

# ÖSTERREICH WEIN INTENSIV

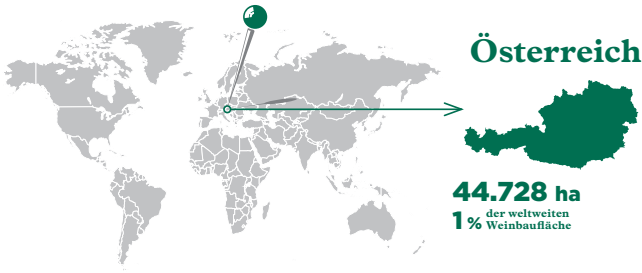
## SCHULUNGSUNTERLAGE



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

# WEINBAUGEBIETE ÖSTERREICHS

UND IHRE GESCHÜTZTEN HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN FÜR GEBIETSTYPISCHEN WEIN (DAC)

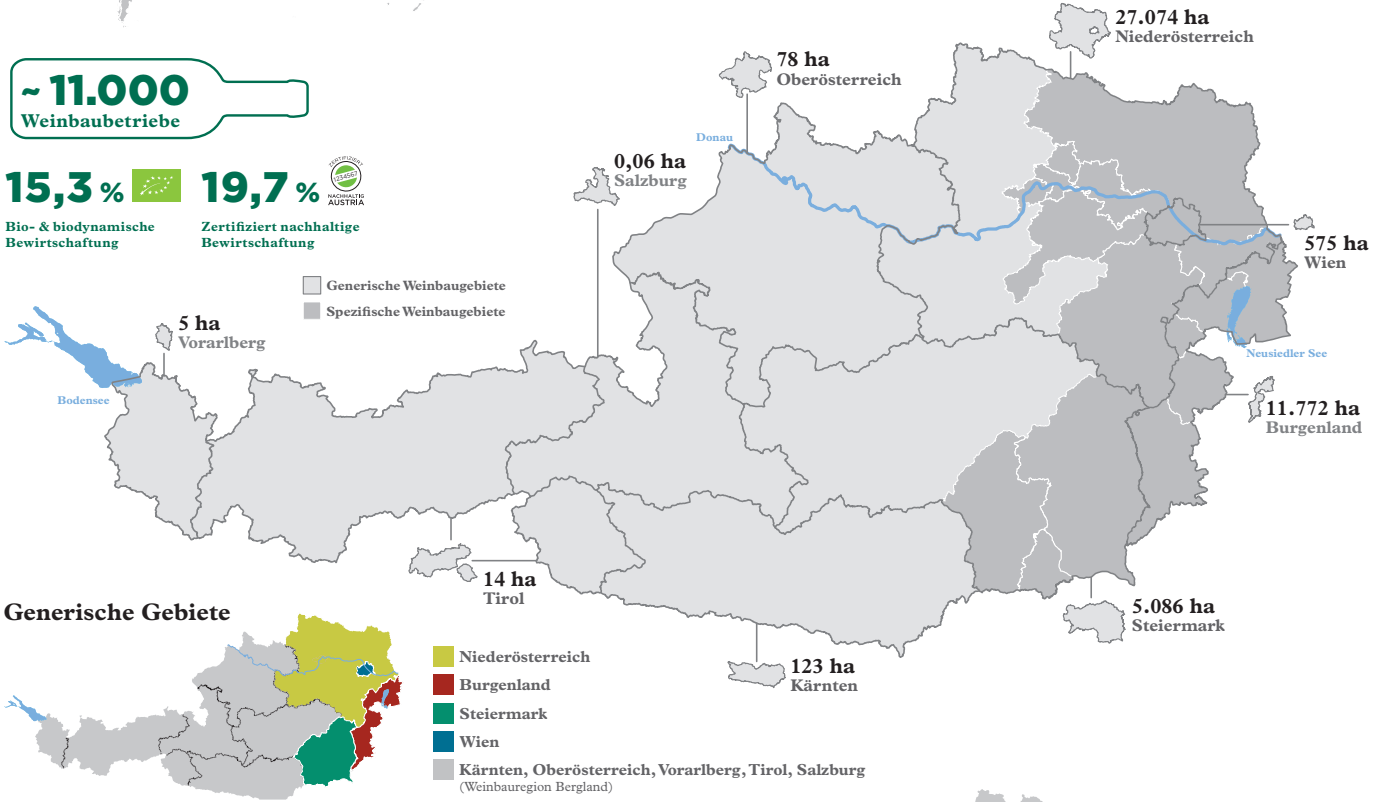


Hier gibt's mehr Infos zu Österreichs Weinbaugebieten!

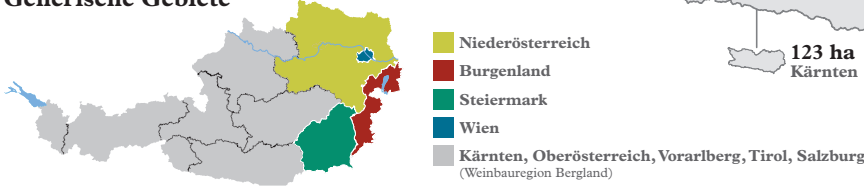


**~ 11.000**  
Weinbaubetriebe

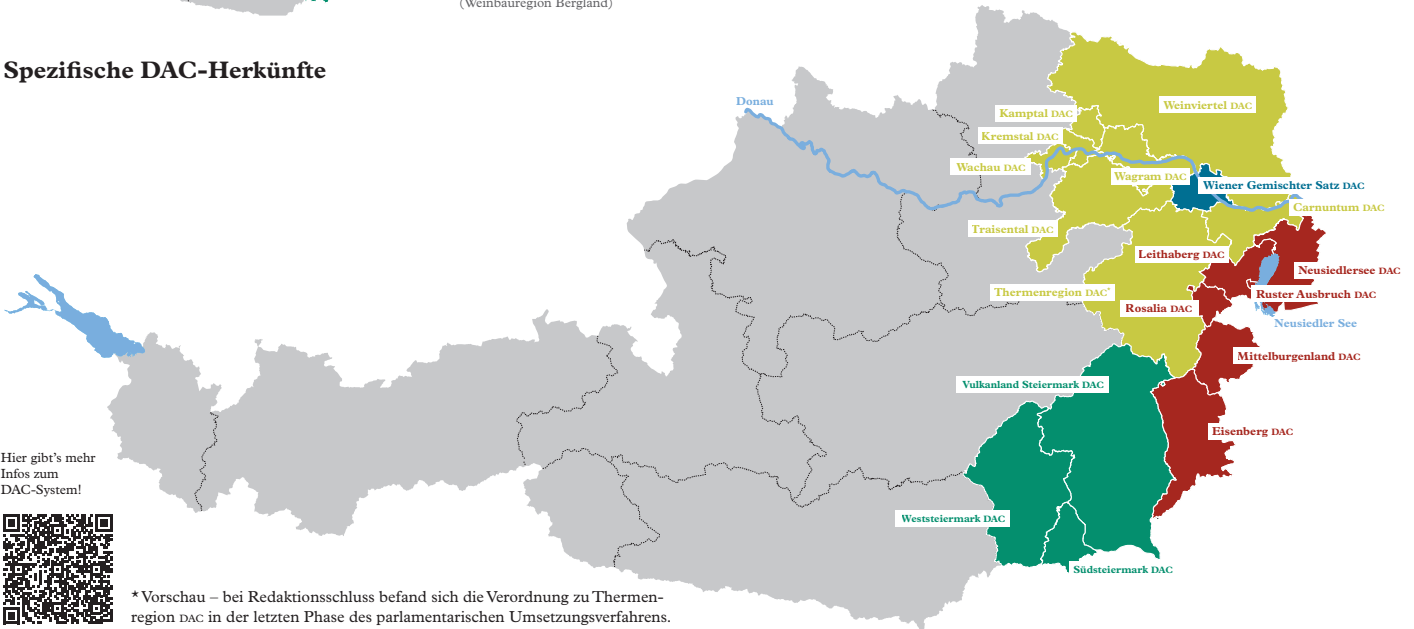
**15,3%** Bio- & biodynamische Bewirtschaftung  
**19,7%** Zertifiziert nachhaltige Bewirtschaftung



