

**CARNUNTUM**

**EINE ROTWEINGESCHICHTE**

**A RED WINE FAIRY TALE**

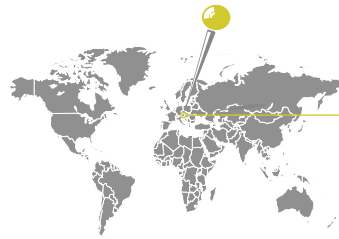
CAR  
NUM  
TUM

ÖSTERREICH WEIN   
Große Kunst. Ohne Allüren.



# WEIN IN ZAHLEN

# WINE IN NUMBERS



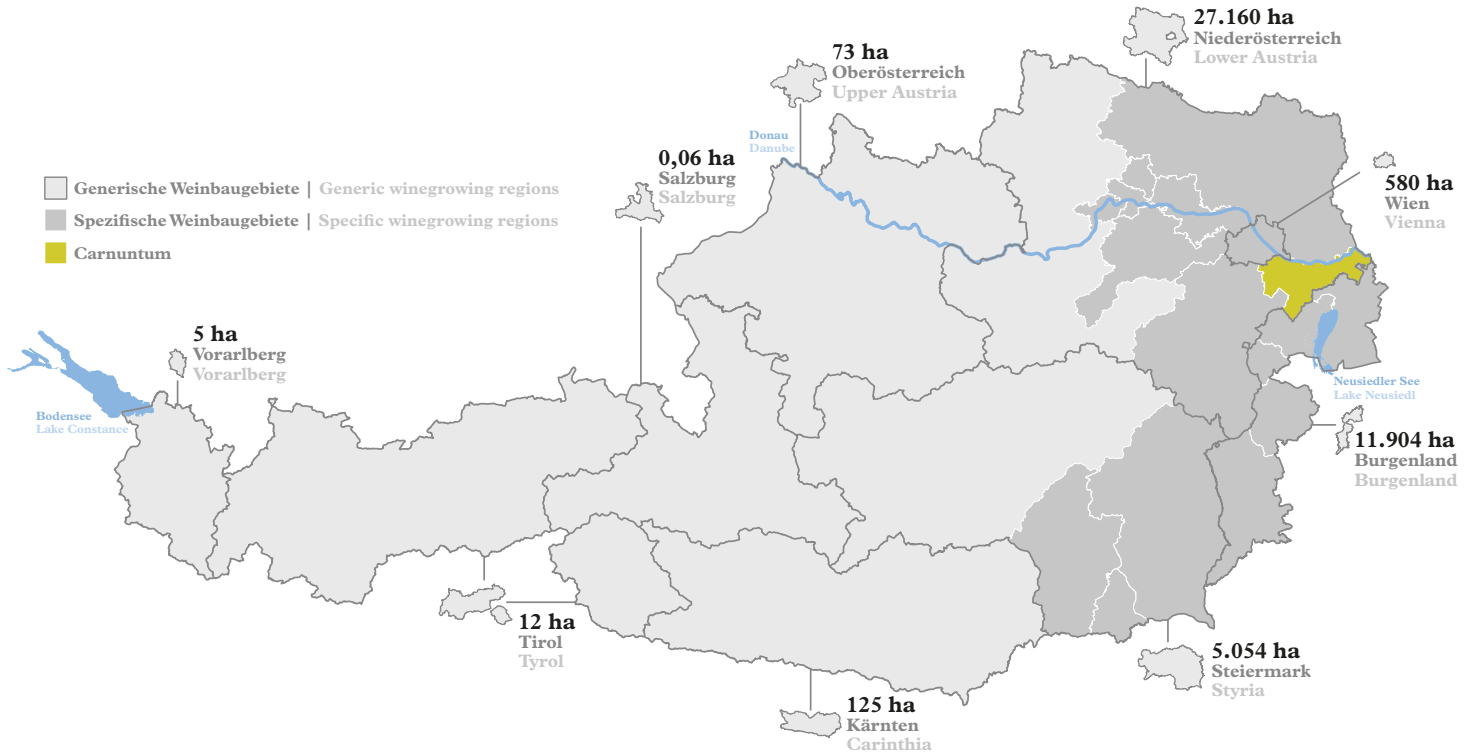
Österreich  
Austria

Weinbaufläche  
Vineyard area

~ 4,5 Millionen ha  
million ha

44.913 ha

1 % der weltweiten Weinbaufläche  
of worldwide vineyard area



## Wissenswertes zum österreichischen Weinanbau Interesting facts about Austrian viticulture



~ 2,4 Mio. hl

Jahresdurchschnittsernte  
Annual average harvest



~ 4.000

Flaschenabfüller > 5.000 I  
Bottlers > 5,000 I



15,3 %

Bio- & biodynamische Bewirtschaftung  
Organic & biodynamic farming



15,2 %

Zertifiziert nachhaltige Bewirtschaftung  
Certified sustainable farming



Niederösterreich  
Lower Austria

27.160 ha

8 spezifische Weinbaugebiete  
in Niederösterreich

8 specific wine-growing regions  
in Lower Austria

1 Weinviertel	14.001 ha
2 Kamptal	3.582 ha
3 Wagram	2.439 ha
4 Kremstal	2.256 ha
5 Thermenregion	1.901 ha
6 Wachau	1.291 ha
7 Traisental	851 ha
8 Carnuntum	836 ha



Qualitätswein\*  
Rebsorten in Niederösterreich  
Grape varieties in Lower Austria



 76,8 %

Weißwein / White wine

Grüner Veltliner 49,1 %  
Riesling 6,6 %  
Welschriesling 4,2 %  
Chardonnay 2,8 %  
Weißburgunder 2,6 %  
Muskateller 2,4 %  
sonstige / other 9,1 %

 21,4 %

Rotwein / Red wine

Zweigelt 13,0 %  
Blauer Portugieser 1,9 %  
Blauburger 1,4 %  
St. Laurent 1,1 %  
Pinot Noir 1,1 %  
sonstige / other 2,9 %

20.854 ha 5.824 ha

\* Diese Angaben beziehen sich auf die  
40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten  
(in NÖ: 98,2 % der Gesamtweinbaufläche).

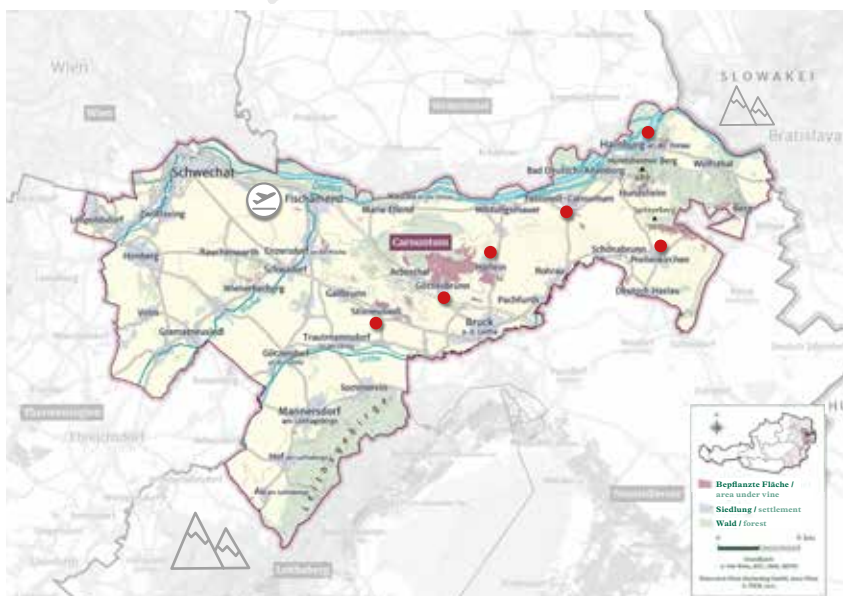
\* This information relates to the 40 Austrian  
Qualitätswein grape varieties (in Lower Austria:  
98.2% of the total vineyard area).



**836 ha**  
Carnuntum

## WEIN IN CARNUNTUM

### WINE IN CARNUNTUM



### Rebsortenverteilung\* Share of grape varieties\*

Weißwein / White wine

Grüner Veltliner 20 %

Burgundersorten / Pinot varieties 8,5 %

sonstige / other 14,9 %

Rotwein / Red wine

Zweigelt 28 %

Blafränkisch 11 %

sonstige / other 16 %



**~ 41.000 hl**  
Jahresdurchschnittsernte  
Annual average harvest



**~ 190**  
Weinbaubetriebe  
Wine producers

**Bekannte Weinbauorte**  
Well-known viticultural towns

Stixneusiedl  
Göttlesbrunn  
Höflein

Petronell-Carnuntum  
Hainburg  
Prellenkirchen

Der Weinbau in dieser Region stand das erste Mal in voller Blüte, als im 2. Jh. n. Chr. das Verwaltungszentrum der römischen Provinz Ostpannonien die antike Stadt Carnuntum war. 1993 wurde ihr Name dem heutigen Weinbaugebiet verliehen. Es schließt südlich der Donau an den Osten Wiens an und erstreckt sich bis an die Grenze zur Slowakei. Die hier ansässigen Winzer arbeiten im Rhythmus der Natur mit dem Ziel, das Potenzial der geologischen und kleinklimatischen Gegebenheiten bestmöglich auszuschöpfen. Seit den frühen 1990er-Jahren erforschen sie mit kollegialem Schulterschluss und wissenschaftlicher Genauigkeit, in welchen Rieden die spannendsten Weine entstehen. Ihr besonderes Augenmerk gilt dabei der eleganten Interpretation des Zweigelt, der hier auf rund einem Viertel der Anbaufläche gedeiht: Er zeigt sich am Gaumen kernig, mit kühl-komplexer Aromatik und saftiger Struktur.

Seit dem Jahrgang 2019 werden gebietstypische Rot- und Weißweine als Carnuntum-DAC-Weine vermarktet. Je spezifischer die Herkunft auf dem Etikett angegeben ist, desto präziser spiegeln die Weine das Terroir des Gebiets und einzelner Orte wider. An der Spitze stehen ausdrucksvolle Riedenweine.

Viticulture first came into full bloom in this region during the 2<sup>nd</sup> century AD, when the ancient city of Carnuntum was the administrative centre of the Roman province of Eastern Pannonia. The wine-growing region that we know today was officially named in 1993 after the ancient city. The region stretches from the eastern side of Vienna, along the south bank of the Danube, and eastwards to the border with Slovakia. Local winegrowers work to the rhythm of Mother Nature, with the aim of exploiting the full potential of the region's geological and microclimatic conditions. Since the early 1990s, they have been conducting collaborative research with scientific precision, trying to discover which vineyards produce the most exciting wines. Particular attention has been paid to elegant wines from the Zweigelt variety, which constitutes around a quarter of the vineyards. Zweigelt wines tend to be compact on the palate, with cool and complex aromatics and a juicy structure.

Since the 2019 vintage, both red and white wines with regional typicity have been marketed as Carnuntum-DAC-wines. The more specific the origin indicated on the label, the more exemplary the wine is of the terroir of either the region or the particular village or community. Expressive single-vineyard wines are at the top of this scale.

\* Diese Angaben beziehen sich auf die 40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten (in Carnuntum: 98,4 % der Gesamtweinauflage).

\* This information relates to the 40 Austrian Qualitätswein grape varieties (in Carnuntum: 98.4% of the total vineyard area).

**NIEDERÖSTERREICH**  
**LOWER AUSTRIA** 4

**KLIMA**  
**CLIMATE** 6

**LANDSCHAFT & BÖDEN**  
**LANDSCAPE & SOILS** 10

**CARNUNTUM DAC**  
**CARNUNTUM DAC** 16

**WEIN & SPEISEN**  
**WINE & FOOD** 24

**GESCHICHTE & GEGENWART**  
**PAST & PRESENT** 30

**EINE REISE WERT**  
**WORTH A TRIP** 34





# CARNUNTUM DAC 16



# WIND & WETTER WIND & WEATHER 6



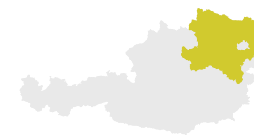
# ZWEIGELT 18



# EINE REISE WERT WORTH A TRIP 34



# GESCHICHTE HISTORY 30



# NIEDERÖSTERREICH

## LOWER AUSTRIA

*Hainburg an der Donau*

Niederösterreich ist Österreichs größtes generisches Weinbaugebiet. Es umgibt Wien und grenzt innerhalb Österreichs auch an Oberösterreich, die nordöstliche Steiermark und das Burgenland. Seine internationalen Nachbarn sind Tschechien im Norden und die Slowakei im Osten. Von West nach Ost strömt die Donau wie eine Lebensader durch die Landschaft und prägt neben den östlichen Ausläufern der Alpen das Klima. Entsprechend den verschiedenen geografischen Gegebenheiten und der beachtlichen Weinbaufläche Niederösterreichs, die etwa 60,5 % der Weinbaufläche Österreichs ausmacht, ist die Vielfalt von Weinstilen aus mehr als 30 Rebsorten groß.

Das Weinbaugebiet Carnuntum erstreckt sich vom Ostrand Wiens bis an die Grenze zur Slowakei, südlich der Donau, die mit ihren umgebenden Auwäldern einen kühlenden Klimafaktor darstellt. Die Weingärten dehnen sich über drei Hügellandschaften aus: das Leithagebirge, das Arbesthaler Hügelland und die Hundsheimer Berge. Hier wird unter idealen Voraussetzungen auf 836 ha Weinbau betrieben, was 3,1 % der niederösterreichischen Weinbaufläche entspricht. Mit Carnuntum gibt es insgesamt acht niederösterreichische Weinbaugebiete, sechs davon sind aktuell DAC-Gebiete, in denen klare Regeln festlegen, welche Weine unter dem Eigen-

Niederösterreich is Austria's largest generic wine-growing region. It encircles Vienna and also borders on Upper Austria, north-eastern Styria and Burgenland within Austria. Its international neighbours are the Czech Republic to the north, and Slovakia to the east. The Danube flows as a lifeline through the landscape from west to east and has – as well as the eastern foothills of the Alps – a profound impact on the climate. In keeping with the diverse geographical features and the sizeable vineyard area in Niederösterreich, which accounts for around 60.5% of Austria's area under vine, it is home to a large variety of wine styles from more than 30 grape varieties.

