

vinaria

ÖSTERREICH'S ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

JUNGWEIN
ATLAS 2016

ROSÉ 2015

PINK, FRISCH & SEXY

BORDEAUX 2015

EVERYBODY'S DARLING

DER FRÜHLING AM TELLER

FEDERLEICHTE SPEISEN MIT ROSÉ

SÜDSTEIERMARK

HÜGELLAND DER GENÜSSE

WACHAU

SÜDUFER DREHT AUF



€ 6,-

P.b.b. GZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an NP Vertrieb, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten

Wer von der Wachau, einem der schönsten Flusstäler der Welt, spricht, denkt meist sofort an Dürnstein, Weißenkirchen und Spitz. Oder an Knoll, F.X. und Hirtzberger. Alles am Nordufer, dem linken Ufer. Gegenüber glänzt das Südufer der Wachau – und das dreht jetzt mächtig auf. **Erwin Goldfuss**

Weinreise Wachau, südlich betrachtet



Im Koch-Olymp: Thomas Dorfer vom Landhaus Bacher.

Heute widmen wir uns ausschließlich dem Wachauer Südufer, dem rechten Ufer somit. Immer in Flussrichtung betrachtet. Da wir eine kulinarische Weinreise beschreiben, konzentrieren wir uns auf die kleinste Ausformung der Wachau, die Weinbauregion zwischen Mautern im Osten und den Ausläufern nach den „Arnsdörfern“, die da wären: Ober-, Hof-, Mitter- und Bacharnsdorf, bis hin zu St. Johann im Mauerthale.

Wo beginnt die Wachau und wo hört sie auf? Auf diese Frage können die Antworten unterschiedlicher nicht sein. Die kleinste Ausformung ist die Weinbauregion Wachau, dominiert von der Winzervereinigung Vinea Wachau mit über 200 Mitgliedern. Die größte Ausdehnung erfährt die Wachau in der Definition der Touristiker: von Maria Taferl im Westen bis nach Senftenberg im Osten, Weinbautechnisch längst im Kremstal gelegen. Dazwischen siedelt sich die kulturelle Welterbregion an: von der Melker bis zur Kremser Altstadt.

Die Genussreise beginnt, der Einfachheit halber aus Wien kommend, in der alten Römerstadt Mautern. Einst siedelten die Kelten hier, vor über 2.000 Jahren dann die Römer, die auch ersten Weinbau betrieben. Der Nikolaihof etwa, mitten in Mautern, steht auf Mauerresten des römischen Militärlagers. Ein Teil des Fasskellers der Familie Saahs ruht auf Fundamenten dieser Epoche. Christine Saahs war dereinst Pionierin der Demeter-Bewegung und führte über Jahrzehnte den einzigen Biowinzer-Betrieb des Landes. Die mehrere tausend Liter fassenden Holzfässer, die uralte Baumpresse, die mächtige Linde im Innenhof, die Kapelle – das macht den Nikolaihof zu einem einzigartigen Kleinod.

Unverwechselbar sind auch die Weine, die Niki Saahs hier keltert. Sie schmecken anders als die anderen Wachauer, sind mehr als bio, nämlich Demeterweine. Zeigen ihre wahren Facetten meist erst nach Jahren, haben stets ein langes Leben vor sich. Robert Parkers

Leute vergaben an den Nikolaihof die ersten und bisher einzigen 100 Punkte für einen österreichischen Wein (Riesling Vintothek 1995 – 17 Jahre im großen Holzfass gelagert). Christine Saahs bekocht das Heurigenlokal des Nikolaihofs praktisch ausschließlich mit Bio-Produkten aus der Gegend, ideal aus dem eigenen Betrieb.

Auf der anderen Seite der Stadt steht der Silberbichlerhof der Familie Hutter. Hier macht Fritz Hutter ganz klassische Wachauer Weine, alles natürlich streng nach dem Codex Wachau der Vinea und daher in der bekannten Palette von Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Hutters Paradelage ist der Süßenberg im Westen des Städtchens. Kristallines Gestein dominiert, oft überlagert von Donauschotter und Löss. Das gibt füllige, gut strukturierte und intensive Weine. Die Alte Point, eine von sandigem Lehm geprägte Lage, gehört ebenso zu den Toplagen.

Ein junger Aufsteiger ist Andreas Eder

Thomas Dorfer kocht sich Herz & Seele aus dem Leib.

im Stadtteil Hundsheim. Er hat das elterliche Weingut vor ein paar Jahren übernommen und macht mit seinen Weinen Furore. Geradlinig, präzise und klar sind seine Veltliner und Rieslinge. Zweimal schon hat er die Vinaria-Starnachtwein-Verkostung gewonnen, gerade 2015 eine sehr schöne Serie abgeliefert. Eder ist auch Pächter des Propsteiweinguts Wachau, das im Besitz der Kremser Pfarre steht.

Die Weinbauvereine des Wachauer Südufers haben jüngst ihr Profil geschärft, den Dornröschenschlaf beendet. Sichtbarer Ausdruck ist die engagiert gemachte Verkostung „Vingustatio“, die immer im April in der Römerhalle Mautern über die Bühne geht. 32 Winzer haben in diesem Jahr teilgenommen (siehe „Winzertipps“).

Kulinarisch starten wir in Mautern mit dem Best of Wachau, dem Landhaus Bacher. Der Leitbetrieb seit Jahrzehnten, eines der besten Restaurants Österreichs. Als es den Guide Michelin Austria noch gab, bis 2009, führte Lisl Wagner-Bacher stolz zwei Sterne. Die erste „Köchin des Jahres“ nach Gault Millau hat das Küchenzepter längst ihrem Schwiegersohn Thomas Dorfer übergeben. Und der kocht sich Herz und Seele aus dem Leib, legt eine puristische Kreativität an den Tag, die ihresgleichen sucht. Die Bodenhaftung verliert der gebürtige Kärntner dabei nie. Regionale Produkte dominieren, aber nicht sklavisch. Geschmack geht vor Inszenierung. Vier Menüs stehen zur Auswahl, eines davon vegetarisch.

Mariazeller Saibling und Neusiedlersee-Zander treffen auf Atlantik-Steinbutt. Zucchini Blüten auf Babyartischocken, Maibock auf Tiroler Ox. Umwerfend die Langostinos, der Tafelspitz-Raviolo, die Interpretationen von der Kärntner Kasnudel und der Gänseleber. Aber auch eine Waldviertler Stosuppe wird in den Gourmethimmel erhoben, trifft dort auf Wagner-Bachers Klassiker, das gebackene Kaviar-Ei (mit Grill-Kaviar aus Salzburg). Dass Thomas Dorfer von Gault Millau die vierte Haube bis dato verweigert wird, führt diesen Guide eigentlich ad absurdum. Für seine Stammgäste aber ist er ohnehin im Olymp angelangt.

