



SCHÖNHALS

Rhythmus im Wein

10 % RABATT

auf alle Schönhals-Weine in unserem Sortiment
vom 2. bis 14.12.2024



Hier steckt Rhythmus im Wein!

Biodynamischer Anbau für tiefgründige Weine aus lebendigen Weinbergen.

Das Weingut

Das Weingut Schönhals, das Hanneke Schönhals 2018 von ihrem Vater und Bio-Pionier Eugen übernahm, arbeitet seit über 35 Jahren konsequent ökologisch. Hanneke legt den Fokus auf die Weiterentwicklung der biodynamischen Bewirtschaftung, die Anpassung an die Herausforderungen des Klimawandels sowie die Steigerung der Weinqualität durch handwerkliche Arbeit.

Das Weingut ist Mitglied im Demeter-Verband und arbeitet nach dessen biodynamischen Richtlinien.

Die Weinberge

Die Weinberge liegen im Herzen Rheinhessens, dem größten deutschen Weinanbaugebiet. Die Region war vor rund 30 Millionen Jahren noch die Bucht eines urzeitlichen Meeresarms. Dadurch entstanden kalkreiche Bodenschichten, die die Schönhals Weine prägen und sich mit dem fruchtbaren Lössboden besonders positiv auf die Aromenbildung auswirken. Die Lebendigkeit der Schönhals Weine beginnt im Weinberg. Die größte Aufmerksamkeit gilt dabei dem Boden und seinem vielfältigen Leben, denn mit der ökologischen Bewirtschaftung wird Humus aufgebaut, Wasser gespeichert, Nährstoffe gefördert. In dieser natürlichen Balance können sich unsere Reben in einer vielfältigen Flora und Fauna gesund entwickeln. Um das alles zu unterstützen lebt seit 2023 auch eine Herde Ouessont-Schafe im Schönhals-Weinberg.

Die Weine

Die Weine erzählen vom Rhythmus der Natur, vom Takt der handwerklichen,

behutsamen Arbeit und der Melodie des Lebens im Weinberg. Bei der Kellerarbeit wird auf Spontangärung, lange Maischezeiten und schonende Verarbeitung gesetzt, um den Charakter jeder Weinbergslage und Ernte in die Flasche zu bringen. Auf knapp 13 Hektar Rebfläche werden neben Riesling und Burgundersorten auch eine Vielzahl neuer Rebsorten wie Saphira, Cabernet Blanc oder Satin Noir kultiviert. Diese sind durch ihre Toleranz gegenüber Pilzkrankheiten besonders klimafreundlich und eröffnen mit spannenden Aromaprofilen ganz neue Geschmackswelten – natürlich gentechnikfrei! Schönhals nennt sie ZUKUNFTSWEINE.

Das Team

Vielfalt ist Einheit in Anders – das gilt nicht nur für den ökologischen Anspruch, sondern auch im Team Schönhals. Die ganzjährigen Handarbeiten werden von einem Kernteam durchgeführt, mit einem Team, das seinen Lebensmittelpunkt in Rheinhessen hat und dadurch mit dem Weingut verbunden ist. Als eine der wenigen Weingüter in Rheinhessen hat Hanneke Schönhals die Handlese wieder aufleben lassen, ohne einen Trupp Saisonarbeitskräfte, sondern mit einer lebendigen Weinkultur, einem offenen Haus und einem großen Netzwerk an vielen helfenden Händen aus der Region. 70 Prozent der Trauben im Weingut Schönhals werden mittlerweile wieder mit der Hand geerntet.

Mehr Informationen zum Weingut unter www.weingut-schoenhals.de.