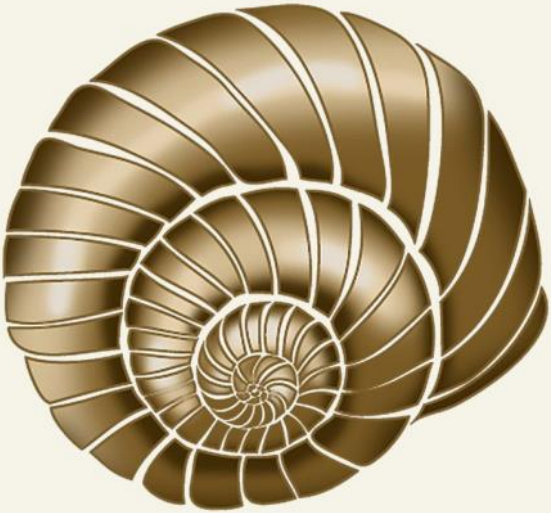

Wohlgemuth Schnürr

PIONIERE & BEWAHRER

Im rheinhessischen Gundersheim haben wir vor vielen Jahren unsere Bestimmung und unsere Leidenschaft gefunden und das Weingut Wohlgemuth mit Weinbergen in rheinhessischen Top-Lagen wie dem **Westhofener Morstein** und dem **Gundersheimer Höllenbrand** übernommen. Seitdem sind wir jeden Tag in Weinberg und Keller auf der Suche nach der Formel für den perfekten Wein. Wir haben uns etabliert, eigene Weinstile entwickelt, Konzepte geboren und auf den Weg gebracht und damit unseren Lebenstraum verwirklicht.

Andreas Schnürr & Alexandra Damm

Gedankliche Freiheit

Als Quereinsteiger haben wir uns bis heute **gedankliche Freiheit** bewahrt. Diese **innere Unabhängigkeit** erlaubt uns, mit eigener Qualitätsphilosophie ein Traditionshandwerk zu leben und gleichzeitig als Winzer auch neue Wege zu gehen.

Keiner von uns sollte es sich heute leisten, nicht über Morgen nachzudenken.
Die **Vereinbarkeit von Heute und Morgen** ist für uns eine Frage der Verantwortung,
die wir für unser Handeln als Winzer und als Menschen übernehmen.

Gelebte Nachhaltigkeit

bedeutet für uns bewusster, **vernünftiger und sparsamer Umgang mit Ressourcen**
und die immer neue Suche nach **tragfähigen Konzepten für die Zukunft**.
Das setzen wir in konkretes Handeln um.

Aus

Verantwortung für die Zukunft

sind wir überzeugt, dass Nachhaltigkeit kein Schlagwort bleiben darf, sondern mit überzeugtem und praktischem Handeln gefüllt werden muss.

Das ist zentraler Punkte unserer Arbeit im Weingut und uns immer wieder Motivation, Nachhaltigkeit im beruflichen Alltag ganz praktisch und greifbar umzusetzen. Dafür sind wir bereit, immer wieder neu zu denken, uns kontinuierlich über aktuelle Entwicklungen zum nachhaltigen Weinbau zu informieren, uns weiterzuentwickeln und bewusst und überlegt zu investieren.

Cabernet Carol
2019

Wir setzen auf Rebsorten, die einen natürlichen Widerstand gegen die gefährlichsten Bedrohungen im Weinberg mitbringen und trotzdem unseren Anspruch an Weinqualität erfüllen. Schon seit Beginn unseres Winzerlebens setzen wir uns intensiv mit diesen Rebsorten auseinander und verfügen heute deutschlandweit mit über die umfangreichste Erfahrung und Expertise im An- und Ausbau dieser neuen und spannenden Weine.

Wir sind Pioniere!

Natürlicher Widerstand

Sie wachsen inzwischen auf **mehr als 50 Prozent** unserer Weinbergsfläche. Diese so genannten **pilzwiderstandsfähigen Rebsorten** (Piwis) benötigen bis zu **80 Prozent** weniger Pflanzenbehandlungsmittel und wir verbrauchen weniger Treibstoff, vermeiden Bodenverdichtung und sparen Zeit.