Wer einen Abstecher nach Mauternbach wagt und dort zum Heurigen von Winzerin Inge Graf, wird mit prächtigem Ausblick tief hinauf in die Wachau belohnt. Bei Schönwetter im idyllischen Garten. Am Weg nach Westen erreichen wir Rossatzbach als ersten Teil der Gemeinde Rossatz-Arnsdorf, die sich wie der sprichwörtliche Kaugummi entlang des Südufers zieht. Ein Kind der Gemeindefusionen von anno dazumal. Rossatzbach, Rossatz, Rührsdorf, die vier Arnsdörfer inklusive St. Johann im Mauerthale. So gesehen beschränkt sich der Weinbau am Südufer auf die Gemeinden Mautern und Rossatz. Bald nach Ortsbeginn lockt der Heurige Rehl-Fischer, ein traditioneller Familienbetrieb mit Ab-Hof-Verkauf und Buschenschank (Garten, Spielplatz).

Im Herzen von Rossatz, sozusagen bei der Kirche ums Eck, hat die Bundesstraße 33 eine Depression aus zwei Engstellen zu überwinden. Zwischen denen versteckt sich der alte Gasthof Naumann. Ein Wirtshaus wie aus dem Museum. Mit alter Schank und ebensolchen Räumen. Einer großen Küche, wo neben dem Gasherd noch der Holzofen steht. Wirt Hannes

Blick auf Rührsdorf in herbstlicher Stimmung.



Foto: Donau Niederösterreich. www.extremfotos.com



Foto: Florian Schulte

Urig, ehrlich, unverfälscht: Hannes Naumann.

Naumann passt perfekt in dieses Ambiente, auch wenn er noch bei Weitem nicht so viele Lenze am Buckel hat. Extravagant nennen ihn die einen, schräg die anderen. Gelernt hat er sein Handwerk bei Lisl Wagner-Bacher. In der Küche macht ihm daher niemand ein X für ein U vor. Seine Gansln sind die besten der Wachau. Die Wirtshausklassiker bis hin zum Wild gehören zu seinen Referenzen, die örtliche Jagd-ge- ➤

Feine Adressen im Weinbaugebiet Wachau-Südufer

AGGSBACH-DORF

Residenz Wachau

Stella und Mario Pulker
3642 Aggsbach-Dorf 19, www.residenz-wachau.at

MAUTERN

Landhaus Bacher

Lisl & Klaus Wagner-Bacher
3512 Mautern, Südtiroler Platz 2
www.landhaus-bacher.at

Nikolaihof Wachau

Familie Christine & Nikolaus Saahs
3512 Mautern, Nikolaigasse 3, www.nikolaihof.at
ad vineas Gästehaus Nikolaihof
Elisabeth & Martin Samek
3512 Mautern, Kainzstraße 14, www.nikolaihof.at

ROSSATZ-RÜHRSDORF-ARNSDORF

Pulker's Heuriger

Bernd Pulker
3602 Rührsdorf, Rührsdorfer Kellergasse
www.pulkers-heuriger.at

Landgasthaus Winzerstüberl Essl

Franz & Philipp & Christine Essl
3602 Rossatz, Rührsdorf 17
www.winzerstueberl.at

Gasthof Naumann

Hannes Naumann
3602 Rossatz 21, Tel. +43 2714/6297

Heuriger Rehrl-Fischer

Regina Rehrl-Fischer
3602 Rossatz, Rossatzbach 19, www.rehrl-fischer.at

Heuriger Frischengruber

3602 Rührsdorf, Am Platzl 19
wein@frischengruber.at

Anna's Landhaus

Anna und Dr. Werner Stockinger
3621 Bacharnsdorf 5, www.annas-landhaus.at

SCHÖNBÜHEL

Gasthof Stumpfer

Harald & Susanne Stumpfer
3392 Schönbühel 7, www.stumpfer.com

Weitere Adressen und Buchungen:
www.donau.com

Ausführlichere Beschreibungen
der hier empfohlenen „feinen
Adressen“ finden Sie unter
www.vinaria.at



➤ nossenschaft hat hier ihren Sitz. Gerne kocht er auch auf Vorbestellung nach Wünschen der Gäste. Wenn er Lust dazu hat.

Mit den Weinen hat es Hannes Naumann nicht so sehr, das drückt sich in der nicht vorhandenen Weinkarte aus. Als einziges Lokal der Wachau ist er ein BYO-Betrieb: bring your own – bring deinen eigenen Wein. Das hat schon was. Stopfegeld ist flexibel und moderat. Wer mal im Baum vor dem Gasthof bunte Lichterketten entdeckt, braucht nicht irritiert zu sein: diese sind dem Faible des Wirtens für Thailand geschuldet.

Heinz Sigl ist die Nummer eins der Winzer in Rossatz, die Rieden Steiger (Veltliner) und der mineralische Kirnberg (Riesling) seine Toplagen. Sigl vinifiziert klassisch im Wachauer Stil, hat auch Zweigelt und Muskateller im Programm.

In Rossatz kann man übrigens mit der kleinen Fähre bequem nach Dürnstein übersetzen und steigt am Fuße von Stift und Schloss wieder aus. Nord- und Südufer der Wachau werden dann nur noch von den beiden Rollfähren Weißenkirchen – St. Lorenz und Spitz – Arnsdorf verbunden. Mit dem Auto wechselt man die Ufer über die Mauterner oder die Melker Donaubücke.

In Rührsdorf angelangt, ist man endlich da: bei Bernd Pulkers Heurigen, einem urigen, aber gut ausgestatteten Betrieb mit schönem Garten, Laube und Spielplatz. Für seinen Schweinsbraten ist Bernd weithin berühmt, der beste im Land, sagen viele. Dabei steht dem der Kümmelbra-



Links: Topwirt des Jahres: Philipp Essl schwimmt auf der Erfolgswelle.
Oben: Eine Klasse für sich: Bernd Pulker, der etwas andere Heurigenwirt.

ten mit ess-, weil beissbarem Krusterl um nichts nach. Nur beste Produkte aus der Gegend, der Schafkäse zum Beispiel von einer alten Bäuerin, die sich genau sieben Tiere hält.

Dafür hat sich ein Freund, der Berliner 2-Sterne-Chef Tim Raue Gedanken gemacht über die Restl'n vom Braten. Daraus entstand Raues Schweinsbratensalat mit exotischem Touch. Zum Dessert die ebenfalls von Raue erfundene Pulkertorte, die stets frisch von der Bäckerei Schmidl in Dürnstein exklusiv für Pulkers Heurigen gebacken wird. Oder aber der unwiderstehliche Topfenmarillenstrudel. Thomas Dorfer wiederum steuert einen besonders exquisiten Gabelbissen bei, der mit Salzstangerl und Thum-Beinschinken serviert wird.

In der angeschlossenen Vintothek finden sich Schätze aus der Wachau und aus dem Bordelais, Raritäten aus aller Welt, vieles in Jahrgangstiefe. Bernd Pulker ist Sommelier mit Schule im Steirereck, beim Bacher, im Arlberg Hospiz. Der Genießer frönt einem deftigen Brat'l, trinkt dazu einen reifen Smaragd und danach einen gut gelüfteten, sagen wir mal: Montrose 1989. Darunter alle Abstufungen üblich. Und am Nebentisch durchaus eine trinkfeste Reisegruppe. Ein Heurigenenerlebnis der besonderen Art.

