



LOS GEHT'S!

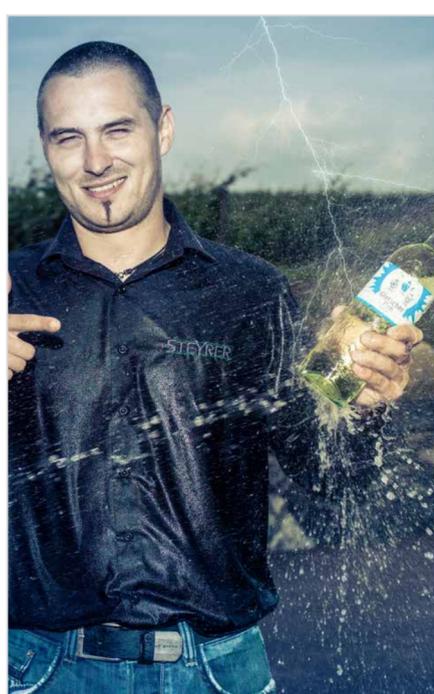
Neuer Weinjahrgang 2014 abgefüllt und ab jetzt im Verkauf

Histamine? NEIN DANKE!

Weingenuss sollte ebenso hochwertig wie unbeschwert sein. Daher ist es uns ein Anliegen, die Schritte während der alkoholischen Gärung und des biologischen Säureabbaus so zu steuern, dass die Entstehung von Histaminen möglichst unterbunden wird. Zusätzlich wird bei der Weiterverarbeitung und der Lagerung auf höchste Reinlichkeit geachtet. Das Ergebnis sind Weine, deren Histaminrestwert unter der Nachweischwelle von 0,1mg/l liegt. Unsere aktuell getesteten Weine des neuen Jahrgangs werden am Weinfrühling präsentiert!

Aktuelle Weine (ohne Histamin)

- Gletscher Floh white 2014
- Gletscher Floh pink 2014
- Grüner Veltliner Stoaried 2013 und 2014
- Grüner Veltliner Traisental DAC Point 2013 und 2014
- Grüner Veltliner Traisental DAC Der Kette 2013
- Grüner Veltliner Traisental DAC Reserve Rampl 2013
- Riesling Classic Traisental DAC 2013 und 2014
- Weissburgunder 2013 und 2014
- Sauvignon blanc 2014
- Anima 2012 und 2014



Events & Verkostung

Weinfrühling - Traisental Wine Tasting

25. & 26. 04. 2015

Situla Weinpräsentation in Wagrain

24. 04. 2015

Situla Präsentation in Kuffern

08. 05. 2015

Festspielhaus St. Pölten

08. 05. 2015

Ötscherland Fest Gaming 1/8 Bar

16. & 17. 05. 2015



KAMPTAL | KREMSTAL | TRAISENTAL
WEINFRÜHLING
25./26. APRIL 2015, 10-18 Uhr

Nachhaltigkeit in Österreichs Weingärten

Das Weingut Steyrer ist mit dem Weinjahrgang 2014 Zertifiziert!

Nachhaltigkeit als Notwendigkeit im heimischen Weinbau

Der Weinbau ist aufgrund der eingesetzten Pflanzenschutzmittel und Dünger sowie aufgrund des Energie- und Wasseraufwandes sowie Transportes eine sehr intensive Form der Landwirtschaft. Zudem reagiert der Weinbau sensibel auf veränderte Wetterverhältnisse, wie lange Dürre- oder Regenperioden, die durch den Klimawandel verstärkt werden. Daraus stellen sich Fragen wie „Wie sieht nachhaltiger Weinbau aus, der sowohl ökologischen als auch sozial und ökonomischen qualitativ-hochwertigen Wein produziert? Welche Maßnahmen sind dafür notwendig?“

Das System wirft somit keine konkreten Zahlen aus, sondern einen Relativbezug. Für die Bewertung dieser Maßnahmen in Hinblick auf ihre Nachhaltigkeit werden laufend folgende Kriterien herangezogen:

- Klimaneutralität
- Wassernutzung
- Energieeinsatz
- Betriebsmitteleinsatz
- Bodenfruchtbarkeit
- Biodiversität
- Hoher Qualitätsanspruch



NACHHALTIG
AUSTRIA



Wir sind GFSI Zertifiziert!

Die „Global Food Safety Initiative (GFSI)“ Zertifizierung sorgt dafür, dass mit mehreren Lebensmittelsicherheitsnormen in Einklang gebracht wird, um die Konformität zu gewährleisten. Das Weingut Steyrer ist als erster Weinbaubetrieb im Traisental GFSI Zertifiziert



Zu diesen Standards gehören:

- BRC Global Standard Food Safety (British Retail Consortium)
- FSSC 22000 (Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitssystemen)
- Global GAP (Good Agricultural Practice)
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- IFS Food (International Featured Standard)
- SQF (Safe Quality Food)



Weingut Steyrer | A-3125 Kuffern | Pointweg 10
Tel. & Fax: +43 2786 2603 | Mobil: +43 664 3811399 | traisental@weingut-steyrer.at

www.gletscherfloh.at

www.weingut-steyrer.at

Wenn Sie unsere Newsletter nicht mehr erhalten wollen, bitte wir um Stornierung per mail an: traisental@weingut-steyrer.at

Impressum: Weingut Steyrer Bernward, A-3125 Kuffern, Pointweg 10, Tel. & Fax: +43(0)2786/2603, Mobil: +43(0)664/3811399, traisental@weingut-steyrer.at, www.weingut-steyrer.at

Bezugsquellen: Wolfgang Wühl - Gastons-Weinshop | Kirchengasse 9 | 4400 Steyr | +43 (0)650 3505646 | gaston@gastons-weinshop.at
Adeg Aktiv Markt Weiß GmbH | Brigitte Weiß | Salzburger Straße 8 | 5102 Anthering | Telefon +43 6223 2206-0 | Fax +43 6223 2206-4