

KREMSTAL

DIE HOCHKULTUR DES WEINES

THE HIGH CULTURE OF WINE

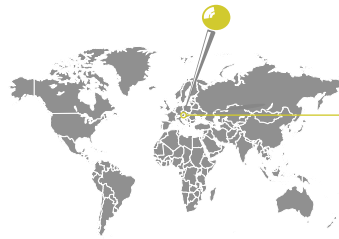

KREMSTAL
Die Hochkultur des Weines

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.



WEIN IN ZAHLEN

WINE IN NUMBERS



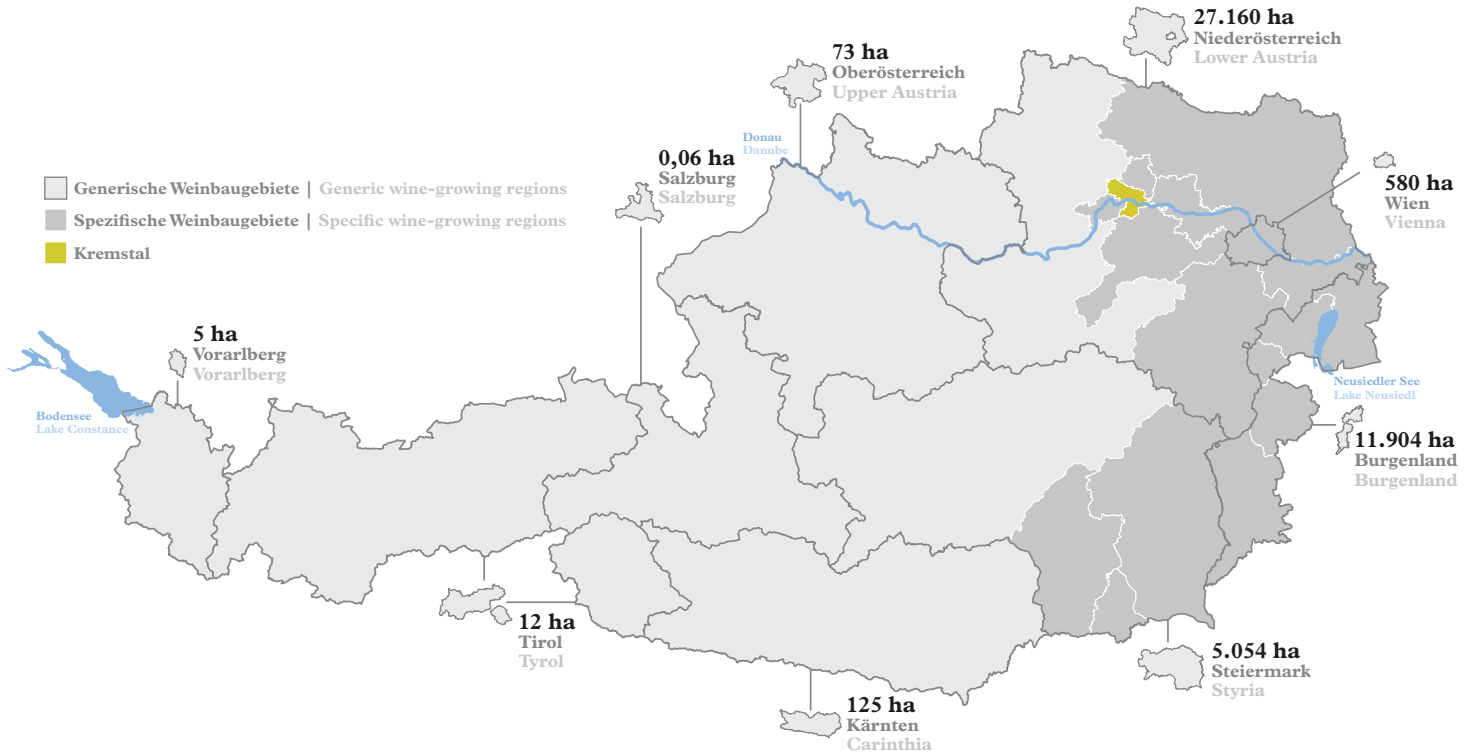
Österreich
Austria

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



20.854 ha **5.824 ha**

 **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 %

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

 **21,4%**

Rotwein / Red wine

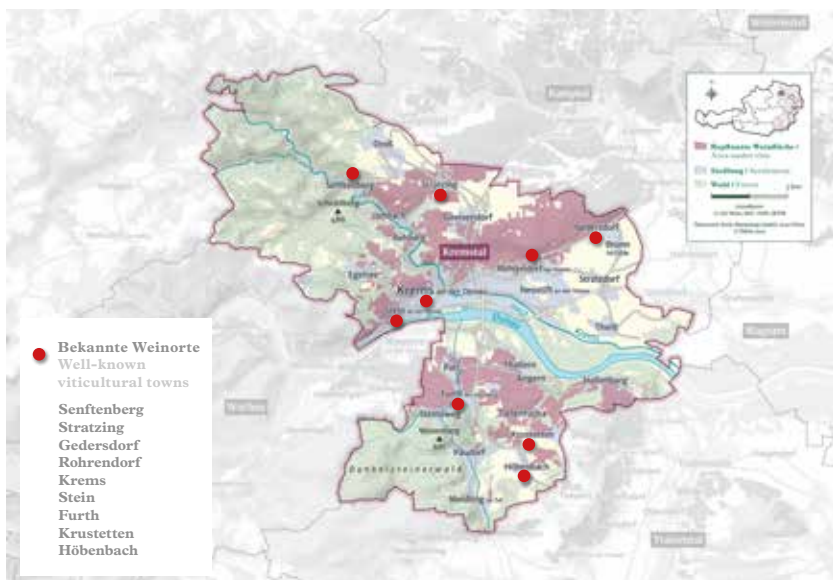
Zweigelt 13,0 %
Blauer Portugieser 1,9 %
Blauburger 1,4 %
St. Laurent 1,1 %
Pinot Noir 1,1 %
sonstige / other 2,9 %

* These informations relate to the
40 Austrian Qualitätswein grape varieties
(in Lower Austria: 98.2% of the total
vineyard area).



2.256 ha
Kremstal

WEIN IM KREMSTAL WINE IN THE KREMSTAL



Rebsortenverteilung* Share of grape varieties*

Weißwein / White wine

Grüner Veltliner 58,9 %

Riesling 10,8 %

sonstige / other 14,4 %

Rotwein / Red wine

Zweigelt 11,7 %

sonstige / other 3,4 %



~ **131.100 hl**
Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest



~ **600**
Weinbaubetriebe
Wine producers

Günstiger als im Raum Krems können die Bedingungen für Weinbau kaum sein, das wussten bereits bereits die Kelten. Über viele Jahrhunderte prägte der Wein hier Landschaft, Wirtschaft und Menschen. Und umgekehrt: Vom Anbau auf bis zu 430 Metern Seehöhe in akribisch gepflegten Weingärten bis zum präzisen Ausbau im Keller prägen die Winzer den Wein. Der erzählt mit frischer Frucht von der kühlen Luft, die vom nördlich gelegenen Waldviertel hereinströmt, mit harmonischer Balance von warmen Winden aus der pannonischen Tiefebene und mit vielschichtiger Aromatik von großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht in den Wochen vor der Lese. Sanft ausgleichend wirkt dabei die große Wasseroberfläche der Donau. Den letzten Schliff erhalten die Weine von den vielfältigen Böden, die das Gebiet in vier Bereiche teilen. Nördlich der Donau, im eigentlichen Kremstal und westlich der Stadt Krems herrschen kristalline Gesteine vor, im Osten dominiert Löss in mächtigen Schichten. Am Südufer der Donau wechselt rund um Furth das Bodenprofil von Löss über Schotter bis zu „Urgestein“, gegen Osten überwiegt Hollenburg-Karlstettner Konglomerat. Vor allem Grüner Veltliner und Riesling reifen hier zu Spitzenqualitäten heran und sind daher seit dem Jahrgang 2007 die zugelassenen Rebsorten für gebietstypische DAC-Weine.

* Diese Angaben beziehen sich auf die 40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten (im Kremstal: 99,2 % der Gesamtweinaufbaufläche).

Conditions for growing wine could hardly be better than those in the Krems region – and this has been known since Celtic times. Wine has shaped the landscape, economy and people here for centuries. And vice versa – winegrowers shape the wine here, managing meticulously tended vineyards at elevations of up to 430 metres above sea level and overseeing precise élevage in the cellar. The cool air that flows in from the northern Waldviertel is expressed in the wine's fresh fruitiness, which is harmonised by the influence of warm winds from the Pannonian Plain. The significant temperature fluctuations between day and night in the weeks leading up to harvest also result in multifaceted aromatics. The Danube's huge expanse of water has a gentle, balancing effect. Diverse soils divide the region into four sections. To the north of the Danube, in the Kremstal valley proper, and to the west of the town of Krems, crystalline rocks predominate, while thick layers of loess are prevalent in the east of the region. On the southern banks of the Danube, the soil profile around Furth alternates between loess on top of gravel and "primary rock", while Hollenburg-Karlstetten conglomerate dominates in the east. Especially Grüner Veltliner and Riesling ripen to premium quality here. Both, therefore have been approved grape varieties for regionally typical DAC wines since the 2007 vintage.

* These informations relate to the 40 Austrian Qualitätswein grape varieties (in Kremstal: 99.2% of the total vineyard area).

NIEDERÖSTERREICH
LOWER AUSTRIA 4

KLIMA
CLIMATE 6

KREMSTAL DAC
KREMSTAL DAC 10

LANDSCHAFT & BÖDEN
LANDSCAPE & SOILS 15

REBSORTENVIELFALT
DIVERSITY OF GRAPE
VARIETIES 22

WEIN & SPEISEN
WINE & FOOD 26

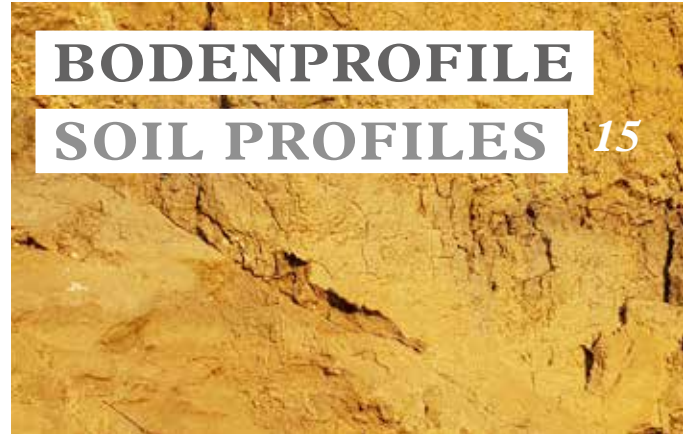
GESCHICHTE & GEGENWART
PAST & PRESENT 28

EINE REISE WERT
WORTH A TRIP 32

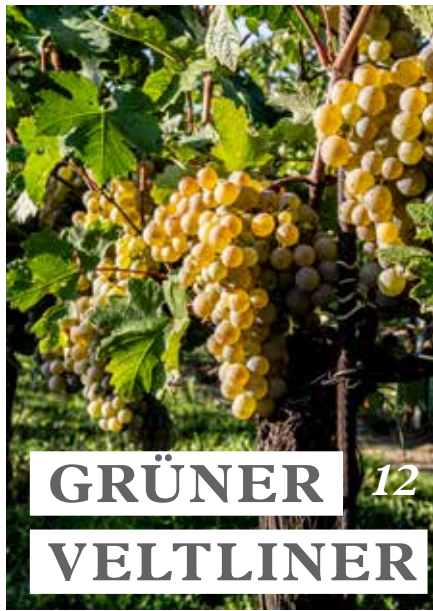




KREMSTAL DAC 10



BODENPROFILE
SOIL PROFILES 15



GRÜNER 12
VELTLINER



RIESLING 14



SEKT & 22
MORE



GESCHICHTE LEBT
LIVING HISTORY 28



URLAUB
VACATION 32



NIEDERÖSTERREICH

LOWER AUSTRIA

Krets-Hollenburg

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 % der Weinbaufläche Österreichs ausmacht, ist die Vielfalt von Weinstilen aus mehr als 30 Rebsorten groß.