Im Herzen von Rührsdorf, schon nahe am Wasser, liegt der Heurige des Winzer-Shootingstars Georg Frischengruber, der den Buschen zur Ausschank leider nur noch viermal jährlich raushängt. Er zählt zu den besten Weinmachern am Südufer, glänzt durch terroirbezogene Weine, strahlend und strotzend vor Mineralik. Neben den Lagen hat das irgendwie auch mit seinen Erfahrungen zu tun, die er in Europa, Neuseeland und Südafrika gesammelt hat. Steiger, Zanzl, Goldberg und Kirnberg sind seine Paradelagen.

package je 2 Flaschen STARNACHT

2015 Grüner Veltliner
Federspiel
Weingut Eder

2015 Grüner Veltliner
Federspiel Steiger
Winzerhof Sigl

2015 Grüner Veltliner
Federspiel Süssenberg
Weingut Eder



6 Flaschen
€ 49,90

package je 1 Flasche SÜDUFER

2011 Grüner Veltliner
Privatfüllung Kirnberg
Winzerhof Sigl

2013 Grüner Veltliner
Smaragd Alte Point
Weingut Hutter Silberbichlerhof

2015 Grüner Veltliner
Smaragd Kirnberg
Weingärtnerei Frischengruber

2015 Grüner Veltliner Fe-
derspiel Mautner Süssenberg
Weingut Hutter Silberbichlerhof

2015 Grüner Veltliner
Federspiel Steiger
Winzerhof Sigl

2015 Grüner
Veltliner Federspiel
Weingut Eder

6 Flaschen
€ 69,90


PREMIUM
wines

Alle Preise inklusive Umsatzsteuer. Die Versandkosten für Österreich sind in den Packages bereits inkludiert. Solange der Vorrat reicht.

Infos und Bestellung

T +43 2732 82000 | office@premiumwines.at

www.premiumwines.at



Residenz Wachau
Familie Pulker
3642 Aggsbach-Dorf 19
Tel. +43 (0) 27 53 / 82 21 • Fax 83 766
info@residenz-wachau.at

www.residenz-wachau.at

DIE TRADITIONSREICHE FERIENADRESSE MIT GENUSS, CHARME UND KUSCHELIGER ROMANTIK

Familie Pulkers zauberhaftes 4-Sterne-Komforthotel liegt herrlich in Aggsbach-Dorf direkt am rechten Donauufer im Herzen der Wachau und nur rund 10 Kilometer von Melk. Ein besonderes Haus für besondere Anlässe: Genießer, die gutes Essen und perfekten Service schätzen, sind hier ebenso bestens aufgehoben wie romantische Naturen und Erholungssuchende. Lassen Sie sich verzaubern vom einzigartigen Weltkulturerbe Wachau und typisch österreichischer Gastlichkeit. Das ist Urlaub in der Wachau, das ist Urlaub in Österreich. Alle Zimmer und Suiten erweisen sich als auffallend großzügig und geschmackvoll eingerichtet und begeistern mit einem fantastischen Blick auf den hoteleigenen Garten oder auf die Donau. Einzigartig in der Wachau sind die speziellen Themensuiten und Romantikzimmer – einfach perfekt für einen romantischen Urlaub zu zweit!



WOHNEN UND LIEBEN IN DER WACHAU –

DAFÜR GARANTIEREN UNVERGESSLICHE FERIENTAGE IN DER RESIDENZ WACHAU!
UNSER ARRANGEMENT ZUM KENNENLERNEN:

- 2 Übernachtungen in einer unserer Romantiksuiten (alle Suiten im Haupthaus mit exklusivem Blick auf die Donau und die Wachau)
- Prickelnder Wachauer Begrüßungsschluck
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 5-Gang Genuss-Wahl-Menü am Abend
- Benutzung unserer exklusiven Sauna und Entspannungslandschaft
- Benutzung unserer 10.000 m² großen Gartenanlage und unseres 450 m² großen Bio-Schwimmteiches
- Badetasche mit kuscheligem Bademantel, Badetücher und Schlapfen für Ihren Aufenthalt
- Fahrräder für Ihren Aufenthalt

Pro Person und Nacht ab € 125,-



Fotos: Florian Schulte, Weingut Hutter

Erfolgswinzer vom Wachauer Südufer (v. l.): Andreas Eder, Georg Frischengruber, Clemens Rehrl-Fischer, Heinz Sigl und Fritz Hutter (kleines Foto).

32 Tipps für Winzer am Wachauer Südufer

MAUTERN / MAUTERNBACH

Winzerhof Buchinger
 3512 Mauternbach 25
www.winzerhofbuchinger.at

Andreas Eder
 3512 Hundsheim 7, www.eder-wachau.at

Propsteiweingut Wachau
 3512 Hundsheim 7, www.propstei.at

Friedrich Hutter
 3512 Mautern, St. Pöltner Straße 385
www.hutter-wachau.at

Winzerhof Widmayer
 3512 Mauternbach 27
www.winzerhof-widmayer.at

Schwaighofer, Severinhof
 3512 Mautern, Frauenhofgasse 12
www.severinhof.at

Schrefl-Wolf
 3512 Mautern, Frauenhofgasse 13
www.schrefl-wolf.at

Feldlehenhof Mold
 3512 Mautern, St. Pöltner Straße 15
www.weingut-mold.at

Nikolaihof Saahs
 3512 Mautern, Nikolaigasse 3
www.nikolaihof.at

Weingut Brustbauer
 3512 Mauternbach 21

Weingut am Römerweg Dürauer

3512 Mauternbach 11, www.duerauer.at

Winzerhof Svehla-Preiss

3512 Hundsheim 21

BERGERN

Winzerhof Haiderer

3512 Unterbergern 11
www.derheurige.at

Weinbau Aschauer

3512 Unterbergern 33
www.weinbau-aschauer.at

ROSSATZ / RÜHRSDORF

Georg Frischengruber

3602 Rührsdorf 19, www.frischengruber.at

Weinbau Gallhofer

3602 Rührsdorf 8, www.weinbau-gallhofer.com

Weingut Rehrl-Fischer

3602 Rossatz 88, www.rehrl-fischer.at

Winzerhof Sigl

3602 Rossatz 175, www.winzerhof-sigl.at

Winzerhof Supperer

3602 Rossatz 51, www.supperer.at

Josef Fischer

3602 Rossatz 58, www.huchenfischer.at

Günther Kendl

3602 Rührsdorf 24, www.gkwachau.at

Leopold und Margit Weidinger

3602 Rossatzbach 38, www.weidinger-wachau.at

Weingärtnerei Schoissengeyer

3602 Rührsdorf 13, www.schoissengeyer.at

Weingut Polz

3602 Rührsdorf 22, www.polzwachau.at

ARNSDORF

Weingut Bergkirchner

3621 Mitterarnsdorf 1

www.bergkirchner-wachau.at

Der Haslinger

3621 Mitterarnsdorf 67, www.derhaslinger.at

Karin und Franz Hick

3621 Oberarnsdorf 82, www.weingut-hick.at

Maria und Manfred Hick

3621 Oberarnsdorf 58, www.hick.at

Walter Lahrnsteig

3621 Mitterarnsdorf 2, www.lahrnsteig.at

Weingut Karl Schütz

3621 Mitterarnsdorf 22, www.weinschuetz.at

Winzerhof Gottfried Pöchlinger

3621 Mitterarnsdorf 72, www.poechlinger.at

Winzerhof Ernst Pöchlinger

3621 Mitterarnsdorf 43

www.poechlinger-wachau.at

☞ Von der Klimaerwärmung dürfte das Wachauer Südufer profitieren. Die Lagen sind keine Steiltterrassen wie am Nordufer, sondern sonnige Hanglagen, die sanft Richtung Donau abfallen. Was am Nordufer die auch im Hochsommer kühlen, nächtlichen Winde aus dem Waldviertel bewirken – höchste Extrakt- und Aromakonzentration in den Beeren – bewirken am Südufer die Luftströme aus dem Dunkelsteinerwald.

