

## **2./3. Mai 2026: Die Vinea Wachau lädt zum Weinfrühling & zur Steinfedernacht**

Frisch. Lebendig. Lust auf mehr! Der neue Jahrgang wird am Weinfrühling-Wochenende wieder zum Protagonisten in der Wachau. Dazu gibt's klassische Heurigen, kulinarische Pop-ups und Weine aus der Gastregion Carnuntum. Die Steinfedernacht am Samstagabend im Schloss Spitz ist da nur einer von vielen Höhepunkten. Alles in allem: das perfekte Wochenende für einen Ausflug in die Wachau.

Zwei Tage, über 100 Weingüter, ein Weinfrühling-Band: Am 2. und 3. Mai 2026 laden die Winzerinnen und Winzer der Vinea Wachau ein, den neuen Jahrgang zu probieren. An beiden Tagen kann jeweils von 10 bis 18 Uhr verkostet werden – neben den Steinfeder- und Federspiel-Weinen übrigens auch erste Smaragd-Weine 2025. Vielerorts eine Premiere, offizieller Verkaufsstart dafür ist der 1. Mai.

### **Mit den Öffis kostenlos durch die Wachau**

Das Verkostungsband kann um € 40 vor Ort bei den Weingütern gekauft werden oder vorab auf der Website der Vinea Wachau. Dort findet man auch alle Infos zum Sonderfahrplan am 2. und 3. Mai. Zusatzzüge und -busse sind an beiden Tagen unterwegs – plus ein direkter Sonderzug von Wien nach Spitz und retour, Reservierung empfohlen. Alle Fahrpläne findet man in Öffi-Apps wie *ÖBB Scotty*, *VOR AnachB* oder *leopoldi*. Mit dem Verkostungsband können Gäste dieses Öffi-Angebot in der Region an beiden Veranstaltungstagen kostenlos nutzen.

### **Wachau & Gastregion Carnuntum: Weiß, Rot, ab und zu Rosé**

Frisch und lebendig präsentiert sich der neue Jahrgang in der Wachau – sowohl beim Grünen Veltliner als auch beim Riesling, den beiden wichtigsten Botschaftern des Weinbaugebiets. Die persönlichen Favoriten können nicht nur verkostet, sondern auch gleich gekauft werden. Viele Betriebe bieten am Weinfrühling-Wochenende auch einen kostenlosen Versand der Weine an.

Eine spannende Ergänzung zu Steinfeder, Federspiel und Smaragd: die Weine der 18 Gastwinzerinnen und -winzer aus Carnuntum. Ein Weinbaugebiet, das vor allem für elegante Rotwein-Cuvées, Zweigelt und Blaufränkisch bekannt ist. Und wer weiß, vielleicht wird auch der eine oder andere Schaumwein oder Rosé im Verkostungsglas landen. Das Weinfrühling-Wochenende spielt viele Farben.

### **So viel Herz auf wenig Hektar**

Die Wachau: bunt und vielseitig. In keinem anderen Weinbaugebiet wird auf so kleiner Fläche mit so großer Leidenschaft handwerkliche Weinkultur gelebt. Grund genug, diese Besonderheit auch in eine neue Markenbotschaft zu verpacken: *Viel Herz auf wenig Hektar*. Weil Wein in der Wachau so viel mehr ist als ein Getränk. Durch ihn wird nicht nur das Terroir und die Terrassenlandschaft, sondern auch die Geselligkeit spürbar. Wein wird zum Erlebnis für Gäste – und zur Lebenseinstellung der Winzerinnen und Winzer, die rund ums Jahr viel Herzblut in die Bewirtschaftung der steilen Weinterrassen investieren.

### **Steinfedernacht am 2. Mai im Schloss Spitz**

Bei der Steinfedernacht am 2. Mai feiern die Gäste gemeinsam mit den Wachauer Winzerinnen und Winzern – noch eine gute Gelegenheit, um ins Gespräch zu kommen. Die

Tore von Schloss Spitz öffnen sich um 18 Uhr, Tickets gibt es auf [www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at) und an der Abendkasse. Einmal mehr stehen die Wachauer Weine im Mittelpunkt – ergänzt um Kulinarik und Livemusik. Ein angemessener Ausklang eines spannenden Verkostungstages in der Wachau.

**Mehr Infos zum Wachauer Weinfrühling auf [www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at)**

**Kontakt/Rückfragen:**

Anna Schöfmann  
Vinea Wachau Nobilis Districtus  
Schlossgasse 3  
3620 Spitz an der Donau  
T +43 (2713) 30000-12  
[office@vinea-wachau.at](mailto:office@vinea-wachau.at)