Die Weingärten des Kremstals erstrecken sich einerseits südlich der Donau, wo malerische kleine Weinorte das weithin sichtbare Stift Göttweig umgeben. Andererseits befinden sich nördlich der Donau das eigentliche Kremstal mit seinen östlich anschließenden mächtigen Lössterrassen und die historische Stadt Krems, deren westlicher Teil Stein direkt an die Wachau grenzt. Im Weinbaugebiet Kremstal wird unter idealen Voraussetzungen auf 2.256 ha Weinbau betrieben, was 8,3 % der niederösterreichischen Weinbaufläche entspricht. Das Kremstal ist eines der sieben niederösterreichischen DAC-Weinbaugebiete, in denen klare Regeln festlegen, welche Weine

Niederösterreich is Austria's largest generic wine-growing region. It encircles Vienna and also borders on the Austrian states of Upper Austria, north-eastern Styria and Burgenland. Its foreign 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 a profound impact on the climate as it snakes through the eastern foothills of the Alps. In keeping with the diverse geographical features and the sizeable vineyard area in Niederösterreich, which accounts for around 60% of Austria's area under vine, this region is home to a large variety of wine styles from more than 30 grape varieties.

On the one side of the Kremstal, the vineyards extend south of the Danube, where picturesque little wine villages surround Göttweig Abbey, which can be seen for miles around. On the other side, to the north of the Danube, is the Kremstal valley proper with its imposing loess terraces to the east and the historic town of Krems, whose westernmost Stein district borders directly on the Wachau. In the Kremstal wine-growing region, a total of 2,256 hectares of vineyards – accounting for 8.3% of Niederösterreich's area under vine – benefit from these ideal growing conditions. The Kremstal is one of the seven DAC wine-growing regions in Niederösterreich,

unter dem Eigennamen 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 Weinen 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.

in which clear rules define which wines may be marketed under the proper 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 international comparison, 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**



~ 6.200

**Weinbaubetriebe
Wine producers**



~ 1.440.000 hl

**Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest**



KLIMA CLIMATE

Stein, Ried Pfaffenberg

Österreich liegt in der gemäßigten Klimazone der nördlichen Halbkugel, genauer gesagt im Übergangsbereich vom ozeanischen zum kontinentalen Klima – mit zahlreichen klimatischen Abstufungen. Als besonders abwechslungsreich erweist sich in diesem Sinn das „Cool Climate“ des Kremstals, das vom lebhaften Wechselspiel warmer, pannonischer Einflüsse aus dem Osten und kühlerer Strömungen aus dem Norden geprägt ist.

Das Kremstal liegt westlicher als das Kamptal, dennoch ist das Weinbauklima mild. Tagsüber erwärmt sich das Gebiet oft rasch, doch kühlende, vom höhergelegenen Waldviertel kommende Luftmassen sorgen für ausgeprägte Unterschiede zwischen Tag- und Nacht-Temperaturen, was bei der Traubenreife positiv auf die Aromabildung wirkt und eine erfrischende Säure erhält. Eine wichtige Rolle spielt zudem die Donau, die das Gebiet zweiteilt und dabei ihren temperaturnausgleichenden Einfluss geltend macht. Die Wassermassen des Flusses wirken im Sommer kühlend, können bei einsetzender Kälte aber auch Wärme abgeben. Mit der Strömung der Donau entsteht eine ständige Luftzirkulation, welche die Spätfrostgefahr verringert.

Austria is located in the northern hemisphere's temperate climate zone. More precisely, it is in the area where the oceanic and continental climate meet, which causes a range of climatic gradations. In this sense, the “cool climate” of the Kremstal, which is characterised by the dynamic interplay of warm, Pannonian influences from the east and cooler currents from the north, proves to be particularly varied.

The Kremstal lies further west than the Kamptal, yet the wine-growing climate is mild. The area often warms up quickly during the day, but cooling air masses coming in from the higher Waldviertel regions ensure marked differences between daytime and night-time temperatures. This has a positive effect on the formation of aromas during the ripening of the grapes and helps to maintain a refreshing acidity. The Danube also plays a key role as it bisects the region and influences the temperature balance. The mass of water has a cooling effect in summer, but can also give off heat when cold weather starts setting in. The Danube's flow creates a constant circulation of air, which reduces the risk of late frost.

Namensgebend für das Weinbaugebiet ist das Flüsschen Krems, das vom nördlichen Waldviertel kommend in die Donau mündet. Im engen Tal der Krems liegen die für besonders finessenreiche Rieslinge und Grüne Veltliner bekannten Orte Senftenberg und Stratzing. Hier herrscht ein etwas raueres Klima als in unmittelbarer Nähe zur Stadt Krems sowie in Richtung Osten, wo auf den Lösslagen um Rohrendorf und Gedersdorf etwas fülligere, sehr saftige Weine entstehen. Dort sind die Ausläufer des warmen pannonischen Klimas deutlicher zu spüren. Das gilt auch für jenen Teil des Kremstals, der sich südlich der Donau befindet. Aus dem südlichen Stadtteil von Krems und den Weinbauorten Furth, Krustetten und Höbenbach kommen sehr aromatische Weine mit Frische und feinem Fruchtschmelz. Diese klimatischen Bedingungen setzen sich in Richtung Osten bis nach Hollenburg an der Grenze zum Traisental fort.

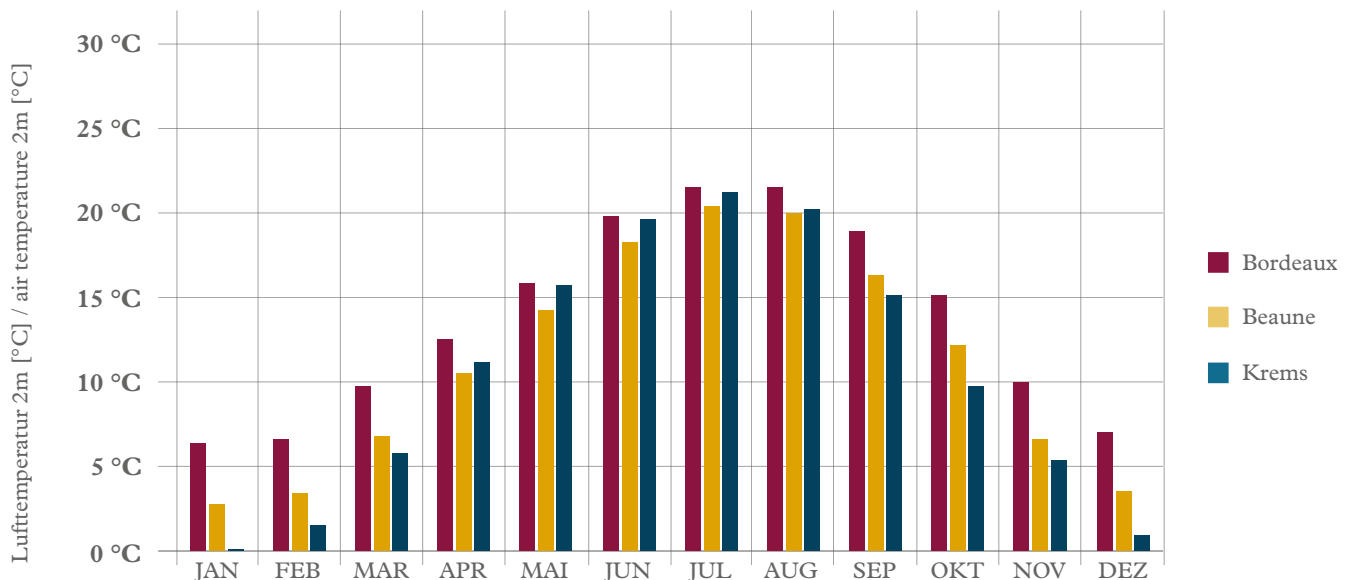
In Krems beträgt die durchschnittliche Lufttemperatur 11 °C (Jahresmittelwert 2011 bis 2020). Das entspricht exakt der mittleren Temperatur in der französischen Schwesterstadt Beaune in Burgund. Deutliche Unterschiede gibt es hingegen bei den Niederschlagsmengen. Während es in Beaune etwa 900 Millimeter pro Jahr regnet, zeigt sich das Kremstal signifikant trockener: Nur 500 Millimeter Niederschlag weist die Stadt Krems im Jahresmittel-

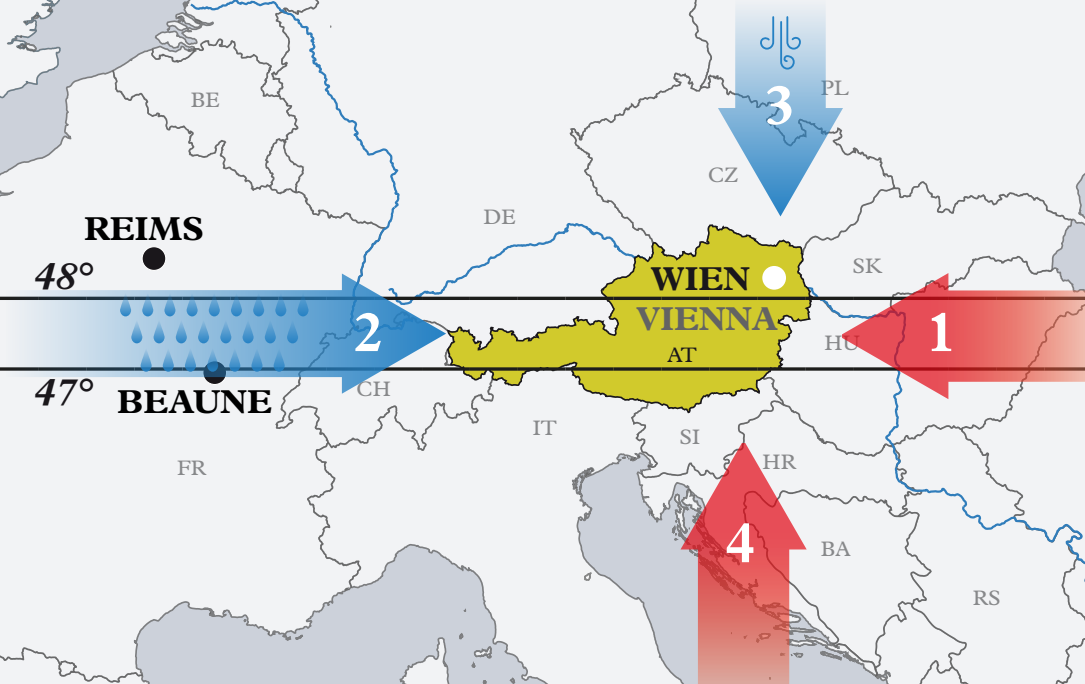
The wine-growing region takes its name from the Krems River, which flows into the Danube from the northern Waldviertel region. The narrow Krems valley is home to the villages of Senftenberg and Stratzing, whose Rieslings and Grüner Veltliners are renowned for their exceptional finesse. The climate here is a touch harsher than in the immediate vicinity of Krems, as well as to the east, where the loess-rich vineyards around Rohrendorf and Gedersdorf produce very juicy and somewhat fuller-bodied wines. There, the warm air currents of the Pannonian climate zone are more pronounced. This is also true of the part of the Kremstal that lies to the south of the Danube. The southern district of Krems and the viticultural towns of Furth, Krustetten and Höbenbach produce fresh, very aromatic, wines with a fine, fruity mouthfeel. These climatic conditions continue eastwards to Hollenburg, which borders with the Traisental.

In Krems, the average air temperature is 11°C (annual average from 2011 to 2020). This corresponds exactly to the average temperature in Krems' French twin town of Beaune in Burgundy. There are, however, marked differences in the amount of precipitation. While Beaune is subjected to some 900 millimetres of rain per year, the Kremstal is significantly drier. Between 2011 and 2020, the town of Krems only averaged 500 millimetres of



Ø 1999–2019
Monatsmitteltemperaturen im Vergleich
Comparison of monthly average temperatures





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

wert von 2011 bis 2020 auf. Bei den jährlichen Sonnenstunden gewinnt Beaune mit 1.900 nur knapp, denn in Krems strahlt die Sonne durchschnittlich 1.843 Stunden vom Himmel.

