

**SIEBEN**

**ELEMENTE**

**BURGENLAND WEIN**

**DIE GRUNDLAGEN**

 **wein  
burgenland**

**ÖSTERREICH WEIN**   
Große Kunst. Ohne Allüren.

# GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



## INHALT

### **2** Sieben Elemente der Spannung

Das Klima

Das Land

Die Rebsorten

Die Kultur

Die Umwelt

Der Wert

Der Geschmack

### **16** Weinbaugebiete

### **26** Süßwein

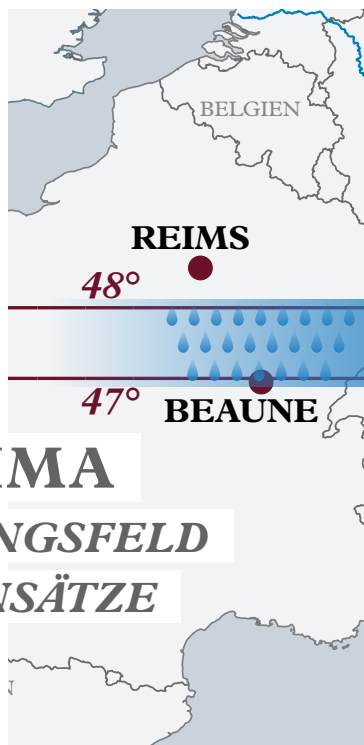




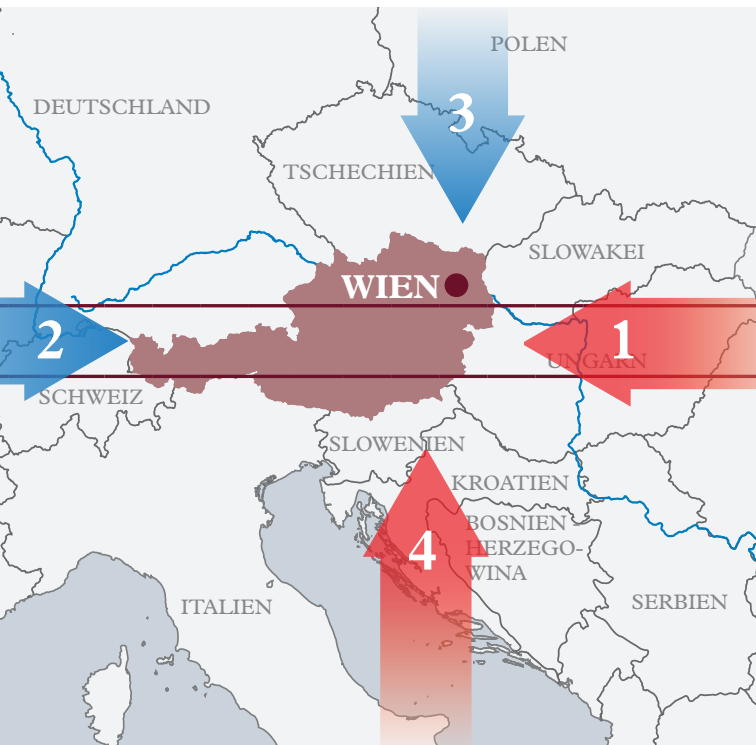
Österreichs Weine werden heute von Weinfachleuten und Weinfreunden in aller Welt gleichermaßen geschätzt. Das Burgenland hat da eine besondere Stellung inne, denn es hat eine herausragende Vielfalt zu bieten, die neben Rot auch Weiß und Schaumweine umfasst, nicht zu vergessen die außergewöhnlichen Süßweine. Von bodenständigen Winzern handwerklich produziert, stellen die Weine ihr Potenzial immer wieder in internationalen Blindverkostungen unter Beweis. Besonders hervorzuheben ist ihr unverwechselbarer, spannender Charakter, für den sieben Faktoren ausschlaggebend sind.