The Carnuntum wine-growing region stretches from the eastern edges of Vienna, along the south bank of the Danube, all the way to the border with Slovakia. The river and its surrounding riparian forests have a cooling effect on the local climate. The region's vineyards extend over three hilly areas: the Leitha Range, the Arbesthaler Hills and the Hundsheimer Mountains. A total of 836 hectares of vineyards, accounting for 3.1% of Niederösterreich's area under vine, benefit from these ideal growing conditions. Carnuntum is one of eight wine-growing regions in Lower Austria. Six of these are currently DAC regions, in which



namen des Weinbaugebiets vermarktet werden dürfen. Diese Regeln betreffen die zugelassenen Rebsorten, die Stilistik der Weine samt Geschmacksprofil (Ausbau, Alkohol- und Restzuckergehalt, Botrytisnote etc.) ebenso wie die frühestmögliche Einreichung zur staatlichen Prüfnummer. Liest der Konsument also die Bezeichnung „DAC“ oder „Districtus Austriae Controllatus“ hinter dem Namen eines Gebiets auf dem Etikett, kann er sicher sein, dass die Flasche einen gebietstypischen Wein enthält. Weine aus den DAC-Gebieten, die nicht den definierten Regeln entsprechen, z. B. weil sie aus anderen Rebsorten bestehen, werden unter der Bezeichnung „Niederösterreich“ vermarktet. Es findet sich eine spannende Weinvielfalt unter dieser Herkunftsbezeichnung, da diese für die Betriebe den Spielraum schafft, ihren individuellen Stil neben den gebietstypischen Vertretern auszudrücken. Außerdem ergänzen hochqualitative Schaumweine die Herkunftsfamilie Niederösterreichs.

Die meisten Weinbaubetriebe in Niederösterreich sind Familienbetriebe, die einen sorgsamem Umgang mit den natürlichen Ressourcen pflegen und im internationalen Vergleich geringe Erträge pro Hektar mit hoher Durchschnittsqualität erwirtschaften. So finden sich Weine aus Niederösterreich mittlerweile in Top-Restaurants und Sammlungen von Weinliebhabern auf der ganzen Welt.

clear rules define which wines may be marketed under the name of the wine-growing region. These rules concern the permitted grape varieties, the style of the wines – including their flavour profile (ageing, alcohol and residual sugar content, notes of *Botrytis cinerea*, etc.) – and the earliest date of submission for a Federal Inspection Number. When consumers see the designation “DAC” or “Districtus Austriae Controllatus” after the name of a region on the label, they can be sure that the bottle contains a regionally typical wine. Wines from DAC regions that do not comply with the defined rules, perhaps because they consist of other grape varieties, are marketed under the designation “Niederösterreich”. An exciting variety of wines can be found with this designation of origin, as it gives producers scope to express their individual style alongside the wines with regional typicity. High-quality sparkling wines also complement the spectrum of Niederösterreich wines.

Most wine producers in Niederösterreich are family-run estates that strive to use natural resources sparingly and, in comparison to the international scene, generate low yields per hectare with high average quality. This explains why wines from Niederösterreich can now be found in leading restaurants and wine connoisseurs’ collections around the world.



**27.160 ha**

**Weinbaufläche  
Vineyard area**



**~ 5.500**

**Weinbaubetriebe  
Wine producers**



**~ 1.440.000 hl**

**Jahresdurchschnittsernte  
Annual average harvest**



KLIMA

CLIMATE

*Höflein, Kirchweingarten*

### **Frischer Wind, gesunde Trauben**

Österreich gehört zur gemäßigten Klimazone und liegt in einem Übergangsbereich vom ozeanischen zum kontinentalen Klima. In Carnuntum, östlich von Wien und südlich der Donau, gewinnen die kontinentalen Einflüsse die Oberhand. Große Temperaturunterschiede im Jahresverlauf – heiße Sommer und kalte Winter – sind Kennzeichen davon. Zudem sind die Unterschiede zwischen Tag- und Nacht-Temperaturen in Carnuntum sehr ausgeprägt, was in den Trauben sowohl die Aromabildung als auch den Erhalt einer frischen, anregenden Säure fördert.

Trotz geografischer Nähe spielt der Neusiedler See für Carnuntum klimatisch kaum eine Rolle, denn die Ausläufer des Leithagebirges trennen das Gebiet von der riesigen Wasserfläche, die den Weinbau im Nordburgenland prägt. Carnuntum ist dem Einfluss der Donau und ihrer Auwälder unterworfen, die Kühle aus dem Norden bringen. Vom Südosten her ziehen hingegen warme und trockene Windmassen herauf, die aus dem Westen nahende Regenfälle stoppen. So hält sich in Carnuntum relativ wenig Luftfeuchtigkeit, die Trauben trocknen rasch ab, was Fäulnis-

### **Fresh wind, healthy grapes**

Austria is located in a temperate climate zone, in a transitional area between an oceanic and continental climate. In Carnuntum, situated to the east of Vienna and south of the Danube, continental influences prevail. The region is characterised by major temperature differences over the course of the year, with hot summers and cold winters. The differences between daytime and nighttime temperatures in Carnuntum are also very pronounced, which promotes the development of the grapes' aromas and the maintenance of a fresh, stimulating acidity.

Despite its geographical proximity, Lake Neusiedl plays a minimal role in Carnuntum's climate, as the foothills of the Leitha Range separate the area from the vast expanse of water that characterises viticulture in northern Burgenland. Carnuntum, on the other hand, is subject to the influence of the Danube and its riparian forests, which bring coolness from the north. From the southeast, by contrast, warm and dry wind masses flow up and stop the encroaching rainfall from the west. As a result, there is relatively little humidity in Carnuntum, which means the grapes dry quickly, thereby effectively

erkrankungen effektiv vorbeugt. Die am Neusiedler See häufige Edelfäule (*Botrytis cinerea*) tritt kaum auf.

### Von West nach Ost

Carnuntum ist dreigeteilt. Seine Weinrieden befinden sich am **Leithagebirge**, im Arbesthaler Hügelland und an den Hundsheimer Bergen. Im Südwesten, an den Hängen des Leithagebirges, sind die Weingärten westlich ausgerichtet und abgeschirmt von den klimatischen Einflüssen des Neusiedler Sees. Rund um Bruck an der Leitha stehen die Winzer für besonders frische und fruchtbetonte Weine in Weiß und Rot.

Zentral liegt das **Arbesthaler Hügelland** mit den bekannten Weinorten Stixneusiedl, Göttlesbrunn, Höflein und Arbesthal. Die nach Süden orientierten Weingärten genießen über 2.000 Stunden Sonnenschein pro Jahr. Im Spannungsfeld der warmen Luftmassen aus dem Südosten und der frischen Luftströmungen aus den nördlich gelegenen Donau-Auen entstehen fruchtig-schmelzige Weißweine und extraktreiche Rotweine mit Fruchttiefe, Kraft und reifen Tanninen. Die Ried Schüttenberg liegt auf der mit gut 280 Metern höchsten, gleichnamigen Erhebung, umsäumt von kühlenden Waldrändern entstehen hier besonders straffe Weine mit frischer Mineralik.

preventing rot. *Botrytis cinerea*, the noble rot common near Lake Neusiedl, barely occurs here.

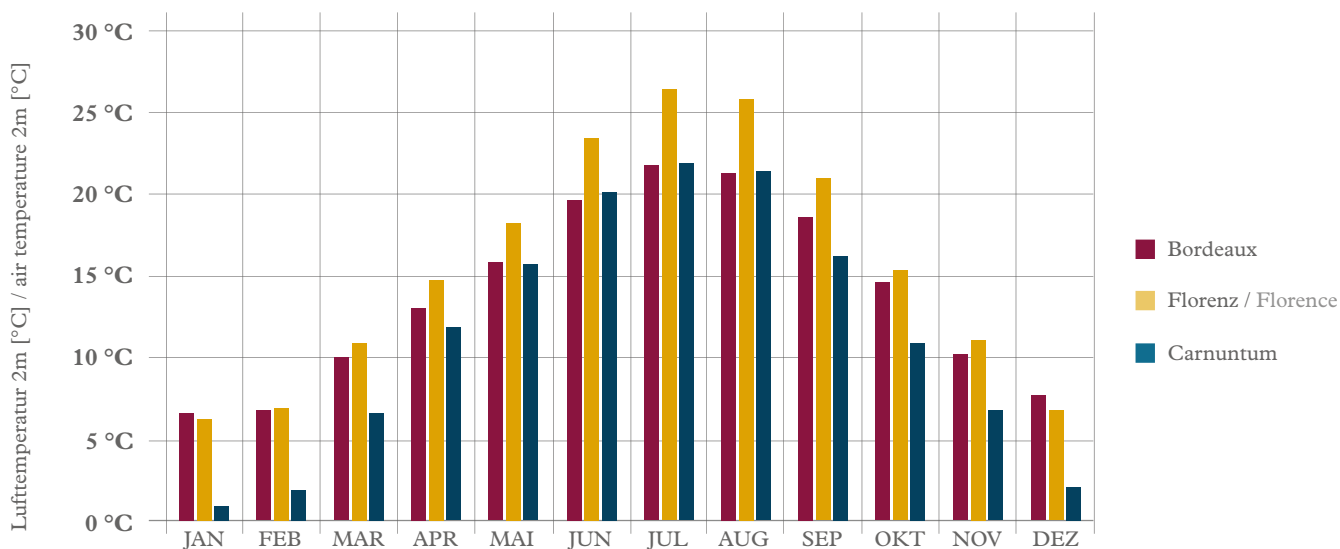
### West to East

Carnuntum is divided into three areas. Its vineyards are located on the **Leitha Range**, on the Arbesthaler Hills and on the Hundsheimer Mountains. In the southwest, on the slopes of the Leitha Range, the vineyards are west-facing and sheltered from the climatic influences of Lake Neusiedl. The winegrowers around Bruck an der Leitha are known for their very fresh and fruity red and white wines.

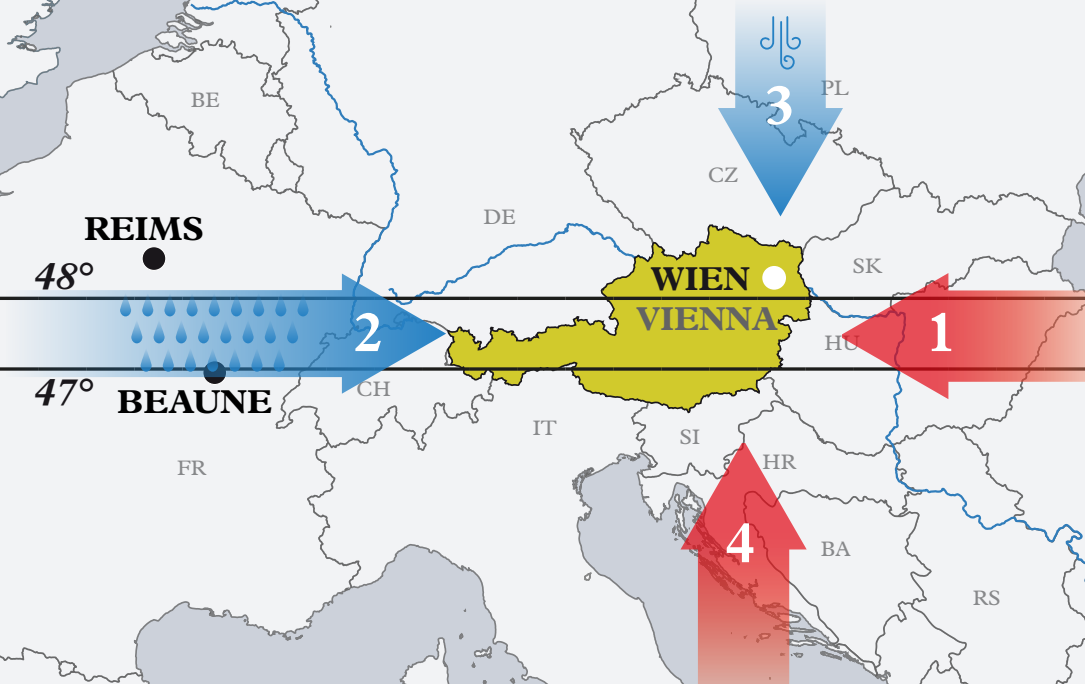
The **Arbesthaler Hills** are in the centre and home to the well-known wine villages of Stixneusiedl, Göttlesbrunn, Höflein and Arbesthal. The south-facing vineyards enjoy over 2,000 hours of sunshine per year. The dichotomy between the warm air masses from the southeast and the fresh air flowing in from the Danube floodplains to the north produces fruity white wines that melt on the palate, and extract-rich red wines with depth of fruit, power and mature tannins. Ried Schüttenberg vineyard is located on the highest elevation of the same name, 280 metres above sea level. Surrounded by cooling forest margins, it produces particularly tightly woven wines with a fresh minerality.



### Ø 2010-2019 Monatsmitteltemperaturen im Vergleich\* Comparison of monthly average temperatures\*



\* auf Basis von Stundendaten / data based on hours (0, 6, 12, 18 Uhr / o'clock UTC)



4

**Klimaeinflüsse**  
Climatic influences

- 1) **Kontinental-pannonisches Klima**  
Continental Pannonian climate
- 2) **Gemäßigt atlantisches Klima**  
Moderate Atlantic climate
- 3) **Kühle Luft aus dem Norden**  
Cool air from the north
- 4) **Illyrisch-mediterranes Klima**  
Illyrian Mediterranean climate

Die **Hundsheimer Berge**, an deren Fuß die Stadt Hainburg liegt, befinden sich im äußersten Osten, ganz nah der Grenze zur Slowakei. In einer Gegend, die bereits zur pannonischen Tiefebene gehört, erweisen sich der 480 Meter hohe Hundsheimer Berg und auch der 300 Meter hohe Spitzerberg bei Prellenkirchen als markante Erhebungen. Die Weingärten wurden an den nach Süden und Südwesten ausgerichteten Hängen gepflanzt.

