

ENGELMANN-SCHLEPPER



„DIE MIT DEN
BÄUMEN“

Herzlich willkommen!

Es ist unser Herzensanliegen Zukunft nachhaltig zu gestalten, denn

WIR HABEN NICHT DIE ERDE VON DEN ELTERN GEERBT,
SONDERN VON UNSEREN KINDERN GELIEHEN!

Diesem Wahlspruch folgend, war es für uns naheliegend 2022 in die Umstellung auf ökologischen Weinbau einzusteigen und 2023 als 2. Weingut im Rheingau Bioland-Mitglied zu werden.

Dabei ist nachhaltiges Handeln für uns facettenreich, wobei die Bäume in unseren Weinbergen zentraler Baustein für uns geworden sind.

Doch es gibt noch mehr, die Ihnen unser **Engelmännchen**, das dafür extra von seinem Schlepper gestiegen ist, in diesem Flyer vorstellen möchte.

Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!
Herzlichst, Ihr Winzerpaar

Joachim
& Cornelia



Betrieb bei der Umstellung auf den
ökologischen Landbau | DE-ÖKO-039
& Bioland-Mitglied

Von nachhaltig zu BIO-logisch!

Naturnaher Weinbau liegt uns in unserem Familienweingut schon seit über 30 Jahren am Herzen. So ist für uns seit vielen Jahren selbstverständlich:

- auf Herbizide (z.B. Glyphosat) zu verzichten
- keine zusätzliche Düngung mit dem Ziel eines natürlichen Nährstoffhaushaltes vorzunehmen
- eine vielfältige und standortangepasste Begrünung
- eine bewusst flache Bodenbearbeitung, die sich an Nährstoffbedarf und Wasserverfügbarkeit orientiert

Mit der Öko-Zertifizierung verpflichten wir uns darüber hinaus im Pflanzenschutz auf synthetische Mittel zu verzichten, die in die Pflanze eindringen. Die Öko-Mittel wirken nur an der Blatt- und Traubenoberfläche, was selbstredend im Sinne des Öko-Weinbaus ist.

Doch in Zeiten des Klimawandels brauchen wir mehr Bemühungen, um unsere Trauben gesund zu erhalten, mit ausreichend Wasser zu versorgen, ja schließlich ein Wirtschaften in Zukunft überhaupt möglich zu machen.

Das Konzept für die Zukunft heißt für uns: Bäume in den Weinberg zu pflanzen und damit aus reinen Weinbergen einen „Vitiforst“, wie es offiziell heißt, zu gestalten.



Weingut Engelman-Schlepper

Familie Schlepper & Johannes Bohnacker

Hauptstraße 55 in 65344 Eltville-Martinsthal

Öffnungszeiten

Verkostung & Verkauf:

Mi. – Fr.: 9-12 Uhr & 13-18 Uhr

Sa.: 9-12 Uhr & 13-16 Uhr

Mo.+Di.: nach telefon. Absprache



Telefon: +49 (0) 6123 7 14 12

info@engelmann-schlepper.de

www.engelmann-schlepper.de

Bitte Retour – Glas- & Kartonagen-Rücknahme:

Noch ein weiterer ökologischer Aspekt und wesentlicher Beitrag zur CO2 Reduzierung:

- Glas macht >50% des gesamt-CO2 Verbrauchs einer Flasche Wein aus.
- Bei ca. 40% Mehrweg-Glas Anteil sparen wir eine Menge!
- Darüber hinaus haben fast 80% unserer Produkte den Glas-korken, der ins Recycling läuft.



Also: **Bitte bringen Sie leere Weinflaschen und Kartonagen wieder zurück!** Wir lassen das Glas bei der Firma „Facettenwerk“, einer Behindertenhilfe im Rheingau, spülen und verwenden es erneut.

Die ökologische Nachhaltigkeit

Unsere Wein-Wälder

Wie können wir mit zunehmender Hitze und fehlendem Wasser im Weinberg umgehen?!



Bäume in den Weinberg pflanzen, heißt für uns Zukunft pflanzen!