# 1

## DAS KLIMA IM SPANNUNGSFELD DER GEGENSÄTZE



Die besondere geografische Lage Österreichs ist der wichtigste Faktor für die einzigartige Qualität seiner Weine. Österreich liegt zwar auf etwa demselben Breitengrad wie Burgund, aber viel weiter im Zentrum Europas. Ganz besonders gilt das für das Burgenland, das Bundesland im Osten Österreichs. Das trockene kontinental-pannonische Klima übt hier seine stärkste Wirkung aus, vor allem am Ostufer des Neusiedler Sees. Dieser Steppensee hat eine besondere Bedeutung, weil er die umliegenden Weinbaugebiete am stärksten beeinflusst. So wirkt er temperaturregulierend und sorgt zudem für Feuchtigkeit, damit sich Botrytis für die Süßweine entwickeln kann. Das südliche Burgenland spürt



1) *kontinental-pannonisches Klima*

2) *gemäßigt atlantisches Klima*

3) *kühle Luft aus dem Norden*

4) *illyrisch mediterranes Klima*

seinerseits einen mediterranen Einfluss, der nördliche Teil kommt noch in den Genuss der Ausläufer eines feucht-milden atlantischen Klimas. Im Norden und im Süden sind die Temperaturunterschiede am größten. Nirgendwo sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leichtfüßig – die Weißen ebenso wie die Rotweine.



# 2

## DAS LAND *SCHÖNE LANDSCHAFT, FORDERNDE BÖDEN*



Österreich ist ein Land mit einer unvergleichlichen Lebensqualität und wurde nicht zuletzt dadurch zu einer weltweit attraktiven Tourismusdestination. Die Weinbaugebiete erstrecken sich über rund 45.000 Hektar, davon entfallen rund 12.000 Hektar auf das Burgenland. Das Land rund um den Neusiedler See, Europas zweitgrößtem Steppensee (nach dem Plattensee in Ungarn), ist landschaftlich ebenso abwechslungsreich wie das Rebsortenangebot. Allerdings dominieren im Burgenland die Rotweine, ganz im Gegensatz zu den restlichen Weinbaugebieten Österreichs. Sechs Herkunftsbezeichnungen sorgen für eine klare Profilierung: Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Ruster Ausbruch DAC, Rosalia DAC, Mittelburgenland DAC und Eisenberg DAC.



Am Ostufer des Neusiedler Sees ist es warm und relativ flach. Neben dem Zweigelt sind es vor allem die Süßweine im Seewinkel, die eine internationale Reputation erlangt haben. Auf den weitgehend kalkhaltigen Böden des Leithagebirges fühlen sich sowohl weiße Burgundersorten als auch die charaktervolle rote Sorte Blaufränkisch sehr wohl. Österreichs prominenteste Rotweinsorte prägt das Mittelburgenland, das deshalb auch Blaufränkischland genannt wird. Hier wechseln sich Lehm-, Sand-, Kalk- und Schieferböden ab. Ganz im Süden des Landes, rund um den Eisenberg sorgen Schieferböden und eisenhaltige Lehmböden für besonders spannende Rotweine und elegante Weißweine, allen voran Blaufränkisch und Welschriesling.

# 3

## DIE REBSORTEN VIELFALT MIT ROTEM SCHWERPUNKT

Blaufränkisch und Zweigelt führen im Burgenland die Rangliste der Rebsorten an. Der Rotweinboom begann hier in den 1990er-Jahren. Standen damals noch Cuvées im Vordergrund, sind es mittlerweile reinsortige Weine. Während Zweigelt seine stärkste Verbreitung am Nord- und Ostufer des Neusiedler Sees findet, dominiert der charaktervolle Blaufränkisch in den anderen Gebieten und zeigt aufgrund unterschiedlicher Böden immer wieder andere Facetten. Merlot und Cabernet Sauvignon sind als Cuvée-Partner noch immer beliebt, und auch der im Anbau zwar schwierige, im Glas aber elegante St. Laurent findet als autochthone Sorte im Burgenland sehr gute Bedingungen vor.





Trotz allem spielen die weißen Sorten eine nicht unwesentliche Rolle. Sie sind einerseits das Ausgangsmaterial für die weltberühmten Süßweine wie Ruster Ausbruch DAC oder die Beeren- und Trockenbeerenauslesen im Seewinkel, werden andererseits aber auch trocken angebaut. Welschriesling, der als Trockenbeerenauslese seine höchste Vollendung findet, liegt neben dem Grünen Veltliner bei Weiß ganz vorne, wie etwa am Eisenberg. Weit verbreitet sind auch Weißburgunder und Chardonnay, insbesondere am Leithaberg. Dort trifft man auch noch auf Neuburger. Muskateller und Muskat Ottonel kommen vor allem für Süßweine zum Einsatz.

