



PASLER

Natürlich.Wein.

Im Einklang mit der Natur setzen wir auf eine nachhaltige wirtschaftsweise in unseren Weingärten. Diese sind eingebettet zwischen dem nördlich liegenden Leithagebirge, mit seinen Muschelkalk und Glimmerschiefer Böden und dem südlich liegenden Neusiedlersee, mit seinen Einflüssen der pannonischen Tiefebene.

Es ist uns ein Anliegen schonend mit der Natur und ihren Gegebenheiten umzugehen. Was wir an Sorgfalt und liebevoller Handarbeit in die Natur investieren, bringt sie uns mit hochwertigen Weinen wieder.

Die Ausbringung von natürlichem Kompost mit wechselnder Begrünung garantiert eine optimale Versorgung unserer Rebstöcke. Gezielte Laubarbeit bis zum wiederholten Ausdünnen gewährleisten für den letzten Reifeabschnitt beste Bedingungen für die Trauben.

Diese Einstellung setzt sich auch im Keller fort. Gesunde lockerbeerige Trauben, lange Maischestandzeiten und spontane Gärungen begleiten uns auch noch nach der Ernte. Die Lagerung findet in Eichenfässern auf der Hefe statt. In der Reife überlassen wir die Weine sich selbst und geben ihnen jede Freiheit. Das Resultat sind authentische finessenreiche Weine die Spannung bieten.

