

# SOELLNER TONI

## PRIMA MATERIA

### FRITSCH KARL, OBERSTOCKSTALL



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
<b>Produzent:</b>	<b>Soellner Toni</b>
Alkoholgehalt:	13
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Roter Veltliner

#### *Empfehlung*

---

Zu warmen Vorspeisen und Hauptgängen mit Kalb, vor allem jedoch zu weissen Spargeln.

#### *Degustationsnotizen*

---

Für den Irden werden nur die kleinbeerigen und vollreifen Trauben der alten Reben geerntet. Diese werden zu 50 % samt Beerenschale und zu 50 % als Most im Steinzeugtank ausgebaut und nach langer Reifung auf der Vollhefe mit geringer Schwefelzugabe in Steinzeugflaschen abgefüllt. Ein beeindruckendes und unvergleichliches Trinkerlebnis!

#### *Produzent*

---

Soellner Toni: Den wunderschöne ursprüngliche Hof erwarben die Ur-Urgrosseltern vor der letzten Jahrhundertwende. Nach dem frühen Tod des Urgrossvaters Anton Söllner kurz nach dem 1. Weltkrieg, führte die Urgrossmutter Maria den Betrieb resolut und erfolgreich weiter. Die Oma Franziska und Opa Anton Söllner (3.) bauten den Hof weiter auf. Anton Söllner sen. (4.) und seine Frau Margareta modernisierten und entwickelten den Hof weiter. Das Weingut Soellner erzeugt natürlich einprägsame und wohlschmeckende Weine sowie Fruchtdestillate, Fruchtansätze, Traubensaft, Sekt und Getreide, bzw. andere landwirtschaftliche Urprodukte. Die Pflanzen gedeihen in einer Lebensgemeinschaft mit vielen anderen Arten aus Flora und Fauna. So werden die Flächen seit 1997 nach den Richtlinien des biologischen Landbaues bewirtschaftet. Seit 2004 werden auch die biodynamischen Präparate eingesetzt. Die Einhaltungen der ordnungsgemässen Bewirtschaftung wird von der staatlich anerkannten Bio-Kontrollstelle laufend überprüft.