

## **Bio-Weingut Johannes Zillinger präsentiert einen völlig naturbelassenen Bio-Traubensaft aus unbehandelten Reben**

Traubensaft machen viele Weinbauern. Doch wie kann der Traubensaft so naturrein wie nur irgendwie möglich gemacht werden?

Demeter-Winzer Johannes Zillinger packte das Problem bei der Wurzel an und entschied sich für die Pilzwiderstandsfähige (PiWi) Traubensorte Regent. Regent besitzt eine gegenüber Pilzkrankheiten große Widerstandsfähigkeit, besonders gegen den falschen Mehltau *Peronospora*. Dadurch ist der Aufwand im Rebschutz um bis zu 80% geringer als bei anderen Rebsorten.

Die Reben für den Regent Traubensaft 2015 wuchsen auf Kalksandstein auf einem Südhang und wurden außer mit biodynamischen Präparaten (Tees) nicht behandelt – kein Schwefel und kein Kupfer wurde in den Weingärten eingesetzt.

Die Trauben wurden händisch geerntet bei einem Zuckergehalt von 13,5° KMW. Johannes Zillinger's Idee dahinter: Mehr Säure und mehr Gerbstoffe im Saft machen diesen stabiler und er braucht auch nicht viel Zucker. Um die Gerbstoffe weiter zu extrahieren lag der Saft 12 Stunden auf der Maische, wurde für 12 Stunden sedimentiert und unfiltriert und völlig unbehandelt bei 75°C auf die Flasche gefüllt. Durch die Gerbstoffe und die Säuren kommt der Saft ohne jegliches Konservierungsmittel wie Zitronen- oder Ascorbinsäure aus.

Das Ergebnis: unbehandelter Traubensaft aus völlig unbehandelten Reben und Trauben. Schmeckt weniger, trockener und erfrischender als man das von Traubensaft gewohnt ist. Eine ideale alkoholfreie Alternative!