

WEINGUT GÜNTER FINK

Seit mindestens vier Generationen, bald 100 Jahre lang, lebt die Familie Fink vom Weinbau. Derzeit bewirtschaften wir eine Rebfläche von gut 6 ha im Seewinkel, dem östlichsten und wärmsten Teil Österreichs. Der Rebstock liefert uns nicht nur den Grundstoff für unser Hauptprodukt, den Wein, sondern darüberhinaus vielfältige weitere Möglichkeiten. Dazu zählen etwa Traubenkernöl, Edle Essige, Destillate, aber auch bewährte Produkte zur Gesunderhaltung des Körpers, wie sie schon Hildegard von Bingen beschrieben hat.

Besonderes

- Der Biologische Landbau bringt den Verzicht auf Kunstdünger, chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Herbizide mit sich, gleichzeitig fördert eine vielseitige Pflanzenstruktur zwischen und unter unseren Rebstöcken die biologische Vielfalt.

Naturbezug

Neben dem Anbau von Gründungspflanzen und der Förderung der natürlichen Standortvegetation unterstützen wir die Reben durch die Einbringung von selbsthergestelltem Kompost in den Boden - das fördert das Bodenleben und die Vielfalt an Mikroorganismen.

Sortiment

- Wein
- Essig & Öle
- Brände & Destillate
- Traubensaft und Verjus

Verkaufsstellen

- Ab-Hof- Verkauf nach telefonischer Vereinbarung

Bezugsquellen

Eigenproduktion

Auszeichnungen

Mitglied bei Bio Austria

Webshop besuchen

http://www.fink.at/fink/index.php?option=com_virtuemart&Itemid=105

Zustellservice vorhanden

Ja