Es fällt auf, dass die mittlere Jahrestemperatur in Krems zwischen 1981 und 2012 mit 9,7 °C deutlich niedriger war, die Niederschläge lagen damals hingegen bei 540 Millimeter pro Jahr. Allein diese Zahlen sind ein deutlicher Hinweis auf klimatische Veränderungen. Auf diese Veränderungen reagieren die erfahrenen Kremstaler Weinbauern, die seit jeher mit der Natur arbeiten, zum Beispiel mit Anpassungen beim Boden- und Laubmanagement sowie einer früheren Lese. Auf die intensivere Sommerhitze antwortet man mit weniger Entblätterung in der Traubenzone, damit die Beeren beschattet bleiben. Von präziser Weingartenarbeit profitiert auch die Weinqualität. Bei der Neuanlage von Weingärten könnte man in Zukunft in die Höhe oder auf östlich und nördlich ausgerichtete Hänge ausweichen – dort, wo es möglich ist. Die Winzer haben langfristige Lösungen im Auge und sind zuversichtlich, dass ihre Paradesorten Grüner Veltliner und Riesling auch für die nächsten Generationen im Fokus stehen.

precipitation per year. In terms of sunshine, Beaune wins by a narrow margin with 1,900 hours per year, by contrast with Krems, where the sun peeps through the clouds for an annual average of 1,843 hours.

It is striking that the annual average temperature in Krems between 1981 and 2012 was significantly lower at 9.7°C, while precipitation back then was 540 millimetres per year. These figures alone are a clear indication of climate change. The experienced Kremstal winegrowers, who have always worked with nature, are responding to these changes, for example by modifying their approaches to soil and foliage management and harvesting their grapes earlier. An increasingly popular way of responding to the intense summer heat is by reducing defoliation in the grape zone to ensure that the berries remain shaded. The quality of the wine also benefits from meticulous tending to the vineyard. When planting new vineyards, it may be necessary to move to higher ground or to east- and north-facing slopes in future – wherever this is possible. The winegrowers have long-term solutions in mind and are confident that their flagship varieties, Grüner Veltliner and Riesling, will remain the benchmark for generations to come.





KREMSTAL DAC

Krems, Ried Gebting

Wer Kremstal sagt, meint Weißwein. So viel ist klar, zumal hier 84 % der Weinbaufläche für den Anbau von Weißwein genutzt werden. Spitzenreiter ist der autochthone Grüne Veltliner, der auf 59 % der Fläche gedeiht, gefolgt vom Weltenbürger Riesling, dessen Flächenanteil etwa 11 % ausmacht. Diese Verteilung hat Geschichte. Als das Kremstal 2008 ein Districtus Austriae Controllatus wurde, also ein geschütztes österreichisches Wein-Herkunftsgebiet, war es eindeutig, für welche Fokusrebsorten das Gebiet steht: Grüner Veltliner und Riesling. Mit dem Jahrgang 2007 wurde gesetzlich verankert, dass künftig diese beiden Sorten reinsortig für herkunftstypischen Kremstaler Wein stehen. Akzente setzen die Winzer mit ihrer individuellen Handschrift.

Gebietscharakteristik vor Ausbau: Um dieser Priorität gerecht zu werden, sind die typischen Kremstal-DAC-Weine je nach Herkunft der Trauben innerhalb des Gebiets seit 2016 einem dreistufigen Pyramidensystem zugeordnet. Duftige, zugängliche Gebietsweine, die bereits jugendlich fruchtiges Trinkvergnügen bereiten, bilden das Fundament. Teil davon sind auch die Weine aus den fünf Großlagen des Gebiets (Kremser Sommerleithen, Kremser Kreuzberg, Kremser Sandgrube, Kaiserstiege, Göttweiger Berg). Die Ebene darüber stellen die Weine aus einer der neun definierten Ortsweinpappellationen dar. Sie repräsentieren das Mesoklima und die Böden eines genau abgegrenzten Gemeindebereichs, bereiten schon jung

Just hearing the name Kremstal automatically brings white wine to mind – which is hardly surprising, given that 84% of the region's area under vine is dedicated to white grape varieties. The leader of the pack is the indigenous Grüner Veltliner, which is grown on 59% of the area under vine, followed by the cosmopolitan Riesling, which accounts for around 11%. And there is some history behind these percentages, too. When the Kremstal became a Districtus Austriae Controllatus in 2008, i.e. a protected Austrian wine designation of origin, it was clear that it was synonymous with two grape varieties: Grüner Veltliner and Riesling. Since the 2007 vintage, it has been enshrined in law that these two varieties would henceforth be used in monovarietal Kremstal wines with typicity of origin. Winegrowers apply their own special signature to their wines.

Regional characteristics take priority over *élevage*. To ensure this remains the case, the typical Kremstal DAC wines are classified using a three-tier pyramid system introduced in 2016, depending on the origin of the grapes within the region. The bottom tier of the pyramid is formed by fragrant, approachable Gebietswein (regional wine) that have an enjoyable fruitiness when young. Some are wines from the region's five Großlagen (large collective vineyard sites) – Kremser Sommerleithen, Kremser Kreuzberg, Kremser Sandgrube, Kaiserstiege and Göttweiger Berg. The middle tier of the pyramid is occupied by wines from one of the nine defined Ortswein (*villages* wine) appellations. They represent the mesoclimate and

Gaumenfreude, gewinnen aber durch ein paar Jahre Flaschenreife an Ausdruckskraft und sind perfekte Speisenbegleiter. An der Spitze der Pyramide platzieren sich rare Riedenweine, die meist länger im Keller reifen, bevor sie in den Verkauf kommen. Sie spiegeln vielschichtig die spezifischen Mikroklimata und Bodenzusammensetzungen der Einzellagen wider, aus denen sie stammen; mit zunehmender Reife in der Flasche nimmt ihre Komplexität zu.

Die gemeinsamen Merkmale der Weine auf allen Stufen der Pyramide sind Reinsortigkeit, Frische, trockener Ausbau und geradlinige Präzision. Für dichte, kraftvolle Weine mit zumindest 13 % vol. Alkohol ist der Zusatz „Reserve“ möglich, der zarte Botrytis- und Holznoten erlaubt und weitere Geschmacksdimensionen eröffnet. Diese Kategorie überzeugt neben der Gebietscharakteristik durch komplexe Fülle, Reifepotenzial und einen finessenreichen, langen Abgang.

the soils of a clearly defined municipal area. These wines already taste fine when young, but develop greater expressiveness after a few years of bottle maturation and are perfect food companions. The top tier of the pyramid is dedicated to the rare Riedenweine (single-vineyard wines), which usually mature for longer in the cellar before they reach the market. These wines provide a multi-faceted reflection of the specific microclimates and soil compositions of the Rieden (single vineyards) where they are produced, and they increase in complexity as they mature in the bottle.

Wines at all levels of the pyramid share some common characteristics, in that they are monovarietal, fresh and dry, with linear precision. The “Reserve” label can be applied to dense, punchy wines with at least 13% vol. alcohol in which delicate notes of *Botrytis cinerea* and oak are allowed to flesh out the taste. This category shows regional typicity, complex fullness, good ageing potential and a long finish characterised by extreme finesse.



Grüner Veltliner, Riesling

[Mehr Information / More information](#)



RIEDENWEIN



≥ 12,5 % vol.



individueller Riedencharakter, komplex und dicht,
großes Lagerpotenzial
distinctive vineyard character, complex and dense,
impressive ageing potential

ORTSWEIN



≥ 12,0 % vol.



trinkfreudig, ausdrucksstark und langlebig,
präzise Wiedergabe des Terroirs der Appellation
easy-drinking, expressive and with great longevity,
precise representation of the appellation's terroir

GEBIETSWEIN



≥ 12,0 % vol.



bereits jung zugänglich, pikant, fruchtbetont
enjoyable young, piquant, fruit-driven

Auf allen Ebenen / On all levels



reinsortig, trocken, frisch, mineralisch, geradlinig,
keine Botrytisdominanz
monovarietal, dry, fresh, mineral, linear,
no dominant *Botrytis cinerea*



Reserve ≥ 13 % vol.

kräftige Stilistik, dichter, langer Abgang,
zarter Holz- und Botrytiston zulässig
powerful and dense style with a long finish,
delicate notes of *Botrytis cinerea* or oak allowed



GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner ist das internationale Wein-Aushängeschild Österreichs. Die autochthone Rebsorte entstand durch natürliche Kreuzung von Traminer und St. Georgen. Durch die ampelografische Ähnlichkeit mit dem Roten Veltliner wurde die Kreuzung als Grüner Veltliner bezeichnet. Heute weiß man, dass Grüner Veltliner botanisch-genetisch betrachtet nicht zur eigentlichen Veltliner-Familie gehört und nicht mit dem Roten Veltliner verwandt ist. Das Synonym „Weißgipfler“ zeigt die Verbindung zum Rotgipfler auf, jener Weißweinspezialität aus der Thermenregion, die ebenfalls einer natürlichen Traminerkreuzung entstammt.

Der Siegeszug der Rebsorte in Österreich begann in den 1950er-Jahren. Heute ist sie mit einem Anteil der gesamten Rebfläche von 32,5 % die wichtigste heimische Rebsorte und wird auf 14.614 Hektar angebaut. Der größte Anteil liegt in Niederösterreich, wo 49,1 % (13.325 ha) der Weinbaufläche mit Grünem Veltliner bestockt sind. Im Kremstal wächst er sogar auf 58,9 % (1.329 ha) der mit Wein bepflanzten Fläche. Spätestens seit dem London Tasting 2002 (sechs Grüne Veltliner aus Österreich unter den zehn besten Weißweinen der Welt) wird Grüner Veltliner weltweit als Rebsorte wahrgenommen, die wahrhaft große Weine erbringen kann.

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner is Austria's international flagship wine. The indigenous grape variety is a natural crossing of Traminer and Sankt Georgen. The crossing was named Grüner Veltliner on account of its ampelographic similarity to Roter Veltliner. Today we know that, in botanical and genetic terms, Grüner Veltliner is not part of the actual Veltliner family, nor is it related to Roter Veltliner. The synonym “Weißgipfler” shows the vine’s affiliation with Rotgipfler, a white-wine speciality from the Thermenregion, which is also the product of a natural cross with Traminer.

The triumphal march of this grape variety in Austria began in the 1950s. Nowadays, it is the most important domestic grape variety, accounting for 32.5% of the total area under vine and grown on 14,614 hectares. The majority is cultivated in Niederösterreich, where 46% (13,325 hectares) of the area under vine is dedicated to Grüner Veltliner. In the Kremstal, this variety covers as much as 58.9% (1,329 hectares) of planted vineyards. Since the legendary London tasting in 2002 (where six Grüner Veltliners from Austria featured in the world’s top ten white wines), Grüner Veltliner has enjoyed a global reputation as a grape variety that produces truly great wines.

Stilistischer Alleskönner

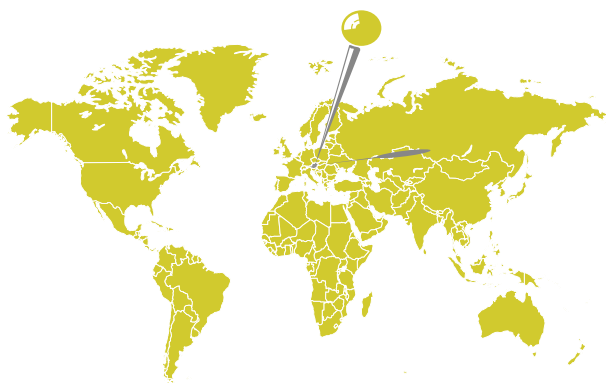
In seiner langen Entwicklungszeit hat sich der Grüne Veltliner optimal an die Standortverhältnisse Österreichs im Allgemeinen und des Kremstals im Besonderen angepasst. Die vielseitige Sorte ist ein Alleskönner und erbringt unter den herrschenden geologischen und klimatischen Bedingungen je nach Ertragsregulierung, Höhenlage und Ausbau verschiedene Weinstile: duftig-frische Weine mit knackiger Säure ebenso wie große Weine, die mit Extrakt, Dichte und Lagerpotenzial punkten.