## Generische Gebiete



## Spezifische DAC-Herkünfte



Hier gibt's mehr Infos zum DAC-System!



\*Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Thermenregion DAC in der letzten Phase des parlamentarischen Umsetzungsverfahrens.

## WEINBAUGEBIETE ÖSTERREICHS & IHRE REBSORTEN

**68%**  
Weißwein\*

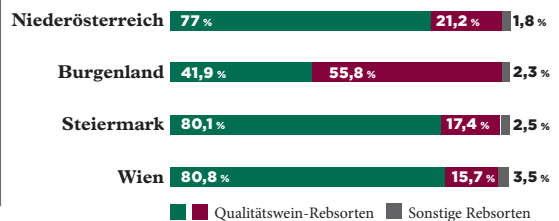


**30%**  
Rotwein\*

### Top-Sorten (Anbaufläche)\*

**32,5%** Grüner Veltliner  
**6,4%** Welschriesling  
**13,7%** Zweigelt  
**5,8%** Blaufränkisch

### Aufteilung Weiß- & Rotwein



Quelle: BMLRT nach INVEKOS, Stand 31. Mai 2022  
 \* Diese Angaben beziehen sich auf die 40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten (97,7% der Gesamtweinbaufläche).

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



## MEILENSTEINE FÜR DAS WEINLAND ÖSTERREICH

Es ist eine große Freude und Ehre für mich, Sie an dieser Stelle als Geschäftsführer der ÖWM begrüßen zu dürfen. Unsere Schulungsunterlage, die Sie in Händen halten, ist ein wesentliches Instrument zur Wissensvermittlung über Österreichs einzigartige Weine, ihre Herkunft, Geschichte und Charakteristik. Hier finden Sie alles, was Sie über Wein aus Österreich wissen müssen: von der historischen Entwicklung des österreichischen Weinbaus über Klima, Boden, Weinbaugebiete, Rebsorten und Weingesetzgebung bis hin zu Jahrgangsbewertungen und Kulinarik-, Service- sowie Sensoriktipps.

Weltberühmt sind Österreichs Weine für ihre Frische, Mineralik und Eleganz, aber auch für ihre besonders umweltbewusste Produktion. In den vergangenen Jahrzehnten konnten sie unzählige Fans rund um den Globus gewinnen und bewegen sich auf vielen internationalen Märkten in höheren Preisklassen. Die beiden Corona-Jahre 2020 und 2021 stellten eine immense Herausforderung für unsere Winzer\*innen und uns in der ÖWM dar. Mit flexibler Planung und hohem Innovationsgeist setzten wir alles daran, immer jene Absatzkanäle zu unterstützen, die gerade offen waren – national und international. Die erfreuliche Bilanz dieser gemeinsamen Kraftanstrengung: Auf dem Heimmarkt konnten wir die Marktanteile des heimischen Weins halten oder sogar ausbauen. Und beim Export konnten wir 2021 mit dem höchsten Wertzuwachs aller Zeiten erstmals die 200-Mio.-Euro-Marke überschreiten. 2022 setzte sich der positive Export-Trend fort.

