



Das Weingär Seminar für Sie!

Mit eigenen Händen aus Trauben Wein keltern

Mit pilzresistenten Sorten im Pionierbetrieb wird das Weinkeltern zum ganz besonderen Erlebnis

Wann

Samstag 24. September 2016
9:00 bis ca. 15:00 inkl. Degustation und Essen
weitere Daten, Wochentage und Tageszeiten ab 10. Sept. bis 10. Okt. auf Anfrage,
insbesondere für Gruppen

Wo

Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

Wie

Sie lernen verschiedene resistente Traubensorten in der laufenden Reifezeit kennen, ernten selber Trauben, keltern diese und bringen diese mit dem Hefeansatz zum Gären. Bitte wetterfeste Kleidung mitbringen.

Was

Einblick in die Sortenkunde, Rebenerziehung, Traubenreife, Naturzusammenhänge im Biorebberg und bei der Weinbereitung, Traubenernte, Kelterung, Hefeansatz, Gärung, Jungweinpflanze. Dazu fachliche und wissenschaftliche Grundlagen rund um Rebenwachstum und Weinbereitung und vieles mehr. Im Verlaufe des Seminars wird natürlich unser Wein probiert. Wir stellen dazu feine Sachen aus Biologischen Anbau zum Grillieren zum Selbstkostenpreis für Sie bereit.

Wer

Wussten Sie, dass es Traubensorten gibt, die im Normaljahr nicht gespritzt werden müssen? Haben Sie so südlich klingende Namen wie Muscat Bleu oder Seval Blanc usw. schon auf unseren Weinflaschen entdeckt? Wollten Sie schon immer mal einige Stunden in den Reben verbringen und die Weinlese hautnah erleben, mitten im „Naturrebbberg“? Träumen Sie davon, später mal ein paar Flaschen Wein selber zu erzeugen? Keine Vorkenntnisse sind nötig, sondern Ihre Neugier ist die beste Basis für diesen Kurs.

Leitung

Fredi Strasser, Agronom ETH und Biowinzer mit langjähriger Erfahrung in Praxis, Unterricht und Forschung

Kosten

Fr. 130.- inkl. Weindegustation, Kursunterlagen und Diplom

Anmeldung bis 30. Aug. 2016

an fredi-strasser@stammerberg.ch bzw. Tel. 052 740 27 74, Fax...75 oder
Strasser Weingut Stammerberg, Bergtrotte, 8477 Oberstammheim
mehr unter www.stammerberg.ch

Pionierbetrieb für Biodynamischen Weinbau mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten seit über 25 Jahren