



BEST OF BIO

WINE 2014

*Beschreibung der
prämiierten Weine*



*„Schade, dass man Wein
nicht streicheln kann“*

Kurt Tucholsky





*ganz.
schön.
gut.*

Inhaltsverzeichnis

Best of Bio wine	S. 6
Und das sagen die Verkoster	S. 8
Weißweine	S. 17
Rotweine	S. 39
Roséweine.....	S. 53
Schaumweine	S. 57
Dessertweine	S. 63
Eindrücke/Bilder	S. 70
Danke an das BIO HOTEL feistererhof	S. 73
Auflistung der prämierten Weine	S. 74
BIO HOTELS	S. 78
Agentur Gruber & Team	S. 79
Impressum	S. 80

Best of Bio wine

„Best of Bio“ ist der Genuss-award der BIO HOTELS und als Blindverkostung mit Augenmerk auf die Wünsche von Weinliebhabern konzipiert.

Ziel ist es, die besten Weine für die BIO HOTELS und deren Gäste zu finden.



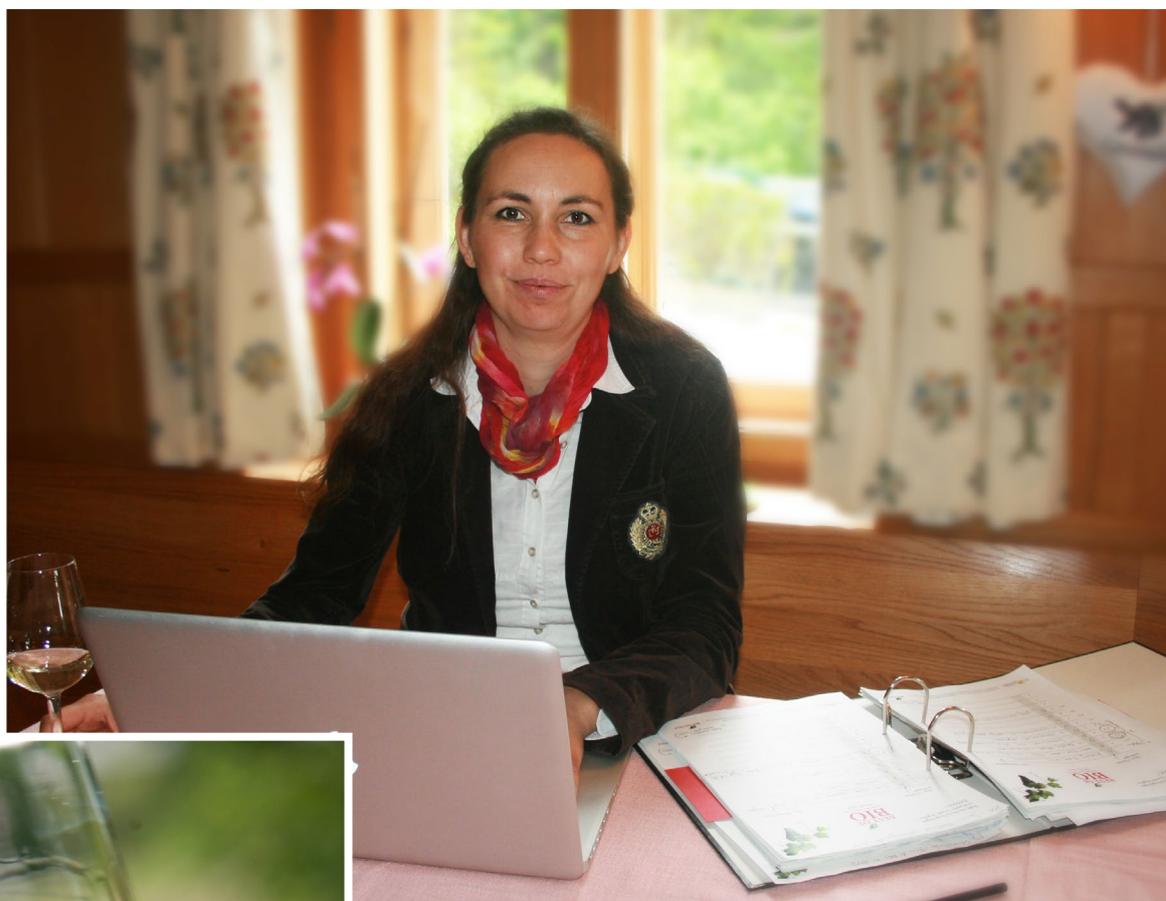
Ein erfolgreicher Best of Bio wine Award 2014 liegt hinter uns - mit einem tollen Ergebnis!

Nach einer intensiven Vorbereitungszeit war es vom 13.-15. Juni wieder soweit: In sommerlichem Ambiente am Fuße des Dachsteinmassivs fanden sich Weinkenner und Weinliebhaber im BIO HOTEL feistererhof (Ramsau am Dachstein, Österreich) ein, um die zahlreichen Einsendungen von Bio-Winzern aus mehreren Ländern zu riechen, schwenken, schmecken und vor allem zu genießen.

Wir durften uns über rund 80 teilnehmende Winzer und 17 Verkoster freuen! Unser Verkostungsleiter Jürgen Schmücking war begeistert von der Qualität der eingereichten Weine und den Ergebnissen, die uns unsere Verkoster erzielten. Aus 320 eingereichten Weinen wurden 42 mit dem Titel „Best of Bio wine 2014“ prämiert!



Daniela
@work



*... so sehen
Verkoster aus*





Und das sagen die Verkoster

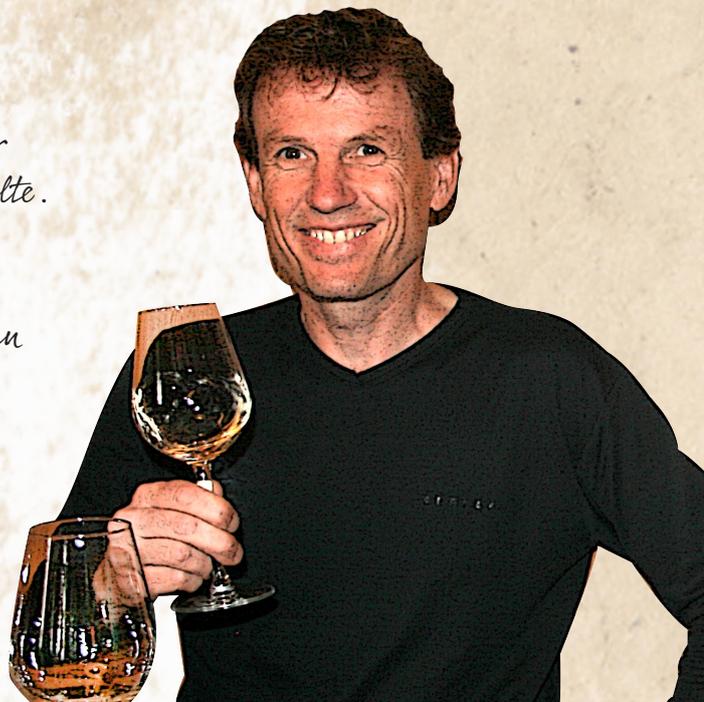


„Ich habe mich auf ein interessantes (und kompetentes) Verkosterteam gefreut, auf den feistererhof sowieso – und auf vielversprechende Wein-Einreichungen der Bio-Winzer. Ich wurde nicht enttäuscht: Die Art und Weise, nach der die Verkostung ablief, hat mich persönlich sehr überzeugt. Unser Team konnte sich nach intensivem Probieren und Austauschen auf eine klare Linie einigen. Als Gastgeberin habe ich natürlich auch eine Verantwortung den Gästen gegenüber – und nehme gerne empfehlenswerte Weine ins Sortiment auf.“

Heike Eggensberger
BIO HOTEL Eggensberger, Hopfen am See/Allgäu
www.eggensberger.de