The **Hundsheimer Mountains**, which rise above the town of Hainburg, are located on the region's eastern fringes, very close to the Slovakian border. In an area that is already considered part of the Pannonian Plain, the 480-metre-high Hundsheimer Mountain and the 300-metre Spitzerberg at Prellenkirchen clearly stand out. The vineyards were planted on the south- and southwest-facing slopes.



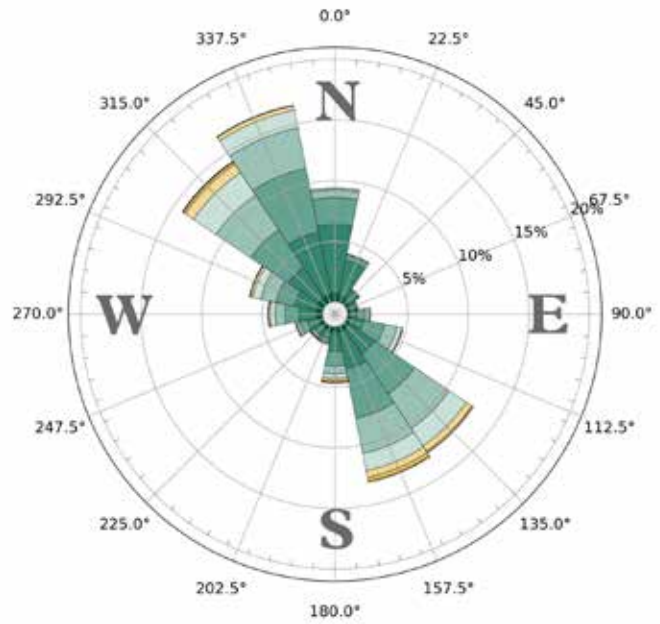
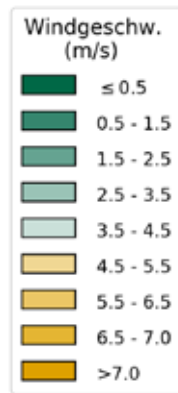
bis zu **300**  
up to  
**Windtage/Jahr**  
wind days/year

Die Regenmengen in Carnuntum sind gering, der jährliche Niederschlag beträgt 600 Millimeter (Jahresmittelwert 2011 bis 2019). Die Sonne schien im vergangenen Jahrzehnt durchschnittlich 1.950 Stunden pro Jahr. Die durchschnittliche Lufttemperatur beträgt 11,5 Grad Celsius, wobei es im Osten eine Spur wärmer ist als im Westen. Während einer langen Vegetationsperiode reifen die Trauben in Carnuntum langsam und spät aus. Sehr gute Säurestruktur und viel Finesse kennzeichnen besonders die Weine vom Spitzerberg, wo eine kühle Brise fast ständig weht. Dort gibt es bis zu 300 „Windtage“ (Windstärke 6 nach Beaufort = starker Wind, ab 40 km/h), nicht umsonst existiert vor Ort auch ein Flugsportzentrum.

Rainfall in Carnuntum is low, with annual precipitation of 600 millimetres (annual average from 2011 to 2019). The average sunshine over the last decade was 1,950 hours per year. The average air temperature is 11.5°C, with the east a touch warmer than the west. Carnuntum has a long vegetation period, during which the grapes mature slowly and late. The almost constant cool breeze on the Spitzerberg means its wines have very good acidity and abundant finesse. A surprising number of days are officially classed as “windy” (force 6 on the Beaufort scale = strong wind of 40 km/h and above), which explains the location of an aviation sports centre here.



Ø 2010–2019  
Anteil Windrichtungen  
Distribution of wind directions



*Prellenkirchen*





## LANDSCHAFT & BÖDEN

## LANDSCAPE & SOILS

Göttlesbrunn

Ausgehend von der Donau an der Nordgrenze öffnet sich die Landschaft nach Süden zum Wiener Becken und nach Südosten zum Neusiedler See und in den Pannonischen Raum hinein. Weite Felder prägen das Bild dieser sanften Hügellandschaft, ab und an unterbrochen von Windschutzgürteln, kleinen Wäldchen und in der jüngsten Zeit immer öfter auch von Windrädern. Das Weinbaugebiet liegt im nördlichen Teil des südlichen Wiener Beckens, das im Laufe der Erdgeschichte mehrfach überflutet wurde. Etwa vor 16 Millionen Jahren vom Meer der Paratethys und später von der Donau, die in zahllosen Armen ursprünglich in Richtung Südosten floss, erst später ihre Fließrichtung nach Nordosten änderte und die Hundsheimer Berge durchbrach.

Der westliche Teil des Gebiets ist von den Alpen geprägt, der östliche von den Karpaten. Die Öffnung zwischen diesen Gebirgszügen, die „Brucker Pforte“ zwischen Spitzerberg und Leitha-gebirge, ist etwa 20 Kilometer weit und markiert den Übergang vom Wiener Becken ins riesige Pannonische Becken. Im Westen sind lockere Meeres- und Süßwassersedimente markant, ebenso wie der feste Leithakalk, eine Meeresablagerung, die landläufig, aber geologisch nicht ganz korrekt, „Muschelkalk“ genannt wird. Die eiszeitlichen Anschwemmungen und darauffolgenden Eintiefungen des damaligen Donaulaufs, etwa bei Göttlesbrunn und Höflein, hinterließen terrassenartige Schotterablagerungen.

From the Danube on the northern border, the landscape opens up to the Vienna Basin in the south, Lake Neusiedl in the south-east, and into the Pannonian Basin. These gently rolling hills are characterised by an abundance of vast fields, interspersed with occasional windbreaks, small woodlands and, more recently, ever increasing numbers of wind turbines. The wine-growing region lies in the northern part of the southern Vienna Basin, which has been flooded many times over the course of Earth's history. Some 16 million years ago, the floodwaters came from the Paratethys ocean and later the Danube, which originally flowed southeastwards in countless branches. Only later did the Danube change direction and headed northeast to break through the Hundsheimer Mountains.

The western part of the region is dominated by the Alps; the eastern part by the Carpathians. The opening between these mountain ranges, the Brucker Gap between the Spitzerberg and the Leitha Range, is around 20 km wide and marks the transition from the Vienna Basin to the gigantic Pannonian Basin. The west features loose ocean and fresh water sediments, as well as firm Leitha limestone, a marine deposit commonly known as “shell limestone”, although this is not strictly geologically correct. The alluvial deposits during the Ice Age, and subsequent deepening of the Danube's course at that time, for example near

Die von Nordosten in das Gebiet hereinragenden Karpaten sind von Granit und Gneis geprägt und oft mit einer für den Weinbau relevanten Auflage aus Quarzit sowie Kalkstein und Dolomit versehen.

Zum heute sanft dahinrollenden Hügelland Carnuntums gehören drei für den Weinbau signifikante Landschaften: das Leithagebirge aus Süden kommend als allerletzte Alpen-Erhebung, das Arbesthaler Hügelland im Zentrum sowie die Hundsheimer Berge im Nordosten. Die Weingärten bilden keine geschlossene Rebfläche. Vielmehr konzentriert sich Weinbau rund um jene **sechs** Orte, die als **Ortswein-Herkünfte** in der DAC-Verordnung vom Oktober 2019 festgelegt wurden.

### Stixneusiedl

Stixneusiedl ist wie auch Göttlesbrunn und Höflein dem alpinen Westen zuzurechnen. Es liegt an den Abhängen des südlichen Randes des Arbesthaler Hügellandes. Hier hat die Urdonau durch Änderungen ihrer Fließrichtung einige Schotterterrassen hinterlassen, die auf einem hauptsächlich von Lehm gebildeten Untergrund abgelagert wurden. Auch die mächtigste Lössschicht des Gebiets befindet sich hier. Die Weine, die rund um diesen Ort entstehen, sind hochelegant, feingliedrig und auffallend frisch.

### Göttlesbrunn

Göttlesbrunn liegt an den terrassenartigen Geländeabstufungen des Arbesthaler Hügellandes und ist nach Süden und Südosten exponiert. Hier dominieren lehmiger Schluff, Sand und Kies. An manchen Hangflanken findet sich auch Löss. In Kombination mit dem nahen Ellender Wald, der für kühle Luft sorgt, ergibt sich ein saftig-würziger, engmaschiger Weinstil. Rotweine zeigen zudem eine samtige Fruchtigkeit, da die Trauben verlässlich perfekt ausreifen, was zur Langlebigkeit der Weine beiträgt.

Göttlesbrunn and Höflein, left terraced gravel deposits. Granite and gneiss characterise the Carpathians that jut into the region from the northeast, often featuring layers of quartzite, limestone and dolomite.

The gently rolling hills of Carnuntum include three landscapes that are key for viticulture: the Leitha Range, the final foothills of the Alps, in the south; the Arbesthaler Hills in the centre and the Hundsheimer Mountains in the northeast. The vineyards are not contained within one single area under vine. Instead, viticulture is concentrated around the **six** locations that became designated **origins of Ortswein (villages wine)** in the DAC regulation of October 2019.



Lösslehm / Loess loam

### Stixneusiedl

Like Göttlesbrunn and Höflein, Stixneusiedl is part of the alpine west. It enjoys a hillside location at the southern end of the Arbesthaler Hills. Here, through changes in its height and direction of flow, the original Danube left behind several gravel terraces, which were deposited on a subsoil primarily of silty-sandy gravel. The most abundant loess layer in the region is also found here. Wines from this village appellation are extremely elegant, delicate and remarkably fresh.



Schotter / Gravel

### Göttlesbrunn

Göttlesbrunn is situated on the terraced slopes of the Arbesthaler Hills and is exposed to the south and southeast. Clay-rich silt, sand and gravel are dominant here. Loess is also found on the flanks of some hillsides. Combined with the cool forest air from the nearby Ellender Forest, this produces a juicy, piquant and tightly woven style of wine. Red wines also demonstrate a velvety fruitiness as the grapes reliably mature to perfection, which also contributes to the longevity of the wines.

### Höflein

Höflein liegt nördlich von Göttlesbrunn, durch ein kleines Plateau getrennt, von dem aus die den Ort überblickende Kellergasse abzweigt. Die Böden sind geprägt vom quarzreichen Terrassenschotter des einstigen Talbodens der Donau. Dazu kommt – je nach Hanghöhe – eine unten mehr oder oben weniger dicke Lösslehmauflage. Deutliche Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, die den klimatischen Einflüssen des Ellender Waldes und der Donau zuzuschreiben sind, verleihen den Weinen Frische. Der Höfleiner Weinstil ist geprägt von lebendiger Rassigkeit in weißen wie in roten Weinen.



### Höflein

Höflein lies to the north of Göttlesbrunn, separated by a small plateau from where the *Kellergasse* (cellar lane) that overlooks the village branches off. The soils are characterised by quartz-rich terrace gravel that once formed the floor of the Danube valley. There is also a loess clay layer, the thickness of which decreases, the higher the altitude of the slope. Significant differences between daytime and nighttime temperatures, which can be attributed to the climatic influences of the Ellender Forest and the Danube, give the wines freshness. The Höflein wine style for both reds and whites is characterised by a vibrant zestiness.

### Petronell-Carnuntum

Petronell-Carnuntum, zwischen dem 1. und 4. Jahrhundert das Epizentrum der römischen (Weinbau-) Aktivitäten, befindet sich etwa acht Kilometer westlich von Hainburg. Es liegt ebenfalls direkt an der Donau, die vor allem in den immer heißeren Sommern für ausgleichende Kühle sorgt. Hier dominieren feinkörnige Löss- und Schotterböden. Löss besitzt eine recht gute Wasserspeicherkapazität, während Wasser durch Schotter rasch abfließt. Aus den hier wachsenden Trauben entstehen fruchtbetonte Weine mit festem Rückgrat und lebendiger Säure.



### Petronell-Carnuntum

Petronell-Carnuntum, epicentre of Roman (vicultural) activity between the 1<sup>st</sup> and 4<sup>th</sup> centuries, is located some 8 km to the west of Hainburg. It lies also directly on the Danube, which ensures compensating coolness during the increasingly hotter summers. Fine-grained loess and gravel soils are dominant here. Loess has a very good water storage capacity, while water drains away quickly through gravel. The grapes growing here produce fruity wines with a firm backbone and lively acidity.

### Hainburg

Deutlich karger und trockener sind die Bedingungen dieser den Karpaten zuzurechnenden östlichen Ecke Carnuntums. Die höchste Erhebung der Hainburger Berge, an deren Süd- und Südwesthängen die Weingärten zu finden sind, liegt knapp 480 Meter über dem Meeresspiegel. Die Niederschläge hier sind signifikant geringer als in anderen Teilen Carnuntums, und fließen durch die Granit- und Gneisböden mit ihren Quarzit- und Karbonatauflagen auch rascher ab. Der Ort liegt direkt an der Donau, die dort entstehenden Weine glänzen mit Leichtfüßigkeit und Würze.



### Hainburg

Conditions in the eastern corner of Carnuntum, which is part of the Carpathians, are significantly more barren and drier. The highest elevation of the Hundsheimer Mountains, whose southwestern slopes are home to the vineyards, lies at about 480 m above sea level. Rainfall here is significantly less than in other parts of Carnuntum, and it drains more quickly through the granite and gneiss soils with their quartzite and carbonate layers. The village is situated on the banks of the Danube and the wines produced here sparkle with gracefulness and spice.



## Prellenkirchen

Prellenkirchen, historisch und heute wieder mit Blaufränkisch verbunden, liegt am Fuß des Spitzerbergs, einer freistehenden, nach Süden ausgerichteten Klippe. Die Böden hier sind besonders karg und äußerst kalkreich. Sehr typisch ist der konstant wehende Wind, der in der Brucker Pforte verstärkt wird und für sehr trockene Anbaubedingungen sorgt. Charakteristisch für die Weine des Spitzerbergs sind die brillante Frische und straffe Struktur sowie ausgesprochen viel Finesse und Leichtfüßigkeit.



## Prellenkirchen

Prellenkirchen, which has always been and still is synonymous with Blaufränkisch, lies at the foot of the Spitzerberg, a free-standing, south-facing crag. The soils here are particularly meagre and extremely limestone-rich. The trademark of Prellenkirchen is its constant wind, which is augmented by the Brucker Gap and results in very dry conditions for cultivation. Spitzerberg wines are characterised by a brilliant freshness and tense structure, as well as exceptional finesse and grace.

