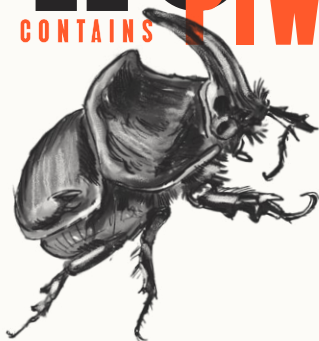


PORZELT
CUVÉE

PROTZ

CONTAINS **PIWI**



Der Nashornkäfer (*Oryctes nasicornis*) ist ein imposantes Tier. Als stärkster Käfer der Welt strotzt er nur so vor Kraft und protzt mit Respekt einflößendem Kopfschmuck. Die Exemplare, die uns zu unserer Freude und der Waldnähe unseres Weingutes sei Dank immer wieder im Garten über den Weg laufen, haben uns auf die Idee gebracht, den robusten Kerl auf das Etikett der Cuvée Protz einzuladen.

Denn Widerstandskraft spielt eine entscheidende Rolle beim zukunftsweisenden Wachsen und Werden dieses Weines: Er enthält 30% der neugezüchteten PiWi-Rebsorten *Cabernet Blanc* und *Muscaris*, deren Stärke ihre natürliche Widerstandskraft gegen Echten Mehltau (*Oidium*) und Falschen Mehltau (*Peronospera*) ist. Dies gelingt nicht durch Gentechnik, sondern durch das Einkreuzen pilzresistenter Sorten im Versuchsanbau, wobei das Züchtungsziel in der Kombination bester Eigenschaften und bestem Geschmack liegt.

PiWi-Anbau nach Bioland-Richtlinien macht unsere Bewirtschaftung noch naturnäher, denn bis zu 80% maschineller Ausbringung von Pflanzenstärkungsmitteln kann bei diesen Reben entfallen. Damit reduzieren sich auch Dieserverbrauch, Maschinenlaufzeit, Emissionen, Bodenverdichtung und andere Eingriffe ins Ökosystem.

Cuvée Protz wird von Hand gelesen, behutsam ausgebaut und möglichst wenigen Pump- und Filtrationsvorgängen ausgesetzt. Das Etikett aus Naturpapier ist ohne Veredelung umweltfreundlich bedruckt und mit unbedenklichem, wasserlöslichen Leim verklebt. Die Flasche nehmen wir zurück und bringen sie gespült erneut in den Kreislauf. Cuvée Protz ist ein ressourcenschonendes, nachhaltiges Konzept, konsequent in jedem Detail zu Ende gedacht. Auf Ihr Wohl.