Das A und O des österreichischen Erfolgs sind natürlich seine Weine, kommen doch beispielsweise einige der größten Weißweine der Welt aus Österreich: Entlang der Donau gelangt Grüner Veltliner, die Galionsfigur des Landes, auf Lössböden zur Harmonie, während Riesling auf steilen Steinterrassen ein ideales Territorium findet. Österreichischer Weißwein ist fast immer trocken, dies gilt auch für die äußerst frischen Sauvignon Blancs und Chardonnays, die aus der Steiermark kommen. Den gleichen trockenen Stil findet man auch bei Raritäten wie dem Wiener Gemischter Satz, aber auch bei allen anderen Weinen aus autochthonen und internationalen Sorten.

Eleganz und Frische sind auch die spezifischen Qualitäten der neuen österreichischen Rotweine, vor allem jener aus autochthonen Rebsorten wie Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent, die häufig auch als Cuvée untereinander oder mit ein wenig Merlot oder Cabernet hergestellt werden. Ebenso entstehen in einigen Gebieten feingliedrige Pinot Noirs, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen.

Seit 1842 ist Österreich auch die Heimat exzellenter Schaumweine: In diesem Jahr wurde die erste Sektkellerei in Wien gegründet; heute produzieren Winzer\*innen und Kellereien im ganzen Land Sekte allerhöchster Qualität. Seit 2021 firmieren Österreichs Sekte geschützten Ursprungs und geprüfter Qualität unter der Bezeichnung „Sekt Austria“ und sind in drei Kategorien erhältlich: Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve.

Schließlich werden in Österreich auch süße Weine produziert, die zu den renommiertesten Süßweinen der Welt gehören: Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen sowie Eisweine. Das geeignetste Gebiet für diese kostbaren Elixiere liegt rund um den Neusiedler See im Burgenland.

Um den einzigartigen Herkunftscharakter österreichischer Weine zu schützen und zu forcieren, wurde 2003 das DAC-System (Districtus Austriae Controllatus) aus der Taufe gehoben. Anfang 2023 hat mit der Thermenregion das letzte österreichische Weinbaugebiet seine gebietstypischen Weine per DAC geschützt. 20 Jahre nach seiner Implementierung ist das DAC-System somit in ganz Österreich etabliert – ein enormer Meilenstein!\*

Ebenfalls Anfang 2023 wurde das gesetzliche Fundament für einen weiteren Meilenstein gesetzt: eine nationale Lagenklassifikation. Künftig können die einzelnen Weinbaugebiete nach einem definierten, strengen Kriterienkatalog Einzellagen (Rieden) als offizielle „Erste Lagen“ und später als „Große Lagen“ festlegen lassen. Mit den ersten Klassifizierungen wird zum Jahreswechsel 2023/2024 zu rechnen sein.\*

Unser Ziel ist es selbstverständlich, die Schulungsunterlage immer auf dem Letztstand der Entwicklungen zu halten. Dennoch empfehlen wir, für die aktuellsten Neuerungen im Weinland Österreich stets auch unsere Website [oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at) zu besuchen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Eintauchen in die einzigartige Welt des österreichischen Weins!

