



## MÄHWERK – Schafe im Weinberg für nachhaltigen Wein

### Die Geschichte hinter den Weinen der Winzerschafe

Bei den beiden Winzerfamilien Seiz und Münzing aus Flein gedeihen Trauben für die hochwertigen Fleiner Weine unter tatkräftiger **Mithilfe von flauschigen Schafen**. Das ist nicht nur charmant anzusehen, sondern vor allem ein Stück **ganzheitlicher und umweltverträglicher Weinbau**.

Schafe gehören zu den ersten Nutztieren der Menschheit. Sie wurden bereits vor rund 10.000 Jahren domestiziert und haben Menschen in kargen Regionen beim Überleben geholfen. Noch vor 70 Jahren war es auch keine Seltenheit, dass Tiere in den Weinbergen hausten. In der Weidetierhaltung war das Futter knapp und somit boten Rebflächen eine hervorragende Nahrungsgrundlage. Den Winzern bot es zudem eine billige und umweltverträgliche Alternative zu dem damals sehr teuren und knapp vorhandenen Kunstdünger.

Heutzutage sorgen Schafe im Weinberg oftmals für Erstaunen oder gar Kopfschütteln. Wir klären auf, wieso Schafe im Weinberg nach wie vor nachhaltig und super nützlich sind!



## Was machen die Schafe im Weinberg?

**Nicht nur** süß aussehen! Bis auf wenige Ausnahmen sind die Winzerschafe aus Flein ganzjährig im Weinberg unterwegs. Dabei arbeiten Sie im Einklang mit den Jahreszeiten und der Vegetation der Rebe. Die Winzerschafe fördern die Nachhaltigkeit im Weinberg und **steigern so die Weinqualität**.

Im Frühjahr, wenn es überall anfängt zu sprießen und zu blühen, beginnen die Schafe damit, **ungewünschte Triebe** am Stamm der Rebe **zu fressen**. Normalerweise ist das ein Arbeitsschritt, der viel Zeit und Mühen kostet und nicht durch Maschinen ersetzbar ist.

Anders verhält es sich, wenn die Blätter am Rebstock sich entwickeln und im Sommer den heranwachsenden Trauben die Sonne stehlen. Dann ist der Zeitpunkt gekommen, dass vielerorts maschinell die sogenannte »**Traubenzone**« **entblättert** wird. Die fleißigen Winzerschafe übernehmen diese Aufgabe gewissenhaft, ohne, dass zusätzlicher Maschineneinsatz notwendig wäre.

Bei all dem fördert die Bewegung der Schafe die **Infiltration des Bodens** und Ihr Dung fungiert als **wertvoller Dünger** und fördert die Artenvielfalt in den Weinbergen.

Dank der »**Mäharbeiten**« der Schafe ist letztlich also weniger Maschineneinsatz notwendig und CO<sub>2</sub>-Ausstoß wird vermindert. Ganz schön **nachhaltig!**

## 1. MÄHWERK Riesling

### Details

Ein frischer, feinfruchtiger Riesling mit frecher und knackiger Säure, der Lust auf „Mähr“ Wein macht.

### **Jahrgang 2023**

- Alkohol: 11,5 % vol.
- Restzucker: 13,3 g/l
- Säure: 6,2 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C

Speiseempfehlung: Zu einer Sommerbowl, zum Grillen oder zu bunten Salaten

Potential: ca. 2-3 Jahre

## 2. MÄHWERK Samtrot

### Details

Ein feinfruchtiger und milder Samtrot mit feinsten Fruchtaromen wie Erdbeeren und Waldbeeren. Die filigrane Tannin-Struktur, sowie die feinst eingebundene Säure machen Lust auf „Mähr“ Wein.

### **Jahrgang 2023**

- Alkohol: 12,0 % vol.
- Restzucker: 15,6 g/l
- Säure: 4,4 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 14-16°C

Speiseempfehlung: Zu Pizza, zu Pasto oder zum Grillen.

Potential: ca. 3 Jahre