## Ortsweine: tektonische Gliederung *Villages wines: tectonic units*

Rieden- & Ortsweinkarte  
Vineyard & villages wines map





*Stixneusiedl*



*Göttesbrunn*



*Höflein*



*Petronell-Carnuntum*



*Hainburg*



*Prellenkirchen* 15



## CARNUNTUM DAC

*Heidentor*

Wie schmeckt Carnuntum? Die Diskussion dauerte Jahre, genau genommen fast zwei Jahrzehnte. Auf dem Weg zur Entwicklung der DAC-Richtlinien, stellte man sich immer wieder die Fragen: Was soll zukünftig „Carnuntum“ heißen und für herkunftstypischen Wein stehen? Und demzufolge: Was soll als „Niederösterreich“ etikettiert werden?

### **Einzellagen als Wegweiser**

Eines Tages entfaltete sich die Lösung fast von allein. Als man nämlich nicht mehr nach Basisweinen, sondern nach Spitzenweinen suchte: Welche sind die besten Lagen des Gebietes und was ist dort ausgepflanzt? Man kam zu vier Weintypen, jeweils abhängig von der Bodenformation:

- Zweigelt, als wichtigste Rotweinsorte von Carnuntum, findet sich in warmen Lagen mit lehmigen Böden.
- Blaufränkisch bringt seine schönsten Ergebnisse in jenen Lagen, die besonders karg sind, oft kalkhaltig, windexponiert und trocken.
- Grüner Veltliner als mengenmäßiges weißes Pendant zum Zweigelt brilliert in Weinrieden, die auch während der heißen Sommerwochen Feuchtigkeit konservieren.
- Weißburgunder und Chardonnay finden auf kargen, oft kalkschottrigen Böden die beste Basis.

What does Carnuntum wine taste like? This discussion went on for years. Nearly two decades, in fact. As the region's DAC regulations were being drawn up, the following questions were discussed: How does “Carnuntum” want to express itself in the future? And what typical characteristics should its wines represent? And subsequently: Which wines should be labelled as “Niederösterreich” wines?

### **Individual vineyards guiding the way**

The solution came about almost by itself. Instead of seeking answers among base-level wines, attention was turned towards premium wines: Which are the best vineyards in the region, and what is grown there? Four types of wine were identified, each depending on soil composition:

- Zweigelt, Carnuntum's leading red variety, is found in warmer vineyards with clay-rich soils.
- Blaufränkisch produces the best results in vineyards that are particularly barren and dry, often with calcareous soils and exposed to wind.
- Grüner Veltliner, the white counterpart to Zweigelt in terms of quantity, thrives in vineyards that retain some moisture during the hot summer months.
- Pinot Blanc and Chardonnay both prefer barren soils, often rich in clay and gravel.

Die Parameter für einen Carnuntum-DAC-Wein wurden daher folgerichtig definiert: Reinsortige Weine der Sorten Zweigelt, Blaufränkisch, Grüner Veltliner, Chardonnay oder Weißburgunder, bzw. Cuvées, in denen diese Sorten dominant sind (zu mind. zwei Dritteln). Ganz wesentlich ist, dass diese Regelung auf allen Ebenen gilt. Gleichzeitig zu den Gebietsweinen wurden nämlich – ebenfalls auf Basis von geologischen Merkmalen – sechs Ortswein-Herkünfte definiert. Weiters müssen auch Weine, die einen Riedennamen auf dem Etikett tragen, zwingend den DAC-Regelungen entsprechen. Alle anderen Weine tragen die Herkunft „Niederösterreich“ auf dem Etikett.

### Herkunft schlägt Sorte

Alle Carnuntum-Weine definieren sich durch einen feinen, dichten und reichhaltigen Körper ohne Mächtigkeit und sind stets von einem Hauch Frische inspiriert. Komplexität und Reifepotenzial steigen mit jeder Stufe der Herkunftspyramide. Parallel dazu treten die verwendeten Rebsorten immer mehr in den Hintergrund. Sie werden als Übersetzer verstanden, die in idealer Weise die Herkunft eines Weines erzählen können. Der richtigen Sortenwahl – basierend auf Boden und Kleinklima – kommt daher eine besondere Bedeutung zu.

These findings led to the parameters that define Carnuntum DAC wines: Monovarietal wines made from Zweigelt, Blaufränkisch, Grüner Veltliner, Chardonnay or Pinot Blanc, as well as cuvée blends that are dominated by these varieties (min. two thirds). Crucially, this regulation applies to all levels of wine on the origin pyramid. Alongside parameters for “Gebietswein” (regional wine), typicity of origin was defined for six “Ortswein” (*villages* wine) appellations, also based on geological characteristics. Wines that are marketed under the name of a single vineyard (“Riedenwein”) also have to comply with the DAC regulations. All other wines may only specify “Niederösterreich” as their origin on the label.

### Origin tops variety

All Carnuntum wines are defined by a subtle, yet dense and substantial body that isn't overpowering and are always showing a touch of freshness. The higher a wine is positioned on the origin pyramid, the greater the complexity and ageing potential – and the more the characteristics of the grape variety fade into the background. These wines are seen as ambassadors, recounting the story of their origin. It is particularly important, therefore, to choose the right grape variety, based on the soil and microclimate.



## Zweigelt, Blaufränkisch, Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder

Auf allen Ebenen: reinsortig oder als Cuvée, die zumindest aus 2/3 dieser Rebsorten besteht

At all levels: monovarietal, or part of a blend with at least 2/3 being comprised of these varieties

### RIEDENWEINE



klare Erkennbarkeit des Riedencharakters, komplex und dicht, lagerfähig, weniger Sortenbedeutung

clear recognizability of the single vineyard character, complex and dense, ageing potential, less importance of the variety

### ORTSWEINE



präzise Wiedergabe der geologischen und kleinklimatischen Bedingungen der Appellation

precise representation of the appellation's geological and microclimatic conditions

### GEBIETSWEINE



dichter Körper mit präziser, frischer Frucht, meist reinsortig  
dense body and precise, fresh fruit notes, mostly monovarietal

# ZWEIGELT



## Die rote Spitze im Land

Mit 55 % blauen Trauben ist Carnuntum das mit Abstand wichtigste Rotweingebiet in Niederösterreich und das einzige Gebiet entlang der Donau, das mehrheitlich Rotweine produziert. Carnuntum hat mit 28 % den höchsten Zweigelt-Anteil und mit 11 % den höchsten Blaufränkisch-Anteil in Niederösterreich.

## Zweigelt

Carnuntum und Zweigelt – das ist eine perfekte Beziehung, in der jeder Partner die Vorzüge des anderen zum Glänzen bringt. Der Zweigelt hat Carnuntum groß gemacht, denn hier findet er ideale Bedingungen, um seine besten Seiten zu zeigen. Die sensible Traubenschale profitiert von Carnuntums Lage zwischen zwei Gebirgszügen, wo Regentropfen und Nebel in sprichwörtlicher Windeseile abgetrocknet werden. Die Wurzeln des Zweigelt aber benötigen Feuchtigkeit, nur dann kann er seine Trauben zu optimaler Dichte und Aromatik entwickeln. Diese findet er in lehmigen und oft tonigen Lagen, vor allem im Arbesthaler Hügelland.

## Niederösterreich's leading red region

With red grapes representing 55% of Carnuntum's viticulture, it is Niederösterreich's leading red wine region by far, and also the only region bordering the Danube where the majority of production is red. Carnuntum's area under vine comprises the highest percentage of Zweigelt (28%) and the highest percentage of Blaufränkisch (11%) in Niederösterreich.

## Zweigelt

Carnuntum and Zweigelt: a match made in heaven, with each bringing out the best in the other. Zweigelt made Carnuntum famous because it is here that this variety found the perfect conditions to prosper. With a delicate skin, Zweigelt grapes benefit from Carnuntum being nestled between two mountain ranges, where raindrops and fog dry off as fast as the wind – quite literally! Zweigelt's roots need moisture, though, if the vines are to produce grapes with optimal density and aromatics. This moisture can be found in loamy, often clay-rich soils, particularly in the Arbesthaler Hills.

**In Niederösterreich hat Carnuntum ...**  
**In Lower Austria Carnuntum has ...**



**den höchsten Rotweinanteil\*** **55,0 %**  
**the largest share of red wine\***

**den höchsten Zweigeltanteil** **28,0 %**  
**the largest share of Zweigelt**

**den höchsten Blaufränkischanteil** **11,0 %**  
**the largest share of Blaufränkisch**

\*Qualitätswein-Rebsorten  
\*Qualitätswein grape varieties

### Junge Sorte mit viel Geschichte

Die Karriere des Zweigelt ist kurz und steil. Gezüchtet wurde er 1921 aus einer Kreuzung der heimischen Sorten Blaufränkisch und St. Laurent. In den Wirren des Krieges und durch die anschließende Absetzung des politisch eindeutig orientierten Direktors der Weinbauschule, Fritz Zweigelt, geriet die Sorte in Vergessenheit, bis Lenz Moser in den 50er-Jahren die guten Ergebnisse eines Versuchsweingartens erkannte und die Vorzüge publizierte. Schnell wurde sie, gemeinsam mit der von Moser entwickelten Hochkultur, zur neuen Lieblingssorte der österreichischen Weinwirtschaft, die zu dieser Zeit nach sicheren Erträgen suchte. Erst Ende des 20. Jahrhunderts erkannte man das Potenzial der Sorte für Topweine und setzte sich intensiver mit Ausdruck und Komplexität in Zusammenhang mit Standort und Ausbau auseinander.

### Facettenreicher Zweigelt

In Carnuntum erkennt man Zweigelt von schweren Böden in tieferen Lagen an einer oft hellfruchtigen, erfrischenden Aromatik, während die höherliegenden Rieden meist kräftigere, dunkelaromatische Weine hervorbringen. Schotterböden bringen Zweigelt mit maskulinen Tanninen, während auf kalkgeprägten Lagen straffere Weine mit feinen Gerbstoffen wachsen.

### A young variety with a rich past

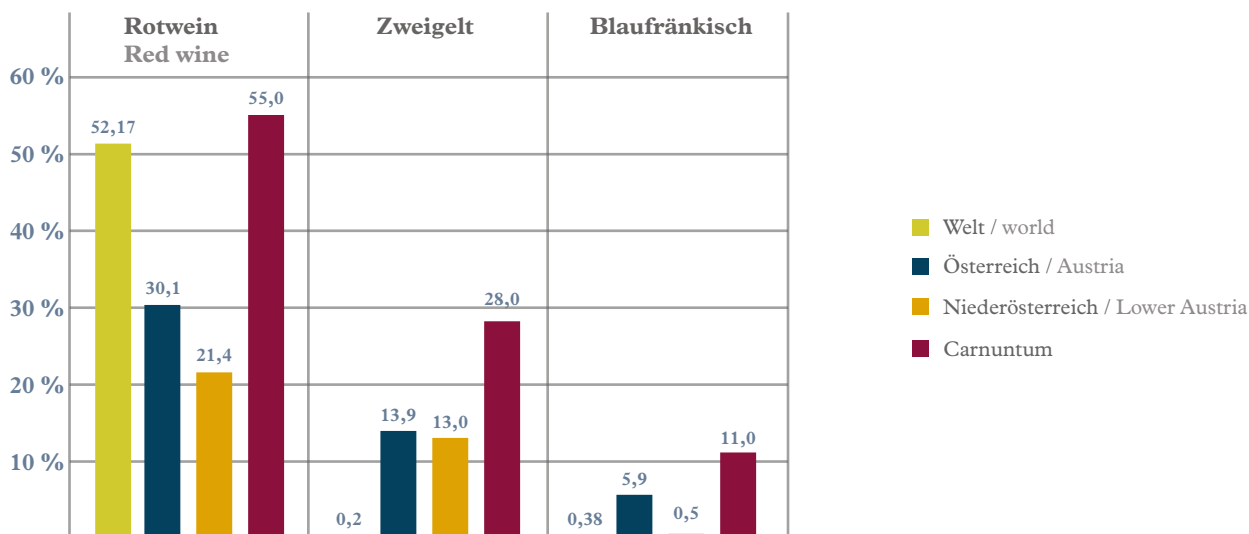
The Zweigelt variety may not have been around for long, but its popularity has risen sharply. It was created in 1921 by crossing the local Blaufränkisch and St. Laurent varieties. With the turmoil of the war and the dismissal of its creator as the director of the viticulture school, Fritz Zweigelt, for his political leanings, Zweigelt fell out of favour. That was, however, until Lenz Moser recognised the promising results of an experimental vineyard in the 1950s and went on to publish the qualities of this variety. Zweigelt, combined with the high vine training system that Moser developed, soon became the favourite new variety within the Austrian wine sector, which, at the time, was on a quest for more reliable yields. It wasn't until the end of the 20<sup>th</sup> century that this variety's potential for producing top wines has been recognized. This led to more intensive exploration of Zweigelt's complexity and expressiveness in conjunction with location and method of maturation.