Chris Yorke  
Geschäftsführer Österreich Wein Marketing GmbH

## Inhaltsverzeichnis

1.	Geschichte des österreichischen Weinbaus .....	4
2.	Klimaräume Österreichs .....	8
3.	Österreich geologisch betrachtet .....	10
4.	Umweltbewusstsein in Österreichs Weinwirtschaft .....	16
5.	Entwicklungen des Weltweinmarktes .....	20
6.	Struktur der österreichischen Weinwirtschaft .....	21
7.	Positionierung von Wein aus Österreich .....	22
8.	Bausteine der Identität von Wein .....	25
9.	Strategie des Herkunftsmarketings .....	28
10.	Das österreichische Weingesetz .....	32
11.	Niederösterreich .....	42
11.1	Wachau .....	44
11.2	Kremstal .....	46
11.3	Kamptal .....	48
11.4	Traisental .....	50
11.5	Wagram .....	52
11.6	Weinviertel .....	54
11.7	Carnuntum .....	56
11.8	Thermenregion .....	58
12.	Burgenland .....	60
12.1	Neusiedlersee .....	62
12.2	Leithaberg (inkl. Rust) .....	64
12.2.1	Rust .....	66
12.3	Rosalia .....	68
12.4	Mittelburgenland .....	70
12.5	Eisenberg .....	72
13.	Steiermark .....	74
13.1	Vulkanland Steiermark .....	76
13.2	Südsteiermark .....	78
13.3	Weststeiermark .....	80
14.	Wien .....	82
15.	Weinbauregion Bergland .....	84
16.	Österreichs Rebsorten .....	86
16.1	Weißwein .....	88
16.2	Rotwein .....	99
17.	Jahrgangsbewertungen .....	106
18.	Weinkartengliederung .....	108
19.	Wein & Glas .....	116
20.	Service .....	118
21.	Sensorik .....	120
22.	Wein & Speisen .....	126
23.	Eine Definition von Orange und Natural Wine .....	129
24.	Weintourismus in Österreich .....	131
25.	Weinakademie Österreich .....	132
26.	WIFI Sommelierausbildung .....	134
27.	Wein in der Gesellschaft .....	135
28.	Wichtige Adressen .....	136

\* Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Thermenregion DAC in der letzten Phase des parlamentarischen Umsetzungsverfahrens.



© ÖWM | Helmreich

# 1. GESCHICHTE DES ÖSTERREICHISCHEN WEINBAUS

*Schon vor mehr als 60 Millionen Jahren gab es Weinreben. In der nach-eiszeitlichen Wärmeperiode (vor 10.000 bis 5.000 Jahren) wanderte die Rebe entlang der Donau nach Nordwesten. Der Mensch als „homo sapiens“ fand jene Wildrebe vor, die als Urform der Kulturrebe aller europäischen Edelsorten gilt.*

*Heidentor im  
Weinbaugebiet Carnuntum*

## 10. bis 9. Jh. v. Chr.

Bronzezeitliche Traubenkernfunde belegen eine jahrtausendealte Weinbautradition im Traisental und im Weinviertler Ort Stillfried an der March. Die dort gefundenen Traubenkerne können eindeutig der Art *Vitis Vinifera* zugeordnet werden und stellen somit einen der ältesten Funde ihrer Art in Mitteleuropa dar.

## 700 v. Chr.

Die Kelten und vermutlich auch bereits die Illyrer erziehen Kulturreben in einer sehr einfachen Form des Weinbaus; so werden in einem keltischen Grabhügel aus der Hallstattzeit im burgenländischen Weinbauort Zagersdorf eindeutig Traubenkerne der Kulturrebe *Vitis vinifera* gefunden.

## 1. Jh. v. Chr.

Die Römer beginnen auch in unseren Breiten mit einer systematischen Form des Weinbaus: Nachweise finden sich im Donaauraum (im heutigen Weinbaugebiet Carnuntum), rund um den Neusiedler See, im Südburgenland und in der Südsteiermark bei Flavia Solva (in der Nähe des heutigen Leibnitz).

## 276 bis 282

Der römische Kaiser Marcus Aurelius Probus, der in diesem Zeitraum regierte, hebt das seinerzeit von Kaiser Domitian für Weinreben nördlich der Alpen erlassene Anbauverbot ausdrücklich auf und hält sein Heer zur Anlage neuer Weingärten im pannonischen Raum an.

## 482

Der römische Historiker Eugippius erwähnt in der Biografie des heiligen Severin, dass sich dieser vor seinem Tod an einen Ort „qui ad vineas vocabatur“, also in die Weingärten, zurückgezogen hat.

Diese Weinberge werden in der Gegend von Mautern, vermutet somit am rechten Donauufer gegenüber von Krems, nach anderen Quellen aber in Heiligenstadt oder in Nussdorf im Wiener Gemeindebezirk Döbling.

