



35 Jahre Ökologischer Weinanbau in Deutschlands Top-Weinregion

35 years of organic winemaking in Germany's top wine region



Das familiengeführte Weingut Krauss betreibt schon seit 5 Generationen Weinanbau im pfälzischen Zellertal. Bereits seit dem Jahre 1982 werden die Rebflächen des Familienbetriebs unter ökologischen Anbau- und Verarbeitungsprozessen bewirtschaftet. Zeitgleich versammelte Helmut Krauss - Inhaber des Weingut Krauss - mehrere Weinfachleute und Winzer aus der Region, um sie von den zur damaligen Zeit noch jungen ökologischen Weinbaumethoden zu überzeugen. Kurze Zeit später gründeten unter der Führung von Helmut Krauss einige Mitstreiter den ökologischen Weinbetrieb Zellertaler Keller. Der Önologe Krauss ist zudem Gründungsmitglied des Bundesverband Ökologischer Weinbau (heute: ECOVIN) und gilt als einer der Pioniere für ökologischen Weinanbau in Deutschland.

The family-owned German winery Weingut Krauss is farming in the Zellertal (Valley of Zell, Palatinate) for more than 5 generations and since 1982 they started cultivating the vineyards considering organic production methods. This meant not using artificial fertilizers and pesticides but rely on ecological cycles and natural farming inputs. The will to convert to organic agriculture originated from the awareness that an increasing environmental intoxication through intensive agriculture must be stopped. This implies using alternative ways of wine cultivation, based on and integrated into functional eco-systems.

Bedingt durch die gestiegene Nachfrage nach biologisch hergestellten Weinen in den Neunzigerjahren, stellten nach und nach weitere Betriebe von konventionellem auf ökologischen Weinanbau um und fungieren seither als zuverlässige Partner und Lieferanten für die Zellertaler Keller. Die angeschlossenen Winzerbetriebe mit ihren Anbauflächen sind heute allesamt aus den Anbaugebieten Pfalz und Rheinhessen. Gehaltvolle Trauben, gelesen von robusten und gesunden Weinstöcken, die von den Winzern mit viel Erfahrung und Können ökologisch kultiviert werden, sind Grundlage der Vinifizierung. Mit äußerster Sorgfalt koordiniert der Winemacher Helmut Krauss die Lesezeitpunkte der Erzeugerbetriebe, sodass nur reifes und gesundes Traubengut zur Anwendung kommt. In der Kellerei werden vorwiegend natürliche und physikalische Methoden eingesetzt. Exemplarisch zu nennen sind dabei die ständige Temperaturüberwachung und -steuerung bei der Gärung als auch die optimal aufeinander abgestimmten und schonenden Filtrationsprozesse. Die Umsetzung dieser biologischen Vinifizierung erfordert höchste Aufmerksamkeit und Erfahrung seitens der Kellermeister, um eine gleichbleibende Qualität der Weine zu gewährleisten. Die Zellertaler Keller gehören mittlerweile zu einem der bedeutendsten Zulieferer des Bio-Fachhandels in Deutschland. Heute, genauso wie am Anfang, steht das Unternehmen für eine nachhaltige Entwicklung des regionalen Weinbaus. Kultiviert werden traditionelle und lokal angepasste Rebsorten, welche mit besten Winemacher-Kenntnissen und modernster Kellereitechnik ausgebaut werden.

>> Das Portfolio

Terroir-Weine: Zellertaler Keller ZK

Von der Rebe bis zur Flasche wird bei den Weinen dieser Linie besonders darauf geachtet die sensorische Prägung des Tales, in dem die Trauben wachsen, herauszuarbeiten. Geschmacklich prägen die kalk- und lößhaltigen Böden sowie das niederschlagsarme und warme Klima des Zellertals die Weine. Die begünstigten Lagen des Zellertals profitieren von einem frühen Blüte- und Reifebeginn der Reben. Aufgrund der mäßigen Niederschläge entwickeln sich bis zur Traubenlese besonders gehalt- und geschmackvolle Trauben. Dies sind die Grundlagen dafür, dass Weine von rassiger Frische und Fruchtigkeit bei relativ niedriger Säure und hohem Extrakt entstehen. Mit dieser Linie nahm vor 30 Jahren die Kellerei ihren Anfang und ist bei jedem Jahrgang Garant für gleichbleibende Spitzenqualität.

Edition mit Handelsmarke: Villa Golsen®

Seit dem Jahre 1883 steht die Villa Golsen® in Zellertal-Zell als Synonym für die 1200-jährige Weinbautradition in der Region. Die Familie des Ökonomierats August Golsen setzte sich erfolgreich für die Belebung des qualitätsorientierten Weinbaus im Zellertal ein. Auch heute noch sind die Zellertaler Keller diesem Qualitätsanspruch verpflichtet und treiben mit ihren angeschlossenen Winzern die stetige Weiterentwicklung des Weinbaus voran.

In the early 1980s a couple of wine specialists met under guidance of Helmut Krauss, owner of the winery Weingut Krauss, and founded the Zellertaler Keller (Zellertaler wine cellars). The oenologist Helmut Krauss is one of the pioneers of organic wine growing in Germany. In response to the increasing demand for organic wines in the 1990s more organic wine-growers became part of the group of suppliers because only as a group it could be possible to assure a steady supply of a growing market. Today Zellertaler Keller is one of the major organic wine suppliers to retail and wholesale in Germany. One reason of the success of the company is based on the association and the management of wine-growers from the Zellertal, located in Germany's top wine region Palatinate (German: Pfalz). Helmut Krauss coordinates with associated wine-growers the individual just-in-time harvesting moments for assuring that only fully ripened and healthy grapes are coming into the cellar. In the cellar the winemakers work predominantly with natural and physical production methods. Constant temperature monitoring and control during fermentation as well as a combination of best matched gentle filtration steps are just a few examples. The implementation of such vinification requires close attention and cautiousness of the winemakers to assure a continuous quality of unique and gorgeous tasting wines.