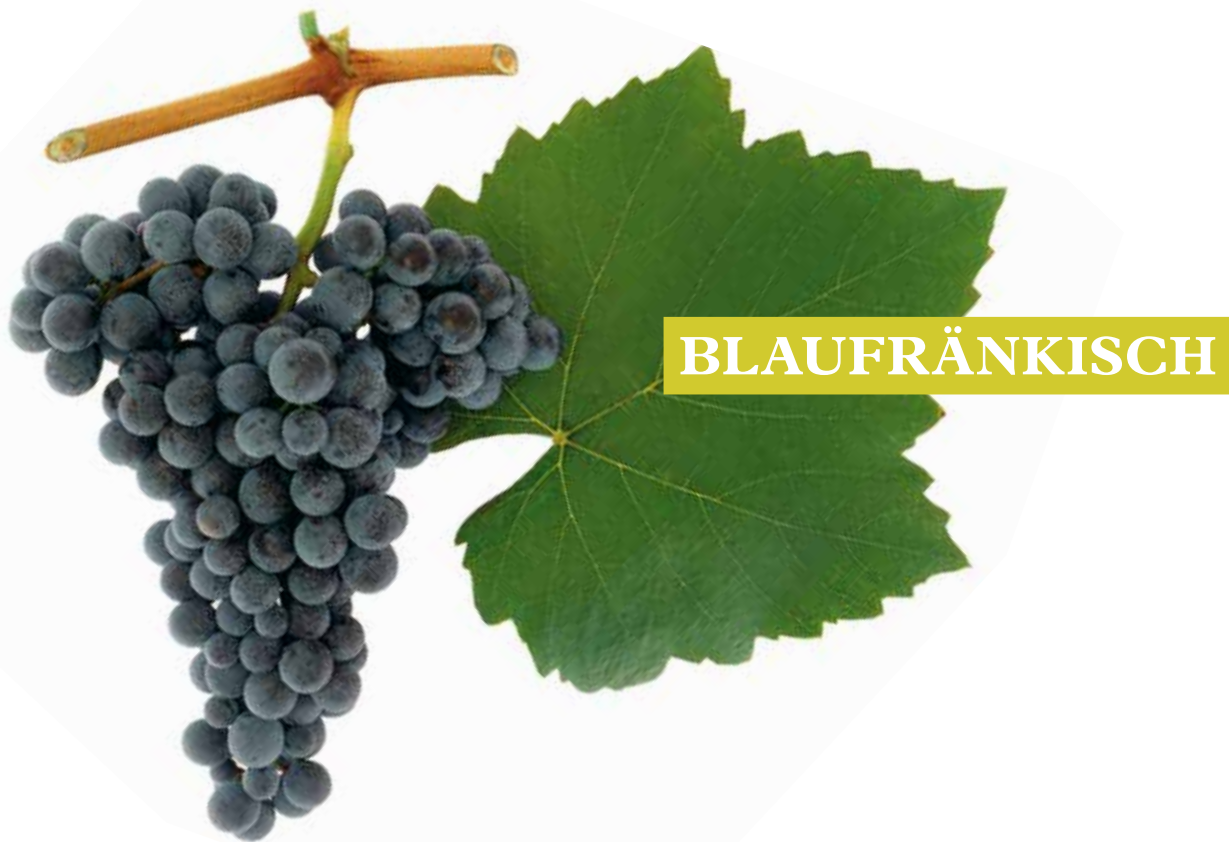
### The many shades of Zweigelt

Zweigelt from Carnuntum's areas of lower elevation with typically heavy soils can be recognised by radiantly fruity and refreshing aromatics, while the same grape variety from higher elevations produces darker aromatic wines that are more robust. Gravel-rich soils result in Zweigelt wines with masculine tannins, whereas vineyards located in areas dominated by limestone produce more tightly knitted wines with fine tannins.



Anteil der Weinbaufläche in %  
Share of vineyard area in %





## BLAUFRÄNKISCH

### **Blaufränkisch wachgeküsst**

Während Zweigelt in Carnuntum einen großen Boom erlebte, führte der Blaufränkisch noch lange ein Dasein im Schatten. Erst Anfang der 2000er-Jahre, als einerseits das Interesse an Weinen mit frischem Säurebogen wieder aufflammte und andererseits durch die Klimaveränderung eine dichte Folge von hochreifen Jahrgängen in Carnuntum entstand, kristallisierte sich ein neues Blaufränkisch-Modell heraus, das internationale Beachtung fand. Zwar wurden an den kalkgeprägten Hängen der Karpatenausläufer – Hundsheimerberg, Spitzerberg – schon seit mehr als hundert Jahren Rotweine aus Blaufränkisch vinifiziert, doch internationale Anerkennung erfuhren sie erst im 21. Jahrhundert.

Während der Blaufränkisch auf Kalk eher schlanke Weine mit seidiger Textur entwickelt, bringt die Sorte auf den Schotter- und Lehmböden im Arbesthaler Hügelland etwas muskulösere Typen hervor. Gemeinsam ist den Blaufränkisch Weinen aus Carnuntum eine besonders animierende Aromatik, die von roten Beeren und Kirschen geprägt ist. Am sehr trockenen und heißen Spitzerberg erkennt man häufig die charakteristische Kümmelwürze.

### **The Blaufränkisch awakening**

As Zweigelt was experiencing a boom in Carnuntum, Blaufränkisch remained in the shadows for a long time. It wasn't until the start of the 2000s that a new Blaufränkisch style received international attention: at the time, there was renewed interest in wines with fresh acidity, and climate change had also led to a tight succession of highly ripe vintages in Carnuntum. Although red wines had been produced from Blaufränkisch grown on the limestone slopes of the Carpathian foothills – the Hundsheimer Mountain and Spitzerberg – for more than a hundred years, these wines did not gain international recognition until the 21<sup>st</sup> century.

The limestone soils here give Blaufränkisch wines a rather lean character with a silky texture, whereas the same variety produces a more masculine style when grown in the gravel- and clay-rich soils of the Arbesthaler Hills. What these different Carnuntum Blaufränkisch wines have in common, though, are their particularly invigorating aromatics characterised by red berries and cherries. Those from the very dry and hot Spitzerberg often display the distinctive note of caraway.

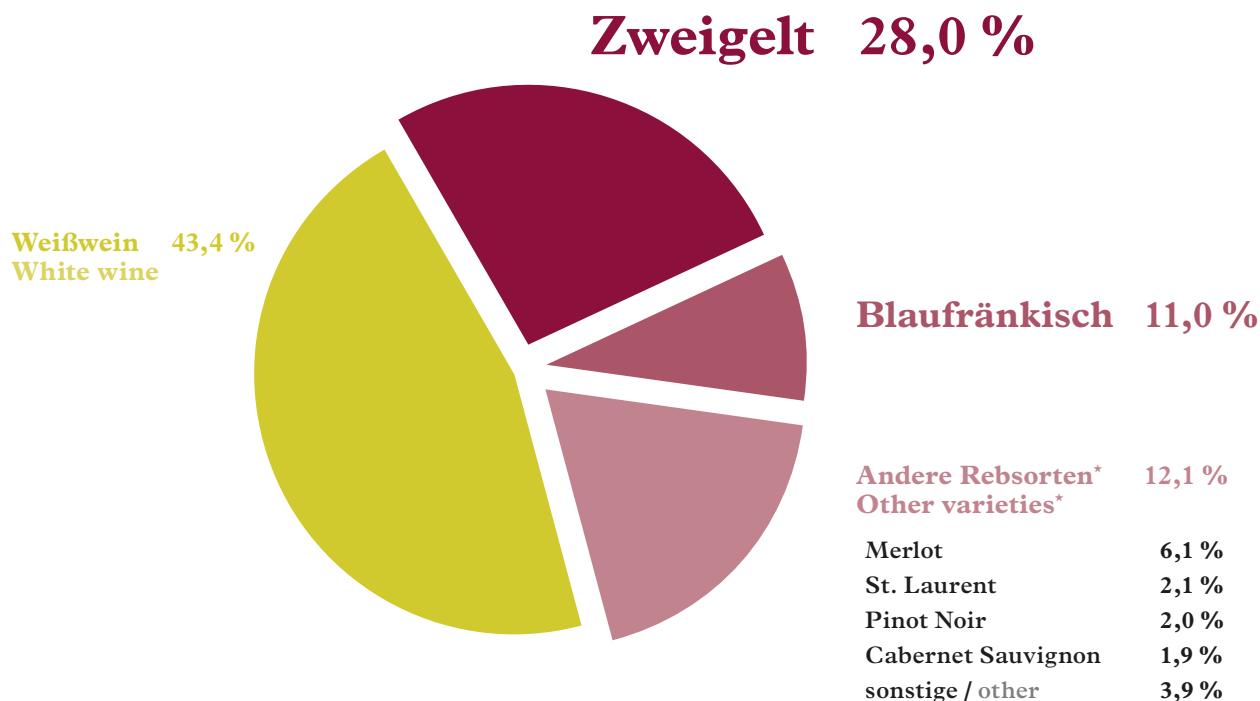




**CARNUNTUM**  
Qualitätswein  
Rebsortenverteilung  
Distribution of grape varieties

**ROTWEIN / RED WINE**

**55,0 %**



\*reinsortig nicht als Carnuntum-DAC-Wein zugelassen  
\*monovarietal not permissible for a Carnuntum DAC wine

**Rote Sorten – mit Blick in die Zukunft**

Zahlreiche internationale Rebsorten sind in Carnuntum heimisch geworden. Allen voran der Merlot, der in Carnuntum zumeist als abrundender, fleischiger Cuvéepartner verwendet wird. Die im Weingarten anspruchsvolle Sorte St. Laurent wird von manchen Winzern mit großer Leidenschaft gepflegt und bringt sehr eigenständige Weine mit atemberaubender Frucht und elegantem Körper hervor. Cabernet und Syrah sind gerade im Hinblick auf die Klimaveränderung sichere Anlagen. All diese Sorten dürfen in Weinen mit Herkunft „Carnuntum“ zu maximal einem Drittel verwendet werden, andernfalls müssen sie auf dem Etikett „Niederösterreich“ als Herkunft anführen.

**Red varieties: into the future**

Numerous international grape varieties have become local to Carnuntum, particularly Merlot, which is frequently used in Carnuntum to make blends more rounded and meatier. Although it can be a challenge to grow, the St. Laurent grape variety is passionately cultivated by some winemakers and produces some truly distinct wines with breathtakingly fruity notes and elegant body. Cabernet and Syrah are seen as safe bets, especially in view of climate change. All these varieties can comprise up to a third of a wine labelled with the Carnuntum designation of origin. If, on the other hand, they make up more than a third of a blend, the label has to declare “Niederösterreich” as the origin.

# GRÜNER VELTLINER



# CHARDONNAY



# WEISSBURGUNDER

## Carnuntums weiße Seite

Wenn sie vielerorts auch weniger bekannt sind, so machen die Weißweine doch knapp 45 % des Weinanbaus im Gebiet aus. Dominierend ist **der Grüne Veltliner**, der sich in den Rieden mit gutem Feuchtigkeitshaushalt durchgesetzt hat. Die Stilistik des Carnuntiner Veltliners ist mild, angenehm harmonisch und an einer eher gelbfruchtigen Aromatik zu erkennen. Es sind Weine, die aufgrund ihres hohen Anteils an milder Weinsäure und geringer Apfelsäure sehr ausgeglichen sind, sich deshalb perfekt als Speisenbegleiter eignen und vor allem eine sehr zuverlässige harmonische Reifeentwicklung aufweisen.

Dabei lassen sich ganz klare Unterschiede in den Ortsappellationen wahrnehmen: Auf den schottrigen Böden der Donauterrassen von Petronell sind die Weine von frisch-fröhlicher Frucht geprägt. Die kühlende Lössschicht von Stixneusiedl bringt feine, elegante Aromen hervor, lehmige Böden in Göttlesbrunn bedingen cremige Veltliner, während die Höfleiner Weißweine in eine rassige Richtung gehen. Grüne Veltliner von Prellenkirchen sind in ihrer sanften Textur den Burgundersorten schon sehr ähnlich, Hainburger zeigen sich dank der Granitböden meist hellaromatisch und leichtfüßig. Spannend sind in Carnuntum auch die Weißweine aus **Chardonnay** und **Weißburgunder**, die recht gut mit den oft trockenen und kalkreichen Bedingungen zurechtkommen und sich vor allem dazu eignen, das Terroir einzelner Lagen gut widerzuspiegeln.

## Carnuntum's whites

Even though they may not be as well known in many places, Carnuntum's white wines represent almost 45% of the wine grown in the region. **Grüner Veltliner** is the dominant variety, thriving in vineyards offering a good degree of moisture. The character of Carnuntum Veltliner is mild and harmoniously balanced with distinctive aromatics, often of yellow fruits. Due to the high level of mild tartaric acid and low level of malic acid, these wines are very well-balanced. As a result, they pair perfectly with food and can be relied on to mature harmoniously.

However, very clear differences can be found between the appellations of different villages. Wines grown near Petronell on the gravel-rich soils of the Danube terraces are characterised by their fresh and cheerful fruitiness. The cooling effect of the loess layer at Stixneusiedl produces wines with fine, elegant aromas, while Höfleiner whites tend to be temperamental, and the loamy clay soils in Göttlesbrunn result in creamy Veltliner wines. The soft texture of Grüner Veltliner wines from Prellenkirchen makes them very similar to those produced from Pinot varieties. The granite soils in Hainburg tend to lend the wines bright aromatics and a certain light-footedness. Carnuntum whites made from **Chardonnay** and **Pinot Blanc** are also exciting: these wines cope particularly well in the region's often dry conditions and limestone-rich soils, and they are particularly good at reflecting the terroir of individual vineyards. This is why



**CARNUNTUM**  
**Qualitätswein**  
**Rebsortenverteilung**  
**Distribution of grape varieties**

**WEISSWEIN / WHITE WINE**

**43,4 %**

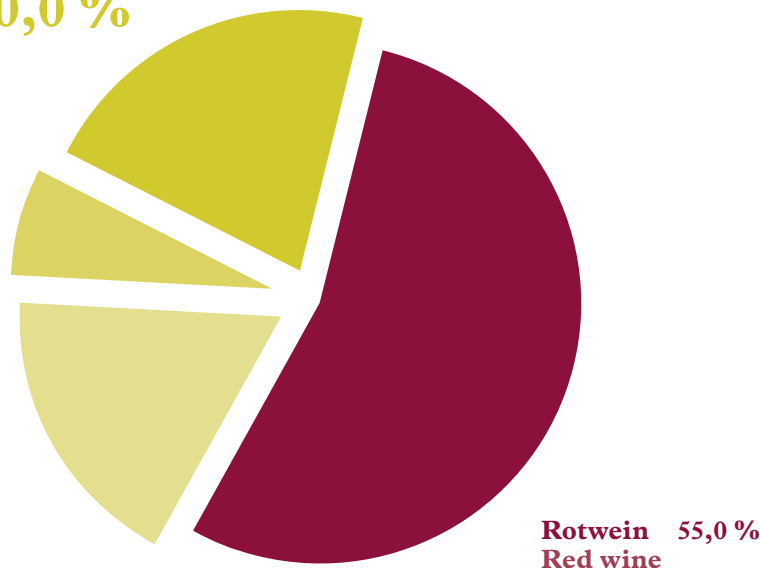
**Grüner Veltliner 20,0 %**

**Chardonnay &  
 Weißburgunder 8,5 %  
 Weiße Burgundersorten  
 White Pinot varieties**

**Andere Rebsorten\* 14,9 %  
 Other varieties\***

**Welschriesling 4,9 %  
 Muskateller 3,2 %  
 Sauvignon Blanc 3,1 %  
 sonstige / other 3,7 %**

\*reinsortig nicht als Carnuntum-DAC-Wein zugelassen  
 \*monovarietal not permissible for a Carnuntum DAC wine



In der Entwicklung von weißen Riedenweinen spielen diese beiden Sorten daher eine große Rolle, sie werden zukünftig vermutlich die weiße Spitze des Gebiets repräsentieren.

