



## Wein und Schnaps Mariell

### Gabi und Richard Mariel

Hauptstraße 74, 7051 Großhöflein

T 02682/61522

weinundschnaps@mariell.at

www.mariell.at

„Klein aber Fein“ ist das Motto des Familienbetriebs Mariel, klassisch, traditonell und biologisch. Die einzelnen Familienmitglieder sind bei allen anfallenden Arbeiten dabei, sodass man im übertragenen Sinn sagen könnte „sie kennen jede Weintraube persönlich“.

Für die Familie Mariel dienen die Weintrauben nicht zur ausschließlichen Herstellung von Wein, sie produzieren daneben auch noch Traubensaft, Balsamessig, Trester- und Weinbrand und Traubenkernöl.

Alle nicht zu Lebensmitteln zu verarbeitenden Produkte werden kompostiert und in den Weingärten wieder ausgebracht. Sie verwenden keine chemischen Düngemittel, die Nährstoffversorgung erfolgt durch die Ausbringung von Kompost, Stallmist und durch gezielte Begrünung. Das ganze Jahr über sind die Böden in den Weingärten begrünt. Leguminosen verwerten den Luftstickstoff und geben ihn bei Bedarf an die Reben ab. Die Blüten der Begrünungspflanzen locken Insekten an, sodass ein eigenständiges Ökosystem entsteht, das sich selbst reguliert. Bei einer Verkostung kann man sich überzeugen, dass die liebevolle Sorgsamkeit und der achtsame Umgang mit der Natur dem guten Geschmack keinen Abbruch tun.



### Angebot

Wein und Schnaps Verkostung, siehe „Aktuelles“ auf Webseite.  
Nach Bedarf können Aktionen für Gruppen arrangiert werden.

### In der Umgebung vorhandene Freizeit- und Besichtigungsmöglichkeiten

Eisenstadt – Schloss Esterhazy,  
Vinothek Purbach – Haus der Weine  
Rust, St. Margarethen – Familypark Neusiedlersee, Neusiedlersee  
div. Betriebsbesichtigungen von Kollegen nach Absprache

Nächstes Gasthaus: Großhöfleiner Zeche  
Eisenstadt: Gasthof Ohr, Ruckendorfer