

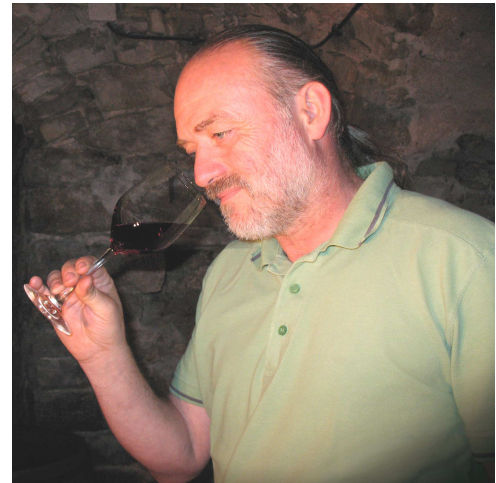
Rothe – Natur im Glas

Qualität für die Verbraucher

Der Winzer Rothe baut auf viel Erfahrung und seine Leidenschaft zum Wein. Keinem Rebstock wird zuviel Ertrag zugemutet, selektive Handlese bringt nur gesunde Trauben in die Kelter.

Wenn im Weinkeller Technik eingesetzt wird, dann nur modernste, schonende Anlagen. So entstehen interessante, bekömmliche Weine.

Für die hausgemachten Obstbrände kommen nur alte Obstsorten und Wildobst in die Brennblase.



Naturschützer aus Überzeugung

Als Anfang der 80er Jahre viele Obstbauern aufgaben, fielen die Streuobstwiesen brach. Um diesen Lebensraum für Vögel und Insekten zu sichern und das Landschaftsbild zu erhalten, pachtete Familie Rothe einige Wiesen.

Die alten Obstsorten, die auf den Streuobstwiesen wachsen, sind oft nicht so gut transportfähig. Um sie dennoch, zu bewahren, brennt Rothe die aromatischen Früchte zu Schnaps.

Auf der Weininsel, an den Hügeln des Maintales herrscht für Reben ein besonders angenehmes Klima, was den Abschied von der Chemie erleichterte. Seit 25 Jahren wird der Obst- und Weinanbau nach Bioland-Richtlinien betrieben.



Fair zur Umwelt

Rothe bezieht Ökostrom von „Greenpeace Energy“, Post und Pakete werden CO2-neutral verschickt und ein großes Projekt „klimaneutraler Wein“ ist in Planung.

