

Weingut & Brennerei



biowein.plus

Ökologischer Weinbau am Schönberg Freiburg und Lorettoberg Merzhausen
Zukunftsweine aus robusten PIWI-Rebsorten
Das agrikulturelle Weingut mitten in der Stadt

Liebe Wein- und Kulturfreund:innen,

unsere volle Aufmerksamkeit schenken wir der Nachhaltigkeit im Weinbau und dem Ausbau hochwertiger **Zukunftsweine**.

Dafür haben wir das biowein.plus Konzept entwickelt und setzen ausnahmslos auf robuste, pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die PIWIs.



Mit unserem **Solidarischen Weinberg** vernetzen wir uns als Erzeuger:innen mit Ihnen, den Konsument:innen, zum gemeinsamen Vorteil. Weiterer Bestandteil unserer Philosophie ist die Idee der **Agrikultur**, bei der wir Landwirtschaft, Kulinarik und Kunst in kulturellen Events zusammenführen. Lernen Sie unsere Weine beim Hofverkauf oder bei einer Weinprobe kennen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Herzliche Grüße
Andreas Dilger und Team

biowein.plus



+Pflanzenvitalität

Robuste Rebsorten (PIWIs) sind aus gentechnikfreien Kreuzungen von widerstandsfähigen Wildreben mit konventionellen Sorten entstanden. Wie ihre wilden Vorfahren können sie sich aus eigener Kraft erfolgreich gegen Pilzbefall wehren. Wir unterstützen ihre Widerstandsfähigkeit durch kleinste Mengen ökologischer Pflanzenschutzmittel. Dies ermöglicht ergänzende Nutzungen der Rebpflanze. Beispielsweise werden in unserem Projekt »Freiburger-Weinblätter« diese für die Herstellung delikater Speisen geerntet und genutzt.

+Klimaverantwortung

PIWI-Rebsorten lassen in unseren Weinbergen vitale Böden entstehen, in denen sowohl Humusbildung, als auch CO₂-Bindung im Boden

signifikant erhöht sind. Die deutliche Reduktion von Maschineneinsatz verringert klimaschädliche Emissionen erheblich. Zudem wird die Biodiversität durch Einsaat vielfältiger Begrünungen bestehend aus Gräsern, Kräutern und Blumen verstärkt.

+Ressourcenschonung

Boden, Wasser und Luft sind auch im Weinberg essentiell und müssen geschont und geschützt werden. Durch den ökologischen Anbau unserer robusten PIWI-Rebsorten kombiniert mit selektiver Laubarbeit und Handlese minimieren wir Einträge von Pestiziden, sowie Dieselverbrauch und Bodenverdichtung.

+Solidarischer Weinberg

Das bewährte Konzept der Solidarischen Landwirtschaft haben wir auf den Weinbau übertragen. Seit mehreren Jahren beteiligen sich bisher mehr als 200 Mitglieder an unseren Solidarischen Weinbergen Predigerplatz, Mühlebruck und Jesuitenschloss. Von den Mitgliedern wird keine Mitarbeit erwartet, es gibt jedoch für alle Interessierte Mitmachaktionen, sowie Informationen und Veranstaltungen zu Agrikultur, Ökologie und Weinbau der Zukunft.

+Zukunftsweine

Unsere Weine erhalten seit Jahren Prämierungen und Auszeichnungen und das Weingut ist sowohl bio-, als auch Slow Wein-zertifiziert. Andreas Dilger ist einer der ersten Slow Wein Botschafter Deutschlands, die ihrem Wein die benötigte Zeit geben, um höchste Qualität zu erreichen. Diese Weine zeichnen sich aus durch Raffinesse und Charakter auf Basis einer Weinerzeugung, die Ökologie, Vielfalt, Fairness und Handwerk verbindet.

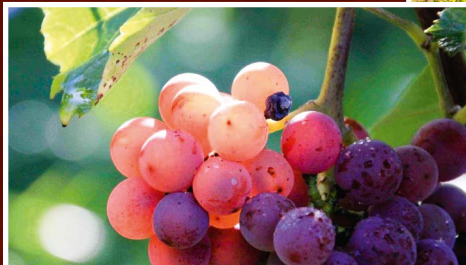


Unser ökologisches Weingut Andreas Dilger schafft mit seinem biowein.plus Konzept ökologische, soziale und ökonomische Nachhaltigkeit. Außerdem sind wir ECOVIN-zertifiziert, Partnerbetrieb der Regionalwert AG und Slow Wein Botschafter von Slow Food Deutschland.

Unsere Reben und Streuobstwiesen befinden sich in landschaftlich reizvoller Lage am Lorettoberg, sowie am Schönberg auf Freiburger und Merzhauser Gemarkung. Die kalkreichen Lößlehmböden bieten ideale Voraussetzungen für strukturreiche Weine.

In unserem Anbau sind ausschließlich PIWIs, robuste Rebsorten, die nahezu ohne Pflanzenschutz auskommen. Alle unsere Weine werden schonend und vegan angebaut.

Das Weingut befindet sich in der Wiehre im Seitentrakt des historischen Straßenbahndepots. Hier finden Weinproben und kulturelle Veranstaltungen in stimmungsvollem Ambiente statt.





Ökologisches Weingut & Brennerei Andreas Dilger

Urachstraße 3, 79102 Freiburg
Tel.: 0176 210 48 793

Hofverkauf: Do + Fr je 14–19 Uhr, Sa 11–14 Uhr

info@weingut-andreas-dilger.de
www.weingut-andreas-dilger.de

