

Perlwein

SCHWIPS WEISS
süßlich, animierend

SCHWIPS ROT
lieblich, exotisch

Weißwein

WELSCHRIESLING 2008
frisch, knackig

WEISSBURGUNDER 2008
◆ Bananen, cremig

SAUVIGNON BLANC 2008
◆ verspielt, stachelbeerig

ROSÉ 2008
fein, himbeerig

Rotwein

ZWEIGELT 2006
◆ klassisch, fein

BLAUFRÄNKISCH 2004
würzig, reif

ST. LAURENT 2006
◆ lebendig, herzhaft

TRILOGIE 2006
◆ Schokolade, Marzipan

ZWEIGELT ALTE REBEN 2005
◆ kirschig, elegant

BLAUFRÄNKISCH ALTE REBEN 2005
◆ minzig, mineralisch

ZWEIGELT ALTE REBEN 2006
◆ vielschichtig, tief

CABERNET SAUVIGNON 2005
◆ Brombeeren, Vanille

CHRONOS 2003
◆ dicht, komplex

CHRONOS 2006
◆ strukturiert, lang

Süßwein

GRÜNER VELTLINER SPÄTLESE 2008
pfeffrig, süß

WEISSBURGUNDER SPÄTLESE 2006
pikant, reif

AURORA ZWEIGELT SPÄTLESE 2007
Erdbeeren, Himbeeren

SAUVIGNON BLANC AUSBRUCH 2004
Holunder, Nuss

WELSCHRIESLING AUSBRUCH 2005
◆ Honig, Pfirsich

EISWEIN 2001
Apfel, Gewürznelken

WELSCHRIESLING TBA 2001
Marillen, balanciert

WELSCHRIESLING ESSENZ 2004
◆ unmessbar, überwältigend

Biologie ...

Wir arbeiten im Bewusstsein, dass uns sowohl die Lebenskräfte der Natur als auch unsere eigenen Kräfte geschenkt wurden. Deshalb ist nicht Ausbeutung, das Letzte aus sich herausholen, unser Leitsatz, sondern ein dosiertes Miteinander von Weingarten und Mensch. Es gilt, die Grenzen zu erkennen – und diesen Horizont sanft zu erweitern. Durch die bio-organische Wirtschaftsweise, gepaart mit dem Einsatz von Kräuterauszügen, können wir zurückfinden zum von der Natur Intendierten: zur Balance in den Weingärten und letztlich auch zu einer Balance in uns selbst. Denn es ist nicht unser Ziel, das Letzte, sondern das Beste aus unseren Pflanzen und aus uns herauszuholen.

*„Glücklich leben und naturgemäß leben ist eins.“
(Seneca)*

Önologie ...

Vielen ist es ein Ziel, etwas mit Bestand zu schaffen. Dieses Ziel möchten wir in unseren Weinen verwirklicht sehen: Wir versuchen, dass jeder Wein sein größtmögliches Lagerpotential ausschöpfen kann. Das Feingliedrige, das unsere Weine auszeichnet, die Struktur, die unsere Weine trägt und die Balance, die unsere Weine harmonisch macht, sollen auch nach Jahren noch erlebbar sein.

„Alles, was gegen die Natur ist, hat auf die Dauer keinen Bestand.“ (Darwin)

Geologie Geographie Mineralogie ...

Nachdem vor drei Millionen Jahren das riesige Binnenmeer aus der ungarischen Tiefebene und dem Seewinkel verschwunden war, sich Schotter, der von Seitenarmen der Donau gebracht wurde, abgelagert hatte, und schließlich die Eiszeit allmählich dem pannonischen Klima wich, senkte sich unsere Gegend erneut ab. Es entstand vor rund zwölftausend Jahren der Neusiedler See. Seither wacht er über unsere Lagen, auf dem unsere tiefwurzelnden Pflanzen auf den Schottern des früheren Meeres blühen und Trauben hervorbringen, die sich in Weine verwandeln, aus denen man wiederum das Salz des Meeres als Mineralität und den Schotter als Struktur wiedererkennt.

Weingut Hareter Thomas
Untere Hauptstraße 73, A-7121 Weiden am See,
Tel.& Fax +4321677612, Mobil 06645057693,
www.hareter.at, weingut-hareter@aon.at



Lieferbedingungen:

Die Preise gelten ab Hof inkl. aller Steuern. Mindestbestellmenge 6 Flaschen, auch sortiert (immer durch 6 teilbar).

Bis 180 Euro verrechnen wir eine Versand- und Zustellungs-pauschale von 12,90 Euro. Ab einer Bestellmenge von 180 Euro liefern/sendern wir frei Haus innerhalb Österreichs.

Unsere Weine werden aus umwelttechnischen Gründen per Bahn versendet. Preise gültig bis auf Widerruf.