



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

### **Aktuelle Trends aus der Weinszene:**

#### „vegane Weine“

Wein ist doch immer vegan oder nicht?

Eben nicht (ganz). Die meisten Weine werden nämlich geklärt, um unerwünschte Trüb-, Schweb-, Farb- und Aromastoffe zu entfernen. Der Wein sieht dann nicht nur klar aus, sondern schmeckt und duftet auch besser. Und dazu wird meistens tierisches Eiweiß verwendet. Soll der Wein also vegan sein, verwendet man pflanzliche Ersatzmittel. Geht auch.



Foto Klaus Rupp

#### „Bio - Wein“

Im organisch-biologischen Weinbau wird grundsätzlich auf synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel, Stickstoffdünger, Phosphordünger, Pestizide und Herbizide verzichtet. Dies ist keine neue Entwicklung. Viele renommierte Weingüter produzieren schon immer ihre Weine so, ohne dies auf dem Etikett zu vermerken. Neu ist eher, dass heute Weingüter mit „Bio – Wein“ werben. Noch einen Schritt weiter gehen die Winzer im biologisch-dynamischen Weinbau. Dieser basiert auf den anthroposophischen Grundlagen von Rudolf Steiner und bezieht kosmische Einwirkungen mit ein.

Probiert einfach mal ein paar Weine und bildet euch euer eigenes Urteil!

Euer Norbert