Beim Frischengruber ums Eck steht der Genussreisende vor der Türe des Landgasthofs Winzerstüberl Essl. Außen eine etwas neumoderne Landhausoptik, innen aber schon beim ersten Atemzug ein Wirtshaus mit Herz, das auch ohne Patina funktioniert. Man fühlt sich spontan wohl. Die Küche dirigiert mittlerweile Juniorchef Philipp Essl, Papa Franz gibt den Patron und Mama Christine leitet den Service. Zügig hinaufgeköcht haben sich die Essls in den vergangenen Jahren. Lohn der Mühe: eine Haube und 2016 Topwirt des Jahres der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Den Gast erwartet eine verfeinerte, kreative Wirtshausküche mit Klassikern, neuen Interpretationen und regionalen Produkten auf hohem Niveau, trotzdem preiswert. Die Weinkarte spielt alle Stückerln bis hin – ja, auch das darf sein in der Wachau! – zu einer ordentlichen Position deutscher Rieslinge bester Herkunft.

Weiter geht's in Richtung der vier Arnsdörfer, wo Kulinarik und Wein einfacher und erdiger werden. Langsam beginnen

die am Südufer überall präsenten original Wachauer Marillenbäume die Oberhand über die Weingärten gewinnen. In Bacharnsdorf wartet

**Tim Raue liefert
Rezepte für Bernd
Pulkers Heurigen.**

das Südufer mit einem exotischen Kleinod auf: Annas Landhaus. Hier werkt Anna Stockinger, Autodidaktin mit malaysisch-chinesischen Wurzeln und begeisterte Köchin. Eine authentische kulinarische Entdeckungsreise durch die südostasiatische Küche. Auf Wunsch mit österreichischen Einlagen. Weinkarte mit interessanten Positionen aus der Wachau und Roten aus dem Burgenland und aus Frankreich. Schöne Zimmer!

Ausklingen lassen wir diese Weinreise in Aggsbach-Dorf, die letzten Weinrieden hinter uns lassend, auf der schönsten Terrasse des Wachauer Südufers. In der Residenz Wachau, wie sich das romantische Hotel-Restaurant der Familie Pulker durchaus selbstbewusst nennt. Herrlicher Blick über die Donau auf die andere Seite, eine Schiffsanlegestelle direkt vor der Haustüre (die einzige am Südufer neben Rossatz). Themenzimmer, Schwimmteich, gut bestückter Weinkeller. Chef Mario Pulker ist als Obmann des Fachverbandes Gastronomie der Wirtschaftskammer oberster Interessenvertreter von rund 60.000 Wirten. Die Residenz ist möglicherweise bald um eine Attraktion reicher: dann, wenn die IG Pendelbahn Wachau grünes Licht für Europas erste vollautomatische Seilbahn bekommt, die über die Donau gespannt Aggsbach-Dorf im Süden mit Aggsbach-Markt im Norden verbinden soll. 🍷

Starnacht-Weine 2016: Zwei strahlende Sieger

Die ORF-„Starnacht aus der Wachau“ steigt diesmal live am 3. September 2016 in der eigens zu errichtenden Starnacht-Arena in Rossatz am Südufer, direkt an der Donau. Gegenüber die malerische Kulisse von Dürnstein samt Schlosshotel, Ruine und Stift. Wein aus der Wachau spielt bei diesem Topevent eine große Rolle. Für die „Starnacht aus der Wachau“ hat Vinaria wiederum auf Initiative von Veranstalter ipmedia auch dieses Jahr „Starnacht“-Weine auskosten: Grüner Veltliner musste es sein, Jahrgang 2015, alkoholisch im mittelhochgewichtigen (Federspiel-) Bereich und vom Südufer der Wachau stammend. Das Niveau der eingereichten Weine war dank des ausgezeichneten Jahrgangs 2015 hoch, die Blindverkostung unter Leitung von Vinaria hat drei eindeutige Siegerweine ermittelt. Platz eins geht an das Weingut Eder aus Mautern, übrigens ein vielversprechender Neuzugang im Vinaria-Jungweinatlas. Platz zwei an den Leitbetrieb des Wachauer Südufers, das Weingut Sigl aus Rossatz, und Platz drei wiederum an das Weingut Eder. Somit stellen drei modellhafte Grüne Veltliner für Herkunft und Kategorie die Starnacht-Weine Wachau 2016. **Rüdiger Pröll**

Weingut Eder, Hundsheim



2015 Grüner Veltliner Federspiel Recht druckvolle Impressionen von Birnen und Grapefruits, Kletzen und Pfefferkorn, deftig und zupackend; saftiger Fruchtbogen von Birnen und Ringlotten, herzhafte und glockenklar, feine Säurestütze, sortentypischer Trinkspaß mit Biss.

Adrienne & Heinz Sigl, Rossatz



2015 Grüner Veltliner Steiger Federspiel Für die Kategorie schon gute Fülle anzeigend, Renetten und Zesten, etwas Schwarzbrotgewürz; sehr typische Fruchtpräsenz, Grapefruits und gelbe Äpfel, ausgeprägte Würze bei guter Reife, im Finish dezente Säure, balanciertes Trinkvergnügen.

Weingut Eder, Hundsheim



2015 Grüner Veltliner Süssenberg Federspiel Schöne Nase nach Christbirnen und Orangenzenen, auch Ysop und Walnüsse, zart aromatisch; fleischig und saftig am Gaumen mit Kernobst, Bergamotte und herbem Kräuterpunch, kernig, straff, anregend.

www.starnacht.tv/de/starnacht-aus-der-wachau

**Raiffeisen
Meine Bank**



**Wenn's um Niederösterreich geht,
ist nur eine Bank meine Bank.**

Ein Land wie aus dem Bilderbuch. Mit wundervollen Seiten für jeden: Ausbildung, Karriere, Vergnügen, Vorsorge. Mit einer Bank, die vertrauenswürdiger Begleiter und starker Partner ist. Mit Nahverhältnis und Weitblick. Damit manche Träume wahr werden. www.raiffeisen.at

Vinaria-Tasting Rechtes Wachauufer

Vinaria 03 * 2016 | Hans Pleininger

Im Rahmen der „Vingustatio Wachau“, der Präsentation der Weinbauvereine des Wachauer Südufers, wurde eine kommentierte Verkostung vor Publikum durchgeführt.

