

**Ihr Leserbrief vom 12.10.19 im GEA**

Von: [M + G Fritz <monika-gerhard.fritz@t-online.de>](mailto:monika-gerhard.fritz@t-online.de)  
Gesendet: Tue, Oct 15, 2019 um 20:26  
An: [denis@mueller-sportfotografie.de](mailto:denis@mueller-sportfotografie.de)  
Cc: [joerg.waldner@t-online.de](mailto:joerg.waldner@t-online.de)

Sehr geehrter Herr Müller,

ich habe ihren Leserbrief im GEA gelesen.

Möchte ihnen nun folgendes dazu sagen.

Ich betreibe einen Weinberg in Metzingen nach Biorichtlinien. Überwacht wird die Produktion von einem zertifizierten Büro. Meine Trauben, die also nach Biorichtlinien produziert werden, gebe ich bei der Weingärtnergenossenschaft Metzingen ab. Es wird daraus ein hochwertiger Biowein gekeltert.

Dieser Wein wird von der Weingärtnergenossenschaft Metzingen, dessen Vorstand Herr Waldner ist, verkauft.

Ich denke doch, dass unser Handeln genau Ihren Vorstellungen entspricht. Vermutlich haben Sie sich einfach nicht genügend informiert, dass nur wenige Kilometer von ihrem Heimatort entfernt Biowein erzeugt wird. Hier brauchen Sie unseren Herr Waldner nicht auf Ausflug schicken um Weinbau zu lernen.

Ganz nach dem Sprichwort „Schützen durch nützen“ empfehle ich Ihnen mal ein paar Flaschen zu kaufen.

Zur Richtigstellung möchte ich Ihnen noch sagen, dass Kupfer- und Netzschwefelmittel auch Pflanzenschutzmittel sind und somit genau gleich zu betrachten sind wie die Rezepturen a la Bayer, wie Sie es dem Sinn nach formulieren.

Weiterhin möchte ich Ihnen noch sagen, dass in meinem Weinberg in Metzingen deutlich weniger Kupfer verwendet wird, als Sie es in Ihrem Leserbrief angeben. Zudem kommen in Metzingen nur Pflanzenschutzmittel zum Einsatz, die von der Zulassungsbehörde (Bundesbehörde) als nicht bienengefährlich eingestuft wurden.

Ich denke, Sie sollten hier dringend eine Richtigstellung veranlassen.

Gerhard Fritz

Haldenweg 11 in Metzingen

01716446351

PS : Gerne lade ich Sie zu einer Besichtigung vor Ort in meinen Weinberg ein. Ich zeige Ihnen wie Biowein produziert wird und was die Metzinger Weingärtner für den Umweltschutz machen. Selbstverständlich nehme ich auch fachliche Tipps von Ihnen auf.

**CUVÉE**  
0,75 Liter

**CUVÉE M1 trocken** (9,20 €/l) **6,90 €**  
 ROT Diese Cuvée wird aus den besten Rotweinen verschiedener Jahrgänge meisterhaft zusammengestellt, dicht und füllig, feine Tannine. Ein echter Geheimtipp!  
 Restsüße: 4,5 g/l Alkohol: 13,0 vol.% Säure: 4,9 g/l  
 Bestell-Nr.: 27

neue  
Ausstattung

**CUVÉE Pro Museo trocken** (10,53 €/l) **8,20 €**  
 ROT Markant, gerbstoffbetont, füllig und stoffig, durch den Cuvéepartner Acolon und Regent geprägt.  
 Restsüße: 5,2 g/l Alkohol: 13,0 vol.% Säure: 4,7 g/l  
 Bestell-Nr.: 07

**CUVÉE M blanc halbtrocken** (8,93 €/l) **6,90 €**  
 WEISS Fruchtbetonte und duftige Weißweine, auch Sauvignon Blanc, vereinen sich zu einer ganz besonderen und beliebten Cuvée, schön ausbalanciert.  
 Restsüße: 12,3 g/l Alkohol: 11,5 vol.% Säure: 6,2 g/l  
 Bestell-Nr.: 57  
 Jahrgangswchsel Mai 2019

neue  
Ausstattung



**BIO-CUVÉE**  
0,75 Liter



**BIO-CUVÉE M trocken** (10,53 €/l) **7,90 €**  
 ROT Eine Cuvée aus verschiedenen Rotweinen, aus ökologischem Weinbau, zertifiziert BIO und VEGAN.  
 Restsüße: 4,5 g/l Alkohol: 12,5 vol.% Säure: 4,7 g/l  
 Bestell-Nr.: 66

lieferbar ab  
Mai 2019

**BIO-CUVÉE M blanc trocken** (10,00 €/l) **7,50 €**  
 WEISS Eine Cuvée aus verschiedenen Weißweinen aus ökologischem Weinbau, zertifiziert BIO und VEGAN.  
 Restsüße: 3,2 g/l Alkohol: 12,0 vol.% Säure: 6,3 g/l  
 Bestell-Nr.: 65



**BIO UND LECKER!**

BIO-Weine werden bei uns auf ausgesuchten Flächen mit pilzresistenten Rebsorten bestockt. Dadurch kann weitgehend auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichtet werden.

Selbstverständlich wird großer Wert auf nachhaltiges Bodenmanagement gelegt. Die artenreiche Begrünung lockt Schmetterlinge und andere Insekten in die Weinberge und bietet so die besten Voraussetzungen für den Erhalt unserer einzigartigen Kultur- und Naturlandschaft.