

SECKINGER



Weingut Seckinger 2012-2015

- Gründung 2012 mit 1 ha- ca 5000 Flaschen - Garagenweingut
- Fokus auf trockene Weine -0 g Rz
- Keine technischen Hilfsmittel, ausgenommen So2 und Filtration
- 2013 Umstellung auf ökologische Landwirtschaft



2016-2018



2016-2018

- Anfänge in der Biodynamie
- Füllung erster Weine ohne So2 und Filtration
- Weingutsgröße bei mittlerweile 11 ha

2016-2018





2018er Jahrgang

- Spürbar extreme unterschiede zwischen „Naturweinen“ und den Filtrierten Weinen.
- Naturweine : Energiereicher, mehr tiefe, mehr komplexität, teilweise Lagerfähiger
- Filtrierten Weine: gezehrter, unharmonisch, zu gelb, schnelle reifung....

2018er Jahrgang

-

- Hinterfragen, Probleme lösen....

2019-2022

- Faktor Zeit wird immer entscheidender
- Weingutsgröße in 2022 mittlerweile bei 30 ha.
- 26 ha werden selbst bewirtschaftet
- 4 ha Zukauf Pachtbewirtschaftung
- 70% Holzfassausbau 30% Edelstahl



Gutsweine 40 %

- Filtration, leichte Schwefelgabe erst kurz vor der Füllung
- Füllung erst nach 10-12 Monaten

Ortsweine / Pure Weine 35 %

- Füllung nach 12-14 Monaten
- Keine Filtration
- Schwefelgabe 5 mg /l So₂

Lagenweine 25 %

- Füllung nach 15 Monaten voll Hefe Lager ohne SO₂ in den Fässern
- So₂ je nach Wein mit 10-25 mg/l