>> The Wine Portfolio

Main brand: terroir wines ZK

From grape into the bottle, the winemakers pay utmost attention to preserve the typical taste of the valley, in which grapes for this terroir accentuated line of wines are grown. Wine taste is significantly influenced by the heavy limy-and loess-soils as well as the warm climate with little rainfall. On favoured vineyards, such as "Zeller Schwarzer Herrgott" and „Zeller Königsweg“, early flower induction and grape ripening therefore occurs. Because of the low rainfall, at the moment of harvest, grapes rich in fruit extracts are achieved.

Those terroir characteristics are the basis for the wines to develop their typical racy freshness and fruitiness, containing a rather low acidic level and juicy creaminess.



Die Weine der Editionsline Villa Golsen® sind von feiner Frucht und Rasse und bilden eine geradezu perfekte Symbiose von Tradition und Moderne. So entstehen vorwiegend dichte und lange Weine, die im Mund fruchtig und nachhaltig wirken.

Selektion Handmade by Krauss: Weingut Krauss

Die Weingutsabfüllungen des Winemakers Helmut Krauss garantieren Handarbeit auf höchstem Niveau. Der Winemacher selektiert hierfür primär die klassischen Rebsorten Riesling, Silvaner, Portugieser, Pinot Noir und Traminer. Die Verarbeitung der Trauben erfolgt aufgrund des hohen Anteils an Handarbeit bei dieser Selektionslinie besonders schonend. Die Gutsweine genießen die besondere Aufmerksamkeit des Winemachers Krauss. So entstehen Weine mit komplexem Körper, die durch ihr exquisites Bouquet überzeugen. Hochwertige Sekte runden das ausgesuchte Portfolio ab. Die Sekte werden im aufwendigen Flaschengärungsverfahren hergestellt, sind handgerüttelt und liegen mindestens zwei Jahre auf Hefe.



Spezialität: Fruchtwein-Manufaktur

Seit Anbeginn der Kellerei widmet sich das Winemaking zudem der Herstellung von Fruchtweinen, Bowlen und weinähnlichen Getränken. Die von Jahr zu Jahr wachsende Nachfrage nach alkoholreduzierten Getränken spiegelt sich auch in der Produktpalette wider. Im betriebseigenen Labor wird mit Akribie an Sensorik und Aussehen der Produkte gefeilt und getestet, bevor die Produktion beginnt. Die Kellerei achtet hierbei sorgfältig auf die Öko-Konformität der Zusätze, die wiederum auf den Flaschenetiketten ausgewiesen werden. Im Sortiment finden sich auszugsweise Mai- und Sommerbowlen, Kirsch- und Erdbeerweine oder auch Glühwein. Eine besondere Spezialität ist der nach original englischer Rezeptur hergestellte Cider.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte: siehe Kästchen rechts

The company is proud to present these wines, because under this line the wine cellars Zellertaler Keller got started 30 years ago to produce organic wines. Till today this brand is trusted by buyers as a guarantee for constant high quality organic wine production in Germany.

Brand name: Villa Golsen®

Since 1883 Villa Golsen® stands as a symbol for more than 1200 years of wine tradition in the Zellertal (Valley of Zell). The family of the agriculturist August Golsen successfully encouraged the revitalisation of quality oriented wine production in the region. In contribution to the reputation of Villa Golsen®, Zellertaler Keller and the associated organic wine-growers have dedicated themselves to present wines of fine fruit flavours and freshness, which are the result of a perfect combination of tradition with modernity. The inimitable flavours of the grape vines paired with the special characteristics of each vintage are concentrated in each and every bottle leaving the wine cellars. Dense and complex wines give a fruity mouth feeling and long lasting taste on the pallet.

Selection: Handmade by Krauss Winery

The estate bottled wines of Krauss winery stand for the art of handcraft wines. Selected, classical varieties such as Riesling, Silvaner, Mueller-Thurgau, Pinot Noir, Traminer and Portugieser are being organically produced and vinified. For completing the product range Krauss winery offers exclusive sparkling wines, produced by traditional bottle fermentation and left for a minimum of 2 years "sur lie". The processing of grapes is done very gently due to a lot of handwork involved. With a great deal of attention of the winemakers therefore wines of complex body and exquisite bouquets are created.

Specialty: Fruit Wine Manufactory

Since the beginning of Zellertaler Keller they are also dedicated to the winemaking production of fruit wine, mulled wine and cider made by English recipe. The trend towards low-alcohol beverages will meet you here and the product range is constantly being adapted. An in-house laboratory is filed in sensory and appearance of products before the production is started. It seeks precisely to the eco-conformity of the supplements. The next steps in the constant growth of the company are the internationalisation. The owners of Zellertaler Keller are willing to serve the worldwide growing demand for organic products. Therefore contacts with importers and wine merchants will be established and expanded.

For further information please contact:
Helmut Krauss · Zellertaler Keller GmbH / Weinhaus Krauss
D-67308 Zellertal
mobile: 0170-7324527 · Tel. 06355/2003 · Fax 06355/3842
e-mail: info@zellertaler-keller.de
web: www.zellertaler-keller.de · www.weingutkrauss-zellertal.de