„Ich bin das erste Mal bei dem Best of Bio wine Award dabei gewesen und wurde in meiner Meinung bestärkt, dass es sich hier um eine sehr professionell organisierte Weinverkostung handelte. Diese Veranstaltung zeigte einmal mehr, dass gerade Weine aus biologischer Landwirtschaft Topqualitäten bieten. Die prämierten Weine kann ich mit Freude und aus Überzeugung meinen Kunden anbieten!“

Norbert Napetschnig
BIOGAST Fachberater
www.biogast.at



„Wir konnten es uns nicht vorstellen. Man muss dabei gewesen sein. In angenehmer Atmosphäre haben wir viele Weine verkostet. Es war einfach toll. Welch eine riesige Vorbereitung dahinter steckt, konnten wir nur erahnen. Danke für das wunderschöne Wochenende, es ist uns ein unvergessliches Erlebnis.“

Gisela und Michael Huber
BIO HOTELS-Fans



„Der Genuss Award Best of Bio wine 2014 war eine der seltenen Gelegenheiten, mit Gleichgesinnten so intensiv über mein Lieblingsprodukt Bio-Wein zu diskutieren. Das wunderbare Ambiente und tolle Essen im Feistererhof haben dazu beigetragen, die Veranstaltung zu einem unvergessenen Erlebnis zu machen.“

Christoph Weigl
ÖKORING Geschäftsführer
www.oekoring.com





„In der gelungenen Kombination aus Professionalität und lockerer Atmosphäre hätte ich noch tagelang weiter Wein verkosten können.“

Vielen Dank an Jürgen Schmücking und sein Team für die perfekte Organisation dieses Events.“

Christa Weigl
ÖKORING Marketing
www.oekoring.com



„Mal waren es 9, mal 5, und einmal auch nur drei Flaschen der selben Rebsorte. Riesling, Schaumwein, ausgefallene Sorten wie weißer Chardonnay, meine persönlichen Lieblinge: Süßweine – allesamt biologisch kultiviert und verarbeitet.“

In den drei wundervollen Tagen durfte ich lernen, dass es sich nicht um die Produktion von Wein handelt, sondern um KUNST. Und diese Kunst durfte ich mit meinen Sinnen erfahren: denn jeder einzelne, sicherlich mit viel Hingabe kreierte, edle Tropfen, entfaltet seine ganz eigenen Duftnoten und hinterließ seinen ganz eigenen Geschmack.“

Stefanie Gründl
BIO HOTELS-Fan

„Fachkundig und gleichzeitig mit Witz und Charme wurde durch das im wörtlichen und im übertragenen Sinne reichhaltige Programm geführt.“

Die Teilnehmer sind bunt gemischt und so ergeben sich anregende Gespräche, nicht nur über Bioweine und andere Bioprodukte, sondern auch über nachhaltigen Tourismus und Biodiversität.

Vielen Dank!“

**Eva & Michiel van der Want
BIO HOTELS-Fans**



*„Der Best of Bio Award wird immer
lässiger, die Weine attraktiver und die
Herkünfte vielfältiger. Auch heuer ist
bei den prämierten Weinen wieder alles
dabei: klassische Stile, große Lagen und
schräge Underdogs.“*

**Jürgen Schmücking
Verkostungsleiter & Weinexperte
www.genuss.cc**





*„Biowein ist genial -
geschmacklich in jeder
Hinsicht meisterhaft. Er ist
authentisch und hat Charakter.“*

*Mit der Natur arbeiten
und Biodiversität
im Weinberg zulassen -
das stärkt den Geschmack
eines Weines!“*

Veronica Ullrich
Bioland-Weinbauberaterin
www.bioland.de

„Die Best of Bio wine Verkostung war eine total spannende, wie auch anstrengende Runde, mit einem tollen Mix aus Weinexperten und Menschen, die Spaß an hochwertigen und grandiosen BIO-Weinen haben.“

Jürgen Kerzendorfer
BIOGAST Fachberater & Sommelier
www.biogast.at



„Besonders war auch die Zusammensetzung der Juries – zu kundigen Weinverkostern gesellten sich erfahrene Bio-Hoteliere und deren Fachhändler, sowie weininteressierte Gäste der BIO HOTELS.“

So konnten herausragende Weine mit gutem Trinkanimo als „Best of Bio wines 2014“ erkoren werden, die eine perfekte lukullische Ergänzung des Angebots der BIO HOTELS bieten.“

Ulrike Reiser
grapevine e.U.
www.grapevine.at



„Der Best of Bio Award ist immer wieder ein Eintauchen in die biologische Vielfalt des reichen Spektrums der individuellen Weinerzeugung und der Authentizität verschiedenster Regionen und Anbaustile.“

Es verschmelzen sich hunderte Ideen, Träume und handwerkliches Können und finden in qualitativ hochwertigen Flaschen ihren Niederschlag. Eine durchwegs saubere und ausgereifte Kellertechnik und die große Bandbreite von unkomplizierten, einfachen Weinen bis hin zu Natur-Weinen führte zum Ergebnis von soliden bis hochwertigen Ergebnissen, die bisweilen zu sehr angeregten Diskussionen zwischen Weinliebhabern und Experten geführt haben.

Dass eine Flasche auch ein Leben nach dem Öffnen haben kann mit interessanten Entwicklungen der organoleptischen Eigenschaften, das konnten die Teilnehmer auch ein bis zwei Tage im Nachhinein noch recht eindrucksvoll nachvollziehen. Dies macht den Best of Bio Award zu einem besonderen und komplexen Ereignis, das den einzelnen Wein nicht nur kurz betrachtet, sondern ihm die Chance gibt, sich in all seinen Facetten zu präsentieren, um später einen individuellen Eindruck im Glas zu garantieren.“

Ursula Mair
Gastronomin & Weinexpertin
www.diebrotmanufaktur.at



„Bei einer gemütlichen Atmosphäre und einer geführten Verkostung mit unterschiedlichstem Publikum konnte man hier die Beste of Bio Weine verkosten. Wir haben sehr viele gute Bio Weine verkostet aber die Best of Bio haben ein „gewisses Etwas“, um zu überzeugen.

Danke für's Dabeisein!“

Karin Reiter
Hotel Bergkristall Rohrmoos
www.hotel-bergkristall.com

„Eine gelungene Veranstaltung. Abseits von Punkten und Schemen wird verkostet, man reduziert sich wieder auf's wesentliche, den Geschmack!

Eine unkonventionelle Verkostung hoch professionell durchgeführt.

Der reinste Genuss!“

Michaela Loidl
Sommelière & Weinhändlerin
www.Bio-Wein-Online.com





Weißweine

Weingut Fritsch

Wagram

2012 Grüner Veltliner Mordthal

Der Grüne Veltliner Mordthal ist kein leichter, spritziger Sommerwein. Vielmehr ist er ernsthaft, tiefgründig und kraftvoll. Und er zeigt, was auf den exzellenten Wagramer Löss-Lagen möglich ist. Die Fruchtnoten zeigen Melone, reife Birne und feine Steinobsttöne. Dann sind da auch noch andere Aromen wie Pfeffer, Holunderblüte und klare Zitrusfrucht. Mineralik und nervige Säure sorgen für hohen Trinkspaß. In jedem Fall eine Bereicherung und würdiger Best of Bio-Preisträger. Passt hervorragend zu Pasta mit Frischkäse, Spargelrisotto oder gebackenen Champignons.



respekt

Weingut Rudolf Hofmann

**Traisental
2013 C.M.S.**

Rudi Hoffmann ist der Nachhaltigkeitsweltmeister unter den Bio-Winzern und auch bei Best of Bio längst kein Unbekannter. Der Traisentaler punktete schon mehrfach. Diesmal mit der reschen Cuvée C.M.S aus Chardonnay, Muskateller und Sauvignon Blanc. In der Nase begegnen uns elegante und blumige Noten unterlegt von feingliedriger Apfelfrucht und exotischen Nuancen. Am Gaumen trocken und mit präziser Säure ausgestattet. Gerade dadurch ist der C.M.S ein vielseitiger Begleiter zu allen dezent gewürzten Fischgerichten, bei denen der Eigengeschmack im Vordergrund steht. Geht aber auch als Apéro wunderbar.