Zu Bewahrern

… machte uns die Bekanntschaft mit der nahezu vergessenen weißen **Rebsorte Früher Roter Malvasier**. Diese historische Sorte weckte erst unsere Neugier, dann unsere Begeisterung – und vor mehr als 500 Jahren die von Martin Luther. Bei uns schreibt sie nun ihr lebendiges Stück Weingeschichte weiter. Und natürlich brennen wir auch für die klassischen Rebsorten unserer Region: Riesling, Spät- und Grauburgunder, Scheurebe …

Humusaufbau

Seit Jahren arbeiten wir mit verschiedenen Begrünungskonzepten und mechanischer Bodenbearbeitung. Wir verzichten in unseren Weinbergen bewusst auf Herbizide und setzen auf Leguminosen in der Begrünung als natürlichen Dünger. Damit bieten wir Insekten eine **bunte Lebensgrundlage** und sorgen für eine **vielfältige Fauna und Flora.**

Einen weiteren wichtigen Schritt in diese Richtung gehen wir mit der

Humus-Initiative

der Stiftung Lebensraum, mit dem Ziel, die Böden unserer Weinberge durch einen gezielten Humusaufbau lebendig und gesund zu halten. So leisten wir nicht nur einen wichtigen Beitrag in Sachen **CO_2-Bindung**, sondern schaffen eine entscheidende Grundlage für die Zukunft unserer Reben, für künftige Wetterextreme gewappnet zu sein.

Spülen statt entsorgen

Über 50% der Flaschen bekommen wir von unseren Weinkunden zurück! Sie werden gespült und wiederverwendet. Für die CO_2-Bilanz gibt es für uns keinen wichtigeren Faktor. Nach wie vor kleben wir unsere Etiketten mit **pflanzlichem Leim**. Der ist **biologisch abbaubar, produziert keinen Müll** durch Trägermaterialien und löst sich beim Spülen besser ab.

Alte Korken leiten wir an die hiesige **ZOAR-Werkstätte Alzey** zum **Recycling**. Selbst gebrauchte, aber noch ansehnliche Kartons verwenden wir so oft als möglich wieder.

Neubau in Ständerbauweise

Für unsere neue Halle für die Weinbergstechnik haben wir auf ein Betonfundament verzichtet, zugunsten einer rückbaubaren und CO_2-ärmeren Dübellösung. Der Bau entstand komplett aus unversiegeltem Holz, mit implementierten Tageslichtbändern zum Einsparen von Strom und Lichttechnik und einem unversiegelten Boden.

In Sachen Strombedarf sind wir Eigenmengenselbsterzeuger. Unseren Strom generieren wir über **Photovoltaik** von unseren Weingutsdächern. Im Winter und nachts beziehen wir derzeit noch zu 100% Strom aus regenerativen Quellen. Unseren Wärmebedarf decken wir aktuell noch durch **echtes Biogas** aus Zuckerrübenschnitzeln, die bei der Zuckergewinnung zurückbleiben.

Nachhaltiger Strom

So entsteht – im Betrieb und privatem Handeln – aus vielen kleinen

Mosaiksteinchen

ein Ganzes, bei dem wir **täglich wertvolle Ressourcen sparen**. Jahr für Jahr **binden wir auf diese Weise viele tausend Tonnen CO_2** und können so in Zukunft unsere Weine **CO_2-neutral** erzeugen.

Alles das haben wir uns mit dem

FairChoice Siegel

des **Deutschen Instituts für Nachhaltige Entwicklung (DINE)** in Heilbronn zertifizieren lassen. Ein Siegel, dass nicht nur unseren Einsatz in Sachen Nachhaltigkeit offiziell bestätigt, sondern uns weiterhin berät und begleitet, um auch in Zukunft jede unserer Entscheidungen und Maßnahmen auf die bestmögliche Weise nachhaltig zu gestalten.

Ein
bisschen
verrückt
ist
völlig
normal....

Kontakt

Weingut Wohlgemuth-Schnürr
Andreas Schnürr & Alexandra Damm
Katzensteiner Straße 45
67598 Gundersheim
Tel. 06244 309
www.wohlgemuth-schnuerr.de