Grüner Veltliner und Burgundersorten sind die Säulen des Carnuntum DAC. Die Weine können reinsortig oder als Cuvées ausgebaut werden, wobei Veltliner und Burgunder mit zumindest zwei Dritteln die dominante Mehrheit aufweisen müssen.

In einigen Weingütern haben auch andere Weißweinsorten Bedeutung erlangt und sind bei abwechslungsreichen Ab-Hof-Kunden beliebt. Etwa der rassig-würzige Sauvignon Blanc oder der aromatische Muskateller, die in den vielen urtypischen Heurigen zur Brettljause nicht fehlen dürfen. In Carnuntum-DAC-Weinen können diese Sorten nur als Minderheitspartner auftreten, etwa um Cuvées abzurunden. In allen anderen Fällen müssen sie mit der Herkunft „Niederösterreich“ etikettiert werden.

these two varieties are playing a major role in the development of white Riedenwein; it is likely that they will represent the region's premium whites in years to come.

Grüner Veltliner and Pinot varieties are the pillars of the Carnuntum DAC. These varieties can be used in monovarietal wines or cuvée blends, whereby Veltliner, Chardonnay and/or Pinot Blanc must make up at least two-thirds of the blend.

In some wineries, other white varieties have also gained prominence and are popular among cellar door customers eager for variety. Examples include zesty, spicy Sauvignon Blanc and aromatic Muskateller, which are commonly served by many of the region's traditional *Heurige* (wine taverns) alongside platters of cold cuts and cheese. These varieties may only be used as a minority component in a Carnuntum DAC wine – for making a blend more rounded, for example. If this is not the case, the origin of the wine has to be declared as “Niederösterreich” on the label.



## WEIN & SPEISEN

## WINE & FOOD

Zweigelt ist für überraschend viele Gerichte ein charmanter und verlässlicher Partner. Die klassische Gebietsstilistik mit feiner Kirschfrucht, frischem Charakter und samtigen Tanninen glänzt in Kombination mit süßlichen Saucen von geschmortem Rindfleisch ebenso wie zur feurigen Chili-Schärfe diverser asiatischer Speisen. Ist ein kerniger und gut strukturierter Ortswein oder ein ausdrucksstarker Einzellagenwein aus vorwiegend Zweigelt oder Blaufränkisch im Glas, begleitet er elegant und mit anspruchsvollem Trinkvergnügen feinste Fleischgerichte, seien es Braten im Ganzen, mürbe Wildragouts, knusprige Edelgeflügel oder saftige Steaks.

Der Grüne Veltliner, die wichtigste Weißwein-Rebsorte in Carnuntum, wird als Speisenbegleiter aus vielen Gründen weltweit geschätzt. Seine Frische, die eher dezente Aromatik von grün-gelbem Kernobst und eine bisweilen pikante Würze machen ihn zum Allrounder mit Klasse auf beinahe jedem gedeckten Tisch. Wie der Grüne Veltliner können Weißburgunder und Chardonnay, je nach Ausbauart und genauer Herkunft innerhalb des Gebiets, verschiedene Weinstile souverän abdecken: Sie überzeugen als fruchtig-frische oder elegante Typen ebenso wie als körperreiche große Weißweine.

### **Kleine Harmonielehre**

Bei der Weinbegleitung eines Gerichts soll Harmonie entstehen. So muss der Wein nicht nur auf eine Fleisch- oder Fischart abgestimmt sein, sondern ebenso auf Saucen, Beilagen und die Zubereitungsart. Weiters ist zu beachten, dass die Faktoren der Wein-Grundstruktur (Säure, Süße, Gerbstoffe, Alkoholgehalt)

bedeutsamer sind als seine Aromen. Damit sich eine glückliche Verbindung von Speise und Wein am Gaumen ergibt, sind stets alle beteiligten Komponenten zu berücksichtigen. Beispielsweise addieren sich zwar Salz in einem Gericht und markantes Tannin im Wein unangenehm, dies kann jedoch durch einen höheren Fettgehalt im Essen ausgeglichen werden. Das ist der Grund, warum sich tanninbetonte Rotweine mit gereiftem Hartkäse ausgezeichnet vertragen. Säure im Wein lässt fettreiche, gebackene Speisen leichter erscheinen. Daher ist ein Veltliner oder ein leicht gekühlter Blaufränkisch zu gebratenem Fleisch wie beispielsweise einem Brathendl oder Schweinsbraten eine ausgezeichnete Ergänzung.

Um Gewürze in einer Speise gut mit Wein zu kombinieren, braucht es etwas Erfahrung. Die frische Schärfe von Ingwer oder Frühlingszwiebeln wird etwa durch das cremige Mundgefühl weißer Burgunderweine mit etwas Holzeinsatz ausgeglichen. Nicht zu scharfe Currys werden in ihrer aromatischen Komplexität von fruchtigem Zweigelt oder einem extraktreichen, vollmundigen Grünen Veltliner zum Leuchten gebracht. Sind Kräuter im Spiel, wird deren Eigenaroma betont, wenn auch der Wein pflanzliche Noten aufweist. Dasselbe gilt auch für Zitronenschale als Würzmittel, die stärker zur Geltung kommt, wenn auch der Wein Zitrusanklänge zeigt, wie es häufig bei einem Grünen Veltliner der Fall ist. Beim Einsatz von Zitronensaft oder gar Essig in der Speise ist zu beachten, dass sich Säure in der Speise und Säure im Wein addieren. Wenn im Gericht nicht etwas ausgleichendes Fett vorhanden ist, braucht der Wein Extrakt- oder Fruchtsüße und Reife, um standhalten zu können.

Zweigelt is a charming and reliable partner for a surprising array of dishes. The classic regional style, with its dark cherry fruit, freshness and velvety tannins, really shines through when paired with the sweet sauces of braised beef and the fiery chilli heat of many Asian specialities. A compact and well-structured Ortswein (*villages* wine) or an expressive Riedenwein (single-vineyard wine) made from Zweigelt or Blaufränkisch is an elegant and sophisticated accompaniment for the finest meat dishes, including roast joints to tender game ragouts, crisp-fried poultry and succulent steaks.

Grüner Veltliner, the most important white wine grape variety in Carnuntum, is enjoyed as a food companion around the world for a multitude of reasons. Its freshness, the subtle aromatics of green-yellow pome fruit and an occasional spiciness make it a classy all-rounder for almost any dining table. Like Grüner Veltliner, both Pinot Blanc and Chardonnay can display different wine styles with ease, depending on the method of maturation and exact origin within the region. They can produce wines with an impressive fruity freshness or elegance, as well as outstanding full-bodied white wines.

#### **A brief lesson in harmony**

The wine paired with a dish should engender harmony. The wine must not only be matched to the type of meat or fish, but also to sauces, side dishes and the method of cooking. It is important to remember that the factors that make up the wine's basic structure (acidity, sweetness, tannins, alcohol content) are more important than its aromas. All of the components involved must be taken into account to satisfy the palate with a perfect blend of food and wine. For instance, although salt in a dish and pronounced tannin in wine may be an unpleasant alliance, this can be balanced out by increasing the fat content of the food. This is why tannin-rich red wines are an excellent match for mature, firm cheese. The acidity of wine appears to lighten fried dishes that are high in fat. This is why a Veltliner or slightly chilled Blaufränkisch goes superbly with roast chicken or roast pork, for example.



























An element of experience is required in order to combine the spices in a dish successfully with wine. The fresh potency of ginger or spring onion is balanced by the creamy mouthfeel of white Pinot wines with a little use of oak. A fruity Zweigelt or a full-bodied Grüner Veltliner rich in extracts is perfect for bringing out the aromatic complexity of mild curries. If herbs feature in the dish, their natural aroma comes to the fore if the wine also has

vegetal notes. The same applies to lemon peel used as a seasoning. This becomes more pronounced when the wine also has citrus notes, which is commonly the case with Grüner Veltliner. When using lemon juice or even vinegar in a dish, it is important to remember that the acidity in both the food and the wine will add up. If the dish does not contain a little fat to balance this out, the wine requires sweet extract or fruity sweetness and maturity to be able to withstand the acidity.




# WEIN & SPEISEN IN KOMBINATION

## WINE & FOOD PAIRING

Speise Food	Süße Sweetness	Säure Acidity	Salz Salt	Schärfe Spiciness	Bitterstoffe Bitter compounds	Röstaromen Roasted aromas	Fett Fat
<b>Wein Wine</b>							
<b>Säure Acidity</b>	 ↑	 ↑	 ↑	 ↑	 ↑	 ↓	 ↓
<b>Gerbstoffe, Tannine Tannins</b>	 ↓	 ↓	 ↑	 ↓	 ↑	 ↓	 ↓
<b>Hoher Alkoholgehalt High alcohol content</b>	 ↑			 ↑	 ↓	 ↓	 ↓
<b>Extrakt-, Frucht- oder Restsüße Extract, fruit or residual sugar</b>				 ↓	 ↓		

**Harmonie  
Wein & Speisen  
Wine & food  
harmony**



**Gegenseitige  
Beeinflussung  
Mutual interaction**

↑	verstärkt sich intensifies
↓	vermindert sich decreases
⊕	vereinen sich unite

### Regeln: Freundschaft Wein & Speisen



### Rules: Friendship wine & food

- Gesamteindruck durch **Zusammenspiel** aller beteiligten Komponenten
  - Gelungene Partnerschaft durch **Harmonie** statt Konkurrenz
  - **Ausgleichende Faktoren:** Fett und Röstaromen im Essen, Süße im Wein
  - **Reifer Wein:** elegante Durchsetzungskraft
  - **Weindramaturgie** bei einer Menüfolge: weiß vor rot, jung vor gereift, leicht vor kräftig
  - **Berücksichtigung äußerer Faktoren:** Anlass, Gäste, Trinkgewohnheiten, Jahreszeit
- 
- **The interplay** between all of the elements creates the overall impression
  - A successful partnership involves **harmony** rather than competition
  - **Balancing factors:** Fat and roasted aromas in the food, sweetness in the wine
  - **Mature wine:** elegant assertiveness
  - **Wine dramaturgy** to accompany a meal: white before red, young before mature, light before powerful
  - **Consideration of external factors:** occasion, guests, drinking habits, season



„Carnuntum liegt in einer nordöstlichen Region in Österreich mit sehr großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, vor allem im Spätsommer und Herbst. Dadurch reifen die Trauben gut aus und behalten dabei ihre elegante und markante Säure. Wenig Niederschlag und gut durchlässige Böden machen das Gebiet höchst geeignet für Weinbau – speziell für blaue Trauben. **Blaufränkisch aus Carnuntum** zeigt elegante, seidige Tannine und Aromen von Sauerkirschen und bietet exzellentes Reife-potenzial. Er passt perfekt zu auf Sojasauce basierender Teriyaki-Sauce, die mit fettem, weißen Fisch kombiniert wird, wie z. B. Stachelmakrele (japan.: „Buri“). **Carnuntum DAC Zweigelt** wiederum zeigt am Gaumen reife rote Früchte, Würze von weißem Pfeffer und eine leicht erdige Nuance. Dieser Wein ist die beste Kombination zu Aal „Kabayaki“ mit einer Sauce, die ebenfalls auf Sojasauce basiert.“

“Carnuntum is situated in one of the northeast regions of Austria, where there are significant differences between daytime and night-time temperatures, especially in late summer and autumn. This allows the grapes to mature thoroughly and retain their elegant and distinctive acidity. Low precipitation levels and well-drained soils make the region highly suitable for winegrowing – especially red grapes. **Blaufränkisch from Carnuntum** is characterised by elegant, satiny tannins and aromas of morello cherries, and offers excellent ageing potential. It pairs perfectly with oily white fish, such as Japanese Amberjack (in Japanese: *buri*) that has been cooked in a soy sauce-based teriyaki. Meanwhile, **Carnuntum DAC Zweigelt** is expressed by mature red fruits, the spiciness of white pepper and a light earthy nuance on the palate. This wine is best paired with *kabayaki* eel, another soy sauce-based dish.”



„Tom Kha Gai – diese berühmte würzige Thai-Suppe mit Kokosmilch, Huhn, frischen Kräutern und Schärfe ist einfach unwiderstehlich. Die Aromen von frischem Zitronengras, Kaffir limettenblättern, Galgant und Koriandergrün passen hervorragend zur Nase eines **Carnuntum-DAC-Weißweins** – besonders, wenn er von **Grünem Veltliner** dominiert wird. Seine Mineralität und angenehme Säure runden die Kokosnusscreme und die pikanten Aspekte der Suppe gut ab. Ein vielschichtiger, **roter Carnuntum DAC** mit Frucht und Mineralität passt zu Curry mit Kokoscreme, das auf Fleisch basiert. Thai-Curry-Paste ist mit ihren vielen frischen Kräutern sehr komplex und somit eine Herausforderung für jeden Wein, aber keiner kann sich besser behaupten als ein Carnuntum DAC in Rot.“

“Tom Kha Gai – the famous spicy Thai soup made from coconut milk, chicken, fresh herbs and spices is simply irresistible. The aromas of fresh lemongrass, kaffir lime leaves, galangal and coriander leaf perfectly match the nose of a **Carnuntum DAC** white wine – especially when it is dominated by a **Grüner Veltliner**. The coconut cream and spiciness of the soup are rounded off wonderfully by its minerality and pleasant acidity. A multi-faceted, **red Carnuntum DAC** with fruit and minerality pairs well with meat-based curries containing coconut cream. With its blend of fresh herbs, Thai curry paste is very complex and a challenge for any wine, but this Carnuntum DAC red is second to none.”