- Im Februar 2024 haben wir 130 Bäume auf fast 2ha gepflanzt =>25% unserer Weinbergsfläche
- die Ersten in Hessen, die diesen zukunftsweisenden Weg im Rahmen der offiziellen Genehmigung gehen.

Dabei sind die Bäume die Antwort auf eine Vielzahl unserer Herausforderungen:

- sie bringen Wasser zu den Rebwurzeln
- sie spenden Schatten und bieten damit Schutz vor Sonnenbrand und Hitze
- sie sind Nährstofflieferant
- sie fördern die Biodiversität im Weinberg
- sie leisten einen wertvollen Beitrag zum Aufbrechen der Mono-Kulturlandschaft

Da möchten Sie dabei sein?

Dann kommen Sie und **werden Baum-Pat*in!**



Der Klimawandel bringt neben Trockenheit groteskerweise auch unkalkulierbare Regenperioden mit sich, die den Mehltau als große Gefahr für die Traubengesundheit begünstigt.

Um dieser zu begegnen, setzen wir auf neue Rebsorten, s.g. „PiWis“. Das sind absolute „Pionier Wines“. Den Cabernet Blanc finden Sie bereits auf unserer Weinliste. Seine Aromen erinnern an Sauvignon Blanc.

2023 kam mit dem Sauvitage ein echter „Muster-Öko-Weinberg“ hinzu. Über die Rebsortenwahl hinaus, ist er einer unserer drei „Wein-Wälder“ und die Pfähle verzichten auf eine Zink-Beschichtung.

Soziale & ökonomische Nachhaltigkeit

Die Bewirtschaftung unserer Weinberge ist das Fundament. Lernen Sie dies hautnah kennen:



Nachhaltigen Weinbau erleben und exklusive Einblicke in ein Familienweingut erlangen:

Die Motivation zur Teilnahme an unserer Seminarreihe „**Winzer*in in 7 Tagen**“ ist vielfältig! Dabei führen wir durch ein ganzes Jahr:

- im Weinberg vom fachgerechten Rebschnitt
- über die nachhaltige Bodenbewirtschaftung
- das Laubwandmanagement
- und qualitätsfördernde Maßnahmen
- hin zur Traubenernte
- gefolgt von einer Jungweinprobe und Filtration
- mit Zertifikat: unser Abschlussabend

Unsere soziale Nachhaltigkeit erstreckt sich auch auf **unsere Mitarbeitenden:**

- Fast ausschließlich Freunde und Bekannte
- & Studierende der Hochschule Geisenheim. Diese kommen aus zahlreichen Ländern. So entsteht ein befruchtender Austausch.



Im Sinne einer ökonomischen Nachhaltigkeit haben **Patenschaften** eine große Bedeutung für uns.

Viele der Pat*innen fühlen sich mit uns verbunden, unterstützen uns, z.B. auch zur Traubenernte.

Dabei bieten wir diese **Rebstock-Patenschaften** an:

- „Klassisch“ für einen trockenen, halbtrockenen oder restsüßen Riesling in unserer Lage Rödchen
- „Symbolisch“ für unseren Mythos/Blau Rotwein
- „Exklusiv“ in der Steillage für unseren Riesling, Merlot und/oder Rosa Chardonnay
- Neu: die Begleitung unseres PiWi-Jung-Weinbergs von der Pflanzung bis zum ersten Ertrag



So sind wir ein **echtes „Mitmach-Bio-Weingut“**.

Reinschnuppern können Sie im Rahmen unserer zahlreichen „**Erlebnis-Samstage**“, an denen Sie viel über unser ökologisches Selbstverständnis erfahren.

Doch vielleicht sind Sie noch neugieriger geworden?! Dann kommen Sie zu uns oder schauen für ausführlichere Infos auf unsere Homepage.

Wenn Sie Ihren Besuch mit einer entspannten Übernachtung verbinden möchten, so stehen Ihnen unsere **4*-DTV zertifizierten Gästezimmer** offen.

Zudem verwöhnen wir Sie mit einem **Bioland-Gold-Frühstück**.