Im Mittelpunkt standen die Federspiele und Smaragde des aktuellen Jahrgangs 2015, aber auch einige gereifte Weine. Die Degustation wurde von Vinaria-Verkostungs-redakteur Dr. Hans Pleininger geleitet, die Auswahl der Weine oblag dem Organisationsteam rund um Andreas Eder und Heinz Sigl. Die „Vingustatio Wachau“ wurde zum zweiten Mal ausgerichtet, war ein voller Erfolg und fand im Rahmen des wachau GOURMETfestivals statt.

Die Bewertung erfolgt in Trauben von 1 bis 5 und spiegelt die Relation der Weine untereinander innerhalb dieser Verkostung wider. Eine „Umrechnung“ der Trauben in das 20-Punkte-System ist nicht möglich. Für die verkosteten Weine betrug die Bandbreite der Punktbewertung durch den Autor 14,0 bis 16,5 Punkte.

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2015

Svehla Preiss, Hundsheim
2015 Grüner Veltliner Federspiel

Sehr duftig, frisch, knackig, charakteristische Kernobstnote, viel spritziger Apfel, nur zarte Würze; mittelmäßig, viel Zitrus und Pfeffer, viel Säurebiss im Finish.

Haiderer, Unterbergern
2015 Grüner Veltliner Donauleiten Federspiel

Wirkt fülliger in der Nase, Kernobst sehr deutlich, vor allem gelbe Apfel; gelbfruchtig, mineralische Note, wird erst im Abgang schlanker.

Supperer, Rossatz
2015 Grüner Veltliner Steiger Federspiel

Dunkelwürzig, viel Pfeffer, zarte Kräuternoten; Zitronenzesten, relativ weiche Anmutung, dezente Säurestruktur, mittleres Gewicht.

Lahnsteig, Mitterarnsdorf
2015 Grüner Veltliner Federspiel Rupertiwein

Hülsenfrüchte, Linsen, grüner und rosa Pfeffer, grünapfelartig; wirkt schon sehr saftig für die Kategorie, Orangenesten, guter Biss im Abgang.

Herbert Haslinger, Mitterarnsdorf
2015 Grüner Veltliner Mitterberg Federspiel

Schwarzer Pfeffer, kühle Noten, helle Mineralität; weich und schmeichelnd, mürber, mehliges Apfel, auch Grapefruit, grüner Pfeffer.

Ernst Pöchlinger, Mitterarnsdorf
2015 Grüner Veltliner Federspiel Rupertiwein

Viel Fülle, süße Frucht, bereits schöne Tiefe; gaumenausfüllend, schon sehr viel Fruchtfülle für die Kategorie, dabei sehr straff, schwarzer Pfeffer, mineralisch, animierend.

GRÜNER VELTLINER SMARAGD 2015

Andreas Eder, Mautern
2015 Grüner Veltliner Süssenberg Smaragd

Weiche, sehr zugängliche Art, helle Beeren, dezente Würze, feingliedrig; Limette, Weißbrot, wirkt rund und süßig, fruchtsüß, hinten viel Zitrus, harmonisch.

Rehrl-Fischer, Rossatzbach
2015 Grüner Veltliner Frauenweingarten Smaragd

Relativ dezent, etwas Molke, Toastbrot; sehr weich auch am Gaumen, Haferflocken, mehliges Apfel, hinten viel Gerbstoff und Säurebiss.

Weidinger, Rossatzbach
2015 Grüner Veltliner Smaragd

Feine Mineralität, viel Apfel, schwarzer Pfeffer; Ananas, viel Exotik, straffe, kühle Würze, bereits gute Länge.

Sigl, Rossatz
2015 Grüner Veltliner Frauenweingarten Smaragd

Helle Pfefferwürze, dezente Mineralität, grüne Banane, generell exotische Frucht; bisschen weich am Gaumen, geschmeidige Fülle, Quitte, Zitronen, gewisser Schmelz, weiches Finish.

Maria Hick, Oberarnsdorf
2015 Grüner Veltliner Glauberkreuz Smaragd

Feinherb, apfelige Frische, Birnen, kühle Aromatik; Blutorange, sonst wirkt der Wein noch etwas eingesperrt, hinten viel Säurebiss.

Franz Hick, Oberarnsdorf
2015 Grüner Veltliner Johannserberg Smaragd

Dezente Würze, dezent nach Kräutern, gemahlene Nuss; wirkt rund und unkompliziert, relativ trinkig.

RIESLING FEDERSPIEL 2015

Schwaighofer, Mautern
2015 Riesling Federspiel

Deutlich Steinobst, Weingartenpfirsich, bisschen Mineralität; am Gaumen schöne Pfirsichnote, viel Sorte, unterstützende Säure, wirkt saftig, mittleres Gewicht.

Hutter, Mautern
2015 Riesling Federspiel

Weichem, schon füllige Art in der Nase, Marillen; am Gaumen viel gelbe Früchte, Traubengelee, generell weich und schmeichelnd, endet dann mit viel Zitrus.

Widmayer, Mauternbach
2015 Riesling Federspiel

Bisschen Exotik, Maracuja, helle Mineralität; relativ viel Würze für einen Riesling, sonst aber schlanker gebaut, Zitrus, Stachelbeere.

RIESLING SMARAGD 2015

Frischengruber, Rührsdorf
2015 Riesling Kirnberg Smaragd

Strahlende Frucht, viel Pfirsich, helle Aromatik, dezente Würze, bisschen Mineralität, Gesteinsmehl; saftige Pfirsichfrucht, auch viel Exotik, Mango, Litschi, kompakte Säure, schon recht elegant und geschliffen.

Gallhofer, Rührsdorf
2015 Riesling Zanzl Smaragd

Anfangs etwas verhalten, mehr Würze wie Frucht, bisschen Kräuternoten; kühle, straffe Art, Mandarine, wirkt dabei etwas weich, hinten aber bisschen Gerbstoff, profitiert von Belüftung.

Gottfried Pöchlinger, Mitterarnsdorf
2015 Riesling Smaragd

Gelbfruchtig, nur dezente Frucht, Grapefruit, Maracuja, mehr Kräuterwürzigkeit; wirkt am Gaumen zerfahren, mostapelig, reifes Zitrus, feinherb, als Smaragd sehr auf der schlanken Seite.

GEREIFTE RIESLINGE

Andreas Eder, Mautern
2011 Riesling Smaragd

Gereifte Steinobstnoten, auch gewisse Exotik, Litschi, Stachelbeere, Kräutergarten; gelbe Banane, wirkt schmelzig, weich, Kuchen, relativ ausgewogen, im Abgang Säure, die den Wein hält.

Frischengruber, Rührsdorf
2011 Riesling Kirnberg Smaragd

Wirkt überraschend jung, Pfirsich, auch viel Exotik erkennbar, zarte Mineralität; relativ lebendig, Stachelbeere, Kiwi, wirkt rund und saftig, tolle Überraschung.