Hirschmugl – Domäne am Seggauberg

Südsteiermark
2013 Sauvignon Blanc
„Trinkvergnügen“

Endlich! Best of Bio für die steirische Domäne Hirschmugl (die mit den außergewöhnlichen Flaschen und grandios kreativen Etiketten). Der Eine: in der Nase fein pfeffrige Noten, Zitronenmelisse, frisches Gras, weiße Ribisel, Holunder, grünes Zitronenblatt, reife Stachelbeere. Also genau genommen alles, was ein Sauvignon braucht, um wirklich groß zu sein. Auch am Gaumen fruchtig frisch, saftig und mineralisch. Ideal für einen lauen Sommerabend am See mit gegrillten Auberginen, getrockneten Tomaten, grünen Gemüseterrinen mit Schnittlauchcreme oder Kräuterseitlingen.



Hirschmugl – Domäne am Seggauberg

Südsteiermark
2011 Cabernet Blanc
„Nobilis“

Der andere: ein Piwi-Wein, sprich eine Neuzüchtung, die Pilzwiderstandsfähigkeit verspricht. Wir können diese Toleranz natürlich nicht überprüfen, aber wir können sagen, wie das Ergebnis gefällt: sattes Gelb, prägnante Schlieren, ausgesprochen expressiv, frisch gepresster Karottensaft, Paprika, dazu kräftige, feine Extraktsüße. Die Zunge sagt: großes Holzfass, das Hirn sagt: „Gefällt mir“. Insgesamt fein gewoben und „a runde G“schicht“. Sehr harmonisch und perfekt zu Pasta oder Hühnercurry.



Weingut Janson Bernhard

Pfalz

2012 Weißburgunder Zellertal

Ein Paradiesweißburgunder mit überwältigendem Preis-Leistungs-Verhältnis, den wir vom Weingut Janson Bernhard da im Glas haben. Forale Noten wie Jasmin (!) und weißer Flieder (!), gepaart mit frischem grünen Apfel. In Summe eine schöne angenehme Aromenvielfalt. Saftig mit harmonischem Finish und dabei ausgesprochen mineralisch. Ein idealer Begleiter für vegetarische Vorspeisen, als Aperitif, zu etwas kräftigeren, gewürzten Fischgerichten.



demeter

Weingut Wimmer-Czerny

Wagram

2013 Grüner Veltliner Fumberg

Noch ein Grüner Veltliner,
wieder Wagram und wieder
Löss. Der Boden kanns halt.
Die Lage Fumberg gehört
zu den bekanntesten
Löss-Lagen am Wagram.
In der Nase intensiv,
mineralisch mit leichten
Honignoten, gelben Rosen,
reifen gelben Ribisel.
Aber auch Stachelbeeren.
Fruchtige Strahlkraft ist das.
Jugendlich und lebendig.
Zu Fisch, Geflügel oder
einfach als Startwein auf der
Terrasse, bevor das große
Grillen losgeht. Und dann
spät nachts noch einmal
als Reparaturwein.



demeter

Weingut Manincor

Südtirol

2013 Moscato Giallo

Moscato Giallo oder auch Goldmuskateller gehört nach Südtirol wie Törggelen und Schüttelbrot. Blumig frische Nase, vor allem Muskatnuss und Zedernholz. Am Gaumen dann wieder florale Noten von Holunderblüte und Zitrusfrucht. Leichtfüßig, elegant, jugendlich, feingliedrig. Erfreulich erfrischend, zaubert er den Sommer ins Glas und brilliert als Apéro, wie auch als Begleiter zu schärferen asiatischen Gerichten.



respekt

Az.Agr. Fasoli Gino

Veneto

2011 Soave DOC „Pieve Vecchia“

OK, das bedarf vielleicht einiger Erklärung. Wer bisher an Soave dachte, musste notgedrungen auch an billige Supermarktweine denken. Die gibt es immer noch. Allerdings hat sich im Soave-Gebiet so einiges getan und mittlerweile bieten Winzer die besten Qualitäten an. Fasoli Gino ist einer davon. Reife, intensive Nase, sehr präsenes Holz. Der Wein macht ordentlich Druck und wirkt wie ein Barrique-Chardonnay alter Schule. Ausgesprochen guter Speisenbegleiter, der auch intensiveren Aromen standhält. Pasta mit Kaninchenragout, Quiche Lorraine oder einfach zu Gerichten mit frischen Kräutern.



Weingut Rudolf Fidesser

Weinviertel

2013 Weißer Traminer Oberer Höhweingarten

Ein Wiederholungstäter. War letztes Jahr schon Best of Bio, heuer wieder. Nur eben der neue Jahrgang. In der Nase ausdrucksstark und intensiv, sehr sortentypisch, kristallklare Aromen von Akazienhonig, Rosenholz, gelben Rosenblüten oder Pfingstrosen. Am Gaumen zwar kräftig, aber doch von eleganter Struktur. Jedenfalls mit unglaublich langem Abgang und erfrischender Bitternote gesegnet. Zu deftigem Gebäck, Bratwurst mit Senf und Bratkartoffeln oder Blunzengröstl mit viel Majoran.



Weingut Völkl

Kamptal

2013 Grüner Veltliner Stock

Ein Newcomer in der Riege der Best of Bio-Sieger, der mit dem Grünen Veltliner Stock einen leichten, sortentypischen Kamptaler Veltliner mit vollem Aroma vorlegt. Pfeffrige Würze, gelbe Melone, gelbe Ribisel, kleine weiße Blüten. Am Gaumen gut ausgeprägt mit spritziger Säure und leichten Bittermandeltönen im Finish. Ein entspannter Terrassenwein für jede Tages- und Nachtzeit, belebt Geist und Gaumen und überzeugt als Allrounder vom Heurigen-Buffer bis zum Backhendl.



Bioweingut Johannes Zillinger

Weinviertel

2013 Grüner Veltliner

Kellerberg REFLEXION

„Und umzuschaffen das
Geschaffne, damit sich´s
nicht zum Starren waffne,
wirkt ewiges lebendiges Tun.“

Wusste schon Goethe,
und es ist klug. Es tut sich
was bei den Zillingers, und
es ist gut so. Neue Ideen,
neuer Stil, neue Flaschen,
neue Etiketten. Die Qualität
bleibt: Der Grüne Veltliner
Kellerberg der Serie
REFLEXION hat das
Rückgrat und die Struktur,
die auf längere
Maischestandzeit schließen
lassen. Kräftig, mineralisch,
würzig, Pfeffernoten, die sich
am Gaumen widerspiegeln.
Als Solist oder zur Wiener
Küche, Lardo vom
Mangalitza oder
Karpfenbeuschelsuppe.
Die Möglichkeiten sind
fast unbegrenzt.



Weingut Hager Matthias

Kamptal

2013 Riesling Terrassen

Der beste Riesling Österreichs kommt aus dem Kamptal. Aus Mollands, um genau zu sein. Dem Bio-Hotspot im Waldviertel, an dem Matthias Hager feinsten demeter-Wein macht und sein Bruder die kultige Weinbeisserei betreibt. Feiner Duft nach Sommerwiese, reifem Steinobst angenehm, frische grasige Töne und wunderschöner Abgang. Spritzige, feine Säure und spielt – obwohl trocken – ein bisschen mit einem dezenten Zuckerrest. Köstlich. Leichter feiner Sommerwein, zu Fisch vom Grill. „Für die Herren der Schöpfung, die eine Dame mit einem jugendlichen fruchtigen, spritzigen Wein verführen möchten.“
[Originalzitat der Damen in der Kost-Runde ;-)]



demeter

Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen

Württemberg
2012 Riesling Verrenberg
Großes Gewächs

In der Nase sehr dicht,
extrem mineralisch,
fruchtig-frisch, klar.
Ananas-Pfirsich-Aromen,
Lindenblüten und
Löwenzahnhonig. Am
Gaumen angenehme
Ausgewogenheit zwischen
lebendiger Säure und
vibranter Mineralik.
Vorsicht! Das Bukett hat
Suchtpotential. Immer
wieder ruft das Glas oder
drängt die Nase, um einen
Schwung der vielschichtigen
Aromen zu erhaschen.
Solo-Wein. Oder Sushi.



