



**ALLACHER**  
 BIO-WEINGUT • BURGENLAND

WAS SIE SCHON IMMER RÜBERHAST AM NIM WEIN WISSEN WOLLEN!

- Biologisch seit 1992
- Histamin<sup>1</sup>
- Fructose<sup>1</sup>
- Sulfite<sup>1</sup>
- Vegan<sup>2</sup>

**ALLACHER**



1 geringerer Wert  
 2 gekennzeichnete Produkte

# Histamin im Wein

## Der Start

Von Kunden auf das Thema Histaminintoleranz aufmerksam gemacht, starteten wir bereits im Jahre 2005 damit, unsere Weine stetig vom Histamingehalt zu „befreien“. Zu diesem Zeitpunkt gab es auf Wein bezogen noch keine konkreten Studien und Untersuchungen zum Thema Histamin. Als erstes Weingut in Europa beschäftigten wir uns mit der Reduzierung des Histamins im Wein.

Viele Versuche, Analysen und Gespräche mit Experten waren nötig, um nun Weine anbieten zu können, welche absolut keine Geschmacksbeeinträchtigung oder sonstige Qualitätsminderung zeigen.

Im Jahre 2007 konnten wir den ersten Rotwein (nachweislich) mit einem Histaminrestwert unter 0,1 mg/l kelteren. Ab dem Jahrgang 2010 haben nun alle unsere Weine einen Histaminrestwert unter 0,1 mg/l.

## Die Weine

Ob Ihnen Weine mit geringen Histaminrestwerten bekommen hängt nicht nur mit dem Histamingehalt zusammen.

**Um dies festzustellen, haben wir spezielle Probierpakete für Sie!**

Im Jahre 2012 haben wir gemeinsam mit Probierpaketbestellern die Verträglichkeit unserer Weine geprüft. Sensationelle 93% konnten wieder unbeschwert Wein genießen.

Wie ist es möglich Wein mit so geringen Histaminwerten anbieten zu können?

Grundsätzlich ist das natürlich ein gut gehütetes Betriebsgeheimnis, ein paar Fakten möchten wir Ihnen dennoch verraten:

- rasche Verarbeitung der Trauben
- extrem sauberes, hygienisches Arbeiten
- längere Lagerung der Weine im Keller erhöht den Histamingehalt
- Histamingehalt ist auch von der Rebsorte abhängig

## Biowein

Bereits 1992 haben wir unseren Winzerhof auf biologischen Weinanbau umgestellt. Somit dürfen wir uns auch in dieser Hinsicht als Trendsetter sehen.

## Fructose im Wein

Ein Großteil unserer Weine hat einen Fructoseanteil unter 1g/l, somit sind diese auch für Menschen mit einer Fructoseintoleranz geeignet.

## Vegan

Auch vegane Weinliebhaber sind mit unseren Weinen bestens bedient. Grundsätzlich ist natürlich Wein von Natur aus vegan. Allerdings werden in der Kellerwirtschaft sehr häufig Schönungs- und Klärungsmittel eingesetzt, die tierischer Herkunft sind. Bei allen gekennzeichneten Weinen verzichten wir auf diese Behandlung und das seit dem Jahrgang 2013 - zertifiziert mit dem Vegan-Siegel!

## Sulfit

Als Biobetrieb haben wir beim Sulfitgehalt eigene Grenzwerte. Diese sind wesentlich geringer als beim konventionellen Weinausbau. Durch reifes und gesundes Traubenmaterial sowie die richtige Kellertechnik ist es uns möglich die gesetzlichen Höchstwerte um mehr als 50% zu unterschreiten.

## Die Qualität

Das Wichtigste zum Schluss. Oberste Prämisse ist immer noch die Qualität! Kompromisslosigkeit bei der Weingartenarbeit und der Vinifizierung ist die Basis für diese außerordentliche Qualität.



Kreuzjoch 1  
A-7123 Mönchhof  
winzerhof-allacher.at