Gottfried Pöchlinger, Mitterarnsdorf
2011 Riesling Smaragd

Schon in Würde gereift, Oliven, Efeu, sehr reife, fast kompottige Steinobstfrucht; am Gaumen schon sehr breit und mollig auslaufend, gelbe Bananen, wird nicht mehr zulegen.

Weingut | Marillenhof

Bergkirchner



Ein junger, motivierter Winzer und jede Menge Erfahrung, die er in Weingütern in aller Welt gesammelt hat: Martin Bergkirchner hat in Mitterarnsdorf in der Wachau ein neues Weingut etabliert und mit dem Jahrgang 2015 erstmals eigene Weine vinifiziert – mit Fokus auf Grüner Veltliner und Riesling. Herausgekommen sind puristische und präzise Weine, die die Typizität der Riede in den Vordergrund stellen. Die 6,5 Hektar Weingärten liegen in den Rieden Scheibenthal und Poigen, den besten Rieden von Arnsdorf. „Die Weingärten werden naturnah, zukunftsorientiert und mit enormer Leidenschaft von meinem Vater Josef betreut“, betont Martin Bergkirchner. Zweite wichtige Achse im Weingut | Marillenhof ist, wie der Name vermuten lässt, die Original Wachauer Marille®.

WEINGUT | MARILLENHOF BERGKIRCHNER

3621 Mitterarnsdorf | T. +43 2714/8494 | M +43 664/14 05 331

office@bergkirchner-wachau.at | www.bergkirchner-wachau.at

GEREIFTE VELTLINER

Sigl, Rossatz
2000 Grüner Veltliner Steiger Smaragd

Sehr kräuterwürzig, gute Dichte, viel reife Apfelfrucht, auch Honigmelone; geschmeidig, grüne Pfefferwürze, sehr warm und schmeichelnd, kann man trinken.

Hutter, Mautern
1999 Grüner Veltliner Alte Point Smaragd

Wirkt enorm lebendig und ungewöhnlich frisch, leichte Mineralität; dezente Würze, Mandarine, noch immer saftig und kraftvoll, Zitrus, wirkt viel jünger als der Wein ist, tolle Nervigkeit.

Nikolaihof, Mautern
1997 Grüner Veltliner Im Weingebirge Smaragd

Wirkt am Anfang etwas unnahbar, eher weich, Apfelmus, viel reife Noten, leichte Oxidation; gewinnt mit Belüftung und wird immer frischer, Fruchtbrot, Tabak, auch deutliche Mokkanote, Biskuit, auch viel Pikanz, wird immer lebendiger, außergewöhnlicher Wein, dem man viel Zeit im Glas geben muss, kein Mainstream-Wein. Das muss man mögen und erwarten können.

Winzerhof

Buchinger



Im Winzerhof Buchinger in Mautern sind gleich vier Generationen am Werk, und alle profitieren von diesem Umstand: Da werden Erfahrungen ausgetauscht, Wissen wird weitergegeben.

Das hilft, wenn man, so wie Jakob Buchinger, auf Ganzheitlichkeit setzt und wie früher Brot bäckt, Erdäpfel zieht, Fleisch und Schmalz selbst herstellt. Oberste Priorität hat der Wein, allen voran die Federspiele, die es in vier Varianten gibt. In den Weingärten setzt Jakob Buchinger auf nachhaltige Bewirtschaftung und neue Wege, um mehr Authentizität in die Flaschen zu bekommen. Buchinger: „Die Lagen rund um Mautern haben eine Menge Potenzial. Genug, um elegante, kompakte, fruchtbetonte und bekömmliche Weine zu keltern.“

Buchingers Spezialitäten kann man übrigens bei den mehrmals im Jahr stattfindenden Heurigen probieren.

WINZERHOF BUCHINGER

Mauternbach 25, 3512 Mautern | T. +43 2732/75085

www.weinbau-buchinger.at

Weingut
Eder

„Gut Ding braucht Weile“, davon ist Andreas Eder überzeugt. Deshalb lässt er seinen Weinen auch die Zeit, die sie brauchen. Eder vinifiziert Weine mit Potenzial, belässt sie lange auf der Feinhefe und füllt spät. Das trifft auf seine Smaragde zu, den Veltliner vom Süßenberg und den beeindruckenden Roten Traminer, aber auch auf die lebendigen und mineralischen Federspiele. Das Weingut zwischen den Rieden Süßenberg und Silberbichl umfasst fast sechs Hektar. Der Charakter der Weine wird von den kargen Böden und dem warmen Klima geformt, das Zusammenspiel der pannonischen Einflüsse in Verbindung mit der kühlen Luft aus dem Dunkelsteinerwald verleiht den Weinen eine balancierte Säure. Den hohen Qualitätsanspruch von Andreas Eder kann man übrigens auch in seinen glasklaren und fruchtpräzisen Marillenbränden schmecken.

WEINGUT EDER WACHAU

Hundsheim 7, 3512 Mautern | T. +43 2732/74949
office@eder-wachau.at | www.eder-wachau.at

Weinbau
Gallhofer

Sechs Hektar Rebflächen am rechten Donauufer, die milden pannonischen Klimaeinflüsse und eine geradezu liebevolle Bewirtschaftung – das ist die Basis für die hochwertigen Weine, für die der Familienbetrieb Gallhofer bekannt ist.

Die sechs Hektar Rebfläche liegen so wie der Heurige in Rossatz-Arnsdorf im Herzen der Wachau. „Wir achten besonders darauf, das empfindliche Gleichgewicht in unseren Weingärten nicht zu stören. Deshalb versuchen wir auf Herbizide und Insektizide zu verzichten“, betonen Renate und Matthias Gallhofer.

Diese Maßnahmen und die einzigartigen klimatischen Bedingungen der Wachau, gepaart mit moderner Kellertechnik und sorgfältiger Vinifizierung, lassen Weine von hoher Qualität entstehen.

WEINBAU GALLHOFER

Rührsdorf 8, 3602 Rossatz | M. +43 676 49 655 11, +43 650 88 929 04
rmg@gmx.at | www.weinbau-gallhofer.com

Weingärtnerei
Frischengruber

Mit 26 Jahren hat Georg Frischengruber im Jahr 2014 das elterliche Weingut übernommen. Ein echter Familienbetrieb übrigens, denn Georg ist bereits die fünfte Generation, die Haus und Keller bewirtschaftet. Praxis und Erfahrung hat er sich zuvor schon im Ausland geholt, in Deutschland, Neuseeland und gleich zweimal in Südafrika. „Ich versuche bei der Weinproduktion der Natur freien Lauf zu lassen“, erklärt er. Hauptsorten in den insgesamt rund 10 Hektar Weingärten in den besten Lagen der Gemeinde Rossatz sind Riesling, Grüner Veltliner, Gelber Muskateller und Blauer Zweigelt. „Hier im Weingarten legen wir durch sorgfältige und liebevolle Arbeit die Grundlage für die hohe Qualität unserer Weine“, ist Georg Frischengruber überzeugt.

