



H Ö R M A N N  
B I O W E I N

*Der Pionier im EM-Bio Weinbau*





*Im guten  
Wein liegt keine  
Wahrheit  
sondern  
Ehrlichkeit*



## *Wein, im Einklang mit der Natur*

Entdecken und genießen Sie unsere EM-Bioweine als Mittel der Erquickung, der Befeurung und des Ausgleiches. Ein guter Wein erweckt die notwendige Demut der Natur gegenüber, die sich mit dem Menschen vereint hat – die Basis unserer Philosophie.

Durch Verwendung von fermentiertem Kompost, Gründüngung und Effektiven Mikroorganismen (EM) in unseren Weingärten haben wir die ursprüngliche, aus der Natur stammende Biologie des Bodens wiederhergestellt. EM sind eine Mischung von Lebensmittelbakterien, die in Symbiose miteinander leben und immunstärkend für Mensch, Tier und Pflanze wirken.

Unsere Weingärten werden mit natürlichen Pflanzenstärkungsmitteln kultiviert, von denen wir einige durch Ansetzen von Kräutern selbst herstellen.

Mit traubeneigenen Hefen vinifizieren wir Weißweine durch sanfte Ganztraubenpressung, Rotweine durch die traditionelle Maischegärung. Ausgebaut werden unsere Weine auf der Vollhefe (Geläger) sowohl in großen und kleinen Holzfässern – bis zu 36 Monate lang – als auch in



Edelstahltanks. Ohne Nachbehandlung des Mostes und keinerlei Beeinflussung des Gärprozesses erzeugen wir EM-Bioweine von höchster Qualität mit einer unverfälschten Natürlichkeit und Einzigartigkeit des Weingeschmacks, der auch für Veganer geeignet ist.

Unsere Weine „PUR“ sind ohne Zugabe von Sulfiten und ungefiltert in die Flasche gefüllt. Bei uns entsteht der naturbelassenste Wein in Bezug auf Bodenbiologie, natürliche Pflanzenstärkung und Kellerwirtschaft.



*Wer genießen  
kann, trinkt  
keinen Wein mehr,  
sondern kostet  
Geheimnisse*



## *Besuchen Sie uns in Mailberg*

Unser neu erbauter Weinkeller wurde im Jahr 2006 in Betrieb genommen. Um ideale klimatische Bedingungen zu schaffen, haben wir den Weinkeller in den Hang hinein gebaut und zur Gänze wieder mit Erde bedeckt.

Wir bewirtschaften 12ha Weingärten rings um den Ort Mailberg im Weinviertel. Die Trauben können hier in windgeschützten Lagen mit viel Sonne bis in den Spätherbst hinein unter besten Boden- und Klimaverhältnissen besonders gut reifen.

**H Ö R M A N N**  
B I O W E I N

Zuckerschlee, A - 2024 Mailberg / Weinviertel / Niederösterreich  
Tel. und Fax: +43 (0) 2943 - 22 58, Mobil: +43 (0) 676 - 60 64 818  
weingut.hoermann@utanet.at [www.weingut-hoermann.at](http://www.weingut-hoermann.at)