Weingut Pix

Baden

2012 Grüner Silvaner Kabinett
Ihringer Winklerberg

Noch ein Neu-Einsteiger, diesmal vom Kaiserstuhl in Baden. Neben der hochattraktiven Aufmachung der Weine besticht vor allem die Qualität: In der Nase sehr blumige und frische Noten, die Gedanken an eine Limonaia in Blüte erwecken. Sanfte Grapefruit mit frisch-sommerlichen Anklängen und exotischen Ananas- und Kokos-Noten. Insgesamt saftig, mineralisch und außerordentlich harmonisch. Ein frischer und anregender Wein, der zu Spargel genauso gut passt wie zu sommerlichen Gerichten oder in geselliger Runde.



Weingut Teresa Deufel

Württemberg

2013 Solaris Lindauer Spitalhalde

Was die junge Teresa Deufel am Bodensee auf die Beine gestellt hat, kann sich sehen lassen. Innerhalb weniger Jahre das Weingut übernommen, auf Bio umgestellt und zu kultigem Hype geführt. Alle Achtung, vor allem, weil der Hype kein unbegründeter ist. Uns hat der Solaris 2013 überzeugt. Und nicht nur, weil Solaris eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte ist. Der Wein ist kraftvoll und trotzdem elegant. Ausgewogen und sehr geradlinig. Der Abgang ist lang und präzise, der Wein selbst hat außerordentlich guten Trinkfluß und Struktur. Weil nicht unweit: Vorarlberger Riebelgrieß mit Bergkäse. Oder einfach so.



Bioland

Weingut Adriane Moll

Pfalz

2013 Sauvignon Blanc Edenkobener Bergel

Lange haben die Molls ihre Weine versteckt und bewußt nicht zu Bewerbungen eingereicht. Das hat sich – zum Glück – geändert. Best of Bio auf den ersten Anlauf. Der Sauvignon Blanc: helles, strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen, hocharomatischer Duft nach Kiwi, Stachelbeeren und grünem Paprika. Am Gaumen zitrusfrisch und mit knackiger Säure. Ein stolzer Sortenvertreter, der in traumhaft schöner Ausstattung daherkommt. Steckerlfisch, gebratener Saibling, gegrillte Reinanken. Was das Herz begehrt.



Weingut Feiler-Artinger

Neusiedlersee-Hügelland
2013 Neuburger

Der Neuburger ist eine uralte, urösterreichische und urleiwandige Rebsorte mit burgundischen Qualitäten und typisch nussigem Geschmack. Der Neuburger von Kurt Feiler wächst im Ruster Hügelland auf lehmiger Braunerde mit hohem Kalk- und Feinsteinanteil. Man merkt dem Wein an, dass des Winzers Herz daran hängt. Neben der sortentypischen Nussnote sind da auch noch florale Töne, die an kleine, weiße Blüten erinnern und reife Steinobst-Aromen. Vollmundig, nobel und elegant. „Sagen Sie nie Weißwein zu ihm.“ ;-)

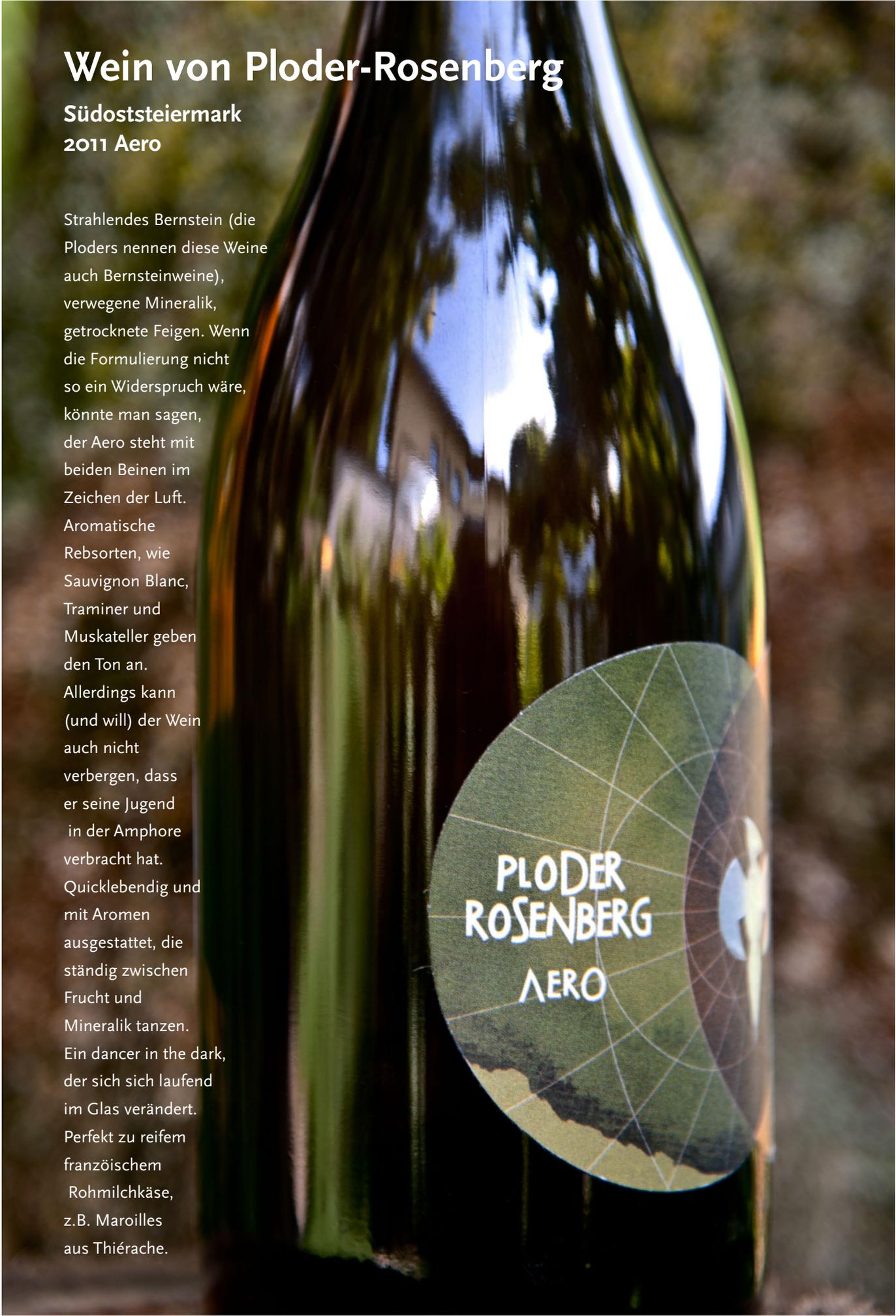


respekt

Wein von Ploder-Rosenberg

Südoststeiermark
2011 Aero

Strahlendes Bernstein (die Ploders nennen diese Weine auch Bernsteinweine), verwegene Mineralik, getrocknete Feigen. Wenn die Formulierung nicht so ein Widerspruch wäre, könnte man sagen, der Aero steht mit beiden Beinen im Zeichen der Luft. Aromatische Rebsorten, wie Sauvignon Blanc, Traminer und Muskateller geben den Ton an. Allerdings kann (und will) der Wein auch nicht verbergen, dass er seine Jugend in der Amphore verbracht hat. Quicklebendig und mit Aromen ausgestattet, die ständig zwischen Frucht und Mineralik tanzen. Ein dancer in the dark, der sich sich laufend im Glas verändert. Perfekt zu reifem französischem Rohmilchkäse, z.B. Maroilles aus Thiérache.



