

Ein Weingut als Kräutergarten

Wildkräuter-Führung mit Verkostung von einzigartigen kulinarischen Raritäten von der Weinrebe, Wildkräutern und Bio.Weinen.



19 Jahre Weinanbau ohne Pflanzenschutz und mit natürlicher Bodenpflege ohne Traktor und Maschinen, machen unseren Rebgarten zum Kräutergarten – hier fühlen sich über 30 essbare Wildpflanzen wohl!

Beim Gang durch seinen „wilden“ Weingarten zeigt Ihnen Biowinzer und Kräuter-Experte Othmar Sanin die vielseitige Verwertung der gesamten Rebpflanze und macht Sie vertraut mit der vielfältigen Anwendung und Wirkung von essbaren Wildkräutern. Im Weinberg verkosten Sie unter dem alten Nussbaum die in Südtirol neukreierten einzigartigen kulinarischen Raritäten von der Rebe und Wildpflanzen (s.bitte weiter unten: Wilde Gourmet-Raritäten vom Weinberg): „Traubenkaviar“ aus Rebblüten-Knospen, Traubenblätter-Pesto, Wildkräuter-Pesto, erstes OPC aus Südtirol-Traubenkernen, begleitet vom herzhaften Traubensaft und unseren charaktvollen Bioweinen.

Lust auf mehr ?

Jeden Dienstag von April bis 31.Oktober (ausgenommen Juli)

Jeden Donnerstag von August bis 31.Oktober

15 – 17,30 Uhr

Treffpunkt: Bio.Weingut Othmar Sanin, Bahnhofstr. 6, I-39040 Margreid a.d.Weinstraße.

Anmeldung unter +39 335 14 20 497 oder www.sanin.bio

Sonderführungen auf Anfrage

WILDE GOURMET-RARITÄTEN VOM WEINBERG



VON DER WEINREBE: (einzigartig in Südtirol)

- Pesto von Weinblättern
- In Olivenöl eingelegte zarte Reb-Triebspitzen
- „Traubenkaviar“ - in Olivenöl eingelegte junge Gescheine (Traubenblütenknospen)
- OPC aus Südtirol (Traubenkerne und Schalen gemahlen)

VON WILDPFLANZEN:

- Pesto von Wildkräutern
- Pesto von Brombeerblättern und Moosbeeren
- Wildkräuter-Salze