsessig und wärmereduzierter Traubensaft. Über ein Stück gebratenes Fleisch, in den Wok, auf Beilagen, Dessert oder angerichteten Salat gesprüht – die dunkle Farbe gibt den Speisen einen kräftigen Farbtupfer, sein Geschmack ist anhaltend fruchtig mit feinherber anregender Würze, im Abgang edelsüß.