PLODER
ROSENBERG
AERO

Bio-Weingut Thomas Hareter

Neusiedlersee

2012 Chardonnay „ohne“

Die Farbe – helles, aber naturtrübes Goldgelb – kratzt schon recht vehement am Orange, ist dort aber noch nicht angekommen. Reife Jugend in der Nase. Ein Halbwüchsiger, aber ernst genug, um hin und wieder Bach zu hören. Konkret: blitzsauber, jugendlich mit ersten reifen Tönen. Die mineralischen Noten dabei aber immer eine Nasenlänge voraus. Über dem Wein liegt eine hauchdünne Schicht Steinmehl und Schotter. Die Frucht dahinter ist von Quitte, Banane und reifer Orange dominiert. Überhaupt wirkt der Wein grenzenlos burgundisch und von einer Finesse getragen, die tief beeindruckt. Am Gaumen überzeugen kompakter Gerbstoffgrip, kernige Struktur und beeindruckende Längen. Wieder sind da Quitte, Birne und diesmal auch sonnenverwöhnte Zitrusfrucht. Auf jeden Fall ist der „ohne“ nicht ohne und hat viel Potential. Essen? Ja, essen kann man auch was dazu. So ziemlich alles.



Weingut Isegrim-Hof

Pfalz

2012 Riesling Spätlese trocken
„Ungsteiner Herrenberg Am Mandelbaum“

Jawohl, so gehört das - das ist ‚lecker Riesling‘ (Ich schwöre, das ist die einzige, wirklich einzige gerechtfertigte Möglichkeit, das Wort ‚lecker‘ zu verwenden.) Mineralisch, straff, kristallklar und exotisch fruchtig. Süffigverspielte 8 Gramm Restzucker, die wunderbar stimmig von der frisch-reschen Säure getragen werden. In der Nase viel Ananas, Orange, Orangen-zeste. Ein phänomenal guter 2012er, der zwar noch einiges an Potential hat, aber eigentlich jetzt schon viel Spaß macht. Hat genug Substanz, um dem Pfälzer Saugmagen einiges entgegensetzen zu können.





Rotweine

Az. Agr. Fiorano

Marken

2009 Marche Rosso IGT „Ser Balduzio“

Edles Rubinrot, in der Nase erwartet uns ein dichter Strauß aus dunklen roten Früchten, ein zarter Duft von Brunelle und leicht mosig-erdige Untertöne mit Schokolade. Der Wein ist am Gaumen vollmundig und harmonisch, die Tannine sind gut in die Struktur eingebunden und verleihen ihm einen runden und satt beerigen Abgang. Sommerabend, Grillfest, Pomodore secchi.



Weingut Feiler-Artinger

Neusiedlersee-Hügelland
2011 Solitaire

Braucht einige Zeit an der Luft um sich voll zu entfalten und präsentiert sich dann in einer wohlwollenden Vielschichtigkeit und Komplexität. Dunkle Töne von Bitterschokolade und Kornellkirschen wechseln sich ab mit Anflügen von Kaffeenoten und angenehmen Einfällen von grünen Paprika und Leder. Die Dichte zeigt sich auch am Gaumen, den der Solitaire zur Gänze ausfüllt und in einem harmonischen Zusammenspiel endet. Ein idealer Kaminwein, der imstande ist, einen Abend lang auszuharren (sofern die Flasche reicht).



respekt

Weingut Sepp Moser

Burgenland
2011 Banfalu

Der Duft erinnert an dunkle Waldfrüchte, wilde Kirsche und Aroniafrucht, präsentiert sich komplex und samtig dicht. Relativ präsent zeigen sich die Gerbstoffe am Gaumen, lassen jedoch der fruchtigen Fülle genügend Platz, um sich zu entfalten. Kurzum: ein idealer Begleiter für lange Abende. Egal, ob zu tiefsinnigen Gesprächen und zum Fiorentina-Steak mit frischem Rosmarin.



demeter

Winzerhof Landauer-Gisperg

Thermenregion
2013 Black Betty

Roesler!! Tiefschwarz, violette Reflexe, schwarze Schatten. Wie „a schwoazze Dintn“ würde H.C. Artmann sagen. In der Nase ebenso schwarze, reife Kirsche, Schwarzbeere und Brombeere, im Mund komplex und vollmundig mit angenehmen pfeffrigen Noten. Ein idealer Begleiter für Wildbraten mit einer kräftigen Sauce, aber auch Pastagerichten mit Wildragout und frischen Gewürzen. Grandios, aber Achtung. Nicht nur der Wein, auch die Flecken davon sind nachhaltig ;-)



Domaine de Villeneuve

Côtes du Rhône
2012 Côtes du Rhône AOC
„La Griffe“

Sattes Dunkelrot mit aufgehelltem Rand. Eine stattliche Fruchtigkeit in der Nase mit Duft von gekochter Zwetschke, Kirschmarmelade und leicht würzigen Noten.

Viel Frucht und Extrakt, genügend Gerbstoffe, überzeugend, Tannine bleiben etwas an der Zunge kleben, im Abgang leichte Ansätze von angebranntem Gummi. So schmeckt die Rhône und nicht anders. Intensive Wildgerichte wie Hirschragout oder gebratener Steinbock.

www.vinaturel.de



Domain Roche-Audran

Côtes du Rhône

2011 Côtes du Rhône Villages AOC „VISAN“

Pures Trinkvergnügen von der südlichen Rhône. Dichte Aromen (Kirsche und Waldhimbeere), Hollerröster dazu Kaffee, Kräuterstöckel und Veilchen. Immer wieder Veilchen. Sehr präsent, feine Tanninstruktur, saftig, harmonisch, elegant. Wir kommen – auch ob des Preis-Leistungs-Verhältnisses – kaum aus dem Schwärmen raus. Ein guter Begleiter zu kräftigen Eintöpfen aller Art, Wildschwein, fette und lang geschmorte Fleischgerichte mit Kräutern wie Rosmarin und Thymian.

www.vinaturel.de



demeter

Mas Igneus

Priorat

2010 Priorat D.O. „FA 206“

Ein Wein mit zwei Gesichtern ist er, der „FA 206“ von Mas Igneus. Da ist auf der einen Seite eine so atemberaubende Harmonie und Weichheit, dass es eine Freude ist. Hochreife Johannis- und Brombeeren zart umspielt von eleganten Holznoten französischer Allier-Fässer. Auf der anderen Seite ist da eine Wucht, die schon fast ängstlich macht. Kraft, Körper, asketische mineralische Präzision. Eine Eisenfaust im Samthandschuh und somit für romantische Abende genauso geeignet, wie für harte Verhandlungen. Und natürlich zur Paella.

www.vivolovin.de



Weingut A & H Nittnaus

Neusiedlersee-Hügelland
2012 Blaufränkisch „Kalk & Schiefer“

Sattes Granatrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase kompakter, harmonischer Ausdruck mit zauberhaften Noten von Waldhimbeere, schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Brombeere. Angenehm die Tannine am Gaumen, perfekt eingebunden und harmonisch mit fruchtigem Abgang. Dabei immer eine überzeugende Mineralik und dabei erfreulich unkompliziert und doch aufregend burgundisch. Geht eigentlich ganz gut alleine, notfalls aber auch zur geschmorten Lammschulter.



respekt

Az.Agr. Fasoli Gino

Veneto

2008 Amarone della Valpolicella DOC
„La Corte del Pozzo“

Komplexer, kräftiger, würziger Wein mit vollen Beerenaromen, dunkle Waldbeeren, Rumgeschmack, eingelegte Kirschen, Amarena, Schokolade. Also genau genommen, Mon Chérie. Im Mund runder voller Geschmack und angenehme Fülle mit einem harmonischen Abgang und richtigen Tanninen, die den Gaumen mit der Lust auf einen nächsten Schluck zurück lassen. Das ist bei einem 17 % Alkohol-Wein alles andere als selbstverständlich. Zum Abendessen, vor einem Kaminfeuer, zu länger gekochten oder geschmorten Fleischgerichten, etwa einem kräftigen Ochsenschwanzragout oder Brasato al Barolo.