WEINGÄRTNEREI GEORG FRISCHENGRUBER

Rührsdorf am Platzl 19, 3602 Rossatz | T. +43 2714/6354
wein@frischengruber.at | www.frischengruber.at

Winzerhof
Haiderer

Der Winzerhof Haiderer hat in der Wachau eine Sonderrolle inne. Zum einen liegt der Hof im Dunkelsteinerwald – und damit hoch über der Donau. Zum anderen ist der Weinbau nur ein – wenn auch essenzieller – Aspekt in einer auf ganzheitlichen Prinzipien aufgebauten Landwirtschaft. „Wir sind überzeugt, dass wir es mit brillanten Lagen zu tun haben, die zwar über Jahrzehnte brachlagen, aber ihre Wurzeln tief in der Vergangenheit haben“, erklärt die Familie Haiderer. Die felsigen Böden der Riede Pühnhof sind ein ideales Terrain für lebendigen Veltliner und Riesling, die Rieden Süßenberg und Donauleiten runden das ganze Spektrum von der Steinfeder bis zum Einzellagensmaragd ab. Im viermal im Jahr geöffneten Heurigen kommt praktisch nur Selbstgemachtes auf den Tisch.

WINZERHOF HAIDERER

3512 Unterbergern 11 | M. +43 664/97 428 44, +43 650/710 32 21
winzerhof.haiderer@A1.net | www.derHeurige.at

Weingut
Der Haslinger

Mitten in der Wachau, in Mitterarnsdorf, liegt das Weingut der Familie Haslinger. Auf den rund 4,5 Hektar Rebflächen werden neben dem Klassiker, dem Grünen Veltliner, auch Riesling, Muskateller, Weißburgunder und Zweigelt angebaut.

Angelika und Herbert Haslinger legen größten Wert auf naturnahe Bewirtschaftung. „Die Qualität wächst im Weingarten“, sind sie überzeugt. Die vollreifen Trauben werden handgelesen und mit moderner Kellertechnik sowie langjähriger Erfahrung und Fachwissen zu edlen Weinen vergoren. „Neben dem Wein ist die Wachauer Marille unsere Leidenschaft“, betont Herbert Haslinger. Diese wird als Frischware und veredelt zu Nektar, Marmelade und Marillenbrand angeboten.

In der Vinothek können alle Produkte direkt vor Ort verkostet werden.

WEINGUT DER HASLINGER

Herbert & Angelika Haslinger | 3621 Mitterarnsdorf 67 | T. +43 2714/8484
info@derhaslinger.at | www.derhaslinger.at

Weingut
Maria und Manfred Hick

Seit 300 Jahren ist die Familie Hick mit dem Weinbau aufs Engste verbunden. Simon Hicker(!), 1699 geboren, war als Hofmeister am St. Peterhof in Krems tätig. 1898 wurde der St. Peterhof in Oberarnsdorf vom Großvater der heutigen Winzer übernommen.

Maria und Manfred Hick bewirtschaften ihre Weingärten heute nach ökologischen und nachhaltigen Kriterien. Qualitätsorientierte Maßnahmen am Rebstock bilden die Basis für hochwertiges Lesegut. Im Sinne der Biodiversität werden durch Schaffung eines artenreichen Ökosystems die natürlichen Gegenspieler der Schädlinge der Rebe gefördert. „Denn nur gesunde und robuste Rebstöcke bringen hochwertige und authentische Weine“, sind Maria und Manfred Hick überzeugt. „Unsere Weine sind ein Abbild der Lage und des Mikroklimas.“

WEINGUT MARIA UND MANFRED HICK

3621 Oberarnsdorf 58 | T. +43 2714/8214
info@hick.at | www.hick.at

Weingut
Karin und Franz Hick

Das Weingut Karin und Franz Hick mit Heurigenbetrieb liegt in Oberarnsdorf in der Wachau, die Flächen, die bewirtschaftet werden, ziehen sich jedoch über 14 km Länge die Donau entlang von Rossatzbach bis nach St. Johann im Mauerthale. Alles tolle Lagen, aus denen die Riede Johannserberg in St. Johann noch heraussticht. „Unsere beste Lage“, meint Franz Hick.

Hauptsorte ist der Grüne Veltliner mit über 80 % Anteil, den Rest teilen sich Riesling, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller sowie Merlot. Die Vinifikation erfolgt schonend im 2012 errichteten Kellergebäude in Oberarnsdorf. Die meisten Weine werden im Stahltank ausgebaut, die Smaragde dürfen auch im großen Holz reifen. Seit dem Jahrgang 2014 wird zertifiziert nachhaltig produziert.

WEINGUT KARIN UND FRANZ HICK

3621 Oberarnsdorf 82 | T. +43 2714/8227
office@weingut-hick.at | www.weingut-hick.at

Weingut
Hutter – Silberbichlerhof

Seit sieben Generationen ein echter Familienbetrieb: Das Wachauer Weingut Hutter geht in seinen Anfängen auf das Jahr 1748 zurück, auf den Stratzinger Weinbauer Michael Hutter. Heute ist der Betrieb auf 13 Hektar angewachsen und wird von Fritz III. und seiner Frau Elfriede geführt – kräftig unterstützt von den Eltern und den Söhnen Fritz und Richard. „Wein ist ein Naturprodukt. Deshalb legen wir viel Wert auf eine natürliche Produktion. Wir suchen das Natürliche, vermeiden das Künstliche und verzichten auf Chemie!“ In den Weingärten – die wichtigsten Lagen sind Silberbichl, Alte Point und Süßenberg – ist Handarbeit angesagt, im Keller ist der schonende Umgang mit den Weinen oberstes Gebot. Der Lohn? Weine mit unverwechselbarem Charakter.

WEINGUT HUTTER – SILBERBICHLERHOF

St. Pöltner Straße 385, 3512 Mautern | T. +43 2732/83 004, M +43 664/735 43 143
info@hutter-wachau.at | www.hutter-wachau.at

Weingut

Günther Kendl



Günther Kendl ist enthusiastischer Winzer und seit 2012 auch Heurigenwirt. In dritter Generation führt er das Weingut. Mit viel Feingefühl und konsequenter Arbeit im Weingarten und im Keller ist es ihm in wenigen Jahren gelungen, das Weingut im Herzen der Wachau als kleinen und feinen Betrieb und als echten Geheimtipp auf der rechten Donauseite zu etablieren. Es kommt auf die inneren Werte an, meint der Winzer: Um qualitativ hochwertigen Wein zu vinifizieren, bedarf es hochwertigen Traubenguts. Dafür schafft Kendl seit Jahren die Voraussetzungen. „Das war die Hauptaufgabe der letzten Jahre.“ Im Heurigenlokal mit Panoramablick sowie bei Weinverkostungen sorgt Günther Kendl für den Genuss von Wein und Kulinarik in wunderschöner Ambiente.

