



WEINGUT KAUFMANN

*Weine aus ökologischem Anbau
Ferienwohnungen*



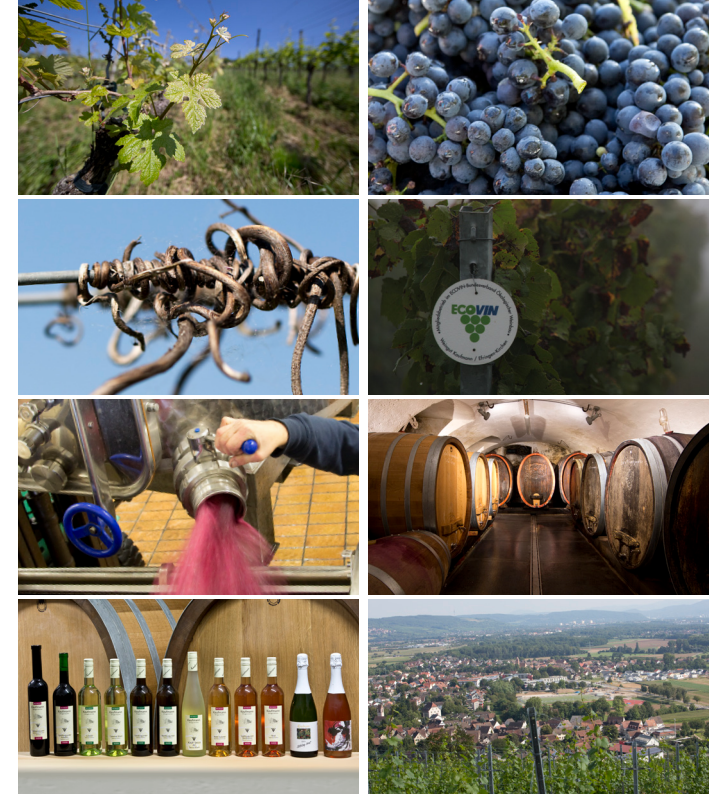
TRADITION UND PHILOSOPHIE



In den historischen Gebäuden des Weinguts Kaufmann vom Jahr 1740 werden in alten Kellergewölben traditionell Rotweine in Holzfässern ausgebaut.

Seit Generationen ist der Weinbau ein wichtiger Bestandteil der Familie Kaufmann. Der Betrieb entwickelte sich hin zum Weingut mit Ferienwohnung. Qualität im Einklang mit der Natur stehen im Vordergrund. So bewirtschaftet Günter Kaufmann bereits seit 1993 den Betrieb ausschließlich ökologisch.

Das eingetragene Warenzeichen Eco vin des Bundesverbandes ökologischer Weinbau steht für diese Bewirtschaftungsform. Diese nachhaltige Wirtschaftsweise spiegelt sich in der Weinqualität wieder. Die Erhaltung des Bodens und der Natur für die Bevölkerung der Erde liegt uns sehr am Herzen.



ANBAU UND BODEN



Gesunder Boden ist Voraussetzung für gesunde Lebensmittel.

In unseren Weinbergen fördern wir das Bodenleben durch Einsaaten verschiedener Pflanzen. Somit ist die Rebe im Ökosystem Weinberg nicht als Monokultur vorhanden, sondern liefert im Einklang mit der Natur besondere Traubenqualitäten. Neben den traditionellen Rebsorten wie Gutedel, Riesling und Burgunder pflanzen wir neue pilzwiderstandsfähige Sorten (Piwis) wie Cabernet blanc und Monarch an.

WEINLESE SCHÖNSTE JAHRESZEIT



Weinlese, für uns die schönste Jahreszeit!

Eine farbenfrohe Herbstlandschaft erschließt sich zwischen Schwarzwald und Vogesen. Im Süden erblickt man den Schweizer Jura und im Hintergrund bei guter Fernsicht die Alpen.

Die Weinlese ist für uns Winzer die wichtigste Zeit im Jahr. Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Dies ist in unserem kleinen Familienbetrieb möglich. Über 80% der Trauben selektionieren wir mit Handlese. Freunde und Bekannte sind dazu herzlich eingeladen.





GEDULD ZUR REIFE

Die Trauben werden im Keller schonend verarbeitet. Die Weißweine gären leicht gekühlt unter sorgfältiger Kontrolle in Edelstahltanks. Bei den Rotweinen ist die Maischegärung bei uns oberstes Gebot. Dadurch entstehen charaktervolle Weine mit interessantem Gerbstoffgehalt. Der weitere Ausbau erfolgt in Eichenholzfässern und in kleinen Barriques.



Jederzeit sind Sie herzlich zur Weinprobe in unserem idyllischen Weingut eingeladen. Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität unserer biologischen Weine. Bei der alljährlichen Frühjahrsweinprobe können Sie im Keller und Hof die neuen Spezialitäten des Weinjahrgangs entdecken.

Markgräflerland ist Gutedelland. Vom Kabinettwein über Roter Gutedel können Sie eine wunderschöne Auswahl treffen. Um diese leichtere Sorte gesellen sich die duftigeren Sorten Riesling, Muskat-Ottonel, und Cabernet blanc. Außerdem die kräftigen Sorten Grau- und Weißburgunder sowie Chardonnay. Für Gruppen bieten wir Weinproben im Gewölbekeller oder im Hof unter der alten Linde auf Anfrage.





FAMILIE KAUFMANN

Das Weingut ist ein typischer Familienbetrieb.

Annette und Günter Kaufmann mit den Kindern Florian, Iris und Mathis. Das heißt Familie und Weingut sind eine wunderbare Einheit.

So tritt Sohn Florian mit Begeisterung in die Fußstapfen seines Vaters. Er ist Winzermeister und Techniker für Weinbau und Oenologie. Viele neue Ideen bereichern den Betrieb.



TRAUMHAFTE FERIENWOHNUNGEN

Zwei stilvoll ausgebaute Ferienwohnungen über dem Weinkeller bieten Ihnen einen herrlichen Urlaub. Viel Holz und Licht durchfluten die einzigartigen Wohnungen. Die jeweils ca. 40 Quadratmeter großen Appartements liegen direkt nebeneinander und sind jeweils für zwei bis vier Personen eingerichtet. Ein überdachter großer Balkon steht Ihnen zum Relaxen zur Verfügung. Sie haben hier einen optimalen Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren durch die Weinberge oder Ausflugsziele in die Schweiz und in das Elsass.

*Weitere Eindrücke finden Sie unter:
www.bioweingut-kaufmann.de*





WEINGUT KAUFMANN



*Weine aus ökologischem Anbau
Ferienwohnungen*

*Baslerstraße 46
79588 Efringen-Kirchen
Tel. / Fax 07628 / 2256*

*weingut.kaufmann@web.de
www.bioweingut-kaufmann.de*

Öffnungszeiten:

Fr. 16:00 - 19:00 Uhr

Sa. 09:00 - 17:00 Uhr

oder nach telefonischer Vereinbarung

ECOVIN

