

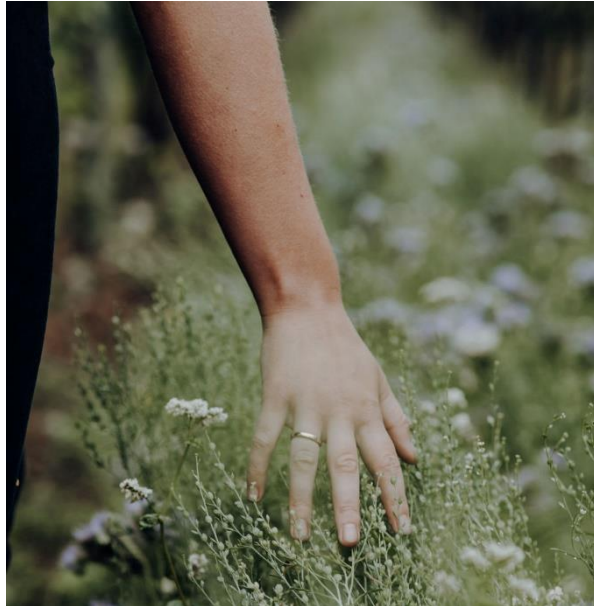
# WIR DENKEN NEU, DAMIT IM EINKLANG MIT DER NATUR EINZELSTÜCKE ENTSTEHEN

100% biodynamisch, vegan und lecker



**Martina und Jörg sind überzeugt, dass Weine in der Natur entstehen. Geprägt werden sie im Weinberg durch Klima, Boden und das umgebende Ökosystem. Die beiden arbeiten unermüdlich daran ihr Gefühl für diese Faktoren zu verbessern – und damit auch ihre Weine.**

## NATÜRLICHKEIT



**Um die Natürlichkeit im Wein optimal einfangen und zur Entfaltung bringen zu können, muss der Weinberg, samt Boden, möglichst vital sein. Aus diesem Grund arbeiten Martina & Jörg nach biodynamischen Grundsätzen.**

## ZUSAMMENHALT



**Martina ist die wissbegierige, experimentierfreudige junge Winzerin und Tochter von Jörg. Er ist der bodenständige Naturbursche, der am liebsten jede Minute in den Weinbergen verbringt und Vater von Martina. Zusammen bilden sie Herz & Seele des Familienweinguts, dessen Stärke im Zusammenhalt liegt.**

## ÜBERZEUGUNG



**Im Gespann konnten Vater & Tochter einen frischen Blick auf die Weinwelt werfen, zusammen experimentieren und eine gemeinsame Philosophie entwickeln. Diese verfolgen sie nun aus Überzeugung.**

## **UNSERE WIRTSCHAFTSWEISE**

**Martina und Jörg arbeiten aus Überzeugung biodynamisch. So können sie die Umwelt schützen, die Einzigartigkeit der Natur fördern und gleichzeitig die höchste Qualität im Weinberg erzielen.**

Grundlage für gesunde Reben ist ein vitaler Boden. Um diesen zu fördern, setzen sie auf ein bewusstes Begrünungsmanagement, d.h. sie säen gezielt Klee- und Kräuterarten, die mit ihren Wurzeln den Boden auflockern, Nährstoffe eintragen und Nützlinge anziehen. So können sie auf den Einsatz von künstlichem Dünger verzichten und die Biodiversität im Weinberg steigern.

Die Vitalität und Abwehrkräfte ihrer Reben unterstützen Martina und Jörg mit Stärkungsmitteln, wie Hornmist, Hornkiesel und Pflanzentees, die sie teilweise selbst anbauen. Ziel ist es, ihre Umwelt nicht nur zu erhalten, sondern zu stärken. So können auch zukünftige Generationen ihr Handwerk fortführen.



## Warum Weingut Bernhard? Ausprobieren!

### Vorteile einer Zusammenarbeit:

- Strukturvolle, fruchtige Weine, die ideale Speisebegleiter sind und sich so perfekt für die Gastronomie eignen
- Hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis
- Die Weine sind durch verschiedene Beiträge in Fach- und Lifestylepresse schon bekannt beim Konsumenten. Allerdings haben wir wenige große Vertriebspartner. Dadurch gelingt eine optimale Verkaufsposition
- Wir etikettieren unsere Weine selbst nach Bedarf, dadurch sind Eigenausstattungen bei den Weinen kein Problem
- Durch unsere Betriebsgröße können wir auch größere Mengen biodynamischen & ökologischen Wein bereit stellen
- Wir zeigen, dass biodynamisches Arbeiten nichts mit ‚Scharlatanerei‘ zu tun hat, sondern modern, „cool“ und zeitgemäß ist

## Facts & Figures

**Weingut:**

### Weingut Bernhard GbR

Klostergasse 3

55578 Wolfsheim, Rheinhessen

Tel.: +49 (0) 67 01/71 30

[www.weingut-bernhard.de](http://www.weingut-bernhard.de)

**Winzer\*innen:**

Jörg Bernhard & Martina Bernhard-Fazzi

**Verbände:**

Ecovin, Generation Riesling, Maxime Herkunft Rheinhessen

**Rebfläche:**

27 Hektar

**Rebsorten:**

Silvaner 4,9 ha

Grauer Burgunder 4,2 ha

Riesling 4,6 ha

Rivaner 1,8 ha

Spätburgunder 2,1 ha

Scheurebe 2,0 ha

Chardonnay 1,2 ha

Weißer Burgunder 2,2 ha

St. Laurent 0,8 ha

Sauvignon Blanc 0,5 ha

Gewürztraminer 0,2 ha

Portugieser 1,5 ha

Sonstige 1,0 ha

**Böden:**

Kalkstein, Kalkmergel, Tonmergel, Löss

**Spontangärung:**

90 %

**Empfohlen:**

Gault & Millau 2021, 2 Trauben

Der Feinschmecker 2021/2022

Vinum Weinguide 2022, 1,5 Sterne

Eichelmann 2022, 3 Sterne