

35. BioWein Verkostungstag | Weingüter von Mosel & Saar laden ein!

Bio (be-)greifbar machen! riechen - schmecken – fühlen

Bewerber: Weingut Karl Sonntag, Nittel

Bio-Weinbau erleben – ein Verkostungstag, der aufklärt, Fragen beantwortet und Zukunftswege für den Weinbau an der Mosel zeigt.



Was ist Ihre Idee bzw. Ihr Projekt - und was macht es besonders?

Der Verkostungstag wurde 2023 im Weingut Karl Sonntag in Nittel ins Leben gerufen, um Bioanbau für alle Sinne erlebbar zu machen. Besucher können Bio-Weine probieren, Spatenproben kennenlernen und Begrünungsmischungen anfassen. Ziel ist es, zu erklären, was Bio im Weinbau bedeutet und warum gesunde Böden so wichtig sind.

Welchen Mehrwert schafft Ihr Projekt für die Moselregion?

Das Projekt bringt den Menschen Bio-Anbau näher, klärt Irrtümer auf und zeigt Möglichkeiten für die Zukunft des Weinbaus an der Mosel. Auch PIWIS als pilzwiderstandsfähige Zukunftsreben werden vorgestellt, da sie Pflanzenschutzmittel einsparen und besser mit Klimastress umgehen können.

Wie weit ist Ihr Projekt bereits umgesetzt?

Der Verkostungstag startete 2023 mit zwei Weingütern. Inzwischen findet er zum vierten Mal statt und wird von sieben Weingütern getragen.

Warum passt Ihr Projekt zu #moselhelden 2026? Warum sollten Jury und Publikum gerade Ihr Projekt auswählen?

Das Projekt greift ein aktuelles Thema auf und zeigt, dass Weinbau an der Mosel Zukunft hat, wenn man die Zeichen der Natur wahrnimmt und daraus lernt. Es steht für Aufklärung, Nachhaltigkeit und Weinbau in Zusammenarbeit mit der Natur.