

WEINGUT MISSMANN – KLEIN, ABER SEHR FEIN



Es war schon immer unser Wunsch, im Weingarten zu leben. Mit dem Kauf eines entsprechenden Grundstücks 2013 legten wir den Grundstein für ein neues Wohnhaus und einen eigenen kleinen, aber feinen Weingarten.

Wir waren über 30 Jahre als Unternehmer in der IT tätig. Nach der Gründung des Unternehmens 1989 mit 4 Mitarbeitern sind wir im Lauf der Jahre zu einem marktführenden Mittelstandsunternehmen mit mehr als 100 Mitarbeitern gewachsen. Als Quereinsteiger bewirtschaften wir seit dem Rückzug aus der Geschäftsführung einen Weingarten mit rund 1500 Rebstöcken. Der Weingarten, wo unsere Reben wachsen, liegt direkt vor unserem Wohnzimmer und es fällt uns leicht, viel Zeit im Weingarten zu verbringen.

Es ist unsere Leidenschaft, hochwertige Weine in liebevoller Handarbeit zu machen. Bei der Lese, der einzige Zeitpunkt in unserem Weingut, wo es schnell gehen muss, unterstützen uns Freunde, worüber wir sehr dankbar sind. Die restliche Arbeit in Weingarten und -keller bewerkstelligen wir zu zweit – natürlich immer in Begleitung von unserem Portugiesischen Wasserhund Caio.

Bewusstsein für Qualität, Natur und Verantwortung sind die Voraussetzungen einer Einstellung, die wundervolle, aussagekräftige Weine entstehen lässt. Durch die Arbeit in Weinberg und Keller wollen wir die ursprünglichen Eigenschaften des Weins optimal zur Geltung bringen. Unsere Vision ist es, die Trauben beim Wachstum zu begleiten, das Mikroklima zu verstehen und

den Weinstock und die Umwelt sorgsam zu behandeln.

Ein vitaler Organismus kann widrigen Umständen und Krankheiten besser widerstehen als ein schwacher. Daher steht die Stärkung der natürlichen Abwehrkräfte unserer Rebstöcke im Mittelpunkt. Lockere Laubwandgestaltung und das Ausbringen von Kräutertees und Stärkungsmitteln sind für uns wichtige Maßnahmen. Obwohl für uns selbstverständlich, wollen wir nicht unerwähnt lassen, dass chemische und synthetische Mittel bei uns nicht zur Anwendung kommen.

Wir arbeiten mit Bewusstsein und Einfühlungsvermögen und erzielen dadurch keine Zufallsergebnisse, sondern Weine mit Cha-



PRICKELND

Erfrischend fruchtig, sortentypisches Aroma, geschmeidig, prickelnd und frisch auf der Zunge präsentieren sich unsere Perla.

Beginnend mit dem extra-trockenen Sauvignier gris, über den fruchtig-eleganten Muscaris und weiter zum fruchtig würzigen Passione Rosato, einer Cuvee aus Schilcher und Concordia (Uhudlerrebe) bis hin zum beerigen Kironia. Dieser ist mit Cassis (Johannisbeerlikör), Aronialikör und Hollerlikör angereichert – echt beerig.

Alle Frizzante passen perfekt als Aperitif, aber auch als Begleiter für Vorspeisen, Fischgerichte, und der Kironia zusätzlich zu Süßspeisen. Der Passione Rosato ist die optimale Empfehlung für die sommerliche Terrasse.



KLASSISCH

Um die Primärfrucht, die Frische und die ursprünglichen Aromen der Tipo-Weine besonders zu betonen, erfolgt der Ausbau im Edelstahltank.

Muscaris Tipo, elegant, mit duftig strahlendem Bukett mit Ausdruck von Blüten, feinen Zitrusaromen, Wildkräutern und Hollunder.

Souvignier gris Tipo, sehr kräftig mit schöner Würze und fruchtiger Note nach Pflirsich und Zitrusfrüchten.

Passione Rosato Tipo ist mit seinem feinen Beerenduft und dem unvergleichlichen Geschmack ein Wein für Liebhaber.



BESONDERS

Mit dem Luna Sauvignier gris, einem drei Tage auf der Maische mazerierten Wein, konnten wir bei der Internationalen Verkostung 2021 mit starkem Teilnehmerfeld aus 16 Nationen hervorragendes GOLD mit 91 PAR-Punkten erreichen.

Bei der Puro-Serie, die zwei Jahre im kleinen Eichenfass lagert, kommt der erste Vertreter im September in die Flasche. Komplett wird die Serie nächstes Jahr mit dem zweiten Puro und einem reinen Orangewein.

Zwei Wermuts, trocken und ausgewogen, mit 42 Kräutern, Wurzeln, Blüten und Gewürzen angesetzt, runden die Produktpalette ab.

H. Missmann (3)