Loacker – Corte Pavone

Toscana

2009 Brunello di Montalcino DOCG

Bis jetzt haben die umtriebigen Loackers immer wieder mit dem Morellino di Scansano reüssiert, den sie in der Maremma anbauen. Heuer ist es das Flaggschiff von Corte Pavone, mit dem sie die Best of Bio-Prämierung erreichen. Sehr üppige Beerenaromen, vollreife Kirschfrucht, leichte Würze, Kaffeenoten, rund, elegant und harmonisch. Im Abgang angenehm rund und harmonisch integrierter Gerbstoff. Ideal zu Pasta mit kräftigem Wildschwein-Ragout.



Weingut Feiler-Artinger

Neusiedlersee-Hügelland
2011 Pinot Noir

In der Nase reintönig mit saftigen Kirschtönen und leicht süßlichen Anklängen. Die Gerbstoffe dominieren bei dieser etwas leichteren Körperstruktur. Obwohl 2011 hat der Wein immer noch so etwas wie jugendliche Strahlkraft, getragen von nerviger Säure und eleganter Rauchigkeit. Sommerlicher Speisenwein mit Pfiff, zu Rinderfilet oder zu einer reich belegten Holzofenpizza.



respekt

Winzerhof Landauer-Gisperg

Thermenregion
2012 Zweigelt Selektion

Dunkles Purpur mit hellem
Rand, wärmende Aromen
von dunkler Beerenfrucht,
Anklänge von Akazienhonig,
präsenes aber gut
eingebautes Tannin,
komplex, vollmundig,
harmonisch, Nelke,
Beeren, Röstaromen,
Tabak, mittlerer präsenes
Körper, wärmender Abgang.
Ein angenehmer und
wunderbarer
Speisenbegleiter,
der etwas Luft braucht,
um sich zu öffnen.





Roséweine

Biohof Weinbau Herrgott

Weststeiermark
2013 Schilcher Neuberg

Jetzt ist den Herrgotts doch tatsächlich der Hattrick gelungen. Drei mal hintereinander bei Best of Bio wine eingereicht, drei mal die Jury überzeugt. Nicht jedes Jahr die gleiche Jury wohlbemerkt. Verwunderlich ist das jedenfalls nicht. Der Wein strahlt intensiv rosa mit orangen Reflexen aus Glas und Flasche. Der Duft ist vielschichtig und überraschend: frische Erdbeeren, roten Apfelschalen und ein Hauch von Rosenblättern. Im Mund zeigt der Schilcher dann, wo der Säurebartel den Most holt. Kerniger Griff, trotzdem harmonisch. Saftig, sauber und ausgesprochen trinkanimierend.

Ein Apéro für den Sommer, zu herzhafter Jause, zu Bruschetta mit Pilzen, zu gebratenem Gemüse mit kräftigem Olivenöl.



demeter

Weingut Manincor

Südtirol

2013 La Rose de Manincor

Ein Besuch am Weingut Manincor gehört zum Eindrücklichsten, was ein Weinfreund in Südtirol erleben kann. Harmonisch in die hügelig geschwungenen Weingärten rund um den Kalterer See integriert, liegt Manincor.

Das zarte Lachsrosa wirkt nobel zurückhaltend, der Wein im Glas wirkt dagegen jugendlich und vespielt. Es ist ein kräftiger, gehaltvoller Rosé, den Graf und Gräfin Enzenberg hier präsentieren. Er basiert auf Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo und Syrah. Kein Scherz. In der Nase überzeugt er durch klare Kirschfrucht, Himbeernoten und einer lebendigen Würze. Auf den Teller gehört Fisch. Am besten dezent geräuchert.



respekt



Schaumweine

Biohof Weinbau Herrgott

Weststeiermark
2011 Schilcher Sekt

Mit dem Schilcher sind die Strohmaiers aus St. Stefan ob Stainz keine Best of Bio-Unbekannten. Der Schilcher Sekt ist neu. In der Nase feine fruchtige Aromen, Erdbeeren (die ganz kleinen vom Waldesrand), rote Ribisel und Johannisbeeren, Grapefruitzesten und hellrote Rosen. Am Gaumen dann Säure, Frucht und Lebensfreude. Vor allem die zauberhaften Himbeernoten machen den Schilcher Sekt zum Fest. Insgesamt sehr stimmig, macht Lust auf das zweite oder dritte Glas. Passt zu Antipasti, Oliven oder einfach solo. Als etwas anderer Apéro.



demeter

Ökologischer Weinbau Reinhold Großmann

Nahe

2012 Weißburgunder Sekt brut

Der Sekt zeichnet sich durch feine Perlage, ebenso feine Extraktsüße und frische Strahlkraft aus. Zuerst ist er noch verhalten in der Nase, eröffnet dann aber ein wunderschönes Spektrum fruchtiger Aromen: Honigmelone, Pfirsich, Zitrusnoten. Interessante Komplexität, sehr schön balanciert. Gut integrierte Säure und harmonisch im Abgang. Der Burgundersekt besticht vor allem durch seine Feinheit und Ausgewogenheit. Als federleichter Winzersekt empfiehlt er sich natürlich als Aperitif für festliche Anlässe, als Begleiter auch zu Forelle, Saibling & Co.



Champagne de Sousa

Champagne

Blanc de Blancs

Reserve Grand Cru Brut

Es sind die Methusalems unter den Rebstöcken der Champagne. 45 Jahre und älter – was für die Region schon sehr einzigartig ist – sind die Reben alt. De Sousa liegt in Avize. Also dort, wo der Chardonnay zu Hause ist und die berühmtesten Crus der Champagne zu finden sind. Die Nase überzeugt schon einmal durch erfrischende Noten diverser gelber und grüner Früchte. Wasserbirne, Granny Smith und reife, sizilianische Zitrone. Dann ist da auch noch etwas florales, feingliedriges zu spüren. Akazienblüte vielleicht. Schafft es der Champagner etwas länger im Glas zu bleiben, kommen noch geriebene Nuss und hefige Brioche-Noten dazu. Hochgradig vielschichtig und ein perfekter Begleiter für frische Austern.

www.vinaturel.de



demeter



Jürgen Schmücking





Dessertweine

Le Carline

Veneto

DOGALE Passito IGT Veneto

Der Wein strahlt uns in sattem Bernstein und orangen Reflektionen entgegen. Die Nase offenbart voluminösen und expressiven Charakter. Da sind Honig, Kamille, Champignons und ein feiner, würziger Grundton. Auch die Balance zwischen Süsse und Säure, die außergewöhnliche Süssweine auszeichnet, passt genau. Am Gaumen dann wieder Honigmelone, Macadamia-Nüsse und eine berausende Komplexität. Hier zeigt sich die Rebsorte Verduzzo von ihrer besten Seite. Cantucci, Sfogliatelle oder Bisquit. Zu süssem Gebäck ist der Dogale ein Traum.



Fattoria La Vialla

Toscana

2009 Vin Santo del Chianti DOC „Occhio di Pernice“

Was sollen wir sagen?

Der Vin Santo von La Vialla schmeckt, wie er immer schmeckt. Also grandios und absolut überzeugend. Diesmal eben die Best of Bio-Jury. Kein Wunder: Bernstein mit strahlenden orangen Reflexen. Expressiv und von scheinbar endloser Komplexität. Dörrobst, in Rum eingelegte Pflaumen, rustikaler, flüssiger Waldhonig, nussige Sherry-Töne vom Typ Oloroso, Süssholz und natürlich Rosinen, Korinthen und Zibeben. Kräftige Säure, perfekt eingebundene Süsse. Haben wir früher schon so gesagt. Sagen wir immer noch so. Cantucci. Oder solo. So oder so outstanding.



Destillerie Josef V. Farthofer

Mostviertel

2007 MOSTELLO

Mit dem MOSTELLO ist das so eine Sache. Um dem Gesetz zu entsprechen steht „Obstdessertwein aus Birnen“ drauf. Das ist deutlich weniger sexy, als das, was nachher im Glas wartet. Der MOSTELLO präsentiert sich intensiv, ausdrucksstark und trotzdem unglaublich harmonisch. Rein technisch gesehen, ist er eine Art Port. Oder Sherry. Der (gärende) Birnenmost wird mit Birnendestillat versetzt. Das hindert die Hefen daran, ihre Arbeit zu machen und die Gärung stoppt. Das Ergebnis kommt noch für längere Zeit in ein Holzfass und verzaubert letztlich durch den Duft von Mostbirne, Akazienhonig, Rosinen und Pekanuss.