Silvio Nitzsche (Dresden, DE)  
Sommelier: Wein/Kultur/Bar



„Wir haben bei uns keine klassische Küche. Wir leben von unserer Käseauswahl, die 80 bis 120 Sorten umfasst, und versuchen damit unsere Gäste zu begeistern. Damit die Käse ein wenig bereichert, untermalt und zugleich auf spezielle Weise begleitet werden, servieren wir dazu immer eine sehr besondere und zugleich auch gewagte Geschmackskomponente. Zu den folgenden Kombinationen finde ich **Carnuntum DAC Zweigelt** extrem faszinierend und besonders geschmackfördernd, da er sich sowohl kontrastierend als auch komplementierend zeigt:

- Fleur de Saugé (Kuhweickkäse) mit in Kirschsafft kaltgezogener Ananas
- Maroilles (Kuhweickkäse) mit Zwiebelchen im Kräutersud
- Rove de Garrigues (Ziegenfrischkäse) mit geminzter Roter Bete“

“Our cuisine is anything but classic. We have an amazing cheese selection – 80 to 120 varieties – and we make every effort to inspire our guests with it. To enrich, accentuate and accompany these cheeses in the best possible way, we always serve them with a very special and usually quite daring flavour component. I find that **Carnuntum Zweigelt DAC** is an intriguing accompaniment to the following combinations as it enhances the flavours by offering both a contrast and a complement at the same time:

- Fleur de saugé (soft cow’s milk cheese) with pineapple cold marinated in cherry juice
- Maroilles (soft cow’s milk cheese) with baby onions in a herb broth
- Rove des Garrigues (soft goat’s cheese) with minted beetroot”

Stefan Schachner (Rehetobel, CH)  
Sommelier: Gasthaus zum Gupf



„Das ‚Gasthaus zum Gupf‘ ist eine Welt, in der man das Beste liebt. Was aus der Küche kommt, ist mit Sorgfalt ausgesucht und mit Passion zubereitet – bis ins kleinste Detail. Abseits von Klassikern servieren wir auch spannende Eigenkreationen, wie z. B. ‚Zweierlei von der Taube an Pfefferjus mit einer Komposition von Kartoffeln, Süßkartoffeln und schwarzer Walnuss‘. Dieses Gericht eröffnet die Bühne für den perfekten Auftritt eines **Carnuntum DAC Zweigelt**: Die Taube bietet ihm die Möglichkeit, mit seinem runden Körper und samtigen Tanninen zu brillieren, mit den weiteren Komponenten des Gangs harmonisieren seine charmante Fruchtigkeit und Frische ganz hervorragend.“

“The ‘Gasthaus zum Gupf’ is a place where only the best will do. Everything in the kitchen is sourced with care and prepared with passion and a keen eye for detail. Alongside the classics, we also serve our exciting signature creations, such as a duo of pigeon in pepper sauce with a medley of potatoes, sweet potatoes and black walnut. This dish sets the scene for a **Carnuntum DAC Zweigelt** to make a perfect entrance: the pigeon offers the opportunity for the wine’s rounded body and velvety tannins to shine, while the other ingredients harmonise perfectly with its alluring fruitiness and freshness.”



„Weine aus Österreich zu trinken genieße ich wirklich, vor allem Rotwein aus **Carnuntum**. Diese Weine sind sehr facettenreich und haben starken Charakter. Insbesondere mag ich **Blaufränkisch**, ich liebe den Duft, die Kühnheit und die pfeffrigen Aromen. Diese Weine haben gutes Reifepotenzial und passen hervorragend zu verschiedenen Arten von Fleisch. Wir in Schweden essen gerne Wildfleisch, wie Damwild, Elch und Wildgans. Diese Wildgerichte sind meist recht herzhaft und geprägt von den Wild-Aromen, oft servieren wir sie mit einer süßen Sauce oder Preiselbeeren, was der Speise sowohl Süße als auch Fruchtigkeit verleiht – perfekt, um sie mit Zweigelt abzurunden. Wenn jemand Gemüse bevorzugt, gehen diese Weine eine großartige Verbindung mit wilden Pilzen, Trüffeln und schmackhaftem Wurzelgemüse ein.“

„Fisch und Meerestiere spielen in New York eine wichtige Rolle. Die Menschen sind offen und frei für Kombinationsmöglichkeiten. So empfehle ich zu Fischgerichten gerne Rotweine. Dafür eignet sich besonders **Blaufränkisch aus Carnuntum**, weil er mit seinen seidigen Tanninen, Leichtfüßigkeit, Eleganz und Finesse sowohl Wein-Einsteiger als auch Experten verzaubert. Eine Herausforderung für jeden Sommelier stellen koreanisch angehauchte Speisen dar, die derzeit sehr en vogue sind. Sie sind meist leicht anfermentiert und enthalten viele Kräuter. Immer wieder entdecke ich, dass **Grüner Veltliner oder Weißburgunder aus Carnuntum** hervorragende Partner für diese Gerichte abgeben, weil sie schon in der Jugend gut balanciert sind.“

“I really enjoy drinking wines from Austria, especially red wine from **Carnuntum**. These wines are multi-faceted and have a strong character. I particularly like **Blaufränkisch** – I love the nose, the boldness and the peppery aromas. This wine has good ageing potential and pairs excellently with different types of meat. In Sweden we like to eat game, such as venison, elk and wild goose. These dishes are usually very hearty with a distinctive game aroma. We often serve them with a sweet sauce or cranberries, which gives the dish both a sweet and fruity touch – perfect to round it off with Zweigelt. For those who prefer vegetables, this wine pairs excellently with wild mushrooms, truffles and flavoursome root vegetables.”

“Fish and seafood play an important role in New York. Preparation methods vary enormously as the city is a melting pot for cooking styles from all over the world. People here are broad-minded and open to new fusions. For example, I like to recommend red wines with fish dishes. I find **Blaufränkisch from Carnuntum** particularly suitable because its satiny tannins, light-footedness, elegance and finesse win over wine novices and experts alike. Korean-style dishes, which are very popular at the moment, pose a real challenge to any sommelier. They are usually slightly fermented and contain lots of herbs. Time and again I find that **Grüner Veltliner and Pinot Blanc from Carnuntum** make excellent partners for these dishes, as they are well-balanced even when young.”

Beatrice Becher (Stockholm, SWE)  
Sommelière: Weinbar Foli



Aldo Sohm (New York, USA)  
Best Sommelier in the World 2008  
Sommelier: Aldo Sohm Wine Bar





# GESCHICHTE & GEGENWART

## PAST & PRESENT

### **Carnuntum im Licht der Geschichte**

Über Jahrhunderte hinweg trennte die als „Limes“ bezeichnete Grenzlinie das Römische Reich im Norden von den Stammesgebieten des unbesetzten Germaniens. Der Limes folgte dabei über weite Strecken dem Verlauf der Donau, die eine natürliche Barriere bildete. Die bedeutendste Stellung entlang des österreichischen Donaulimes nahm der Ort Carnuntum ein, der sich dank seiner besonderen Lage am Schnittpunkt zweier Hauptverkehrsachsen (Bernsteinstraße, Limesstraße) zur Hauptstadt der Provinz Oberpannonien entwickelte.

Hier wuchs neben den militärischen Strukturen mit bis zu 6.000 stationierten Soldaten eine prosperierende zivile Siedlung rasch zur Weltstadt mit bis zu 50.000 Einwohnern heran. Ein reger Fernhandel sorgte dafür, dass es sich in Carnuntum in ähnlichem Wohlstand leben ließ wie in Rom selbst. Olivenöl, Dörrobst und natürlich auch große Mengen Wein wurden aus dem Mittelmeerraum über die Alpen geschafft, um den „Roman way of life“ sicherzustellen.

Lange war die Belieferung der Truppen mit Wein ausschließlich Händlern aus Rom vorbehalten und an ein Auspflanzverbot von Weinreben vor Ort geknüpft. Jedem Legionär war vertraglich die beträchtliche Menge von etwa zwei Liter Wein täglich zugesichert. Beimengungen von Alkohol sollten die Soldaten vor verschmutztem Trinkwasser schützen und so ihre Kampffähigkeit garantieren.

### **Carnuntum from a historical perspective**

For centuries, the border known as the “Limes” separated the north of the Roman Empire from the tribal regions of unoccupied Germania. For long stretches, the Limes followed the course of the Danube, which acted as a natural barrier. Carnuntum was the most significant camp along the Austrian Danube Limes and became the capital of the Pannonia Superior province thanks to its favourable location at the intersection of two major transport routes (the Amber Road and German Limes Road).

Here, alongside the military base where up to 6,000 soldiers were stationed, a prospering civil settlement developed quickly into a large cosmopolitan city with up to 50,000 inhabitants. Dynamic long-distance trading ensured that the standard of living in Carnuntum was similar to that in Rome itself. Olive oil, dried fruit and, of course, vast quantities of wine were carried from the Mediterranean region over the Alps to fuel the Roman way of life.

For many years, the right to supply wine to the troops was reserved exclusively for traders in Rome, accompanied by a ban on planting local vineyards. Every legionary was contractually assured the substantial quantity of around two litres of wine per day. This supply of alcohol was intended to protect the soldiers from contaminated drinking water and keep them fit for battle.

Kaiser Probus (an der Macht von 276 bis 282) war es, der in zahlreichen Nordprovinzen den Weinbau erlaubte, es gibt aber reichlich Indizien dafür, dass er schon davor existierte. Spätestens jetzt begannen aus dem Heer ausgeschiedene Legionäre, die zur Versorgung mit Grund und Boden bedacht wurden, als Winzer zu wirken.

Mit dem Untergang des Weströmischen Reichs Mitte des fünften Jahrhunderts beginnen dunkle Jahrhunderte der Völkerwanderung entlang der Donau und im Laufe des Mittelalters versinkt die einstige Pracht der Stadt. Erst im 20. Jahrhundert erwacht das Interesse und archäologische Ausgrabungen sichern seither das römische Vermächtnis.

Dennoch: Bereits im 12. Jahrhundert hatte sich der Weinbau in Carnuntum zum bedeutenden Produktionszweig entwickelt, der bis ins 15. Jahrhundert prosperierte. Vom 15. bis ins 18. Jahrhundert verlagerten die Bürger der wichtigen Grenzstädte Hainburg und Bruck an der Leitha ihren Schwerpunkt auf den Import von Weinen aus Ungarn, wo sie selbst großflächig Weingärten besaßen. Die privilegierte Möglichkeit, den eigenen „Hungarwein“ entgegen den habsburgischen Einfuhrverboten nach Österreich zu bringen, versprach mehr Gewinn, als sich in den heimischen Weingärten abzurackern.

It was Emperor Probus (reigning from 276 to 282) who permitted winegrowing in a large number of northern provinces, but there is ample evidence that viticulture existed well before that. From this point on, but possibly earlier, legionaries who had left the army and had been provided with land began to work as winegrowers.

With the fall of the Western Roman Empire in the mid-fifth century, the dark centuries of mass migration along the Danube began and the once proud city fell from splendour during the Middle Ages. Only in the 20<sup>th</sup> century did interest in the area awaken, and subsequent archaeological excavations have preserved and protected the Roman legacy.

However, back in the 12<sup>th</sup> century, viticulture in Carnuntum had already developed into a significant production industry that prospered into the 15<sup>th</sup> century. From the 15<sup>th</sup> to 18<sup>th</sup> centuries, citizens of the key border towns of Hainburg and Bruck an der Leitha focused on importing wines from Hungary, where they themselves owned extensive vineyards. The privilege of bringing their own Hungarian wine into Austria in defiance of the Habsburg import ban promised greater profits than struggling in the local vine fields.





Bereits 100 Jahre später befand sich der Weinbau im Niedergang, 1746 kann die Stadt aus ihren Weingärten fast keinen Nutzen ziehen. Die Bewirtschaftung der Rebberge zwischen Donau und Leithafluss, an dessen rechtem Ufer das Königreich Ungarn begann, oblag den untertänigen Pächtern und Bauern, die große Teile ihre Erträge in die Zehentkeller der Grundherrschaften einbringen mussten. Erst die Grundentlastung in der Mitte des 19. Jahrhunderts machte sie zu freien Bauern, die selbstbestimmt wirtschaften konnten. Dies schlug sich zum Beispiel in der Neuanlage von Kellergassen nieder, da nun jene Landwirte, die auch über Weingärten verfügten, einen Ort brauchten, wo die Trauben selbst verarbeitet werden konnten, anstatt sie in den Herrschaftskeller zu führen.

Doch Probleme mit Mehltau (*Oidium*, ab 1850), das Auftreten der zerstörerischen Reblaus (ab 1872) und schließlich Falscher Mehltau (*Peronospora*, ab 1878) machten den meist im Nebenerwerb arbeitenden Winzern in der Region Carnuntum das Geschäft alles andere als leicht. Es sollte noch weitere hundert Jahre samt zwei Weltkriegen dauern, bis sich hier Betriebe entwickeln konnten, die sich ausschließlich auf den Wein konzentrierten und die man heute mit Recht als Weingüter bezeichnen darf.

Just 100 years later, winegrowing found itself in decline and in 1746, Bruck could barely make a profit from its own vineyards. The Leitha river marked the boundary with the Kingdom of Hungary and between here and the Danube, the cultivation of vineyards obliged the subservient tenants and farmers to contribute the majority of their yields to the landlords' tithe cellars. Only the agrarian reform in the mid-nineteenth century turned them into independent farmers who could manage their land autonomously. This was reflected, for example, in the new creation of the cellar-lined streets known as *Kellergassen*, where every farmer with a vineyard could process his own grapes, rather than delivering them to an aristocrat's cellar.

However, problems with powdery mildew (*Oidium*, 1850 onwards), the presence of destructive *phylloxera* (vine lice, 1872 onwards) and downy mildew (*Peronospora*, 1878 onwards) made business anything but easy for – mostly part-time – winemakers in the Carnuntum region. It would take another hundred years and two world wars for businesses here to develop into genuine wineries as we know them today, focussed exclusively on wine production.

## Gegenwart

In den 1990er-Jahren entwickelten diese Betriebe gemeinsam eine erfolgreiche Gebietsmarke namens „Rubin Carnuntum“ – auf Basis von Zweigelt – die vielen Betrieben den Eintritt in ein höheres Preissegment erlaubte. Carnuntum wurde infolge mehr und mehr als Rotweingebiet wahrgenommen, wenngleich die Hälfte aller Rebflächen mit weißen Sorten bepflanzt war.