Wenngleich Grüner Veltliner die gute Wasserversorgung tiefgründiger Lössböden besonders liebt und darauf mit viel Schmelz im Glas reagiert, gedeiht er auch auf Schotter und Konglomerat hervorragend, vereinzelt ebenso auf „Urgestein“ (Granit, Gföhler Gneis, Glimmerschiefer u.a.), und entwickelt auf diesen Gesteinen ganz eigene Finesse. Neben Aromen von Zitrusfrüchten sowie Kern- und Steinobst finden sich im Kremstal auch würzige Komponenten und markante mineralische Anklänge. Im Reifeprozess nehmen häufig burgundisch anmutende Aromen zu.

A stylistic all-rounder

During its long development period, the Grüner Veltliner has adapted perfectly to the growing conditions of Austria in general and the Kremstal in particular. Under the prevailing geological and climatic conditions, this good all-rounder variety produces different styles of wine depending on yield regulation, elevation and method of maturation – fragrant, fresh wines with crisp acidity, as well as great wines that score points for their extract, density and storage potential.

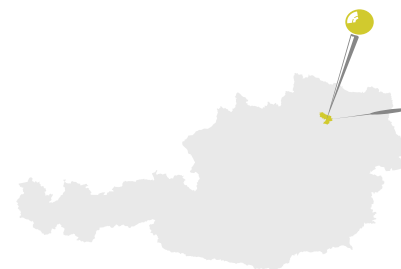
Although Grüner Veltliner particularly loves the good water supply and deep rooting potential offered by loess soils, which results in a very mellow mouthfeel in the glass, this variety also thrives on gravel and conglomerate, and occasionally even on “primary rock” (granite, Gföhl gneiss, mica schist, etc.), where it develops a finesse all of its own. In addition to the aromas of citrus fruits along with pome and stone fruit, Kremstal wines are well known for their spicy components and distinctive mineral details. During maturation, they often take on Burgundian-style aromas.



1.329 ha Grüner Veltliner



Anteil Gesamtweinbaufläche
Share of the entire
area under vine



Kremstal



1.329 ha

58,9%



Österreich / Austria



14.614 ha

32,5%

Welt / World



~ 19.100 ha

0,42%



Riesling

In Österreich auch als „Rheinriesling“ bezeichnet, was auf seine Herkunft Deutschland hinweist, entspringt der Riesling einer natürlichen Kreuzung von Heunisch mit einer fränkischen Sorte (Traminer-Sämling). Lange Zeit hatte die Rebsorte in Österreich eine untergeordnete Bedeutung und wurde meist im Gemischten Satz kultiviert. Erst mit Verbreitung der Hoherziehung gewann sie an Geltung, auch noch im 21. Jahrhundert ist die Anbaufläche kontinuierlich gestiegen. Im Kremstal sind 243 ha (10,8 %) der Rebflächen mit Riesling bepflanzt. Noch nie war die Sorte in Österreich so verbreitet wie heute. Manche Gründe dafür sind ihr internationales Renommee, ausgezeichnetes Reifepotenzial, geringe Bodenansprüche und gute Trockenheitstoleranz. Ihre Frosthärte prädestiniert sie für nördliche Anbauggebiete, wo sie als langsam reifende Rebsorte in später Herbstsonne ihre Entwicklung vollenden kann. Wärmespeichernde, steinige Rieden entlang von Flusstälern liefern dafür optimale Bedingungen. Im Kremstal wächst Riesling bevorzugt auf „Urgestein“.

Je nach Standort und Erntezeitpunkt entstehen unterschiedlich nuancierte Weine. Im Kremstal zeigen sie jugendlich frische, charmante Fruchtigkeit und eine Prise Salz im Abgang. Die Finesse reifer Weine setzt sich hier zusammen aus einem grundsätzlich kühlen Charakter mit präziser Ausrichtung, den Aromen reifer Marillen, Pfirsiche oder exotischer Früchte und einer mineralischen Note, die bisweilen an Feuerstein erinnert. Im Alter können Rosenduftnoten und manchmal ein zarter Petrolton entstehen. Bemerkenswert ist das markante Säurerückgrat des Rieslings, wodurch er sich ebenso für die Herstellung edelsüßer Prädikatsweine hervorragender Qualität auszeichnet, wie auch für die Versektung.

Riesling

Also known as Rheinriesling in Austria, in reference to its German origins (literally “Riesling from the Rhine”), Riesling owes its existence to a natural crossing of Heunisch with a Frankish variety (Traminer seedling). For many years, this particular grape variety played a fairly minor role in Austria and was mostly cultivated for Gemischter Satz (field blend). It was only the advent of high vine training systems that led to an increase in the importance of Riesling, and the area under vine continued to increase steadily during the 21st century. In the Kremstal, 243 hectares (10.8%) of the area under vine are planted with Riesling. The variety is now more widespread in Austria than ever before. This is likely due to its international acclaim, excellent ageing potential, low soil requirements and good drought tolerance. Its frost hardiness makes it ideal for northern growing areas, where it can continue developing as a slow-ripening variety in the late autumn sunshine. It thrives in stony, heat-retaining vineyards along river valleys. In the Kremstal, Riesling prefers to grow on “primary rock”.

Wines express different nuances depending on where they are grown and the time of harvest. In the Kremstal, they are characterised by a youthful freshness, charming fruitiness and a hint of salt in the finish. The finesse of this region’s mature wines is the product of their underlying cool character and precise focus, aromatics of ripe apricots, peaches or exotic fruits and a mineral note, sometimes reminiscent of flint. Notes of roses and an occasional subtle hint of petrol may creep in with age. The Riesling’s striking acidic backbone also makes the grape perfect for top-quality nobly sweet Prädikatswein and sparkling wine.



LANDSCHAFT & BÖDEN

LANDSCAPE & SOILS

Das Weinbaugebiet Kremstal liegt im Herzen Niederösterreichs in einer geographischen Lage, wo die natürlichen Gegebenheiten für den Weinanbau optimal sind. Dazu gehören nicht nur Klima und Böden, auch die Höhe des Geländes spielt eine entscheidende Rolle. Hanglagen eignen sich besonders für die Bestockung mit Wein. Einerseits begünstigen diese einen vorteilhaften Einfallswinkel der Sonne, andererseits herrscht am Hang eine Thermik, die kontinuierliche Wärmezufuhr garantiert und eine rasche Abtrocknung der Trauben fördert. Im Kremstal wird bis auf 430 Meter Seehöhe Wein angebaut.

Seinen Namen verdankt das Gebiet zwei Quellflüssen, die im Waldviertel entspringen: die Große Kreams und die Kleine Kreams, die sich etwa 15 km vor Senftenberg zur Kreams vereinen. Diese schlängelt sich von dort weiter durch ein enges Tal und mündete ehemals im Hafbereich der ebenfalls nach ihr benannten Stadt Kreams in die Donau. Das Weinbaugebiet liegt am Südabbruch des Waldviertels, aufgebaut auf kristallinem Festgestein, nach Osten hin öffnet es sich ins Alpenvorland mit vorwiegend lockeren Gesteinen. Klimatisch, landschaftlich und geologisch wird es auch von der Donau geprägt, die sich hier vor Jahrtausenden durch den ältesten geologischen Teil Österreichs, die Böhmisches Massif, grub und so ein Durchbruchstal schuf. Die Donau teilt das Gebiet in einen nördlichen und einen südlichen Teil. Aus geologischer Sicht ist jedoch aufgrund der Vielfalt der Gesteinsvorkommen eine Unterteilung in vier Regionen sinnvoll.

The Kremstal wine-growing region is situated in the heart of Niederösterreich in a geographical location where the natural conditions are perfect for viticulture, both in terms of the climate, soils and elevation of the terrain. The advantage of hillside vineyards is that they create the perfect angle for sunshine to reach the vines, and the sun also has a thermal effect on the slope, which guarantees a continuous supply of heat and ensures that the grapes dry quickly. In the Kremstal, wine is cultivated at elevations of up to 430 metres above sea level.

The region takes its name from two source streams that rise in the Waldviertel region – the Große Kreams and the Kleine Kreams, which join to form the Kreams about 15 km before Senftenberg. From there, the river meanders through a narrow valley. It used to flow into the Danube in the harbour area of Kreams – the town that owes its name to the river as well. The wine-growing region lies on the southern flank of the Waldviertel region, which is built upon hard crystalline rock. Towards the east, it opens out into the foothills of the Alps where loose rock prevails. In terms of climate, landscape and geology, the region is also shaped by the Danube, which millions of years ago carved a path through the oldest geological part of Austria, the Bohemian Massif, creating a valley as it did so. The Danube divides the region into a northern and a southern area. However, from a geological standpoint, it makes sense to subdivide it into four regions owing to the diversity of the rock deposits.

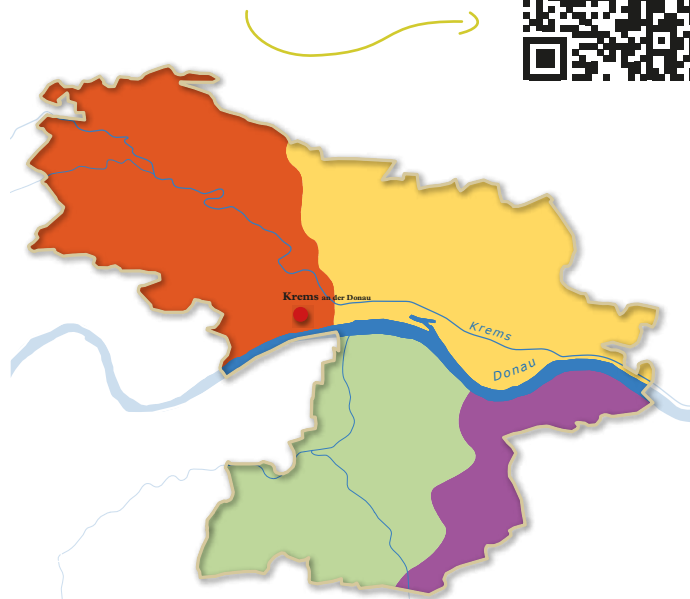
Tektonische Gliederung

Tectonic units

Rieden- & Ortsweinkarte
Vineyard & villages wines map
riedenkarten.at



- Nordwesten / Northwest**
 „Urgestein“
 “Primary rock”
- Nordosten / Northeast**
 Löss
 Loess
- Südwesten / Southwest**
 Granulit, Schotter, Löss
 Granulite, gravel, loess
- Südosten / Southeast**
 Hollenburg-Karlstettner Konglomerat
 Hollenburg-Karlstetten conglomerate



Nordwesten – „Urgestein“

Der Nordwesten des Gebiets grenzt an die Wachau. Wie dort befinden sich rund um Krems-Stein und nördlich von Krems viele Weingärten auf terrassierten Steilhängen auf bis zu 430 Metern Seehöhe. Diese werden teilweise gestützt von handgebauten Trockensteinmauern, die im Zusammenspiel mit der Nähe zur Donau ein mildes Mikroklima erzeugen. Lediglich im windgeschützten, eingeschnittenen Tal der Krems dominiert Kühle das Klima, was eine oft spätere Lese als in anderen Teilen des Weinbaugebiets bedingt. In manchen Lagen finden sich mehr oder – im engen Kremstal ab Senftenberg – weniger dicke Lössschichten über dem Untergrund aus „Urgestein“. Dieses ist aus bisweilen schiefbrigem, manchmal festem Paragneis mit Amphibolit- und Granitgneiszügen aufgebaut, gegen Nordwesten aus fein gefältelem Gföhler Gneis. Die recht kargen Wachstumsbedingungen eignen sich vor allem für Riesling, der hier lang ausreifen darf und Eleganz und markante Mineralität erlangt.

Northwest – “primary rock”

The northwest of the region borders on the Wachau. Like this neighbouring region, the area around Krems-Stein and north of Krems features large numbers of steep, terraced vineyards up to 430 metres above sea level. In places, they are propped up by hand-built dry-stone walls, which help to create a mild microclimate in combination with the proximity to the Danube. Only in the sheltered, carved-out Krems valley does coolness dominate the climate, which means that the harvest is often later here than in other parts of the wine-growing region. In some vineyards, the “primary rock” substratum is covered with layers of loess, thicker in some areas and thinner in others, such as in the narrow Krems valley downstream of Senftenberg. This is formed from sometimes foliated, sometimes solid paragneiss with veins of amphibolite and granitic gneiss, or finely folded Gföhl gneiss towards the north-west. The rather sparse growing conditions are particularly well suited to Riesling, which is allowed to ripen here for a long time, lending the wines elegance and a distinctive minerality.

