



Philosophie

„Unter Berücksichtigung der Geschichte unserer Weingüter, der Natur und unserer Ressourcen möchten wir die Entwicklung unseres Betriebes aktiv, bewusst und achtsam gestalten. Unser Ziel ist es, mit vollem Einsatz aus unseren Lagen und unseren Sorten das Beste herauszuholen und authentische Weine zu produzieren, in denen sich unsere Gegend, unser Weingut und auch etwas von uns selbst wiederfindet.“

~Weingut Seppi~

DAS WEINGUT

Das kleine **Weingut Seppi** liegt in **Kaltern** an der Südtiroler Weinstraße. Dort betreibt die Familie Seppi schon **seit Generationen Weinbau**.

Seit 2002 wird das Weingut von **Werner Seppi** und seiner Familie geführt. Lange Zeit lieferte er seine Trauben an die Kellerei Kaltern und später an das Weingut Manincor. Mit den Jahren reifte der Wunsch das Weingut nach seinen **persönlichen Vorstellungen** zu gestalten und einen Teil der eigenen Trauben selber abzufüllen und zu vermarkten.

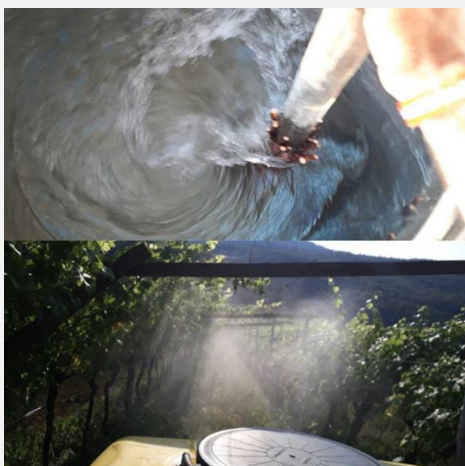
Seit Juni 2017 ist der **erste Jahrgang** nun in der Flasche und ab März 2018 erstmals im Verkauf.

BIODYNAMISCHER ANBAU

Seit **2005** wird das Weingut Seppi nach den Richtlinien der **biologisch-biodynamischen Arbeitsweise** und nach der Philosophie Rudolf Steiners geführt und bewirtschaftet.

Besonderer Wert wird auf die **Erhaltung und Pflege der biologischen Vielfalt**, auf die Nützlingsschonung sowie auf die **Stärkung der Pflanzengesundheit** gelegt.

Dies geschieht durch Einsaaten, durch den Einsatz von **biodynamischen Präparaten** wie Hornkiesel, Hornmist oder Kompost und durch den Einsatz von verschiedenen Tees wie Brennnessel, Kamille oder Ackerschachtelhalm. Aber vor allem geschieht dies durch **viel Handarbeit zum richtigen Zeitpunkt**, um die Reben optimal zu pflegen.



DIE WEINE

Insgesamt werden **5 Weine aus 4 Lagen** produziert. Die Produktionsmenge beläuft sich auf ca. **6.100** Flaschen.

preyda | Sauvignon Blanc



Diese Einzellage hat den Riegelnamen Prey. Der Name „Prey“ stammt wahrscheinlich vom langobardischen Wort „brayda“ ab. Früher wurde damit ein kleines, verpachtetes Landgut bezeichnet.

Der Wein wird im großen Holzfass spontan vergoren und reift dort anschließend 8 Monate auf der Feinhefe.

Leise aber vielschichtig, ein Hauch von Stachelbeere, etwas Paprika, Zuckermelone, dichter Körper mit cremigem Mundgefühl im Ansatz, dann jedoch mineralisch bissigem Finale.

setaria | Weißburgunder



Diese Einzellage hat den Riegelnamen Panigl. Der Name „Panigl“ deutet wahrscheinlich darauf hin, dass diese Gegend als Hirseacker verwendet wurde und mit Borstenhirse (lat. setaria) bepflanzt war.

Der Wein wird im großen Holzfass spontan vergoren und reift dort anschließend 8 Monate auf der Feinhefe.

Nussig im Ansatz, dann fruchtig mineralisch nach Quitten und Kalkstein, saftig und dicht am Gaumen mit salzig mineralischem Abgang

panicum | Gewürztraminer



Diese Einzellage hat den Riegelnamen Panigl. Der Name „Panigl“ deutet wahrscheinlich darauf hin, dass diese Gegend als Hirseacker (Hirse - lat. panicum) verwendet wurde.

Der Wein wird im großen Holzfass spontan vergoren und reift dort anschließend 8 Monate auf der Feinhefe.

Intensiv duftig nach Gewürznelken und Zimtstangen, süßfruchtig nach kandierten Orangen und frischer Bergamotte, im Mund lang anhaltend, mit intensivem Aromafinale.

pelagium | Kalterer See



Die Reben für diesen Wein wachsen in unmittelbarer Nähe des Kalterer Sees. Das Wort pelagium kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „zum See gehörend.“

Der Wein wird spontan im Holzbottisch vergoren. Der Ausbau findet im großen Holzfass für 8 Monate statt.

fruchtbetonte Nase nach Kirsche und gerösteten Mandeln saftig, feiner süffiger Abgang.

lerian | Cabernet Franc

Der Cabernet Franc lerian 2016 reift noch im Holzfass. Im Frühjahr 2018 wird er abgefüllt und im März 2019 kommt er in den Verkauf.



*„Das Projekt und vor allem die Weine von Werner Seppi
haben uns von Anfang an restlos überzeugt.“
– Karner Wein Plus*

LINKS

[ZU DEN WEINEN](#)

[WEINGUT SEPPI](#)