Als in Österreich die Entwicklung der DACs einsetzte, waren die Winzer in Carnuntum zunächst ratlos. Man beobachtete, wie andere Gebiete geradezu mit Selbstverständlichkeit ihre Typizität nur einer oder zwei Sorten definieren konnten. In Carnuntum ließ sich so eine Eindeutigkeit nicht festmachen. Im Gegenteil: Die Vielfalt der Bodenformationen, die Zweiteilung zwischen Karpaten und Alpen, die mikroklimatischen Unterschiede je nach Ausrichtung eines Hügels und vor allem die unterschiedliche Verfügbarkeit von Bodenfeuchtigkeit hatten über die Jahrzehnte zu einer recht breiten Sortenvielfalt im Gebiet geführt. Auch waren viele für das Gebiet typische Cuvées entstanden, in denen man die Vorteile verschiedener Weinberge zu harmonischen Synergien vereinte. Jeder dieser Weine war stolz auf seine Herkunft. Welchem Wein, welcher Herkunft und welchem Winzer sollte man das Recht absprechen, Carnuntum auf dem Etikett zu tragen? Der Weg zur Entscheidung dauerte etwa zwei Jahrzehnte. Ab dem Jahrgang 2019 war die Herkunftsdefinition für Carnuntum DAC geboren. (Mehr dazu im Kapitel Carnuntum DAC.)

## Present

In the 1990s, these wineries joined forces to develop a successful regional brand called “Rubin Carnuntum” – based on Zweigelt –, which opened the door to a higher price segment for many businesses. As a result, Carnuntum was increasingly viewed as a red wine region, even though half of all areas under vine were planted with white varieties.

When the development of DACs was introduced to Austria, the Carnuntum winemakers were initially puzzled. They noticed that other regions could define their typicality with only one or two varieties, almost as a matter of course. However, winemakers in Carnuntum were faced with much more ambiguity. Indeed, over a period of decades, the variety of soil formations, the divide between Carpathian and Alpine influences, the microclimatic differences depending on which way a slope faces and, above all, the different levels of ground moisture, had led to an extremely broad range of varieties in the region. Many of the region’s typical blends had also emerged, combining the best aspects of different vineyards to create harmonious synergies. Each of these wines was proud of its origin. Which wine, which origin and which winegrower should be denied the right to carry the Carnuntum name on the label? The path to the decision took almost two decades. The Carnuntum DAC designation of origin was finalised for the 2019 vintage onwards. (More on this in the section on Carnuntum DAC.)





## EINE REISE WERT WORTH A TRIP

Viele Wege zum Genuss führen nach Carnuntum. Dank der Nähe zum Flughafen, guter Bahnverbindungen und kurzer Distanz zu Wien sind die Wege gerade mal so lang, dass der Ausstieg aus dem Alltag gut gelingt. Gründe, das kleine, feine Weinbaugebiet zu besuchen, gibt es genug – für Familien oder Paare, Individualisten oder Interessensgruppen.

### Sanfte Fortbewegung in der Natur

Wer in Wald und Wiese zu Fuß unterwegs ist, landet rasch im Augenblick. Ausblicke ändern sich gemächlich, daherwehende Düfte schärfen den Geruchssinn, der Rhythmus der Schritte führt zu innerer Ruhe. Liebhaber des Wanderns sind in Carnuntum gut aufgehoben: Weitwanderwege wie die Römische Bernsteinstraße oder der Jakobsweg queren das Gebiet, auf zahlreichen Rundwanderwegen lässt sich die Aussicht über eine sanft hügelige Weinlandschaft genießen, mancherorts sogar bis hin zum nahe gelegenen Neusiedler See. In die Vergangenheit wandern kann man auf den Römischen Spaziergängen zwischen Petronell-Carnuntum, Bad Deutsch-Altenburg und Hainburg, während man sich von einer kostenlosen App den römischen Alltag erklären lassen kann.



~ 100 km

Wanderwege  
Hiking trails

Besonders erlebnisreich ist eine Wanderung durch den Nationalpark Donau-Auen, wo Biber Bäume fällen, Sumpfschildkröten in

Many roads lead to Carnuntum for an indulgent break. Thanks to its proximity to the airport, good rail connections and the short distance to Vienna, the roads are just long enough to get the feeling of an enjoyable “escape”. There are plenty of reasons to visit the modest but exquisite wine-growing region – an ideal destination for families, couples, lone or group travellers with common interests.

### Gentle strolls in the countryside

Walking through woodlands and meadows is great for anchoring yourself in the present moment. Views change at a leisurely pace, scents prickle the senses and the rhythm of your footsteps promotes inner calm. Keen hikers are well catered for in Carnuntum. Long-distance footpaths like the Roman Amber Road and the Way of St. James traverse the region, and numerous circular hiking trails offer delightful views across the gently rolling vineyard landscape, – in some places even as far as the nearby Lake Neusiedl. The Roman walks between Petronell-Carnuntum, Bad Deutsch-Altenburg and Hainburg transport you back to the past, while a free app describes daily life in Roman times. A hike through the Donau-Auen National Park is particularly adventurous. Here, beavers fell trees, terrapins stretch out their necks in the sun and kingfishers give an occasional flash of their blue plumage. Boat tours can also be booked to learn about the natural secrets of the floodplain from a National Park Ranger. In summer, there are ample opportunities to take a dip in the Danube or one of its idyllic oxbow lakes, with pristine sand and gravel beaches. Alternatively, visitors can cool off in the region’s thermal pools and water parks.

der Sonne den Hals ausstrecken oder hie und da das blaue Gefieder eines Eisvogels aufblitzt. Oder man bucht eine Bootstour und lässt sich von einem Nationalpark-Ranger in die Naturgeheimnisse der Au einweihen. Und wer im Sommer ein Bad in der Donau oder an einem ihrer idyllischen Altarme nehmen möchte, findet Gelegenheit dazu an naturbelassenen Sand- und Kiesstränden. Doch auch Thermal- und Erlebnisbäder bieten Erfrischung. Etwas mehr Strecke zurücklegen lässt sich auf dem Fahrrad.

 ~ 400 km  
 **Radwege**  
Cycle trails

Attraktive Wege wie der Donauradweg oder die Hundsheimer-Berge-Tour lassen sich nicht nur mit dem eigenen Fahrrad erkunden. Ein ausgeklügeltes Fahrradverleihsystem ermöglicht, ein Leihrad an jeder beliebigen Stelle auszuleihen oder zurückzugeben, aber auch viele Beherbergungsbetriebe bieten ihren Gästen Fahrräder an. Aufgrund der zahlreichen Windtage am Spitzerberg befindet sich in Hundsheim ein Flugsportzentrum, das Möglichkeiten zum Segel- und Motorfliegen sowie zum Hänge- und Paragleiten bietet. So lässt sich die Schönheit der Carnuntiner Landschaft sogar aus der Vogelperspektive bewundern. Das Angebot für sportliche Aktivitäten wird durch drei Golfplätze im Gebiet abgerundet.

 **365 Tage / Days**  
Carnuntum Experience

### Kultur & Gaumenspiel

Auch für Kulturinteressierte hat das Gebiet etwas zu bieten, viele Museen locken Besucher von nah und fern. In Petronell-Carnuntum befindet sich die weltweit einzigartige Rekonstruktion eines ganzen römischen Stadtviertels, das nebenan gelegene Museum Carnuntinum holt mit faszinierenden Ausstellungsstücken die Römer ins Hier und Jetzt. Österreichs größte private Gemäldesammlung aus dem Besitz der Familie Harrach kann man auf Schloss Rohrau besichtigen. Wenige hundert Meter davon entfernt steht das Geburtshaus von Michael und Joseph Haydn, wo eine Dauerausstellung das Leben der beiden

Travelling by bike is an easy way to cover long distances. Charming trails like the Danube Cycle path or the Hundsheimer Mountains Tour can still be explored even if you've left your own bike at home. A cleverly designed rental bike system means you can hire or return bikes at any point. Many accommodation providers also offer bikes for their guests. With an abundance of windy days on the Spitzerberg mountain, the nearby aviation sports centre is the perfect place to enjoy some motorised or non-motorised gliding, as well as hang-gliding and paragliding. This is the ideal way to get a bird's-eye view of the beautiful Carnuntum landscape. The region is also home to three golf courses.

 3  
 **Golfplätze**  
Golf courses

### Culture & the art of enjoying

The region has plenty to offer for culture lovers, with museums attracting visitors from near and far. In Petronell-Carnuntum, there is a worldwide unique reconstruction of an entire Roman district, while the fascinating exhibitions in the nearby Museum Carnuntinum bring the Roman times vividly to life. Owned by the Harrach family, Austria's largest private collection of paintings





Komponisten ausleuchtet und ihre Werke im neuen Konzertsaal in den Mittelpunkt gestellt werden. Für kurzweilige Abende sorgen Theaterinszenierungen und Kabarettaufführungen auf verschiedenen Bühnen.

Doch auch die Kunst zu genießen ist Kultur. Für abwechslungsreichen Gaumenschmaus sorgen Bauernmärkte oder Hofläden, wo regional erzeugte Köstlichkeiten zu erstehen sind. Kehrt man bei einem der vielen gemütlichen Heurigen ein, sorgen feine Jausen und die Gastfreundschaft der Winzer für heimeliges Wohlbefinden. Auf den Speisekarten der Gasthäuser finden sich saisonale Spezialitäten, in niveaувollen Restaurants erhält auch ein verwöhnter Gaumen einen besonderen Kick – und die passende Weinbegleitung gibt es sowieso überall! Zu guter Letzt öffnen sich für jeden, der die gesammelten Eindrücke seines Carnuntum-Aufenthalts abgefüllt in Flaschen nach Hause mitnehmen möchte, die Türen der Weinkeller. Hier nehmen sich die Winzer noch persönlich Zeit, die Geschichten zu erzählen, die hinter ihren Weinen stehen: Geschichten der einzigartigen Hügel und Täler und ihrer Bewohner, deren Herzblut in jeder Flasche steckt.



~ 70

**Heurige**  
Wine taverns

can be viewed in Schloss Rohrau castle. A few hundred metres from here is the birthplace of Michael and Joseph Haydn, where a permanent exhibition illustrates the life of the two composers, whose works are performed in the new concert hall. Visitors can while away pleasant evenings watching theatre performances and cabaret shows at a range of venues.

The art of enjoying fine food and wine is also a form of culture. Farmers' markets and farm shops sell a kaleidoscope of locally produced specialities to delight the taste buds. Visitors can also call into one of the many cosy *Heurige* (wine taverns) to enjoy a delicious snack and savour the winegrowers' hospitality. The menus in local inns feature seasonal specialities,

while premium restaurants serve up dishes to delight even the most discerning of palates – with the perfect wine accompaniment, of course! And it goes without saying that the doors to the wine cellars are always open to those wanting to take home some bottled memories of their trip to Carnuntum. Winemakers are happy to spend time with visitors, sharing the stories behind their wines. Stories of the unique hills and valleys, and of the local people who put their heart and soul into each and every bottle.












## WEITERFÜHRENDE LINKS

## LINKS FOR MORE INFORMATION




### Österreich Wein Marketing

-  österreichwein.at
-  austrianwine.com
-  oesterreichwein
-  austrianwine
-  austrianwine

### Wein Niederösterreich

-  weinniederösterreich.at
-  weinniederösterreich
-  weinniederösterreich

### Carnuntum

-  carnuntum.com
-  Carnuntum Wein
-  carnuntum.wein



*Göttlesbrunn*

## Quellen References

**Anderson Kym, Nelgen Signe:** Which winegrapes are grown where?

A global empirical picture, University of Adelaide Press, 2020

**BMLRT** (Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus) nach INVEKOS  
(Stand 31. 5. 21)

**Bundeskellereinspektion:** Bestandsmeldung 2020,

Verkaufsangaben der meldepflichtigen Betriebe: carnuntum-marchfeld.com

**Christelbauer Josef u. Stadlmayer Rudolf:** Geschichte der Stadt Bruck a. d. Leitha, Gemeinde  
Bruck a. d. Leitha, 1920, Ergänzte Neuauflage 1985

**donau.com**

**e-control.at**

**Heinrich Maria:** Geologie der österreichischen Weinbaugebiete.

Unpubl. Vortrag: Lektorenmeeting Weinakademie Rust, 2014

**Klinger Willi, Vocelka Karl (Hrsg.):** Wein in Österreich: Die Geschichte  
(Wine in Austria: The History), Brandstätter Verlag, Wien 2018

**Österreichische Traditionsweingüter:** Erste Lagen, Riedenklassifikation, 2020  
**österreichwein.at**

**Österreichischer Weinbauverband**

**ÖWM:** Österreich Wein intensiv, Stand März 2020

**Paul Josef u. Tischler Theodor:** Göttlesbrunn, Geschichte und Chronik, Gemeinde  
Göttlesbrunn-Arbesthal, 1983

**Statistik Austria:** Weinernteberichte 2009–2019

**Struhal Heimo, Ullmann Erich u. Gurreesch Emil:** Ein Heimatbuch der Marktgemeinde  
Prellenkirchen u.a., Gemeinde Prellenkirchen, 1982

**Ursprung Josef:** Festschrift 900-Jahr-Feier Höflein bei Bruck a. d. L., Gemeinde Höflein, 1983

**Wine & Partners:** Das neue Carnuntum, 2019

**zamg.ac.at:** Jahrbuch

## Impressum Imprint

### Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt

Editor and responsible for the content

Österreich Wein Marketing GmbH

Austrian Wine Marketing Board

Regionales Weinkomitee Carnuntum

Regional Wine Committee Carnuntum

### Projektleitung, Redaktion & Konzept

Project management, editing & concept

Burian Gabriele – weinimwort.at

### Grafische Gestaltung

Graphic design

Hawle Hannes – hannahawle.at

### Autoren

Authors

Burian Gabriele

Dejnega Daniela

Moser Peter

Muhr Dorli

Schrampf Luzia



© ÖWM / WSNA Göttlesbrunn, Altenberg

**WINE**<sub>in</sub>MODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE

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

**AUSTRIAN WINE**   
*The Art of Wine. Down to Earth.*