# 4

## DIE KULTUR ENG MIT DEM WEIN VERBUNDEN



Der Neusiedler See ist für das Burgenland nicht nur klimatisch von zentraler Bedeutung, sondern auch als Kulturlandschaft. 2001 wurde die grenzüberschreitende Region Neusiedler See in die UNESCO Weltkulturerbeliste aufgenommen. Hier findet man traditionsreiche Orte wie die Kellergasse in Purbach, die 2016 durch die TV-Show „9 Plätze – 9 Schätze“ in ganz Österreich bekannt wurde.

Wein und Kultur sind im Burgenland eng verbunden. Das beweisen Geschichte und Gegenwart. So hat sich Rust 1681 sein Stadtrecht zum Teil mit Süßweinen erkaufte, was deren hohen Stellenwert zur damaligen Zeit



unterstreicht. Joseph Haydn, der fast 30 Jahre für das Haus Esterházy arbeitete, erhielt auch Wein als Lohn für seine musikalischen Tätigkeiten. Im Schloss Esterházy erinnert unter anderem der Haydnssaal an diese glanzvolle Zeit. Das Schloss in Eisenstadt bietet nicht nur den Rahmen für musikalische Aufführungen, sondern auch für Weinpräsentation, und beherbergt ein Weinmuseum im Keller.

Auch bei den beliebten Seefestspielen in Mörbisch und der Oper im Steinbruch St. Margarethen ist der burgenländische Wein stets vertreten, denn solche Kulturhighlights gilt es gebührend zu feiern.



# 5

## DIE UMWELT LEISTUNG MIT NATURBEWUSSTSEIN

Österreicher\*innen lieben die Natur und gehen daher besonders respektvoll mit ihr um. Umweltschutz, besonders sauberes Wasser, gesunde und gentechnikfreie Lebensmittel, Biodiversität, Energie- und Material-effizienz haben hierzulande einen hohen Stellenwert. Deshalb ist es auch wenig überraschend, dass Österreich beim Bio-Landbau weltweit an der Spitze liegt: Bereits rund 27 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche und 22 % aller Weingärten werden heute nach den Richtlinien des biologischen Landbaus geführt\*, 15 % davon biodynamisch\*\*. Außerdem werden 20 % der Weingärten nach den Vorgaben der Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ bewirtschaftet\*\*\*. Und schließlich wird auch heute noch der Großteil der Trauben mit der Hand geerntet. Dennoch – oder gerade deshalb –

\* Quelle: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft, 2023

\*\* Quelle: Vereinigungen respekt-BIODYN und Demeter Österreich, Stand März 2023

\*\*\* Quelle: Österreichischer Weinbauverband, Stichtag: 15. Oktober 2022



hat sich die Weinwirtschaft in letzter Zeit besonders dynamisch entwickelt. Im Burgenland ist der Anteil an Bio-Winzer\*innen unter den höchsten im Bundesgebiet, und die Zahl der Bio-Betriebe steigt ständig an. Der Erfolg gibt den Burgenländern recht: Jedes Jahr treten neue Namen auf die internationale Bühne, und die Kurve der stetig steigenden Exportumsätze ähnelt jenen der erfolgreichsten Länder der Neuen Welt.



*Zertifizierung für Nachhaltigkeit und das Bio-Logo der EU.*

# 6

## DER WERT *SPITZENQUALITÄT, SEHR PREISWERT*

Familienbetriebe dominieren den österreichischen Weinbau, daher steht die Massenproduktion nicht im Vordergrund. Die Betriebe sind großteils kleinstrukturiert: die Durchschnittsgröße liegt bei vier Hektar. Dazu kommen teils steile Hanglagen, die nur händisch zu bewirtschaften sind. Diese Strukturen, die hohe Arbeitsintensität und die strikte Ertragsbegrenzung lassen keinen Preiskampf in der Einstiegsklasse zu. Dafür können Österreichs Weine vor allem im gehobenen und im Spitzensegment mit einem außergewöhnlichen Preis-Leistungs-Verhältnis punkten. Besonders eindeutig ist der Preisvorteil bei burgenländischen Spitzenweinen von internationalem Ruf. In den letzten Jahren erhielten



immer mehr dieser Weine Top-Wertungen von internationalen Weinkritikern. Die Preise sind aber nicht in dem Maße in die Höhe geschneit und verglichen mit jenen vieler bekannter internationaler Weine äußerst fair. Viele auch über die Grenzen des Landes hinaus bekannte Betriebe bieten im Preissegment um 20 Euro Qualitäten, für die man international in der Regel deutlich mehr bezahlen muss. Die großen burgenländischen Rotweine haben längst Reifepotenzial und Größe bewiesen, kosten aber mitunter nur einen Bruchteil vergleichbarer internationaler Weine. Ganz besonders gilt das für Burgenlands Süßweine, die trotz ihrer Berühmtheit mehr als erschwinglich geblieben sind.

