

Unser Weinabend 2018 (6. Auflage)

Danner

...und Wein bleibt was er ist

Alexander Danner, Durbach, Ortenau:

Mein Land, Mein Wein, Mein Leben

(Philosophie Alexander Danner)

„Meine Familie baut seit Generationen Wein an. Unser Land befindet sich unterhalb der Burg Staufenberg in Durbach und meine gesamte Kindheit verbrachte ich im Steilhang. Manche behaupten durch meine Adern fließt Riesling. Seit ich weiss wurde unsere Ernte immer an Winzergenossenschaften oder Kellereien verkauft.

Ein eigenes Weingut Danner war mein Lebenstraum und ich habe ihn 2006 mutig verwirklicht. Ich fühle jeden Tag, dass dies meine Bestimmung ist.

Meine Werte sind: Wein zu machen mit dem höchsten Respekt für Mensch, Umwelt und Ressourcen ohne synthetische Hilfsmittel im Einklang mit Mutter Erde Ein Lebensmittel herzustellen welches bekömmlich, naturbelassen und einzigartig ist und Spaß macht. Dem Verbraucher ein Produkt in die Hand zu geben, für das ich verantwortungsvoll mit meinem Namen stehe mit allem woran ich glaube. Jede Frage beantworten zu können da ich vom Anbeginn der Pflanze bis zur Abfüllung alles alleine mache. Ungeschönt das Winzerhandwerk auszuüben wie vor 200 Jahren

Alle meine Weine sind naturbelassen, vegan, anti-allergen und frei von chemischen oder synthetischen Zusätzen. Ich überlasse den Gärungsprozess den natürlich vorkommenden Hefen aus dem Weinberg und gebe meinen Weinen die Zeit, die sie brauchen. Ich arbeite in meinem Weingut mit uraltem, fast vergessenem Wissen in welches mich alte Winzer aus ganz Europa eingeweiht haben. Bei mir erhalten Mikroorganismen die ursprüngliche Bodengesundheit.

Meine Weine schmecken jedes Jahr ein wenig anders – wie man es von einem Naturprodukt erwartet.

Anspruchsvolle Weinkenner finden unterschiedlichste Beschreibungen- alle sehr individuell im Geschmackserlebnis – im Grunde genommen der „personalisierte“ Wein. Ungewöhnlich ist, dass ich z.B. manche Weißweine auf ihrer Schale vergäre und unfiltriert abfülle. Dies gibt dem Wein enorme Fülle, Kraft und Haltbarkeit aber fordert auch den Konsumenten dazu auf, das Thema Weißwein neu zu definieren. Die Erdung sämtlicher Fässer im Felsenkeller meines Elternhauses von 1761 mit Kupferleitungen und Erdspeissen beeinflusst die Moleküle von Frucht, Säure, Tanninen und Gerbstoffen. Die Weine werden dadurch runder, weicher und bekömmlicher.

Durch den Einsatz eines Bioresonanz-Systems stabilisiere ich meine Weine in den Eichenfässern ohne tierische und chemische Zusatzstoffe. Bedingt durch diese Vorgehensweise kommen meine Weine erst ca. 1-4 Jahre später in den Verkauf als handelsüblich. In dieser Zeit werden natürliche Aromen, Nährstoffe, Vitamine, Spurenelemente die in der Weinhefe enthalten sind gelöst und in den Wein eingebunden. PS: Ich glaube an die Kraft von Energie und deshalb lasse ich meinen Weinberg segnen, verwende hochschwingendes Lichtwasser im Pflanzenschutz und lasse meine Weine an 365 Tagen mit Heil – Mantra beschallen. Und ich weiss jeden Tag, dass dies funktioniert.‘

Für Interessierte:

Samstag, den 3. März 2018

18.30 Uhr im Peterle

4-gängiges Wintermenu incl. Aperitif, Wein & Wasser

78,- € p. P.