## 488

Die Römer geben ihre Herrschaft über die einstige Provinz Noricum endgültig auf. In den nachfolgenden Wirren der Völkerwanderung werden die österreichischen Weinberge zum Großteil verwüstet.

## 795

Karl der Große erlässt seine „Capitulare de Villis“, in denen unter anderem detaillierte Angaben über Weinbau, Weinpflege und Weinrecht enthalten sind. Im Rahmen der karolingischen Kolonisation wird der Weinbau im östlichen Raum des Frankenreiches nachhaltig gefördert: Unter anderem wird ein Weinbaukataster eingeführt und eine Bewertung und Bereinigung der Vielzahl von Rebsorten durchgeführt.

## 890 bis 955

Der Weinbau erleidet Rückschläge durch Einfälle der Magyaren.

## 10. bis 12. Jh.

Die Zisterzienser brachten mit Stift Heiligenkreuz und dem Freigut Thallern in der Thermenregion burgundische Weinkultur nach Österreich. An der Donau waren es vor allem bayrische Bistümer und Klöster, die mit der Urbarmachung von Flusstälern, wie etwa der Anlage der Terrassenkulturen in der Wachau, beginnen. Damals bewirtschafteten Klöster, wie die bayerischen Abteien Niederaltaich und Herrieden, die Stifte Tegernsee und Metten sowie die Hochstifte Freising, Passau und Regensburg, ebenso Weinber-

ge, wie der Erzbischof von Salzburg, die zu einem kleinen Teil sogar noch heute in deren Besitz stehen.

### 1170

Als die Residenz der Babenberger nach Wien verlegt wird, erlebt auch der Weinbau in der neuen Hauptstadt einen Aufschwung. Nun dürfen nämlich auch die Wiener Bürger Weingärten erwerben, die damals weite Teile der inneren Bezirke belegten.

### 1327

Der zur Kartause Mauerbach gehörende Seitzerkeller wird in der Wiener Dorotheergasse angelegt; in der Folge werden 60 weitere, teilweise mehrstöckige Kellerlokale errichtet und auch in den so genannten Trinkstuben die selbst erzeugten Gewächse ausgeschenkt.

### 1359

Rudolf IV. erhebt eine zehnpromzentige Getränkesteuer unter der Bezeichnung „Ungeld“; darüber hinaus werden auch Bergrechtsablösen der Grundherren und eine Vielzahl von Mautgebühren, welche Städte und Landesfürsten für die Einfuhr und Durchfuhr von Weinen verlangen, eingehoben.

### 15. bis 16. Jh.

Die Rebfläche erreicht in Österreich ihre größte Ausdehnung: die Weingärten erstrecken sich entlang der Donau bis nach Oberösterreich und in der Steiermark bis zum Semmering, aber auch in Salzburg, Kärnten, Tirol und Vorarlberg ist der Weinbau weit verbreitet, sodass man von einer wenigstens dreimal größeren Rebfläche als heute ausgeht.

### 1524

Die ungarische Königin Maria gewährt den Ruster Winzer\*innen das Privileg, als frühen Herkunftsschutz in ihre Weinfässer ein großes „R“ einzubrennen.

### 1526

In Donnerskirchen wird aus Besitztümern der fürstlichen Familie Esterházy erstmals ein urkundlich belegter hochgradiger Dessertwein (wahrscheinlich eine Trockenbeerenauslese), der so genannte Lutherwein gewonnen, von dem Fürst Paul Esterházy 1653 ein großes Fass erwarb, an dessen Inhalt sich geneigte Genießer über 300 Jahre lang erfreuen durften. Erst 1852 war der letzte Tropfen ausgetrunken.

### 1582

Der Schottenmeister Johannes Rasch veröffentlicht sein bekanntes Werk: „Von Bau, Pflege und Gebrauch des Weines“.

