

Die Weine

Die Weintrauben werden nur vollreif gelesen, um einen harmonischen Wein zu erhalten.

Im Keller werden keine Schönungen vorgenommen und die Weine werden ausschließlich spontan vergoren.

Auch wird dem Wein genügend Zeit zur Reife vor der Flaschenfüllung gegeben!

Bio Award Verleihung 2012



Der ORF Steiermark hat den beliebtesten Biobauern der Steiermark gesucht und gefunden: Bioweinbauer Otto Knaus ist Bio-Award-Sieger 2012. Tausende haben mitgestimmt, die Entscheidung war denkbar knapp.

Der Preis für den beliebtesten und engagiertesten der 3.600 steirischen Biohöfe wird alljährlich vom ORF Steiermark gemeinsam mit der Bio Ernte Steiermark vergeben. Kriterien für die Auswahl der Finalisten waren, wer besonders auf das Ganze schaut, auf die Qualität der Produkte genauso wie auf Themen wie Energie, Klimaschutz, alte Sorten, alte Rassen und Biodiversität.



B
I
O
W
E
I
N
G
U
T

O
T
T
O

K
N
A
U
S



So finden Sie uns:

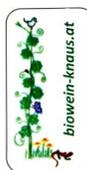
Von Graz auf der A9 Richtung Spielfeld, Abfahrt Vogau-Strass, nach Ehrenhausen, am Ortsende links auf die „Südsteirische Weinstrasse“, nach ca. 10 km finden Sie links 2 hohe Pappeln und rechts das Hinweisschild „Buschenschank Otto Knaus“: hier links abzweigen, nach 700m sind Sie am Ziel.

ÖFFNUNGSZEITEN: **Samstag (ab 14:00)**
Sonntag und an Feiertagen (ab 11:00)
oder nach telefonischer Vereinbarung:

0664/73755303 oder 03453/4872

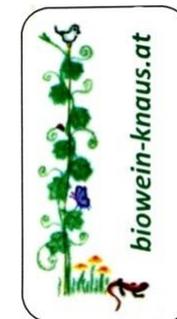
office@biowein-knaus.at

Ab Mitte Nov. bis Ostern an Sonntagen geöffnet.



wir tun was für den Klimaschutz
klimabündnis
Getrieb

Bio-Weingut Bio-Buschenschank



Otto Knaus

Weine
Edelbrände
Fruchtsäfte
Liköre
Äpfel

Sulztal an der Weinstrasse 8
A-8461 Ehrenhausen
Tel/Fax 03453/4872

office@biowein-knaus.at
www.biowein-knaus.at

Seit 1908 Weingut Knaus

Unsere Lagen in der Riede Sulz wurden erstmals 1208 urkundlich erwähnt, und schon damals wie heute wurde auf die Lagen und auf die Sorten größten Wert gelegt.



Die vollreifen Trauben werden fachkundig handverlesen, schonend gepresst und mit viel Gespür, Erfahrung und Vertrauen in die Natur spontan vergoren. Nach dem natürlichen lebendigen Gärverlauf entstehen fruchtige, frische, einzigartige Jahrgangswine.

Die Weine können im angeschlossenen zertifizierten Bio-Buschenschank verkostet werden.

Unsere Familie bewirtschaftet das Weingut seit über 100 Jahren.

Der Biobuschenschank

Unser Bio-Buschenschank ist der erste und einzige zertifizierte Bio-Buschenschank in der Steiermark!

Vielfältige Bioprodukte von selten gewordenen Haustierrassen anderer Biobauern finden sich auf der Speisekarte: Produkte vom Schottischen Hochlandrind, Schwäbisch-Hällischen Wollschwein, Mangalica- oder Turok-Schwein. Besonders köstlich ist das im Holzfeuer gebackene Roggen-Weizen oder Dinkel-Brot. Besucher werden beim Genuss von Bioweinen, Biosäften oder Biobränden mit Ruhe und Entspannung belohnt.

Neu im Buschenschank unsere Vegane Brettljause, Gemüse, Aufstriche und Käferbohnsensalat.

Die Zutaten unserer Jause kommen von Biobauern aus den Regionen Süd-, West- und Oststeiermark

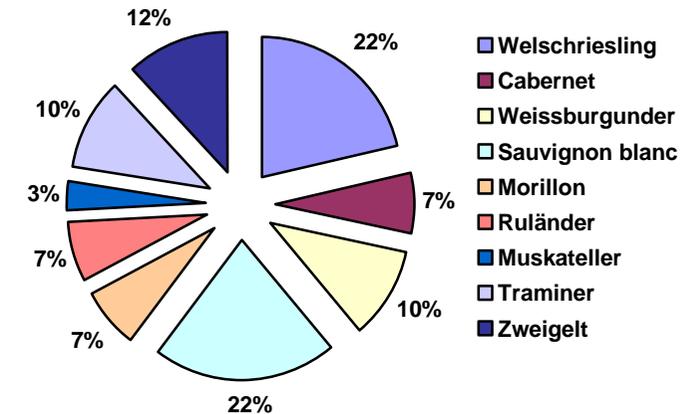
Guten Appetit wünscht Familie Knaus !



Bio Award Sieger 2012

Die Weinsorten

9 Weinsorten, tief verwurzelt und nachhaltig hergestellt:



Bioweinbauer mit Ruhe und Bedacht

Biowein war vor nicht allzu langer Zeit ein Nischenprodukt mit schlechtem Ruf - mittlerweile macht er sechs Prozent des gesamten Weinbaus in der Steiermark aus. Auch Otto Knaus aus Sulzthal brauchte seine Zeit, um zum Bioweinbau zu finden.

Rundherum die Weinberge des Weinlands, aus dem Fenster der Buschenschank sieht man nach Slowenien, im Herrgottswinkel steht eine Buddha-Figur - im Haus von Otto Knaus strahlt alles Ruhe und Bedächtigkeit aus - allen voran der Hausherr.

Barbara Echsel Kronjäger ORF Steiermark

Auszüge aus dem Interview mit dem Klimabündnis 2010