# 7

## DER GESCHMACK *IDEAL ZU REGIONALER & INTERNATIONALER KÜCHE*

Die burgenländische Küche ist stark von der ungarischen geprägt und kann bei der Weinbegleitung im eigenen Bundesland aus dem Vollen schöpfen: Egal ob Fisch aus dem Neusiedler See, ein Braten vom Mangalzaschwein oder im Herbst ein Ganserl – Burgenlands Winzer\*innen haben den passenden Wein dazu. Gehaltvoll und doch von einer frischen Säure getragen, begleiten burgenländische Weißweine die unterschiedlichsten Speisen perfekt und spielen auch bei asiatischen Gerichten ihre Stärken aus. Die Rotweine stellen einen vor die Qual der Wahl: Der samtige Zweigelt ist sehr vielseitig einsetzbar, der charaktervolle Blaufränkisch beweist Eleganz und Kraft in Verbindung mit einem edlen Steak. Und zu Somlauer Nockerln oder anderen Desserts eignet sich nichts besser als einer der weltberühmten Süßweine vom West- oder Ostufer des Neusiedler Sees.








Österreichs östlichstes Bundesland teilt mit Ungarn eine lange Grenze und den Neusiedler See, den westlichsten Steppensee Europas. Unter die Bezeichnung „Burgenland“ fällt eine breite Palette roter, weißer oder edelsüßer Weine. Mehr als 30 Rebsorten kommen in Österreichs jüngstem Bundesland zum Einsatz, das zeugt von Vielfalt. Neben Blaufränkisch und Zweigelt sind unter den Winzer\*innenn noch immer rote Cuvées unter Beteiligung internationaler Sorten beliebt. Das gilt übrigens für alle Gebiete vom Eisenberg bis zum Seewinkel. Weil Blaufränkisch die Eigenart der Böden sehr gut widerspiegelt, kommen die Unterschiede der Herkunftsgebiete in Weinen dieser Sorte besonders deutlich zum Ausdruck. Die Weißweine sind meist optimale Speisenbegleiter. Die Bewertungen großer Weinkritiker\*innen in den letzten Jahren zeigen, dass sowohl Rot- als auch Weißweine aus dem Burgenland sich mit internationalen, oft weit bekannteren Namen messen können.

# BURGENLAND

**11.772 Hektar**



*Von den weiten Ebenen der Großlage Heideboden am Ostufer des Neusiedler Sees bis hin zu den steilen Hängen am Eisenberg hat das Burgenland landschaftliche Abwechslung zu bieten, ganz abgesehen von der Vielfalt, die mehr als 30 Rebsorten umfasst.*

## **Rosalia DAC**

Die mit 748 Metern höchste Erhebung im Bezirk Mattersburg wird Rosalia genannt und ist Namensgeberin für das Herkunftsgebiet, das den gesamten Bezirk Mattersburg, das Gebiet zwischen Leithaberg und Mittelburgenland umfasst. Ein **Rosalia DAC** kann entweder aus Blaufränkisch oder Zweigelt bestehen. Außerdem war Rosalia das erste DAC-Gebiet mit einem Roséwein. Für **Rosalia DAC Rosé** sind alle roten Qualitätsweinrebsorten erlaubt, die auch verschnitten werden dürfen. 2017 ist der erste zulässige Jahrgang für Rosalia DAC und Rosalia DAC Rosé.

## Neusiedlersee DAC

Die offene und weite Landschaft kennzeichnet das Herkunftsgebiet Neusiedlersee, das sich zwischen Neusiedl am See und Pamhagen erstreckt. Es handelt sich um den politischen Bezirk Neusiedl am See ohne die Gemeinden Jois und Winden. Im Norden prägt die Parndorfer Platte zwischen Neusiedl am See und Halbturn mit ihren sanften Hängen zum See hin das Bild. Südlich davon schließt die Großlage Heideboden an. Während die Böden am Seeufer und im Seewinkel sehr sandig sind, findet man auch schottrige und Richtung Norden tiefgründigere Varianten.

