



## **Grandios wie nie zuvor**

***Best of Bio* prämiert zum achten Mal herausragende Bio-Weine**

**Nassereith/ München, 22. Juli 2015. Beim diesjährigen *Best of Bio wine* Award waren rund 420 Bio-Weine aus sieben Ländern und genialen Weinbauregionen von der Maremma bis zur Mosel, von der Champagne bis zum Neusiedlersee am Start. 43 konnten in den Kategorien Weiß-, Rot-, Rosé-, Schaum- und Dessertweine sowie dieses Jahr zum ersten Mal in der neuen Kategorie „Innovationen“ die Gaumen der Jury überzeugen. Der Genuss-Award rund um die besten Bio-Weine wurde bereits zum achten Mal in Kooperation mit den BIO HOTELS veranstaltet. Alle Prämierungen gibt es unter [www.bestof.bio](http://www.bestof.bio).**

120 Winzer traten mit insgesamt 420 Weinen zur diesjährigen *Best of Bio wine* Verkostung im traditionsreichen Hoteldorf und BIO HOTEL Grüner Baum in Bad Gastein an. Es zeigte sich, dass Bio-Wein und Bergromantik ein kongeniales Paar sind. Die größte Überraschung für die Organisatoren waren die vielen jungen Winzer. „Die Entscheidungen, welche Weine die *Best of Bio* Auszeichnung tragen dürfen, war schwierig, wie nie zuvor“, resümiert Jürgen Schmücking, Diplom-Sommelier und *Best of Bio* Verkostungsleiter der ersten Stunde. Die 25-köpfige Jury, eine bunte Mischung aus Gästen, BIO Hoteliers, Händlern und Önologen, hatte es nicht einfach.

Die Tatsache, dass nur zehn Prozent der eingereichten Weine prämiert werden, macht den *Best of Bio wine* Award zum härtesten Bio-Weinwettbewerb der Welt. Dementsprechend hochklassig ist schließlich auch die Riege der ausgezeichneten Weine. Von der Maremma bis zur Mosel, von der Champagne zum Neusiedlersee sind die feinsten Weine vertreten. „Ein Wein zum Verlieben, der hat Suchtpotential, ein großartiger Wurf aus der Maremma ...“, so klang die Begeisterung, die beispielsweise der **Saragio 2012 – DOC Montereio di Massa Marittima Rosso vom Weingut Valdonica** aus der Toskana bei der Jury auslöste.

## **Darf es ein bisserl Bio-Wein sein**

*Best of Bio wine* wird seit 2004 in Kooperation mit den BIO HOTELS veranstaltet. Die Verkostung erfolgt blind und wurde mit Augenmerk auf die Wünsche von Weingenießern konzipiert. Die Kombination aus Professionalität und lockerer Atmosphäre ist das Erfolgsrezept der Veranstaltung. Nicht Sommeliers, sondern passionierte Weinliebhaber bilden dabei die Jury. Entschieden wird im Turnier-Verfahren per Blindverkostung: Ohne den Namen des Weingutes zu kennen oder das Etikett zu sehen, müssen sich die Tester bei jeder Weingruppe für einen Sieger entscheiden – nach individuellem Genuss-Sinn und persönlichen Präferenzen.

## **Oranges unter den Weißen**

In der Kategorie Weißweine überraschten die Orange Weine, also maischevergorene Weißweine, in Zahl und Qualität. Dem **Weingut Rothe** aus Franken gelang mit dem **2013 Silvaner Indigenus** ein straffer, gut strukturierter Wein mit kühlem Charakter und sortentypischer Aromatik, einerseits kräftig und dennoch hell, frisch und fruchtbetont. **Zwölberich** bedeutet bio-dynamische Power von der Nahe. Der prämierte **Grauburgunder** 2014 ist zwar kein Lagenwein des Weingutes, dafür aber ein sortentypischer Vertreter und ein Wein mit hohem Trinkspaßfaktor.

Besonders viel Freude hatten die Verkoster auch mit dem **2013 NUMEN Fumé blanc** des jungen **Demeter-Winzers Johannes Zillinger** aus dem österreichischen Weinviertel. Numen bezeichnet das metaphysische Wirken, das vom Menschen nicht beeinflussbar ist. Das ist nicht esoterisch, sondern Programm. Dieser Wein entstand mit minimalen Eingriffen seitens des Winzers. Schonend gepresst, spontan vergoren, unfiltriert und 16 Monate auf der Vollhefe. Das Ergebnis ist ein komplexer und lebendiger Wein, der alle Register zieht.