Bedeutende Rieden, dominiert von „Urgestein“ / Significant Rieden (single vineyards), dominated by “Primary rock“:
 Pfaffenberg, Steiner Gaisberg, Grillenparz, Schreck, Kögl, Obere Sommerleiten, Kremsleithen, Ehrenfels, Hochäcker, Pellinggen, Pfeningberg, Kiesling, Sunogeln

Nordosten – Löss

Ist es in den Rieden auf dem Hochplateau bei Stratzing und Gneixendorf noch deutlich kühl und windig, ändern sich weiter östlich die klimatischen und auch geologischen Gegebenheiten für die Reben. Von hier aus wogen mächtige Lössterrassen Richtung Südosten ins Donautal, wo sie allmählich verebben. Vor allem Grüner Veltliner liebt die tiefgründigen, gut wasserspeicherfähigen Lössböden. Sie prägen einen weichen, schmelzigen Weinstil, der aufgrund der Kalkanteile trotzdem engmaschig erscheint. Bei Rohrendorf öffnet sich das Kremstal, sodass die Ausläufer des warmen pannonischen Klimas voll zur Geltung kommen, es wird jedoch durch die Fallwinde aus dem nahen rauen Waldviertel abgekühlt. Hier und bei Gedersdorf entstehen Weine mit besonderer Reife, entsprechend gelbfruchtiger Aromatik, Würze und in warmen Jahren mit moderater Säure. In einzelnen Rieden (z. B. Kapuzinerberg, Gebling, Schnabel, Wieland, Moosburgerin, Steinwandl, Vordernberg u.a.) ist im Untergrund kalkhaltiges Hollenburg-Karlstettner Konglomerat vorhanden, welches sich im Wein durch eine zart griffige Textur, Frische und Mineralität bemerkbar macht. Weiter südlich finden sich unter den vom Löss dominierten Böden sandige Kiese, quarzreiche Schotter und Schwemmmaterial der Urdonau. Auch im Osten des Kremser Stadtgebiets befinden sich klassische Lösslagen (z. B. Obere Sandgrube, Weinzierlberg, Frechau, Marthal).

Bedeutende Rieden, dominiert von Löss / Significant Rieden (single vineyards), dominated by loess:

Gebling, Breiter Rain, Steinwandl, Paschingerin, Wolfsgraben, Schnabel, Moosburgerin, Spiegel (Gedersdorf), Vordernberg

Südwesten – Granulit, Schotter, Löss

Am rechten Ufer der Donau, also im südlichen Teil des Gebiets, grenzt der westliche Part ebenfalls an die Wachau. Weithin sichtbar thront hier das 1072 gegründete Benediktinerstift Göttweig auf einem Ausläufer des Dunkelsteinerwaldes, dem Göttweiger Berg. An dessen Fuß schmiegen sich in sanfter Neigung die Weingärten von Furth und Palt Richtung Donau. Von hier bis ins weiter östlich gelegene Brunnkirchen ist eine große Vielfalt an Gesteinen und Böden zu finden. Nahe der Donau sind die Untergründe häufig aus quarzreichen und kalkführenden Donauschottern gebildet, überlagert von eiszeitlich angewehtem, fruchtbarem Löss oder Schwarzerde aus feinem Schwemmmaterial. Richtung Süden dominiert kalkreicher Löss, dessen hie und da aufragende Wände in malerischen Hohlwegen von Bienenfressern zum Brüten genutzt

Northeast – Loess

While the weather is distinctly cool and windy throughout the vineyards on the high plateau near Stratzing and Gneixendorf, vines growing further east are subject to other climatic conditions and geological features. From here, waves of imposing loess terraces stretch south-east into the Danube valley, where they gradually dwindle away. Grüner Veltliner in particular thrives on the loess soils, which offer a deep root depth and good water storage capacity. These soils help produce a soft style of wine that melts on the palate, yet remains tightly woven due to the lime content of the soil. The Krems valley fans out near Rohrendorf, allowing the warm air currents of the Pannonian climate zone to come into their own. However, the valley is cooled by the down draughts from the nearby rugged Waldviertel region. Here and at Gedersdorf, this produces wines which are particularly mature and have corresponding aromas of yellow fruits, spiciness and, in warm years, moderate acidity. In some Rieden (e.g. Kapuzinerberg, Gebling, Schnabel, Wieland, Moosburgerin, Steinwandl, Vordernberg i.a.), the substratum contains calcareous Hollenburg-Karlstetten conglomerate, which makes its presence felt in the wine through a delicately grippy texture, freshness and minerality. Further south, sandy gravel, quartz-rich gravels and colluvial debris from the ancient Danube are found among the loess-dominated soils. Some classic loess vineyards are also located in the east of the urban area around Krems (e.g. Obere Sandgrube, Weinzierlberg, Frechau and Marthal).

Southwest – granulite, gravel, loess

On the right bank of the Danube, i.e. in the southern part of the region, the western side also borders on the Wachau. Visible for miles around, the Benedictine Abbey of Göttweig, established in 1072, is enthroned on Göttweig mountain, a spur of the Dunkelsteiner Wald ridge. At its foot, the vineyards of Furth and Palt nestle into a gentle slope that drops away to the Danube. From here to Brunnkirchen further east, a great variety of rocks and soils can be found. Near the Danube, the substrata are often composed of quartz-rich, calcareous Danube gravel, overlaid with fertile loess or chernozem from fine colluvial debris that was blown here during the ice age. Towards the south, lime-rich loess prevails, rising up as walls to create occasional picturesque sunken pathways that provide a breeding ground for bee-eaters. However, some vine-

werden. Aber auch auf sehr kargen Böden aus Granulit sind Rieden angelegt, erkennbar an blanken Felsen, die ab und zu hell und manchmal glimmerig zwischen den Rebstöcken hervorschauen. Häufig ist das Felsgestein Granulit von Löss überlagert. Die Winzer nutzen die Eigenschaften der verschiedenen Böden gekonnt für ein vielfältiges Weinangebot, wenngleich auch hier Grüner Veltliner und Riesling die Stars sind.

Bedeutende Rieden / Significant Rieden (single vineyards):

Steinbühel, Satzen (Furth), Zistel, Hochrain, Höhlgraben, Silberbichl, Oberfeld, Gottschelle, Leukuschberg, Sprinzenberg, Steinleithn, Kirchensteig (Furth)

Südosten – Hollenburg-Karlstettner Konglomerat

Das südöstliche Viertel des Kremstals erstreckt sich von Hollenburg, das auf etwa 230 Höhenmetern liegt, auf hügeliger Landschaft in ansteigenden Geländestufen über Krustetten bis nach Höbenbach, wo sich die höchstgelegene Riede (Himmelreich) auf ca. 400 Metern Seehöhe befindet. Vor allem auf den höheren Lagen rund um Krustetten lässt sich die atemberaubende Aussicht auf das gesamte Kremstal und darüber hinaus genießen.

Hier gestalten sich die Böden wiederum anders. Der Untergrund wird aus der sogenannten Hollenburg-Karlstetten-Formation mit Schottern und einzelnen Mergellagen gebildet. Die aus den südlich gelegenen Kalkalpen heranströmende Ur-Traisen transportierte auf ihrem Weg in das heute längst verschwundene Meer der Paratethys Gesteinsmaterial heran, das sich über 15 Millionen Jahre zu einem kalkig verkitteten Konglomerat verfestigte. Daneben wurden unterschiedliche Schichten abgelagert: Ton, Schluff, Mergel, Sand, Sandstein und oft auch Löss, mehr oder weniger dick. Er verleiht dem Wein nicht nur runden Schmelz und Fülle, sondern hilft auch den Reben durch seine gute Wasserspeicherfähigkeit über trockene Jahre hinweg. Der hohe Kalkanteil des Konglomerats führt zu geschmeidigen Weinen mit dennoch straffer Struktur, die in der Flasche langsam heranreifen und äußerst langlebig sind.

Bedeutende Rieden / Significant Rieden (single vineyards):

Frauengrund, Leiten, Glockenberg, Goldbühel, Eichbühel, Himmelreich, Hollenburger Goldberg, Schiefer, Neuberg (Krems), Kremser Kogl

yards are situated on very poor granulite soils, as evidenced by the bright, micaceous bare rock that crops out between the vines in places. The granulite rock is often overlaid with loess. The winegrowers skilfully tease out the characteristics of the different soils to produce a diverse range of wines, although Grüner Veltliner and Riesling are the star varieties here, too.

Southeast – Hollenburg-Karlstetten conglomerate

The south-eastern area of the Kremstal stretches from Hollenburg, at an elevation of around 230 metres, across increasingly hilly terrain to Krustetten and Höbenbach, which is home to the highest Ried in the region – Himmelreich – at an elevation of around 400 metres. The higher vineyards around Krustetten in particular afford breathtaking views of the entire Kremstal and beyond.

Here, the soils are different again. The substratum is formed from gravels and single layers of marl from the Hollenburg-Karlstetten formation. As the ancient river Traisen flowed from the Limestone Alps in the south towards the Paratethys sea (long since dried up), it carried with it rock material that has since spent over 15 million years solidifying into a calcareously cemented conglomerate. Clay, silt, marl, sand, sandstone and often loess were also deposited here in layers of various thickness. The loess lends the wine a round, melting mouthfeel and fullness, and also helps the vines through dry years due to its good water storage capacity. The high lime content of the conglomerate produces mellow wines with a tense structure, which mature slowly in the bottle and display outstanding ageing potential.



Ortsweinappellation Stratzing



Ortsweinappellation Senftenberg



Ortsweinappellation Gedersdorf



Ortsweinappellation Rohrendorf



Ortsweinappellation Krets





Ortsweinappellation Furth



Ortsweinappellation Krustetten



Ortsweinappellation Höbenbach 21



REBSORTENVIELFALT

DIVERSITY OF GRAPE VARIETIES

Neben den Hauptdarstellern Grüner Veltliner und Riesling gedeiht im Kremstal auf etwa 30 % der Weinbaufläche eine Fülle verschiedener Rebsorten und bietet den Winzern eine bunte Palette für verschiedene Weinstile, die unter der Herkunftsbezeichnung „Niederösterreich“ vermarktet wird. Dies begründet sich einerseits durch die Diversität der Böden, andererseits durch die traditionsreiche und lebendige Heurigenkultur.

Weißweinspektrum

Die weißen Burgundersorten, zu denen in Österreich auch der autochthone Neuburger gezählt wird, werden auf 4,7 % der Anbaufläche kultiviert. Sie erhalten von den Lössterrassen im östlichen Kremstal weichen Schmelz, der aufgrund der Kalkanteile dennoch strukturiert und salzig erscheint. Die Granulit-, Schotter- und Konglomeratböden am Südufer der Donau versorgen die Reben auf ihrem harten Weg zu den Wasserreserven mit Nährstoffen, die zu einem vielschichtigen, engmaschigen Weinstil mit feingliedrigem Säurebogen führen.

Viele der kleinen Weinbaubetriebe führen einen Heurigen. Genießer schätzen die gemütliche Atmosphäre dort ebenso wie den persönlichen Kontakt zu den gastfreundlichen Winzerfamilien. Zu den delikaten, selbstproduzierten Schmankerln wird traditionell ein reiches Weinangebot offeriert. Besonders beliebt sind Aromasorten wie Muskateller oder Sauvignon Blanc, die einen selbstbewussten Kontrapunkt zu den Speisen setzen. Da und dort begegnet man auch regionalen Weißweinspezialitäten wie dem vollmundigen Roten Veltliner oder dem Gemischten Satz,

Although Grüner Veltliner and Riesling very much steal the show in the Kremstal, a wealth of other grape varieties thrive on around 30% of the region's total area under vine, offering winemakers a colourful palette to produce different wine styles, marketed under the designation of origin "Niederösterreich". This is due to the diversity of the soils on the one hand, and to the traditional and vibrant culture of *Heurigen* (wine taverns) on the other.