Die wichtigste Rebsorte des Gebiets ist der Zweigelt, der hier optimale Bedingungen vorfindet. Österreichs am meisten verbreitete rote Sorte ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent.

*In den Weingärten (rund 6.110 Hektar) zwischen Neusiedl und Pamhagen rangiert der Zweigelt vor Blaufränkisch. Für die großen Süßweine stehen hier aber auch viele weiße Sorten.*



**Trockener Neusiedlersee DAC** ist immer ein gesetzlich reinsortiger Zweigelt. Vom Charakter sind es fruchtige, vollmundige, samtige Weine mit Kirscharomen und einer schönen Würze, die oft an Gewürznelken erinnert. Das Aromaspektrum der **Reserve**-Kategorie reicht von Schwarzkirschen über Brombeeren bis hin zu Holunderbeeren.

Seit 2020 finden sich auch die süßen Weine des Gebiets unter dem DAC-Herkunftsschirm: Spätlese und Auslese als **fruchtsüßer Neusiedlersee DAC** sowie **edelsüße** Beeren- und Trockenbeerenauslese als **Neusiedlersee DAC Reserve**. Beide Kategorien werden aus weißen Qualitätswein-Rebsorten hergestellt. Das besondere Klima an den Ufern des Neusiedler Sees verleiht ihnen einen unverwechselbaren Charakter.



## Leithaberg DAC

*Im Norden durch Wälder geschützt, sind die überwiegend kalkhaltigen Hänge am Leithaberg meist zum Neusiedler See ausgerichtet. Neben Blaufränkisch entwickeln auf den rund 2.878 Hektar Rebfläche auch weiße Burgundersorten beeindruckende Spitzenqualitäten.*



Das Leithagebirge ist ein Ausläufer der Alpen und bildet die nördliche Grenze des Burgenlands zu Niederösterreich. Die teils stark bewaldete Hügelkette besteht im Kern aus Gneis und Glimmerschiefer und wird von einem kalkhaltigen Sedimentgestein, auch Leithakalk genannt, bedeckt. Hervorragende Bedingungen also für Burgundersorten und für Blaufränkisch. Die Wälder sorgen nach warmen Sommertagen für Abkühlung in der Nacht. Das verleiht den Weinen eine lebendige Frische, durch die Kalkböden erhalten sie eine mineralische Note. Außerdem entwickeln die Weine auf diesem Leithakalk eine feinere Säure.

Als erstes DAC-Gebiet Österreichs erlaubte Leithaberg sowohl weiße als auch rote herkunftstypische Weine. Für **Leithaberg DAC weiß** sind mehrere Rebsorten zulässig. Das ist dem Umstand geschuldet, dass es am Leithaberg neben den vielen Kalkböden auch Urgesteinsinseln gibt, auf denen sich etwa der Grüne Veltliner optimal entwickelt. Neben Chardonnay und Weißburgunder sind deshalb auch Neuburger und



Grüner Veltliner zugelassen. Mehrheitlich werden die Weine in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Die Weine sind würzig bis mineralisch, zeigen kaum merkbaren oder gar keinen Holzton und sind elegante Speisenbegleiter.

**Leithaberg DAC** rot ist dagegen ausschließlich Blaufränkisch vorbehalten. Wird er im Holzfass ausgebaut, soll der Holzeinsatz eher dezent sein. Die Weine sind fein und elegant mit burgundischen Zügen, die Aromatik reicht von Brombeeren bis Weichsel.

## **Ruster Ausbruch DAC**

Am Westufer des Neusiedler Sees liegt die malerische Weinbaustadt Rust, aus deren Weinbergen die Winzer\*innen einen ganz besonderen Schatz heben: den Ruster Ausbruch DAC. Dabei handelt es sich um eine Trockenbeerenauslese, die bereits seit Jahrhunderten für die Stadt Rust und höchsten Genuss steht (sh. S. 26).



In keinem anderen Weinbaugebiet Österreichs ist der Anteil von Blaufränkisch so hoch wie im Mittelburgenland. Mehr als die Hälfte der Weingärten sind hier mit Österreichs charaktvollster Rotweinsorte bepflanzt. Kein Wunder, dass das Mittelburgenland schon lange Blaufränkischland genannt wird. Insofern war es auch logisch, dass hier Österreichs erster roter Herkunftswein aus der Taufe gehoben wurde. Natürlich ist ein **Mittelburgenland DAC** ein reinsortiger Blaufränker.

