



**VINI NATURALI DELLA TOSCANA**  
**Selektion biodynamischer Weine**

**Einladung zur Weinprobe mit**  
**ENRICO BACHECHI - Handwerker des Weines**  
**Wien, 24. und 25. Januar 2014**

# **Biodynamische Weine aus der Toskana**

**Weinberge voller Leben**, gepflegt mit Respekt für zukünftige Generationen.

**Spontaner Gärungsprozess**, ausschließlich mit den auf den Trauben vorhandenen Hefen.

**Der Wein wird handwerklich** ohne Zusatzstoffe oder technische Hilfsmittel hergestellt.

**Geringer Schwefelgehalt**, um leicht bekömmliche und delikate Weine zu kreieren.

**Der biodynamische** ist der beste Weg, um einmalige, authentische, mit der Landschaft verbundene Weine herzustellen.

Zum ersten Mal präsentiert Enrico Bachechi, Önologe und Biodynamie-Experte, in Österreich toskanische Weinmacherinnen und Weinmacher, die die Art der natürlichen Bewirtschaftung ihrer Betriebe verbindet: die Biodynamie und eine Weinherstellung, die komplett auf Chemie und Technologie verzichtet.

Diese kleinen Betriebe teilen nicht nur ein wunderschönes *Terroir* wie die Toskana eines ist, sondern auch eine gemeinsame Philosophie: den Respekt für den Boden und seiner Früchte. Dies ist es, was sich in all ihren Weinen, die sich durch Frische und gute Verträglichkeit auszeichnen, wiederfindet.

Alle hier vertretenen Weingüter sind bio-zertifiziert und bearbeiten ihre Weinberge biodynamisch. Ihre Weine enthalten weniger als 60 mg/l Sulfite und sind auch für Veganer geeignet, da sie keinerlei Produkte aus tierischem Ursprung enthalten.

## **WEINGÜTER**

**Podere Còncori – Galliciano - Lucca**  
**Fattoria La Castellina – Capraia e Limite - Firenze**  
**La Cerreta – Sassetta - Livorno**  
**Al Podere di Rosa - Lucca**  
**I Mandorli – Suvereto - Livorno**  
**Colombaia – Colle Val d'Elsa - Siena**  
**Fattoria di Bacchereto – Carmignano - Prato**  
**Stella di Campalto – Montalcino - Siena**

**Freitag 24. Januar 2014 von 12-17 Uhr im Eventraum über WEIN & CO,  
Mariahilfer Straße 36, 1070 WIEN**

**Samstag 25. Januar 2014 von 12-20 Uhr im SALOTTO DELL'OLIO bei  
CASA CARIA, Kandlgasse 23/4, 1070 WIEN**

Verbindliche Anmeldung erbeten bis 21. Jänner 2014 an:



Enrico Bachechi, Handwerker des  
Weines  
Kontakt & Info:  
[bachechi@ampelis.it](mailto:bachechi@ampelis.it)

Freundlich unterstützt von



[www.casacaria.com](http://www.casacaria.com)