



Strasser
Weingut Stammerberg

Herzliche Einladung

Zur Degustation mit Raclette und Weinverkauf

Samstag, 30. November 2019, 15.00 bis 20.00 Uhr
Sonntag, 1. Dezember 2019, 13.00 bis 19.00 Uhr

Liebe Weingeniessende

Gerne laden wir Euch wieder zum gemütlichen Bio-Raclette zu uns auf den Stammerberg ein. An der Theke stehen alle Weine zur Degustation bereit.

Das Jahr hat uns einen schönen Frühling und Sommer beschert. Der Sommer war bis Mitte August sogar heiss und auch trocken. Wir waren nun froh, dass wir die Bewässerungsanlage fertigstellen und unsere Quellen nutzen konnten. Die neu gepflanzten «Rebli» in den neuen Terrassen ums Haus wären sonst verdurstet! So hat die grosse Arbeit und Investition bereits grossen Nutzen gebracht und Freude bereitet. Auch die neunjährigen Reben auf den kiesigen oder sandigen Bodenpartien weiter vorne, konnten wir schön vor zu grosser Trockenheit schützen, was sich im Herbst deutlich an der besseren Qualität der Trauben gezeigt hat.

Ab Mitte August gab es dann überdurchschnittlich viel Regen, Wir haben reagiert mit jeweils sehr schnellen Ernteeinsätzen, um eine gute Qualität zu sichern. Auch die gefürchtete Kirschessigfliege hat von den Regentagen profitiert. Wir haben die Trauben mit einem ganz weissen Kalkpulver geschützt. Zugegeben, für Euch sieht das ein wenig komisch aus, diese weiss gespritzten Trauben, aber auch für die Kirschessigfliege! Sie wird visuell irritiert, fliegt weniger in den Rebberg und findet diesen Belag auf der Traube ungeeignet für die Eiablage. Auf jeden Fall konnten wir gesunde Trauben mit guter Qualität ernten, was Euch sicher beim Weingenuss freut und den Nutzen dieser absolut harmlosen Biospritzung plausibel macht, im Gegensatz zum Insektizideinsatz! Die Offizialberatung empfiehlt auch extrem sauberes Mulchen des Unterwuchses, damit möglichst wenig Tau für diese Taufliege im Rebberg ist. Nur ist uns die Zeit davongerannt, wir hatten teilweise fast kniehohen Unterwuchs, weil wir nicht mehr mulchen konnten. Oh Schreck? Merkwürdigerweise hat es in Nachbarparzellen, die einem englischen Rasen gleich und mit Herbizidstreifen unter den Reben super sauber waren, massiven Befall mit der Kirschessigfliege gegeben. Muss die Offizialberatung vielleicht darüber nachdenken, dass so saubere Rebberge auch keine Nützlinge mehr beheimaten? Ich bin gespannt auf den weiteren Verlauf der Forschung...

Seid ihr interessiert an weiteren solchen Dingen und schönen Fotos? Ja, ich kann endlich mitteilen, dass unser Buch im Frühling herauskommt. Dank eines Hinweises eines Weinkunden haben wir den Verlag gewechselt und nun geht es super voran. Der renommierte Verlag für Naturfachbücher, HAUPT in Bern, wird es herausbringen. Franziska Löpfe, Mitautorin, Jürg Willimann, Fotograf und Martin Lind, Projektleiter, freuen uns sehr, Euch ein spannendes und gut bebildertes Buch im kommenden Frühling vorlegen zu können. An der Degu könnt ihr schon Probeseiten bestaunen!

Auf der Rückseite wieder unsere Bestellliste, mit höflicher Empfehlung zum Gebrauch.

Familie Strasser
Bio-Weingut Stammerberg
Pionierbetrieb für klima- und naturschonenden Bioweinbau
mit resistenten Traubensorten seit 1989, Demeter und
Bio-Suisse-Knospe zertifiziert, Bioinspecta CH 006



Strasser

Weingut Stammerberg



Familie Maria und Fredi Strasser-Coray
Bergrotte · 8477 Oberstammheim
Telefon 052 740 27 74
www.stammerberg.ch
info@stammerberg.ch

P.P.
8477 Oberstammheim
Post CH AG

Weg zum Weingut Strasser Stammerberg

In der Hauptstrasse Oberstammheim bei der Kreuzung Restaurant Schwert (ebenfalls dort: Leihkasse, Post und Altersheim) rechtwinklig hinauf (Kirchweg), nun sieht man die Weinsiedlung oben am Dorf. Beschilderung und grosses Holzfass beachten.



Bitte melden Sie uns Ihre Adressänderung!