Das sehr hügelige Gebiet zwischen Horitschon, Neckenmarkt und Deutschkreutz, bzw. Lutzmannsburg im Süden, bietet beste Voraussetzungen für kraftvolle Rotweine. Die Weingärten sind im Westen durch die Bucklige Welt, im Norden durch das Ödenburger Gebirge und im Süden durch das Günser Gebirge vor Kälteeinflüssen geschützt. Dafür ist das Gebiet im Osten offen für die warmen und trockenen Winde aus der pannonischen Tiefebene und die regulatorische Wirkung des Neusiedler Sees. Im Sommer kann es





## Mittelburgenland DAC

*Auf rund 2.035 Hektar entstehen hier die mächtigsten Rotweine des Burgenlands. Schwere Lehm- und wenige Schieferböden sowie die Öffnung Richtung Osten, aus dem die warmen pannonischen Winde einfallen können, bilden dafür die entsprechenden Voraussetzungen.*

also sehr warm werden, doch durch die umgebenden Wälder kühlt es in der Nacht deutlich ab.

Die Rebstöcke stehen meist auf schweren, tiefgründigen Böden und haben dadurch auch in trockenen Jahren kaum unter Trockenstress zu leiden. Eine Ausnahme bilden die Schieferböden im oberen Teil von Neckenmarkt. Verglichen mit den anderen Gebieten, entstehen hier die mächtigsten Weine aus Blaufränkisch. Die Aromatik ist dunkler, die Tanninstruktur am ausgeprägtesten, kombiniert mit kräftiger Würze.

**Mittelburgenland DAC** darf im Holz und im Stahltank ausgebaut werden und kommt ab 1. August des auf die Ernte folgenden Jahres in den Handel. **Mittelburgenland DAC mit Riedenbezeichnung** wird ab 1. Oktober verkauft und **Mittelburgenland DAC Reserve** gar erst ab 1. März des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres.

## Eisenberg DAC

*Vom Eisenberg reicht der Blick weit über die Grenze Richtung Süden. Die Schieferböden sorgen für einzigartige Rotweine mit ausgeprägter Mineralität.*



Das südlichste Weinbaugebiet Burgenlands rund um den Eisenberg ist eines der kleinsten Österreichs (rund 511 Hektar). Der Geschriebenstein im Norden schützt das Gebiet vor kühlen Einflüssen aus dem Norden, daher wird die Gegend stärker vom Mittelmeerklima beeinflusst. Das führt auch dazu, dass die Qualitäten in bestimmten Jahrgängen durchaus besser als in anderen Teilen des Burgenlands ausfallen können.

Das Alleinstellungsmerkmal dieses Gebiets sind die Böden. Ganz oben am Eisenberg dominieren die Schieferböden, in den unteren Lagen werden die Böden immer schwerer. Aber egal ob oxidiertes Grünschiefer, Quarzphyllit, Kalkschiefer oder Serpentin – mal ist die Lehmschicht darüber dünner oder dicker –, das verbindende Merkmal ist der hohe Eisengehalt. Das Ergebnis sind besonders mineralische, würzige Blaufränkischweine. Denn der Fokus liegt inzwischen auf dem reinsortigen Ausbau dieser charaktvollen



Sorte. Gab es vor Einführung von Eisenberg DAC noch viel mehr Cuvées, so rückten diese seither vermehrt in den Hintergrund. Auch das Holzmanagement hat sich geändert: Mit dem Ziel, die Eleganz und Finesse der Weine zu zeigen und nicht durch Vanillenoten zu überlagern, kommt heute weniger neues Holz zum Einsatz. Deshalb sind die Weine hier besonders eigenständig und unterscheiden sich deutlich von den anderen des Burgenlands. Blaufränkisch von den Lagen Saybritz und Szapary sind leichtfüßig, zeigen zarte Fruchtaromen von Kirschen und hellen Beeren, unterlegt mit feinen Kräuternoten.

Es gibt neben dem roten Eisenberg DAC auch eine weiße Variante aus Welschriesling. Dies ist aber nur den Riedenweinen vorbehalten. Sie überzeugen mit eleganter Frucht, frischer Säure und tragen daher den Namen ihrer Herkunft zurecht.\*

\*Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Eisenberg DAC Riedenwein in der letzten Phase des gesetzlichen Umsetzungsverfahrens.

