



HERRENHOF LAMPRECHT

Der Weinbau und die Weinbereitung ist heutzutage von Uniformität und Ausdruckslosigkeit geprägt. Deshalb bin ich zum Entschluss gekommen, mir ein eigenes Qualitätskonzept, nennen wir es Gütesiegel, aufzuerlegen. Ich stelle den Naturwein und die Herkunft in den Vordergrund. Ich nenne es die HERRENHOF CHARTA - das bedeutet im übertragenen Sinne eigens auf-erlegte Satzungen und Selbstverpflichtungen einzuhalten. Dieses Qualitätskonzept dient dazu mehr Transparenz in die Weingartenarbeit und Kelterung zu bringen - im Sinne der Qualität - im Sinne der Vielschichtigkeit. Sie als Kunde sollen nämlich wissen, wie und wo Wein vom HERRENHOF entsteht. Dafür stehe ich mit meinem Namen.



Die 10 Säulen der Charta ():

1. die Trauben der Weine stammen nur vom Buchertberg (absolute Herkunftsgarantie)
2. Pflanzenschutz und Bodenpflege im Sinne der zertifizierten biologischen Produktion
3. Ertragsreduktion auf max. 45hl/ha
4. die Eigenschaft der Lage, des Jahrganges MUSS sich im Wein wiederfinden
5. Vergärung mittels der Naturhefen aus dem Weingarten, Abfüllung der ersten Weine frühestens im April des darauffolgenden Jahres, Verkaufsstart: 1. Mai.
6. kein Einsatz von Aromen und Zusatzstoffen, Sulfit nur in geringen Mengen, keine Verwendung von Konzentrierungs- und Fraktionierungsmaschinen
7. Besinnung auf traditionelle Weinbereitungsmethoden (back to the roots): wie langer Hefekontakt und wenn möglich unfiltrierte Abfüllung.
8. Erhaltung der Fruchtbarkeit des Bodens und Förderung des Bodenlebens
9. Förderung der Vielfalt im Weingarten (Tiere und Pflanzen)
10. 100%ige Gentechnik Freiheit

HERRENHOF LAMPRECHT
Pöllau 43
8311 Markt Hartmannsdorf
Austria
office@herrenhof.net
www.herrenhof.net
Fon/Fax.: +43 3114 2693
Mobil: +43 664 2025333; +43 699 17149689



Weine vom HERRENHOF sind
individuell & der Natur besonders nah!



HERRENHOF LAMPRECHT

Nowadays winegrowing is very uniform and unexpressive. In this case I decided to make my own regulations, something like a quality certificate. Natural wine growing and the origin is the most important. I call it the HERRENHOF CHARTA - this means following self-imposed rules. The quality certificate brings more transparency in the whole production process (the vineyard and cellar work). You as the consumer should know how and where we grow our wine.



the Charta - the 10 pillars ():

1. grapes only come from the Buchertberg Vineyard (origin guaranteed)
2. Plant protection and soil management by certified organic production rules
3. Maximum yield 45 hl/ha
4. the characteristics of the vineyard and vintage HAS to be in the wine.
5. fermentation with indigenous yeast from the vineyard, earliest bottling in april next year, the wine will be on market at may 1st.
6. no additives including aromas, sulphur in small amount, no concentraion of must or wine, no spinning cone collumn
7. back to the roots by using traditional wine growing technics: like long yeast contact and as possible unfiltrated bottling.
8. maintainence and advancement of soil fertility and soil life
9. Advancement of the vineyard diversity (animals and plants)
10. 100% free of genetic engineering

HERRENHOF LAMPRECHT
Pöllau 43
8311 Markt Hartmannsdorf
Austria
office@herrenhof.net
www.herrenhof.net
Fon/Fax.: +43 3114 2693
Mobil: +43 664 2025333; +43 699 17149689



Weine vom HERRENHOF sind
individuell & der Natur besonders nah!