

EISENKRAUT & QUITTE ALKOHOLFREI



VON WIESEN, Hessische Bergstraße

WEINBAU

WEINBEREITUNG

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang



STIL

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2027

10 bis 12°C

Weißwein- oder Universalglas

Kohlensäurehaltiges Fruchtsaftgetränk Quitte Fruchtgehalt 30%

Knollenselleriesaft durch milchsäure Gärung frischer Selleriestücke in Salzlake gewonnen, mit Tee aus Eisenkraut, Quittensaft und Hopfen versetzt.

Zutaten:

- Kräutertee aus Eisenkraut 66 %
- Quittendirektsaft 30 %
- Knollenselleriesaft 3 %
- Zitronensaft, Hopfen, Salz, Kohlensäure, Ascorbinsäure

Durchschnittliche Nährwerte je 100ml:

- Brennwert: 12 kcal/46 kJ
- Fett: < 0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren: <0,1 g
- Kohlenhydrate 2,6 g
- davon Zucker 2,6 g
- Eiweiß < 0,5 g
- Salz 0,1 g

VON WIESEN

Niko Brandner hat mit **Griesel & Compagnie** in Bensheim eines der profiliertesten Sekthäuser Deutschlands aufgebaut. **VON WIESEN** ist sein zweites Projekt am selben Ort an der Hessischen Bergstraße, offiziell 2021 gestartet. Statt Trauben stehen hier Äpfel und Quitten im Mittelpunkt, dazu Kräuter wie Eisenkraut. Die Idee dahinter verbindet Winzerhandwerk mit dem Wissen der Obstbauern und holt alte Sorten zurück in die Flasche. Das Obst kommt von Partnern aus der Region, von biologisch arbeitenden Betrieben oder naturbelassenen Streuobstwiesen – daher der Name. Die Apfelsorte Champagner-Renette liefert der Obsthof am Steinberg bei Frankfurt, die Quitten stammen vom Quittenprojekt Bergstraße in Weinheim.

Im Keller gilt derselbe Maßstab wie beim Sekt: Kellermeisterin Amrei Pelzer und das kleine Team vergären spontan und bauen in gebrauchten Holzfässern und Edelstahl aus, Eingriffe bleiben die Ausnahme. So entstehen Schaumweine in traditioneller Flaschengärung ebenso wie alkoholfreie Alternativen, die ohne den Umweg über die Entalkoholisierung auskommen.

Warum VON WIESEN?

Wenn Niko ein neues Projekt beginnt, schauen wir uns das genau an! Mit Griesel hat er in wenigen Jahren gezeigt, wie ernsthaft deutscher Sekt sein kann, und diesen Anspruch überträgt er jetzt auf Obst. Die Schaumweine von VON WIESEN sind präzise gemacht, ob aus Apfel, Quitte oder Eisenkraut. Dass regionale Partnerbetriebe und naturbelassene Streuobstwiesen die Früchte liefern, passt zu unserer Vorstellung von Herkunft und Handwerk. Und die alkoholfreien Flaschen lösen ein, was die Kategorie oft nur verspricht: Sie schmecken erwachsen und verzichten auf die übliche Restsüße.

Die Produkte

Eisenkraut & Quitte zeigt, wie das Team alkoholfrei denkt. Statt einem fertigen Wein den Alkohol zu entziehen, kombiniert Amrei einen Aufguss aus Eisenkraut mit Quittensaft, fermentiertem Knollensellerie und Hopfen. Das klingt wild, ergibt aber ein feinperliges Getränk mit Zug und trockenem Abgang. Näher am klassischen Apfelwein liegt **Ancestral Quitte & Apfel**. Hier füllt das Team den spontan gärenden Apfelmost zusammen mit Quitte in die Flasche, wo sich die Gärung fortsetzt und eine feine Perlage entsteht. Das Ergebnis ist ein leichter, ungeschminkter Perlwein unter Kronkorken, der den puren Geschmack der Streuobstwiese ins Glas bringt.

In traditioneller Flaschengärung entsteht **Rosé Apfel** aus Äpfeln unterschiedlicher Sorten von der Hessischen Bergstraße. Spontan vergorener Saft von roter und schwarzer Johannisbeere gibt ihm Farbe und eine zweite Fruchtebene, im Glas bleibt er trocken und animierend. Der Name **Champagner Renette** führt auf eine falsche Fährte. Hinter ihm steht eine alte Apfelsorte, die Andreas Schneider auf dem Obsthof am Steinberg bei Frankfurt kultiviert. Der Most vergärt spontan und durchläuft den biologischen Säureabbau. Die Reife in gebrauchten Barriques gibt dem Schaumwein eine Dichte, die man Äpfeln kaum zutraut. **Feld, Wald & Wiesen** bündelt, was die Saison hergibt, je nach Jahrgang mit wechselnden Obstsorten von Apfel bis Quitte. Ein Wacholderextrakt setzt den herben Schlusspunkt und macht ihn zum kräuterwürzigsten Schaumwein des Hauses.

Wiesen & Keller

Eigene Flächen bewirtschaftet VON WIESEN nicht. Die Früchte kommen von festen Partnern wie dem Quittenprojekt Bergstraße in Weinheim, den Obstwiesen Filsinger in Wiesloch oder der Apfelkellerei Bitsch in Lindenfels. Diese Betriebe arbeiten biologisch oder pflegen naturbelassene Streuobstwiesen, auf denen alte, robuste Sorten wachsen. Im Keller in Bensheim, unter einem Dach mit Griesel, schwefelt das Team den Grundwein nur minimal und lässt ihn spontan vergären. Er ruht in gebrauchten Holzfässern und Edelstahltanks auf der Vollhefe bis in den Sommer des Folgejahres und wandert unfiltriert und ungeschönt in die Flasche. Dort baut die zweite Gärung rund 6 bar Druck auf. Mindestens 12 Monate bleibt die Hefe in der Flasche, bevor das Team abrüttelt und degorgiert. Die Dosage fällt minimal aus, viele Flaschen kommen als Brut nature in den Verkauf. Die alkoholfreie Linie entsteht ohne Gärung aus Auszügen und Säften von Kräutern und Früchten, gelegentlich auch Gemüse.