# SÜSSWEINE

Es gibt weltweit nicht viele Gebiete, die optimale Voraussetzungen für große Botrytisweine bieten. Neben Sauternes und Tokaj zählt das Burgenland unbestritten zu den besten. Während die hohe Reputation der trockenen Weine jüngeren Datums ist, genossen die Süßweine schon vor Jahrhunderten internationales Ansehen. So erkaufte sich die Ruster ihr Stadtrecht 1681 zum Teil auch mit 500 Eimern Ruster Ausbruch. Vor allem wurden diese Süßweine schon damals in andere Länder exportiert und waren an Königshöfen begehrt und in ganz Europa hoch angesehen. Kein Wunder also, dass rund um den Neusiedler See Österreichs erste geschützte Herkünfte dezidiert für Süßwein entstanden.

Grundlage für derartige Süßweine ist der Schimmelpilz *Botrytis cinerea*. Der Pilz perforiert die Beerenhaut, dadurch verdunstet Wasser, und die Konzentration der Inhaltsstoffe in den schrumpfenden Trauben steigt.

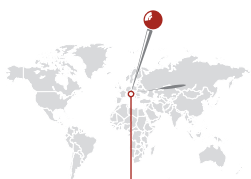


Schön anzusehen sind diese Trauben dann zwar nicht mehr, aber sie sind kostbares Material. Zu den Besonderheiten der besten Süßweine des Burgenlands zählt neben der komplexen Aromatik deren lebendige Säure, die die Süße entsprechend puffert. Es sind vor allem der Neusiedler See und die Lacken im Seewinkel, die die regelmäßige Entstehung dieses Schimmelpilzes begünstigen. Für die Produktion von Süßwein kommen in erster Linie weiße Rebsorten zum Einsatz. Bis zur Reblauskatastrophe war die wichtigste Sorte Furmint, inzwischen sind Welschriesling, Weißer Burgunder, Chardonnay, Muskateller, Scheurebe und Muskat Ottonel bei den Winzer\*innen am beliebtesten. Eine Sortenbeschränkung gibt es nicht, das erklärt auch, warum die Sortenvielfalt hier so groß ist. Sogar aus Zweigelt und Pinot Noir werden vereinzelt Süßweine produziert.

Die Süßweine lassen sich in zwei Gruppen einteilen: **fruchtsüß** und **edelsüß**. Bei den fruchtsüßen Weinen überwiegt das gesunde Traubenmaterial, dadurch kommt die sortenspezifische Aromatik stärker zum Ausdruck. Dazu gehören die **Spätlese** und die **Auslese**. Dagegen werden die edelsüßen **Beerenauslesen** und **Trockenbeerenauslesen** von der Botrytis geprägt und zeigen dadurch eine vielschichtige Aromatik, die nicht die klassische Sortentypizität der trockenen Varianten widerspiegelt. Diese Weine können mehrere Jahrzehnte reifen. Eine besondere Form davon ist der Ausbruch, der in Rust eine lange Tradition hat. Er muss den Bestimmungen einer Trockenbeerenauslese (Mostgewicht ab 30 °KMW\*, bzw. 156 °Oechsle) entsprechen und darf exklusiv in Rust als „Ruster Ausbruch DAC“ bezeichnet werden. Daneben entstehen Spezialitäten wie Eisweine, die nicht jedes Jahr möglich sind, und Stroh- oder Schilfweine, für die gesunde Trauben auf Schilfmatten getrocknet werden.

\* **KMW (Klosterneuburger Mostwaage):** Mostgewicht in Gramm Zucker pro 100 Gramm Traubenmost. 1 °KMW entspricht ca. 5 °Oechsle.

