



# SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

*Zeiten-Sprung*

GRÜNFRÄNKISCH TROCKEN



So sieht eine Rarität aus. Haufenweise Geschichte und ein kleines Wunder in der Flasche. Der erste Jahrgang Grünefränkisch nach knapp 200 Jahren. Goldgelb mit schimmernd klaren Grüntönen. Reife Frucht von Mostbirnen, Apfelschale und Quittenkompott mit einem Hauch feiner Pfeffernoten, getrockneter Wiesenblumen und Lindenblüten. Erfrischend mit deutlicher Würze.

**Herstellung** Im Herbst 2018 mit zittrigen Knien geerntet, im Stahltank ausgebaut und in der Amphore gereift.

**USP** Nachhaltigkeit für alle Sinne. Fühlbar im Rebholz, schmeckbar im Wein.

**Alc.** 13,5%    **Restzucker** 0,4g/l    **Säure** 5,2g/l

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83  
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de





## ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lössböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhält der Wein eine tiefere Prägung durch sein Terroir. Unsere besten Weinberge wurden nie flurbereinigt – Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83  
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de