Range of white wines

White Pinot varieties, which in Austria also include the indigenous Neuburger, account for 4.7% of the area under vine. The loess terraces in the east of the Kremstal region lend these wines a mellow mouthfeel, which nevertheless appears structured and salty due to the lime content. On the south bank of the Danube, however, vines gain their nutrients from the granulite, gravel and conglomerate soils as their roots arduously push down towards underground water reserves. The result is a multi-faceted, tightly meshed wine style with a delicate acidity arc.

Many of the small wine producers operate a *Heuriger* tavern. Wine lovers enjoy the cosy atmosphere and personal contact with the warm-hearted wine-growing families. Delicious, home-cooked dishes are traditionally served alongside a comprehensive selection of wines. Aromatic varieties such as Muskateller and Sauvignon Blanc are particularly popular, as they provide a striking counterpoint to the food. On occasion, you will also find regional white wine specialities including the full-bodied Roter Veltliner or the Gemischter Satz (field blend), for which various

für den verschiedene weiße Rebsorten im Weingarten zusammen angebaut und in Folge verarbeitet werden.

Roter Sortenspiegel

In den letzten Jahren erfreuen sich Rosé-Weine immer größerer Beliebtheit. Vor allem im Sommer bieten sie als Alternative zu Weißweinen gut gekühlt willkommene Erfrischung im Glas. Als Begleiter von feinen Vorspeisen, leichten Gemüse- und Fleischgerichten und fruchtigen Desserts sind sie vielseitig einsetzbar. So legen auch die Winzer im Kremstal zunehmend Wert auf anspruchsvolle Rosé-Weine im Sortiment, die nicht nur durch ansprechende Fruchtigkeit überzeugen, sondern ebenfalls durch Struktur und Ausdruckskraft.

In den 1990er-Jahren boomte Rotwein in ganz Österreich. Auch im Kremstal kam es vermehrt zu Auspflanzungen. Heute wächst hier auf 11,7 % der Fläche einheimischer Zweigelt, der damit roter Spitzenreiter des Gebiets ist. Im Duft und am Gaumen zeigt typischer Zweigelt fruchtige Aromen von Weichseln und reifen Zwetschken, unterlegt von einem Touch Würze und samtigen Tanninen, im Kremstal oft inspiriert durch einen Hauch Frische.

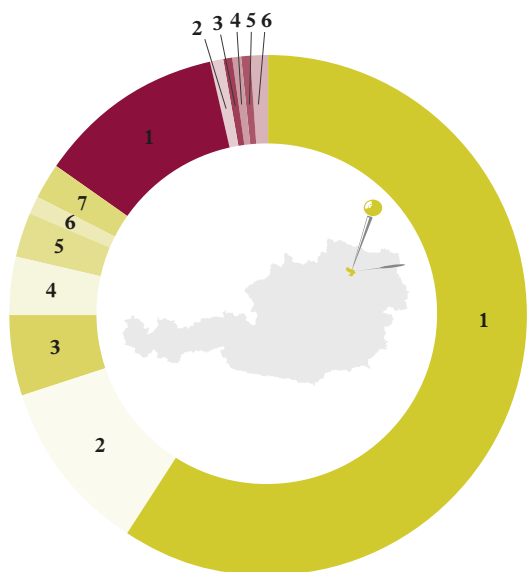
white grape varieties are grown together in the vineyard and then processed together.

Red grape varieties

In recent years, rosé wines have been enjoying increasing popularity. Particularly in summer, they are a refreshing alternative to white wines when properly chilled. Their versatility makes them the perfect accompaniment for refined starters, light vegetable and meat dishes and fruity desserts. An increasing number of winegrowers in the Kremstal are making an effort to include sophisticated rosé wines in their portfolio – wines with appealing fruitiness coupled with structure and expressiveness.

Austria enjoyed something of a red wine boom in the 1990s, and considerable planting was also undertaken in the Kremstal during this period. Today, the indigenous Zweigelt grows on 11.7% of the area under vine, making it the region's leading red grape variety. On the nose and palate, a typical Zweigelt displays fruity aromas of sour cherries and ripe plums, underpinned by a touch of spice and velvety tannins – often imbued with a hint of freshness in the Kremstal. As a Reserve wine, Zweigelt deftly

KREMSTAL
Qualitätswein
Rebsortenverteilung
Distribution of grape varieties



Weißwein / White wine		84,1 %
1	Grüner Veltliner	58,9 %
2	Riesling	10,8 %
4	Burgundersorten Pinot varieties	4,7 %
3	Müller Thurgau	3,8 %
5	Muskateller	2,7 %
6	Sauvignon Blanc	1,1 %
7	sonstige / other	2,1 %

Rotwein / Red wine		15,1 %
1	Zweigelt	11,7 %
2	Pinot Noir	0,9 %
3	Blauburger	0,5 %
4	Cabernet Sauvignon	0,5 %
5	St. Laurent	0,5 %
6	sonstige / other	1,0 %



Als Reserve-Typ vereint er Noblesse und Geschmeidigkeit gekonnt. Aufgrund des kühlen Klimas hat die Rebfläche von Pinot Noir vor allem auf den schotterreichen, kalkhaltigen Schwemmböden der Donau in den letzten Jahren deutlich zugenommen und wächst hier zu noblen Weinen mit fein ziselierter Struktur heran. Die heimische Sorte St. Laurent aus der Burgunderfamilie besticht durch dunkle Fruchtigkeit, Eleganz und gute Lagerfähigkeit. Abgerundet wird die Rotweinrange durch die internationalen Zuzügler Cabernet Sauvignon und Merlot, die gerne als Cuvée-Partner herangezogen werden.

Perlen im Glas

Sektkultur besteht in Österreich seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, als die ersten Schaumweine nach der in der Champagne üblichen Flaschengärmethode hergestellt wurden. Allerdings war die Herstellung mehr als hundert Jahre großen Sekthandelshäusern vorbehalten. Dieses Vorrecht fiel erst in den 1970er-Jahren aufgrund des hartnäckigen und vorausschauenden Aufbegehrens eines einzelnen Kremstaler Winzers, sodass seitdem jeder Winzer in Österreich seine Trauben versekten darf. Im Kremstal entstehtheute erstklassiger herkunftsgeschützter Sekt Austria in stilistischer Bandbreite: Von der leichtfüßigen Variante bis zur Großen Reserve mit feinstem Mousseux, Brioche-Aromen und finessenreichem Abgang. Die bevorzugt verwendeten Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Noir, Grüner Veltliner und Riesling tragen mit ihrer guten Säurestruktur zur Frische und Langlebigkeit der regionalen Sekte bei.

combines nobility and mellowness. Due to the cool climate, the area under Pinot Noir vines has increased significantly in recent years, particularly on the gravel-rich, calcareous alluvial soils of the Danube, where they grow into noble wines with a finely chiselled structure. The native Sankt Laurent variety from the Pinot family brings impressively dark fruitiness, elegance and good storage potential. Last but not least, the range of red wines also includes international incomers Cabernet Sauvignon and Merlot, which are often used in cuvées.

Sparkling pearls

Sparkling wine culture has existed in Austria since the mid-19th century, when the first sparkling wines were produced using the bottle fermentation method common in Champagne. However, for more than a hundred years, production was reserved for large Sekt trading companies. This privilege was only abolished in the 1970s due to the tenacious and visionary rebellion of a lone Kremstal vintner. As a result, every winegrower in Austria is now permitted to produce Sekt. Nowadays, premium Sekt Austria (PDO) is produced in the Kremstal. The styles created range from light-footed variants to Große Reserve, characterised by the finest mousseux, its brioche aromas and a finish displaying extreme finesse. The good acidity structure of the most commonly used grape varieties – Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Grüner Veltliner and Riesling – contribute to the freshness and longevity of the region's Sekt.





WEIN & SPEISEN

WINE & FOOD

Es gibt viele Gründe, weshalb Grüner Veltliner als Speisenbegleiter weltweit geschätzt wird. Zunächst besticht er aufgrund des kühlen Klimas in Österreich durch seine Frische. Eine eher dezente Aromatik von grügelbem Kernobst und eine oft pfeffrige Würze machen ihn zum Allrounder mit Klasse auf beinahe jedem gedeckten Tisch. Außerdem ist der Grüne Veltliner eine Rebsorte, die je nach Ausbauart verschiedene Weinstile souverän abdeckt: Er überzeugt als spritzig-frischer oder fruchtig-eleganter Typ ebenso wie als körperreicher großer Weißwein mit gutem Reifepotenzial. Die zweite Leitsorte des Kremstals, der Riesling, steht ihm um nichts nach. Beide machen aufgrund ihrer guten Säurestruktur auch als Sekt oder Süßwein eine gute Figur.

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 Tannin im Wein unangenehm, dies kann jedoch durch einen höheren Fettgehalt im

Essen ausgeglichen werden. Daher vertragen sich z. B. Rotweine mit markanten Tanninen und gereifter Hartkäse ausgezeichnet. Säure im Wein lässt z. B. fettreiche, gebackene Speisen leichter erscheinen. So ist ein Veltliner oder Riesling 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 einem vollmundigen, ausdrucksstarken Riesling oder kirschfruchtigen Zweigelt 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.

There are many reasons why Grüner Veltliner is a highly regarded accompaniment to food across the globe. First of all, it owes its impressive freshness to the cool climate in Austria. Rather subtle aromatics of green-yellow pome fruit and an often peppery flavour make it a classy all-rounder for almost any dining table. Furthermore, Grüner Veltliner is a grape variety that produces different styles of wine with ease, depending on the method of maturation. It is equally alluring as a tangy and fresh, or fruity and elegant type, or as a great full-bodied white wine with good ageing potential. The second main variety in the Kremstal, Riesling, is in no way inferior. Both grape varieties also cut a dash as Sekt or dessert wines, owing to their first-rate acidity.

A brief lesson in harmony

A 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 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 tannin in wine may be an unpleasant alliance, this can be balanced out by increasing the fat content of the food. This is why red wines with prominent tannins are the perfect match for mature hard cheese. The acidity of wine appears to lighten fried dishes that are high in fat. As a result, Veltliner and Riesling wines go superbly with roast meats such as chicken or pork.

An element of experience is required in order to pair 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. The aromatic complexity of a full-bodied, expressive Riesling or a cherry-fragranced Zweigelt are perfect for bringing out the flavours in mild curry. If herbs feature in a 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 is lacking in fat to balance this out, the wine requires sweet extract or fruity sweetness and maturity to be able to withstand the acidity.





GESCHICHTE & GEGENWART

PAST & PRESENT

Stift Göttweig

Besser als rund um die heutige Stadt Krems können die natürlichen Gegebenheiten für den Anbau von Wein nicht sein. Bereits die Kelten stellten hier vergorenen Traubensaft her. Die Römer optimierten die Vinifikation während der Jahrhunderte, in denen sie die Gegend besiedelten und verteidigten, war doch die Donau als Limes die nördliche Grenze des römischen Reichs. Schriftlich belegt ist der Weinbau hier um 470 n. Chr. durch die Vita des heiligen Severins. Er schreibt von Weingärten außerhalb der Mauern des römischen Kastells Favianis, das sich gegenüber des heutigen Ortes Stein befand.

Aufschwung durch Klöster

Während der Zeit der Völkerwanderung, die im 6. Jahrhundert endete, spielte der Anbau von Reben hier keine bedeutende Rolle. Erst mit der Einwanderung der christlichen Bayern und Franken um 750 erlebte der Weinbau einen Aufschwung. Viele Klöster aus dem Raum Salzburg und Bayern wurden mit Stiftungen und Benefizien in der Wachauer und Kremser Gegend versorgt. Schließlich hatte die Kirche einen hohen Eigenbedarf an Wein, für die Liturgie und zu Tisch. Überdies war Wein als Handelsgut eine bedeutsame Einnahmequelle – Grund genug, die Anbauflächen zu vergrößern. Steile Südhänge wurden mit Steinterrassen und Trockensteinmauern befestigt, unfruchtbares Land wurde mühevoll in Rebärten verwandelt. Im Lauf der Geschichte besaßen 54 verschiedene Klöster und Stifte Weingärten und Lesehöfe in den Kremser Fluren. Dazu gehört auch das Stift Göttweig,

You would be hard-pressed to find better natural conditions for cultivating wine than those around the present-day town of Krems. It is known that fermented grape juice was produced here by the Celts, and when the Romans settled here and defended the area (the Danubian Limes forming the northern frontier of the Roman Empire), they refined the wine-making process over a period of centuries. The Vita of St. Severin provides written records of viticulture here in around 470 AD. He writes of vineyards outside the walls of the Roman fort of Favianis, which was located opposite what is now the village of Stein.