# WEIN IN ZAHLEN



Weinbaufläche  
weltweit

~ 4,5

Millionen ha



Österreich

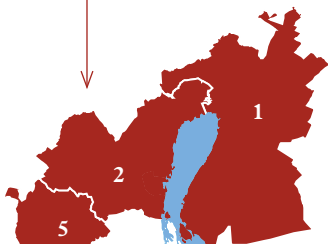
44.728 ha

1 % der weltweiten  
Weinbaufläche



Burgenland

11.772 ha



Neusiedler See

## 5 spezifische Weinbaugebiete im Burgenland

1 Neusiedlersee	6.110 ha
2 Leithaberg inkl. Rust	2.875 ha
3 Mittelburgenland	2.035 ha
4 Eisenberg	511 ha
5 Rosalia	241 ha



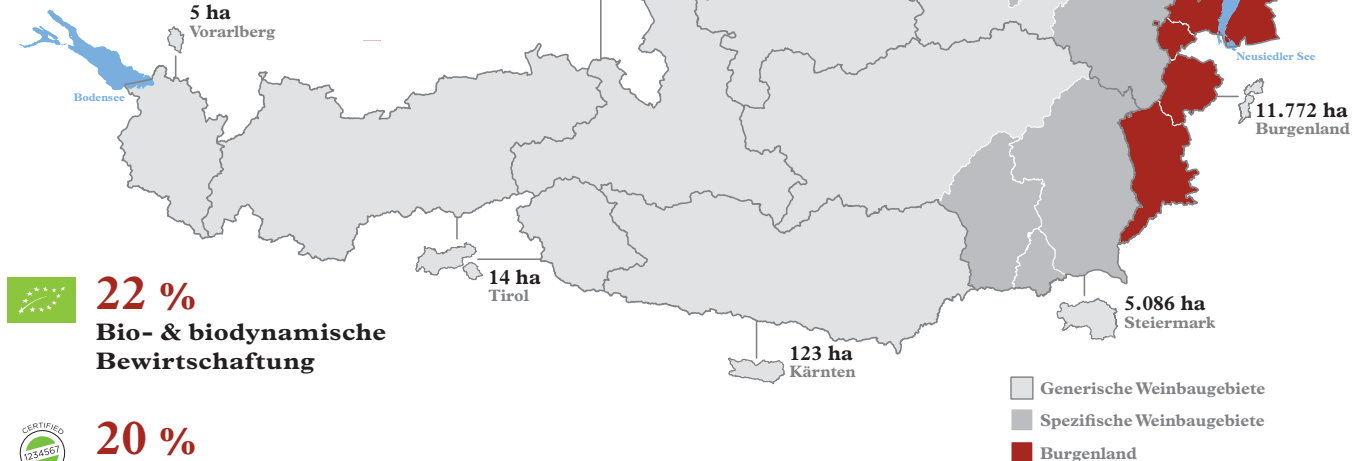
# WISSENSWERTES ZUM ÖSTERREICHISCHEN WEINANBAU



**~ 2,4 Mio. hl**  
Jahresdurchschnittsernte



**~ 11.000**  
Weinbaubetriebe



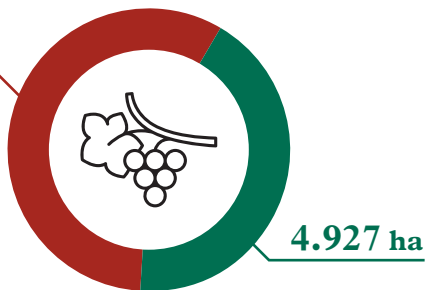
**22 %**  
Bio- & biodynamische  
Bewirtschaftung



**20 %**  
Zertifiziert nachhaltige  
Bewirtschaftung

## Rebsorten im Burgenland\*

6.575 ha



**55,8 %**  
**Rotwein**



**41,9 %**  
**Weißwein**

Blaufränkisch 20,7 %  
Zweigelt 19,9 %  
Merlot 4,1 %  
Cabernet Sauvignon 3,0 %  
St. Laurent 2,5 %  
Pinot Noir 2,1 %  
sonstige 3,5 %

Grüner Veltliner 9,5 %  
Welschriesling 8,3 %  
Chardonnay 6,0 %  
Weißburgunder 3,7 %  
Sauvignon Blanc 2,7 %  
Muskat Ottonel 2,0 %  
sonstige 9,7 %

\* Diese Angaben beziehen sich auf die 40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten (im BGLD: 97,7 % der Gesamtweinaufläche).



**WINE**inMODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE

**ÖSTERREICH WEIN MARKETING** GMBH  
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich  
Tel.: +43/1/503 92 67, [info@oesterreichwein.at](mailto:info@oesterreichwein.at)  
[oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at) | [shop.oesterreichwein.at](http://shop.oesterreichwein.at) |  
[#austrianwine](https://twitter.com/austrianwine)

**ÖSTERREICH WEIN**   
Große Kunst. Ohne Allüren.