Weingut Feiler-Artinger

Neusiedlersee-Hügelland

2011 Ruster Ausbruch Gelber Muskateller

Tiefes, dunkles Goldgelb, zarte Muskatellernote, viel Honig und ein ganz deutlich würziger Grundton. Die wunderschöne Balance am Gaumen sorgt für einen hohen Trinkspaßfaktor. Dass 2011 für die Rot- und Weissweine am See ein echtes Hammerjahr war, wissen wir. Bis jetzt waren die edelsüßen Weine zu jung, um etwas sagen zu können. Wenn der Ruster Ausbruch von Feiler Artinger allerdings so etwas wie eine Kompassnadel ist, dann sind wir guter Dinge. Der erste (uns bekannte) Ruster Ausbruch in Bio-Qualität ist ein köstlicher Dessertwein, der vor allem zu reifem Hartkäse eine gute Figur macht.



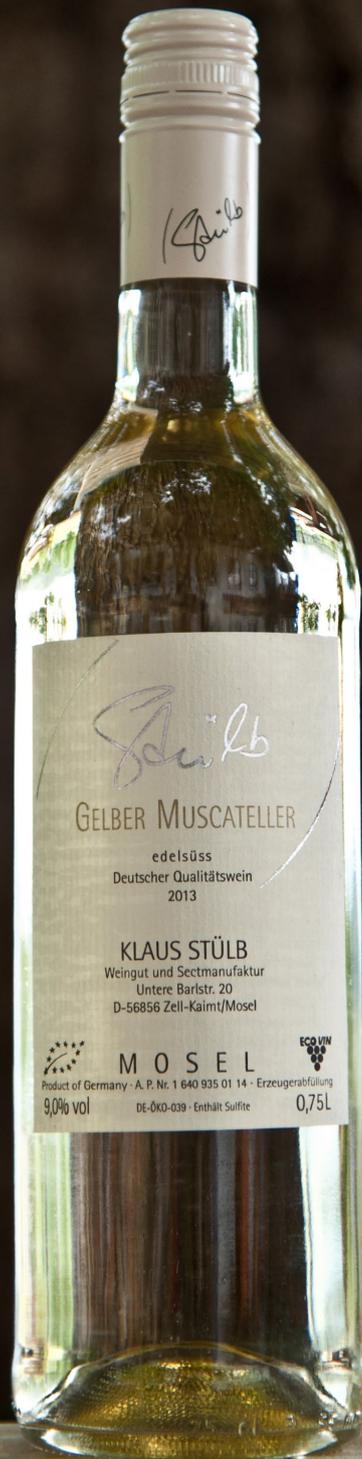
respekt

Klaus Stülb - Weingut u. Sektmanufaktur

Mosel

2013 Gelber Muscateller edelsüss

Klaus Stülb und sein Weingut und Sektmanufaktur sind keine unbeschriebenen Blätter. Schon gar nicht im edelsüßen Bereich. 2010 haben wir die Riesling Auslese 2009 als Best of Bio ausgezeichnet, diesmal ist der Gelbe Muscateller dran. Ein früherer Jahrgang davon ist mir schon beim Ecowinner-Bewerb aufgefallen, der aktuelle hat es aber ganz schön in sich. Kristallklare Muskattöne, ein wenig Weingartenpfirsich, perfekte Balance und Trinkspaß ohne Ende. Bei (moseltypischen) 9 % Alkohol ist dieser Spaß auch ohne Probleme ausdehnbar. Durch seine feine Säureklinge eine zauberhafte Alternative zum Moscato.



demeter



BIO HOTELS



liken. *Fan werden.*
immer live dabei sein.
mitreden.



www.facebook.com/biohotels



www.twitter.com/diebiohotels



www.pinterest.com/biohotels



www.google.com/+biohotels



Mehr Infos finden Sie hier: www.biohotels.info

Bei der
Verkostung

13. bis 15.
Juni 2014







*Familie
Simoulehner*



Andrea Knura

*ganz.
schön.
gut.*



Andrea Knura

Dankeschön

an Familie Simonlehner & an das gesamte Team!



feistererhof
8972 Ramsau am Dachstein 35
Österreich

Tel: +43 3687 81980
feistererhof@simonlehner-hotels.at
www.feistererhof.at



**BEST OF
BIO**

WINE 2014

*Auflistung der
prämiierten Weine*

Weißwein



<i>Land</i>	<i>Best of Bio Wine</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Betrieb</i>	<i>Webseite</i>
Deutschland	Solaris Lindauer Spitalhalde	2013	Weingut Teresa Deufel	www.teresadeufel.de
Deutschland	Grüner Silvaner Kabinett Ihringer Winklerberg	2013	Weingut Pix	www.weingut-pix.de
Deutschland	Sauvignon Blanc Edenkobener Bergel	2013	Weingut Adriane Moll	www.adriane-moll.de
Deutschland	Riesling Verrenberg Großes Gewächs	2012	Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen	www.verrenberg.de
Deutschland	Weißburgunder Zellertal	2012	Weingut Janson Bernhard	www.jansonbernhard.de
Deutschland	Riesling Spätlese trocken „Ungsteiner Herrenberg Am Mandelbaum“	2012	Weingut Isegrim-Hof	www.isegrim-hof.de
Italien	Moscato Giallo	2013	Weingut Manincor	www.manincor.com
Italien	Soave DOC „Pieve Vecchia“	2011	Az.Agr. Fasoli Gino	www.fasoligino.com
Österreich	Sauvignon Blanc „Trinkvergnügen“	2013	Hirschmugl - Domäne am Seggauberg	www.hirschmugl-domaene.at
Österreich	Grüner Veltliner Mordthal	2012	Weingut Fritsch	www.fritsch.cc
Österreich	Cabernet Blanc „Nobilis“	2011	Hirschmugl - Domäne am Seggauberg	www.hirschmugl-domaene.at
Österreich	Chardonnay „ohne“	2012	Bio-Weingut Thomas Hareter	www.hareter.at
Österreich	Riesling Terrassen	2013	Weingut Hager Matthias	www.hagermatthias.at
Österreich	Grüner Veltliner Stock	2013	Weingut Völkl	www.weingut-voelkl.at
Österreich	Neuburger	2013	Weingut Feiler-Artinger	www.feiler-artinger.at
Österreich	Grüner Veltliner Fumberg	2013	Weingut Wimmer-Czerny	www.wimmer-czerny.at
Österreich	Weißer Traminer Oberer Hühweingarten	2013	Weingut Rudolf Fidesser	www.fidesser.at
Österreich	C.M.S.	2013	Weingut Rudolf Hofmann	www.weingut-hofmann.at
Österreich	Grüner Veltliner Kellerberg REFLEXION	2013	Bioweingut Johannes Zillinger	www.velue.at
Österreich	Aero	2011	Wein von Ploder-Rosenberg	www.ploder-rosenberg.at