A monastic boom

During the Migration Period, which ended in the 6th century, the cultivation of vines played no significant role in this region. It was not until the immigration of the Christian Bavarians and Franconians around 750 that viticulture experienced an upturn. Many monasteries from the Salzburg area and Bavaria were granted foundations and benefices in the Wachau and Kremser regions. After all, the church needed a plentiful supply of wine for the liturgy and at table. Wine was also an important source of income as a commodity, which was reason enough to increase the size of the area under vine. Steep south-facing hillsides were reinforced with stone terraces and dry-stone walls, and barren land was painstakingly transformed into vineyards. Throughout history, 54 different monasteries and abbeys have owned vineyards and wineries in the plots of land around Krems. This

das 1094 den Benediktinern übergeben wurde, die bis heute die Entwicklungen des Weinbaus für dieses Gebiet mitprägen.

Kriege und ihre Konsequenzen

In den folgenden Jahrhunderten blühte das Weingeschäft mehr und mehr auf. Sogar die Türkenkriege und die damit verbundenen Heereslieferungen wirkten sich auf das Weingeschäft positiv aus. Im späten Barockzeitalter lebte hier etwa ein Drittel der Bevölkerung vom Weinbau. Die Kriege Maria Theresias im 18. Jahrhundert hatten allerdings fatale Auswirkungen auf die Weinwirtschaft, harte Zollbeschränkungen bewirkten einen enormen Rückgang des Weinabsatzes. So konnte die Stadt Krems beispielsweise 1772 nicht einmal 10 % des vorhandenen Weines verkaufen. Erst ab Ende des 18. Jahrhunderts erholte sich der Weinhandel allmählich, Kundschaft wurde auch im weiteren Umfeld gefunden.

150 Jahre Neuerungen

Die Technologisierung der Industriellen Revolution in der Mitte des 19. Jahrhunderts machte auch vor der Weinbereitung im Kremser Raum nicht halt. Um angehenden Winzern alle technischen Neuerungen in einer optimalen Ausbildung zu vermitteln, wurde 1875 die Weinbauschule Krems gegründet. Übrigens: 1849 erfand der Kremser Zeugschmied Johann Keusch die Rebschere, die allen Weinbauern die Weingartenarbeit bis heute ungemein erleichtert. Die u.a. durch die Reblauskrise verursachte Schwächung der Weinwirtschaft am Ende des 19. Jahrhunderts veranlasste die Kremser Weinhauer zur Überlegung, sich in einer

includes Göttweig Abbey, which was handed over to the Benedictines in 1094, who have helped shape the development of the region's viticulture to this day.

Wars and their aftermath

Over the following centuries, the wine trade increasingly flourished. Even the Turkish wars and the associated army supplies had a positive effect on the wine trade. In the late Baroque period, about one third of the population here made a living from viticulture. However, the wars led by Empress Maria Theresia in the 18th century had a devastating impact on the wine industry, with stringent customs restrictions causing a dramatic decline in wine sales. To quote just one example, the town of Krems was not even able to sell 10% of the wine it had available in 1772. It was not until the late 18th century that the wine trade gradually recovered and a market was found further afield.

150 years of innovation

New technology took the Krems region by storm during the industrial revolution of the mid-19th century – and wine production was no exception. In 1875, the Krems viticulture school was founded in order to provide prospective winegrowers with the best possible training in all these technical innovations. And in 1849, the Krems blacksmith Johann Keusch invented the pruning shears, which has significantly facilitated the work of winegrowers in their vineyards ever since.

The decline of the wine industry in the late 19th century, caused

by such issues as the *phylloxera* crisis, prompted the winegrowers of Krems to think about setting up a wine cooperative. However, the institution of the Krems cooperative did not succeed until



Winzergenossenschaft zu organisieren. Allerdings gelang die Institution der Kremser Genossenschaft erst 1938, sie vermarktet ihre Weine heute als „Winzer Krems“. Auch das Sortenbild in den Weingärten wandelte sich durch den Reblausbefall und die damit verbundenen Neuauspflanzungen, reinsortig bestockte Weingärten lösten die gemischten Kulturen ab. Die Anbauflächen verringerten sich, die bis dato übliche Stockerziehung wurde nach und nach von der Hochkultur abgelöst. Diese war entscheidend vom Rohrendorfer Winzer Lenz Moser mitentwickelt worden und führte durch breite Fahrgassen zu einer leichteren Bearbeitung der Weingärten.

Erfolg durch Selektion

Ende der 1980er-Jahre setzte in Österreich wie im Kremstal bei den Winzern ein radikales Umdenken ein, weg von Quantität, hin zu Qualität. Fundiert ausgebildete junge Önologen entwickelten leistungsfähige Familienbetriebe, die ihren Namen an der Spitze des Weltweinmarktes etablieren konnten. Dennoch werden viele der im Weingarten anfallenden Arbeiten heute noch immer mit den Händen durchgeführt, in manchen der steilen Rieden ist eine maschinelle Bearbeitung auch schlichtweg unmöglich. Durch die optimale Selektion der Trauben in Kombination mit dem im internationalen Vergleich extrem geringen Ertrag pro Hektar und modernster Kellertechnik wird eine hohe Durchschnittsqualität erzielt. Überdies werden im Kremstal Auswirkungen auf den Boden, Biodiversität und Klima, sowie der Verbrauch von Wasser, Energie und Materialien berücksichtigt. Dieses Verantwortungsbewusstsein für die Umwelt spiegelt sich sowohl im stetig zunehmenden Anteil biologisch wirtschaftender Winzer wider als auch im steigenden Trend, Rebflächen nach den Vorgaben der Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ zu bearbeiten. Im Jahr 2021 wurden 15,2 % der Rebfläche zertifiziert nachhaltig bewirtschaftet.

Auch wenn im Keller die Rückbesinnung auf traditionelle Methoden in der Weinbereitung bei vielen Betrieben großgeschrieben wird, sind eine moderne Website und ein perfekter Social-Media-Auftritt mit durchgängiger Corporate Identity Standard bei Familienbetrieben, denn der Familienname ist oft gleichzeitig die weltweit bekannte Marke.

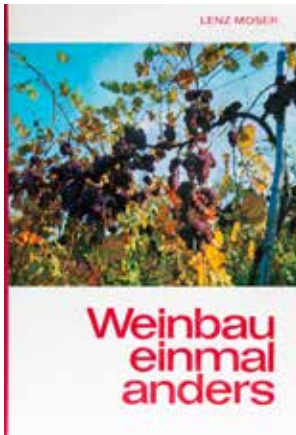
1938, and today it markets its wines as “Winzer Krems”. The grape varieties used in the vineyards also changed as a result of the *phylloxera* infestation, and the new plantings meant that monovarietal vineyards replaced mixed crops. The areas under vine decreased, and the traditional cane cultivation was gradually replaced with high vine training systems. Rohrendorf winegrower Lenz Moser played a key role in developing these systems, which led to easier cultivation of the vineyards thanks to broad paths between the rows.

Selection brought success

In the late 1980s, a radical rethink began among winegrowers in Austria, and specifically in the Kremstal, which ultimately led to a shift in focus from quantity to quality. Highly-trained young oenologists developed efficient family-run estates that were able to make a name for themselves in the upper echelons of the global wine market. Despite this, much of the hard graft in the vineyards is still done by hand, and in some steep vineyards it is simply impossible to process the vines by machine. Producers achieve a high average quality through optimum grape selection in conjunction with an extremely low yield per hectare by international comparison, and the use of state-of-the-art cellar technology. Kremstal winegrowers also consider the impact on soil, biodiversity and climate, as well as the consumption of water, energy and materials. This sense of environmental responsibility is reflected both in the steadily growing ranks of organic winegrowers and the increasing trend towards vineyard cultivation in compliance with “Sustainable Austria” Certification requirements. In 2021, 15.2% of the region's area under vine was certified as being sustainably cultivated.

Although the return to traditional cellar production methods is key for many producers, family-run estates insist on a modern website and an immaculate social media presence with a consistent corporate identity – especially since their family name is often the brand they use to market their wines successfully throughout the world.

© ÖWM / Paul Burian (Buchcover; Lenz Moser im Weingarten), © Weingut Müller / Robert Herbst, pov.at (zwei Männer im Weingarten), © ÖWM / Anna Stöcher (Weingläser)
© ÖWM / Herbert Lehmann (Stahltrank mit grüner Beleuchtung), © ÖWM / Robert Herbst (Pflanzung eines Rebstocks), © krens.topothek.at (Suchbegriff: Fotoarchiv Eberhard Mayer)





EINE REISE WERT WORTH A TRIP

Nahe am Wein

Die Herkunft macht einen Wein unverwechselbar. Wer also Wein aus dem Kremstal wirklich kennenlernen möchte, sollte sich das Vergnügen gönnen, rund um Krems ein paar Tage in die Welt der kostbaren Weinkultur einzutauchen. Hier findet der Geist Inspiration, der Körper Entspannung und die Seele Balance. Egal ob Privatpension oder Vier-Stern-Hotel – ein passendes Quartier ist leicht zu finden, bei vielen Winzern kann man sogar am Weingut wohnen.

Kunst und Kultur

Wer sich von Ästhetik angezogen fühlt und dabei Nachdenklichkeit leistet, wird in Krems schnell fündig. Beim Schlendern durch die Gassen des historischen Zentrums begegnet man an allen Ecken und Enden architektonischen Zeugnissen der 1000-jährigen Geschichte der Stadt. Wer diese genau erforschen möchte, kann sich getrost einem der vielen Stadtführer anvertrauen. Wahrzeichen der Stadt ist das Steiner Tor, dessen Fundament aus dem Spätmittelalter stammt. Auch im Ortsteil Stein kann man den Weg der Geschichte fortsetzen oder aber entlang der Kunstmeile Krems attraktive Museen besuchen: die hypermoderne Landesgalerie Niederösterreich, die Kunsthalle Krems oder gegenüber das Karikaturmuseum. Ebenfalls zur Kunstmeile zählen die mit spannenden Konzerten bespielte Dominikanerkirche und das Forum Frohner, welches nicht nur als Plattform für Ausstellungen konzipiert ist, sondern auch als offener Denkraum für Veranstaltungen.

Close-up on wine

A wine is defined by its origin, so anyone who really wants to get acquainted with Kremstal wine should treat themselves to a few days sampling the delights of the wine culture in the Krems region. They are sure to find inspiration for the mind, relaxation for the body and balance for the soul. There is a wide range of accommodation on offer, ranging from private guest houses to four-star hotels. Or, with so many winemakers around, why not stay at a winery?

Art and culture

Krems is the perfect town for anyone who enjoys taking time out for reflection in a beautiful setting. Strolling through the alleyways in the historic centre, there is a wealth of architectural evidence of the town's 1000-year history at every turn. Any visitors wishing to explore in greater depth can call on the services of the town's numerous professional tour guides. The main landmark is the Steiner Tor gate, whose foundations date back to the Late Middle Ages. The journey through time continues in the district of Stein, or visitors can call into the fascinating museums along the Kunstmeile Krems (Art Mile Krems), including the hyper-modern Landesgalerie Niederösterreich (State Gallery of Lower Austria), the Kunsthalle Krems (Krems Art Gallery) or the Karikaturmuseum (Caricature Museum) opposite. The Kunstmeile also features the Dominican Church, which hosts exciting concerts, and the Forum Frohner, a museum not only designed to provide a platform for exhibitions but also to be an open thinking space for events.