## **Italien und Österreich haben bei den Roten die Nase vorn**

In der Kategorie Rotweine überzeugten vor allem Bio-Weine aus Italien und aus Österreich, aber auch Deutschland, Frankreich und die Schweiz sind auf dem Siegertreppchen vertreten. So hat es der **2013 Spätburgunder Prestige vom Weingut Alte Schmiede** aus Rheinhessen in die Riege der Besten geschafft. Ein urtümlicher, sortentypischer Spätburgunder mit rustikal-erdigen Noten und feiner Frucht. Die Kombination aus Harmonie und Aromentiefe macht den Wein zu einem vielfältigen Speisenbegleiter. „Zum Verkosten war für uns Verkostungsleiter kaum noch was in der Flasche. Beim ersten Schluck wussten wir auch sofort warum. Der Wein hat Suchtpotential“, so beschreibt Schmücking die diesjährige Rotweinüberraschung, den **2012 Saragio vom Weingut Valdonica**. Ein Wein mit lauten aber auch ganz leisen Tönen, der nach Mokka, Wacholderbeeren und Hollerkoch schmeckt.

### **Nur ein Rosé und ein Süßwein, der verzaubert**

Das **Bio-Weingut Johannes Zillinger** überzeugte mit dem **2014 VELUE Rosé Cabernet** als Einziger in der Kategorie der Roséweine. Dieser VELUE ist so herzerfrischend anders, dass die Verkoster ihre wahre Freude mit ihm hatten: Ein Ausnahme-Rosé, tiefgründig und trotzdem spielerisch, leichtfüßig und ernsthaft gleichermaßen. **Clemens Busch** von der Mosel zauberte mit seinem **2011 Riesling Marienburg Spätlese Goldkapsel** in der Kategorie der Süßweine ein Lächeln auf die Lippen der Verkoster und ließ sie sichtlich auf Wolken schweben: „Wow, was für ein Wein. Kristallklare Rieslingfrucht mit voller jugendlicher Strahlkraft. Kühl serviert der ideale Apéro.“

### **Diesmal neu dabei: Innovationen**

Unter die neue *Best of Bio wine* Kategorie „Innovationen“ fallen Weine oder weinähnliche Getränke, die sich nicht wirklich in die traditionellen Kategorien einordnen lassen. Ob Wein vom Saft der Birke, Kirschwein, aufgespritzter Birnenmost oder ein Spritzer aus der Dose. Keine Innovation war der Jury zu schräg. Wieder schaffte es das **Weingut Im Zwölberich** unter die Besten, diesmal mit seinem **2014 Traubensecco**. In der Slow Food Community und unter Gourmets ist die **Manufaktur Jörg Geiger** aus Schwaben kein unbeschriebenes Blatt. Bei *Best of Bio* wurde ihr **2015 PriSecco Bio Frühlingsduft alkoholfrei** ausgezeichnet. Die üppigen Aromen von Boskop und Erdbeersaft, Holunderblüte und Waldmeister sind in diesem Secco enthalten. Außerdem ist er so süß, dass er nicht nur als Apéro, sondern auch als alkoholfreier, aber vollwertiger Dessertwein angeboten werden kann.

### **Weitere Informationen und Bildmaterial für die Presse:**

Sylvia Raabe, Andrea Knura  
BIO HOTELS Pressebetreuung  
raabengrün – nachhaltig kommunizieren

E-Mail: s.raabe@raabengruen.de / a.knura@raabengruen.de  
Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 – 11  
Tel. mobil: 0049 / (0)171 / 78 43 759

raabengrün – Sylvia Raabe  
Pernerkrepppe 24  
81925 München

### **Die BIO HOTELS – mit Sicherheit genießen**



Über 90 Hotels in vielen europäischen Ländern haben sich im Verein der BIO HOTELS zusammengeschlossen. Garantiert biologisches Essen und Getränke sind die gemeinsame Basis der zertifizierten Häuser. Auch im Nonfood-Bereich gelten nachhaltige Standards für die Mitglieder: Kontrollierte Naturkosmetik und ein nachhaltiges Ressourcenmanagement (garantiert durch das ehc-Label) sind verpflichtend für alle. Je nach Kernkompetenz sprechen die jeweiligen Hotels Urlauber, Familien, Tagungsgäste oder Geschäftsreisende an; weitere spezialisierte Häuser wenden sich an Gäste, die grün feiern oder den Urlaub aktiv für ihre Gesundheit nutzen wollen. Eine Vorstellung aller Häuser und viele Informationen zu den Pionieren des Öko-Tourismus in Europa gibt es unter [www.biohotels.info](http://www.biohotels.info).