Rotwein

<i>Land</i>	<i>Best of Bio Wine</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Betrieb</i>	<i>Webseite</i>
Frankreich	Côtes du Rhône AOC „La Griffe“	2012	Domaine de Villeneuve	www.vinaturel.de
Frankreich	Côtes du Rhône Villages AOC „VISAN“	2012	Domaine Roche-Audran	www.vinaturel.de
Italien	Marche Rosso IGT „Ser Balduzio“	2009	Az. Agr. Fiorano	www.agrifiorano.it
Italien	Brunello di Montalcino DOCG	2009	Loacker – Corte Pavone	www.loacker.net
Italien	Amarone della Valpolicella DOC „La Corte del Pozzo“	2008	Az. Agr. Fasoli Gino	www.fasoligino.com
Österreich	Solitaire	2012	Weingut Feiler-Artinger	www.feiler-arteringer.at
Österreich	Pinot Noir	2011	Weingut Feiler-Artinger	www.feiler-arteringer.at
Österreich	Banfalu	2011	Weingut Sepp Moser	www.sepp-moser.at
Österreich	Zweigelt Selektion	2012	Winzerhof Landauer-Gisperg	www.winzerhof.eu
Österreich	Black Betty	2013	Winzerhof Landauer-Gisperg	www.winzerhof.eu
Österreich	Blaufränkisch „Kalk & Schiefer“	2012	Weingut A & H Nittnaus	www.nittnaus.at
Spanien	Priorat D.O. „FA 206“	2010	Mas Igneus	www.vivolovin.de

Rosèwein



<i>Land</i>	<i>Best of Bio Wine</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Betrieb</i>	<i>Webseite</i>
Italien	La Rose de Manincor	2013	Weingut Manincor	www.manincor.com
Österreich	Schilcher Neuberg	2013	Biohof Weinbau Herrgott	www.herrgott.at



Schaumwein

<i>Land</i>	<i>Best of Bio Wine</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Betrieb</i>	<i>Webseite</i>
Deutschland	Weißburgunder Sekt brut	2013	Ökologischer Weinbau Reinhold Großmann	www.bioweinegrossmann.de
Frankreich	Blanc de Blancs Reserve Grand Cru Brut		Champagne de Sousa	www.vinaturel.de
Österreich	Schilcher Sekt	2011	Biohof Weinbau Herrgott	www.herrgott.at

Dessertwein



<i>Land</i>	<i>Best of Bio Wine</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Betrieb</i>	<i>Webseite</i>
Deutschland	Gelber Muscateller edelsüss	2013	Klaus Stülb - Weingut u. Sectmanufaktur	www.stuelb-wein.de
Italien	Vin Santo del Chianti DOC „Occhio di Pernice“	2009	Fattoria La Vialla	www.lavialla.it
Italien	DOGALÉ Passito IGT Veneto		Le Carline	www.lecarline.com
Österreich	MOSTELLO	2007	Destillerie Josef V. Farthofer	www.mostello.at
Österreich	Ruster Ausbruch Gelber Muskateller	2011	Weingut Feiler-Artinger	www.feiler-artinger.at

Verein die BIO HOTELS

Das Einzigartige ist das gemeinsame Besondere – und 100 % Bio! Kein Reiseerlebnis gleicht dem anderen. Denn anders als bei anderen Hotelgruppen steht bei den BIO HOTELS nicht das Durchformatierte im Vordergrund, sondern die Individualität der Häuser und ihrer Gastgeber. Und natürlich der Bio-Gedanke. In den Küchen der BIO HOTELS stammen alle Zutaten von zertifizierten und streng kontrollierten Bio-Betrieben, einige sogar aus eigener Bio-Landwirtschaft. Bevorzugt werden dabei Produkte aus der Region.

Zur Qualitätssicherung kooperieren die BIO HOTELS mit Anbauverbänden wie Bioland, BIO AUSTRIA und kleineren regionalen Lizenzpartnern. Damit garantieren die BIO HOTELS als einzige Vereinigung von Hotel- und Gastronomiebetrieben in Europa zertifizierte Bio-Ernährung bei Speisen und Getränken. Derzeit gehören über 90 Häuser zum Verein. Die meisten Mitgliedsbetriebe sind in Deutschland und Österreich, weitere BIO HOTELS gibt es derzeit in der Schweiz, Italien, Frankreich, Griechenland, Spanien und Slowenien.

Nicht nur beim Essen: Immer einen Schritt voraus! Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt die BIO HOTELS nicht nur beim Essen. Auch kontrollierte Naturkosmetik auf den Zimmern und bei Wellnessanwendungen gehört zu den Standards der Vereinigung. Und der bewusste Umgang mit

Ressourcen: Die BIO HOTELS sind seit 2011 ehc-zertifiziert. Die Kriterien des Siegels *eco hotels certified (ehc)*: Bezug von Ökostrom und regionalen Produkten wo möglich, ausschließlicher Einsatz von Recyclingpapier, Ressourcenschonung bei Wasser, Energie und Abfall und stete CO₂-Reduzierung. „Was viele konventionelle Hotels sich wegen der gesteigerten Nachfrage in Sachen Nachhaltigkeit erst erarbeiten müssen, haben wir schon vor zehn Jahren umgesetzt“, sagt Ludwig Gruber, Gründer und Betreuer der BIO HOTELS.

Die BIO HOTELS wollen auch Zielgruppen jenseits der reinen Urlaubsgäste ansprechen. Deshalb kategorisieren die BIO HOTELS ihre Betriebe nach sechs Reisemotiven: Urlaub, Familie, Gesundheit, Hochzeit & Feier, Geschäftsreise und Tagung. Neu ab 2014: Ab sofort sind auf der Website der Gruppe auch BIO RESTAURANTS zu finden. Dabei handelt es sich zum einen um die Restaurants der BIO HOTELS, die à la carte- und Bio-Menüs auch für externe Gäste anbieten, zum anderen um reine Gastronomiebetriebe, die nicht Mitglieder der Gruppe sind. Diese Restaurants müssen eine gültige Bio-Zertifizierung haben und mindestens 90 Prozent der Speisen und die Mehrheit der Getränke in Bioqualität anbieten.

www.biohotels.info

Ihre Full Service Werbeagentur in Tirol (Nassereith)

Ludwig Gruber und Team ist Biomarkt seit 1994:

Mit dem Aufbau der Biomarken im österreichischen Lebensmittelhandel und der Alternative dazu (bäuerliche Direktvermarktung) war der Tellerrand der eigenen Biolandwirtschaft in den Tiroler Bergen bald übersprungen.

Das Entwickeln neuer Denkweisen und Ansätze war dabei immer die Basis des Erfolges und ausschlaggebend für große Projekte wie „der Verein Die BIO HOTELS“ oder die „ARGE bioferien.at“ In den zwei Jahrzehnten hat sich dieser Markt enorm verändert: waren es am Anfang alternativ denkende Bauern, Verarbeiter und Konsumenten ist es mittlerweile ein Lifestyle geworden, wenn Konsum nachhaltig und ökologisch orientiert ist.

Dementsprechend wurde auch die Kommunikation verändert und in der Werbeagentur mit neuen Kompetenzen bereichert. Die neue Sprache kommuniziert aber immer noch die gleiche Besonderheit: Werte, aus Überzeugung und Freude.

Einfach GuT: Leistungen und Angebote

Gruber & Team hat sich auf die Zusammenarbeit mit mittelständischen Unternehmen und kleinen Organisationen spezialisiert. Gemeinsam entwickeln wir innovative Produkte in allen Bereichen erfolgreicher Offline- und Online-Werbung:

- Grafik
- Consulting
- Werbung
- Veranstaltungen & Events
- Merchandising & mehr
- Publikationen

Sie sind auf der Suche nach einer Full Service Agentur, die auf individuelle Betreuung und einzigartige Produkte setzt? Dann sollten Sie mit Gruber & Team Kontakt aufnehmen!

www.gruberundteam.at

Impressum

Herausgeber, Konzept, Gestaltung:

Gruber & Team.at

Brunnwald 400, A-6465 Nassereith

Tel.: +43 5265 50116

post@gruberundteam.at

www.gruberundteam.at

Projektleitung:

Daniela Senn, Rebecca Moritz

Grafik: Astrid Posch

Bilder & Texte: Jürgen Schmücking,

www.genuss.cc



„Best of Bio“ ist eine europaweit geschützte Marke von Ludwig Gruber e.U. und unter der Nummer 004380895 beim Harmonisierungsamt für Binnenwirtschaft eingetragen.

*Alle Angaben, insbesondere zu Verbandsmitgliedschaften entsprechen unserem Kenntnisstand.
Kein Anspruch auf Vollständigkeit.*





www.biohotels.info

www.genuss.cc
www.gruberundteam.at