Pulsierendes Leben

Überall weht einem der Esprit von Jugend entgegen, zumal sich in Krems 21 Schulen befinden, darunter eine berufsbildende Schule für Weinbau und Weinmanagement. Gleich fünf Hochschulen und Universitäten sind ein Magnet für bildungshungrige Menschen aus aller Welt, die hier Ausbildung und Lebensqualität unter einen Hut bringen. Die Kremser Bürger bewegen sich leichtfüßig auf den Mauern der Geschichte und erfüllen die Stadt mit pulsierendem Leben. Reges Markttreiben, Kino unter Sternen im Sommer, Schifffahrten auf der Donau, bespielte Bühnen – die Auswahl beschaulicher Vergnügungen ist groß. Ein Highlight des Jahres ist das Musikfestival „Glatt&Verkehrt“, bei dem verschiedene Open-Air-Konzerte jedem Musikgeschmack etwas bieten. Unter „Klangraum Krems“ finden sich Programme weiterer Musikfestivals. Ein gutes Glas Wein fehlt in den Konzertpausen nie! Und wer Lust auf mehr „Wein.Sinn“ hat, kann sich in der Sandgrube 13 dem Kremser Wein auf einer Multimedia-Reise mit allen Sinnen annähern.

Bewundern beim Wandern

Es tut gut, im Kremstal zu Fuß unterwegs zu sein. Durch malerische Landschaft, romantische Dörfer, archaische Hohlwege und verwunschen schöne Kellergassen führen mehr als 50 sorgfältig gekennzeichnete Wege unter dem Motto „Weinbergwandern“: Länge, Dauer, Schwierigkeitsgrad u. v. m. sind natürlich online abrufbar. Spannend ist es, mit einem gebuchten Wanderführer durch die Weingärten zu streifen. Sogar der köstlichen Frucht Marille ist ein eigener Wanderweg gewidmet, der besonders zu Zeiten der Blüte und der Ernte das Herz erfreut.

Nicht nur Sportliche begeistern sich für Weitwanderwege, zumal sich diese in kleine Etappen einteilen lassen. Hier sind nur ein paar genannt: Der 180 Kilometer lange Welterbe-Steig Wachau gehört zu den attraktivsten Weitwanderrouten Österreichs, von Krems aus startend lassen sich die idyllischen Kremstaler und Wachauer Ortschaften nach und nach erwandern. Rund um Krems erstreckt sich der Kremstal-Donau-Weg über ca. 100 Kilometer und verbindet pittoreske Dörfer nördlich und südlich der Donau. Er führt auch durch Rohrendorf mit seiner einzigartigen Kellergasse, die von 70 historischen Weinkellern umsäumt wird.



~ 580 km

Wanderwege
Hiking trails

A vibrant lifestyle

Krems has a very youthful spirit, and no wonder – the town is home to 21 schools, including a vocational school for viticulture and wine management. No less than five colleges and universities attract students from all over the world, who come here to quench their thirst for education and enjoy the quality of life on offer. The inhabitants of modern-day Krems gently respect the town's past while filling the city with life. From the hustle and bustle of the market to outdoor cinema in the summer, boat trips on the Danube and stages for performances, there is always a wide range of understated entertainment on offer. The “Glatt&Verkehrt” music festival is an annual highlight, featuring a wealth of open-air concerts that cater to all musical tastes. Other music festivals are staged under the auspices of “Klangraum Krems”. Needless to say, a glass of fine wine is never far away during the interval! Anyone who is looking for the full wine experience can discover more about Kremstal wine through a multimedia experience in Sandgrube 13.

Take in the scenery on a hike

The Kremstal is perfect for exploring on foot. Some 50 carefully marked trails guide walkers through picturesque countryside, romantic villages, ancient sunken pathways and enchanted *Kellergassen* (streets lined with cellar buildings). Naturally, the focus is on exploring the region's vineyards. More information about the length, duration, difficulty etc. of the walks is available online. Visitors can also book a hiking guide to accompany them on their rambles through the vineyards. The delicious apricot (*Marille*) even has its own dedicated trail, which is particularly enjoyable to discover when the orchards are in bloom and when the fruits are being harvested.

Visitors do not have to be super-fit to enjoy the long-distance footpaths as they can be split into short stages. The following trails are just a few examples: The 180-kilometre Wachau World Heritage Trail is one of the most beautiful long-distance footpaths in Austria. Starting from Krems, it takes hikers through the idyllic villages of the Kremstal and Wachau. The Kremstal-Danube Trail extends approximately 100 kilometres around Krems, connecting picturesque villages both north and south of the Danube. It also passes through Rohrendorf with its unique *Kellergasse*, which is lined with 70 historic wine cellars.



Auch ein Teil des österreichischen Jakobswegs führt durch das Weinbaugebiet, vom barocken Stift Göttweig durch den tiefgrünen Dunkelsteinerwald und sanft geschwungene Weingartenhänge zuletzt entlang der Donau bis zum weltberühmten Stift Melk. Interessant ist der archäologische Lehrpfad entlang des Eiszeitwanderwegs bei Stratzing. Hier wurde 1988 eine steinerne Venusfigur gefunden („Venus vom Galgenberg“), die mit ihrem Alter von 32.000 Jahren zu den ältesten steinernen Kunstwerken der Welt gehört. Einen phänomenalen Ausblick auf die Donau und die Weingärten des Kremstals kann man beim Wandern auf den Riedenwegen rund um den Weinort Krustetten genießen.

Radeln und rasten

Wer gerne in die Pedale tritt, ist hier richtig! Herrliche Radwege entlang von Flüssen wollen entdeckt werden. Was man an der frischen Luft erwarten darf? Wunderbare Aussichten und einladende Raststationen an den Ufern der Krems oder des Kamps. Außerdem schlängelt sich der beliebteste Radweg Europas durch das Gebiet: Der Donauradweg führt vorbei an Klöstern, Burgen und Schlössern durch spektakuläre Landschaften – die Reben in den oft steilen, terrassierten Weingärten sind dabei stete Begleiter. Wer es gemütlich mag, fährt mit dem Schiff von Krems nach Melk und lässt sich auf dem Fahrrad bequem flussabwärts zurückrollen. Für kulinarische Genießer ist der Radweg „VINUM CIRCA MONTEM“ gerade recht, er führt rund um den Göttweiger Berg, vorbei an zahlreichen Winzerhöfen und Heurigenbetrieben. Erfrischenden Badespaß nach dem Sport im Sommer findet man in gepflegten Strandbädern, an naturbelassenen Sand- und Kiesstränden direkt an der Donau oder an einem ihrer idyllischen Altarme. Wer wieder Kraft getankt hat, kann auch auf der Donau Sport betreiben, denn Ruder- und Wassersportclubs vermieten Ausrüstungen und organisieren Kurse.



~ 110

Kellergassen
Wine cellar lanes

Gehört geschmeckt

Speisen und Wein finden im Kremstal ganz leicht zueinander, und das abseits von Touristenpfaden. Das gesamte Jahr über sind da und dort geflochtene Strohkränze ausgesteckt und laden ein, beim Heurigen zu verweilen. Etliche Betriebe ziert das

A section of the Austrian Way of St. James also traverses the wine-growing region, from the baroque Göttweig Abbey through the greenery of Dunkelsteiner Wald forest and gently undulating hillside vineyards, before following the Danube to the world-famous Melk Abbey. The archaeological nature trail along the Eiszeitwanderweg (ice age hiking trail) near Stratzing is another fascinating place to explore. A stone figurine known as “Venus of Galgenberg” was discovered here in 1988. Dated to around 32,000 years ago, it is one of the oldest stone artworks in the world. A phenomenal view of the Danube and the vineyards of the Kremstal can be enjoyed while hiking on the vineyard paths around the wine village of Krustetten.



~ 70

Heurige
Wine taverns

Relaxed cycling

This is the perfect region for cyclists, who can explore idyllic cycle paths alongside the local rivers, savouring the fresh air while enjoying wonderful views and relaxing places for a break on the banks of the Krems or the Kamp. What’s more, Europe’s most popular cycle trail also winds its way through this region. The Danube Cycle Path takes in monasteries, castles and palaces as it passes through spectacular landscapes. The vines in the frequently steep, terraced vineyards are constant companions along the route. Visitors who prefer a more leisurely pace can take the boat from Krems to Melk before cycling back downstream. The “VINUM CIRCA MONTEM” cycle path is perfect for anyone who wants to explore the region’s cuisine. It leads cyclists around Göttweiger Berg, passing numerous wineries and *Heuriger* wine taverns along the route. After working up a sweat in summer, visitors can enjoy a refreshing dip at one of the well-kept lidos, at natural sand and gravel beaches along the Danube or in one of its idyllic oxbow lakes. Visitors with energy to spare can also enjoy some water sports on the Danube, as rowing clubs and the like rent out equipment and organise courses.

Should be tasted

Food and wine often come together in the Kremstal, and particularly when stepping off the beaten track. Throughout the year, straw wreaths can be seen attached to a pole above the front door of *Heuriger* wine taverns – the sign of a warm welcome. Several

Qualitätssiegel „Top-Heuriger“, ihr Standard wird regelmäßig anhand von mehr als fünfzig Qualitätskriterien überprüft. Egal ob unter historischem Gewölbe, im lauschigen Gastgarten oder in nobel modernem Ambiente – gemütlich ist es dort immer. Dafür sorgen die Familien der Weinbauern persönlich. Hier werden die Winzer zu Wirten, plaudern beim Ausschank gerne über Charakter und aktuellen Jahrgang der Weine oder über die selbst produzierten köstlichen Schmankerl, die dazu serviert werden. An feiner regionaler Küche kann man sich auch in bodenständigen Gasthäusern erfreuen, erstklassiges Weinangebot inklusive. Interessant für anspruchsvolle Genießer ist die auffällig hohe Dichte von erstklassigen Restaurants im Gebiet. Hier sind auf der Weinkarte Spitzenweine gelistet, die auch in internationalen Haubenrestaurants kredenzt werden.

Unvergesslich

Verführerische Weinerlebnisse bieten Weinbaubetriebe das ganze Jahr hindurch an: Tage der offenen Kellertür, Kellergassenfeste, Riedenwanderungen, Picknick im Weingarten oder Konzerte. Nicht zuletzt lassen sich die Weine des Kremstals in einer der drei Vinotheken des Gebiets verkosten. Oder nach Vereinbarung ganz in Ruhe direkt im Weingut, wo die Winzer noch selbst die Kellertür öffnen und ihr Weinwissen gerne mit den Besuchern teilen. Wenn man die dort erstandenen Weine später zuhause genießt, kann man die Geschichten, die der Wein von seiner Herkunft erzählt, schmecken: facettenreich und unvergesslich.

Stratzing, Ried Sunogeln



365 Tage / Days

Weinerlebnis
Wine experience

Simply unforgettable



Wine producers offer indulgent wine experiences throughout the year, including open cellar days, *Kellergassen* festivals, vineyard walks, picnics among the vines and concerts. And of course, visitors can sample Kremstal wines in one of the region's three vinotheques. It is also possible to arrange tastings by appointment with the winery, where the wine-growers themselves will open their cellar door and share their wine knowledge. Purchasing wine here allows it to be enjoyed back at home – literally tasting the rich and unforgettable stories that the wine has to tell of its origins.








WEITERFÜHRENDE LINKS LINKS FOR MORE INFORMATION




Österreich Wein Marketing

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

Wein Niederösterreich

-  weinniederösterreich.at
-  weinniederösterreich
-  weinniederösterreich

Kremstal DAC

-  kremstalwein.at
-  Kremstal Wein
-  kremstalwein



Sonnenuntergang am Göttweiger Berg

Quellen References

- Anderson Kym, Nelgen Signe:** Which winegrapes are grown where?
A global empirical picture, University of Adelaide Press, 2020
- BMLRT, Gruenerbericht.at:** – Grüner Bericht 2021
- BMLRT nach INVEKOS** (Stand 31. Mai 2021)
- climate-data.org**
- 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 August 2021
- 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 Kremstal
Regional Wine Committee Kremstal

Projektleitung, Redaktion & Konzept

Project management, editing & concept
Burian Gabriele – weinimwort.at

Grafische Gestaltung

Graphic design
Hawle Hannes – hanneshawle.at

Autoren

Authors
Burian Gabriele
Dejnega Daniela



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
oesterreichwein.at, austrianwine.com, [#austrianwine](https://twitter.com/austrianwine)

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