WEINGUT GÜNTHER KENDL

3602 Rührsdorfer Kellerg. (zw. Rührsdorf & St. Lorenz) | M. +43 676/70 18 494
office@gkwachau.at | www.gkwachau.at

Weingut

Karl Schütz



Qualitätsweine aus dem Weltkulturerbe: Über ganz Arnsdorf erstrecken sich die insgesamt rund 6,5 Hektar Anbauflächen des Weinguts Karl Schütz. Die Produkte werden im Weingut Karl Schütz nicht anhand der Lagen eingeteilt, sondern nach Gesteinsformation – Löss oder Sand, verschieden ausgebaut. Nicht nur Grüner Veltliner und Riesling gibt es hier zu entdecken, sondern auch Muskateller, Sauvignon Blanc, Frühroter Veltliner und Merlot. Seit den 1960er-Jahren gibt es nicht nur das Weingut Karl Schütz, sondern auch einen dazugehörigen Buschenschank. Auf der Heurigenterrasse genießt man nicht nur exzellente Weine, sondern auch das wunderschöne Panorama der Wachau mit einem unvergleichlichen Blick von Spitz und dem Tausendeimerberg bis nach St. Michael.

WEINGUT KARL SCHÜTZ

3621 Mitterarnsdorf 22 | M. +43 676 580 29 01
office@weinschuetz.at | www.weinschuetz.at

Weingut

Rehrl-Fischer



Elegant, feinfruchtig und charmant – das sind die Weine aus dem Weingut Rehrl-Fischer in Rossatzbach. Die insgesamt rund sechs Hektar Weinbauflächen erstrecken sich auf einer Länge von etwa 12 Kilometern zwischen Hundsheim und Mitterarnsdorf. „Das bringt den Vorteil, dass uns verschiedenste Boden- und Klimaverhältnisse zur Verfügung stehen und wir Sorte und Lage aufeinander abstimmen können“, sind Regina und Franz Rehrl-Fischer überzeugt. Wichtigste Sorten sind Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder und Zweigelt. „Wir wollen die Natur ins Glas bringen“, hat sich die Weinbaufamilie als Ziel gesetzt. Was auch gelingt: Der Heurige in Rossatzbach ist beliebtes Ziel für Stammgäste, Freunde und Urlaubsgäste geworden.

WEINGUT REHRL-FISCHER

3602 Rossatzbach 19 | M. +43 650/60 40 30 5
rehrl@direkt.at | www.rehrl-fischer.at

Weingut

Sigl

Mitten in den Weinbergen von Rossatz liegt das Weingut Sigl. Kreativität und viel Gefühl, gepaart mit einer fundierten Ausbildung und moderner Weintechnologie, bilden die perfekte Grundlage für die hochwertigen Weine, die unter anderem aus den Rieden Steiger, Frauenweingarten und Kirmberg kommen. Die Leitsorten des Betriebes? Natürlich die Sortenklassiker Grüner Veltliner und Riesling, aber auch Zweigelt. Auf 8 Hektar Anbaufläche werden die sortentypischen Merkmale der Trauben optimiert. „Das gelingt uns mit viel Liebe, aber auch mit Können“, betonen Heinz und Adrienne Sigl.

Die besonderen Klimaverhältnisse in der Wachau tragen natürlich auch dazu bei. „Dazu kommen die vorausschauende und qualitätsorientierte Arbeit im Weingarten, der richtige physiologische Reifezeitpunkt und die schonende Verarbeitung – in Summe sorgt das für den unverwechselbaren Charakter des Weines.“ Der Mitgliedsbetrieb der Vinea Wachau bietet Weine aller Qualitätsstufen, angefangen bei der leichten, fruchtigen Steinfeder über das kräftige Federspiel bis hin zum Smaragd. Dass kein Jahr dem anderen gleicht, ist für die Sigls aber die wahre Herausforderung des Weinbaus. „Unser Ziel ist es, dem Kunden konsequent die reintonigen und fruchttiefen Spitzenprodukte bieten zu können.“ Dass das den Sigls auch regelmäßig gelingt, lässt sich ganz leicht bei einer Weinverkostung nachvollziehen. Im modernen Ambiente des Verkostungsraums können Weinliebhaber aber nicht nur die hervorragenden Weine genießen, sondern auch die traumhafte Kulisse. Denn der Ausblick auf das wunderschöne Donautal erstreckt sich hier von Dürnstein bis nach Krems.

WEINGUT SIGL

3602 Rossatz 175 | T. +43 2714/6302
wein@weingut-sigl.at | www.weingut-sigl.at

Winzerhof

Widmayer



Die Verbindung von Tradition und Moderne ist Philosophie des Winzerhofes Widmayer in Mautern. Die Wurzeln des Betriebes liegen rund 100 Jahre in der Vergangenheit: 1905 erstmals urkundlich erwähnt, wird das Weingut seit damals als Familienbetrieb geführt und von Generation zu Generation übergeben. Die daraus resultierende Erfahrung und der Hang zu Innovationen spiegelt sich in Hof, Keller und in den Produkten wider: erlesene Weine und hausgemachte Speisen aus frischen, regionalen Zutaten. Die Weingärten liegen in den hervorragenden Rieden Silberbichl, Strudl und Süßenberg, wo ein weltweit einzigartiges Mikroklima die Basis für ausgezeichnete Weine liefert. „Anbau und Bewirtschaftung erfolgen naturnah und nach den Gesichtspunkten integrierter Produktion“, betont Günter Widmayer. Beliebt ist auch das Heurigenlokal der Widmayers mit regionalen Köstlichkeiten und Blick auf die umliegenden Weinberge.

WINZERHOF WIDMAYER

Mauternbach 27, 3512 Mautern | T. +43 2732/87654
office@winzerhof-widmayer.at | www.winzerhof-widmayer.at

Winzerhof

Supperer



30 Jahre ist es her, als Karl und Maria Supperer von Spitz nach Rossatz zogen, um dort Weinbau zu betreiben. Ungewöhnlich vielleicht, aber ein durchaus erfolgreicher Schritt. Denn Karl Supperer etablierte sich rasch als exzellenter Winzer. Heute dreht Sohn Wolfgang weiter an der Qualitätsschraube, achtet akribisch auf die naturnahe Bewirtschaftung in den 8,5 Hektar Rebflächen in den besten Lagen des Ortes, den Rieden Steiger und Kreuzberg. „Unsere Weingärten gedeihen auf Urgesteins- und Schwemmlandböden und wir legen großen Wert darauf, unsere Weine im Einklang mit der Natur zu produzieren“, sagt Karl Supperer. Beim Heurigen des Familienbetriebes bekommt man daher die Wachau in all ihrer Fülle ins Glas – und auf den Teller.

WINZERHOF SUPPERER

3602 Rossatz 51 | M. +43 676/75 14 726
wbsupperer@hotmail.com | www.supperer.at



HEURIGER
Pulker's

Am südlichen Donauufer im Naturidyll der Wachau, mit herrlichem Ausblick über den gewaltigen Strom, auf die berühmte Ried Achleiten, Weißenkirchen und die hoch oben gelegene Ruine Dürnstein, eingebettet inmitten von eigenen Weingärten, finden Sie den traditionellen Heurigen von Bernd Pulker.

Bernd Pulker's Heuriger

3602 Rührsdorf
T. +43 664 39 35 312
heuriger@pulkers.at
www.pulkers-heuriger.at

Öffnungszeiten:

täglich ab 14.00 Uhr:
Samstag, Sonntag & Feiertag ab 12.00 Uhr
5. März bis 1. November 2016

Täglich
geöffnet!