### 17. Jh.

Durch Religionskriege, Türkenbelagerungen, hohe Steuern und den Aufschwung des Bieres wird der Weinbau stark eingedämmt.

### 1681

Rust erkaufte sich mit 60 000 Gulden und 500 Eimer Ausbruchwein den Titel einer königlichen Freistadt.

### 18. Jh.

Unter Maria Theresia (1740 – 1780) und ihrem Sohn Joseph II. (1780 – 1790) wird der Weinbau wieder stark gefördert. In diesen Zeitraum fallen auch die Anfänge der wissenschaftlichen Aufarbeitung des Weinbaus in Österreich.

### 1784

Die Josephinische Zirkularverordnung vom 17. August 1784 erlaubt es jedem, „die von ihm selbst erzeugten Lebensmittel, Wein und Obstmost zu allen Zeiten des Jahres, wie, wann und zu welchem Preis er will, zu verkaufen oder auszuschenken“. Sie ist somit Vorläuferin der berühmten Buschenschankverordnung, die den Siegeszug der Heurigen und Buschenschänken in Österreich ermöglichte.

### 1860

Freiherr von Babo gründet in Klosterneuburg die Wein- und Obstbauschule, die im Jahr 1874 in die Staatsverwaltung übergeht und seit dem Jahr 1902 den Titel „Höhere Lehranstalt für Wein- und Obstbau“ führt. Nach diesem Modell wird eine Vielzahl ähnlicher Institute in der gesamten Monarchie geschaffen. Die höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg ist heute die älteste Weinbauschule der Welt.

### 19. Jh.

1850 wird erstmals Oidium (Echter Mehltau) und 1878 Peronospora (Falscher Mehltau) in österreichischen Weingärten gesichtet. Die Einschleppung der Reblaus ab 1872 zerstört auch in Österreich die Weinkulturen weitgehend.



Kaiser Joseph II. 1769. Ausschnitt aus Gemälde von Pompeo Batoni.  
Quelle: wikipedia.org



© Imagopicturedesk.com

*Weinlese. 1833. Gemälde von Josef Mössmer. Österreich. Öl/Leinwand.*

### 1890

Ludwig Hermann Goethe übernimmt die Geschäftsführung des Landwirtschaftlichen Vereins zum Schutze des österreichischen Weinbaus und veröffentlicht eine wegweisende Historie über den Weinbau in unseren Breiten, in der die damals wichtigsten Herkünfte und Rebsorten sorgfältig dokumentiert werden.

### 1907

Ein erstes österreichisches Weingesetz tritt in Kraft, das unter anderem die zulässigen Weinbehandlungsmaßnahmen auflistet und die Herstellung von Kunstwein verbietet.

### 1918

Nach dem Zerfall der Habsburgermonarchie schrumpft die Weinfläche im neuen Kleinstaat Österreich bis in die Dreißigerjahre von rund 48.000 Hektar vor dem Ersten Weltkrieg auf etwa 30.000 Hektar.

### 1922

Professor Friedrich Zweigelt, späterer Direktor der Höheren Bundeslehr- und Bundesversuchsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Klosterneuburg, Niederösterreich, kreuzt die Rebsorten St. Laurent und Blaufränkisch und schafft somit die heute wichtigste österreichische Neuzüchtung, den Blauen Zweigelt (Rotburger).

### 1936

Ein neues Bundesgesetz über die Regelung des Weinbaus, welches die Neuanlage von Weingärten und die Anpflanzung von Direktträgern untersagt, ist als typisches Beispiel der von starken protektionistischen Tendenzen geprägten Agrarpolitik der Ersten Republik anzusehen.

### 1950

Der Rohrendorfer Weinbaupionier Lenz Moser veröffentlicht sein grundlegendes Werk „Weinbau einmal anders“, das den bis dahin herkömmlichen Methoden des Weinbaues den Kampf ansagt. Durch die Einführung der so genannten Hochkultur werden Mechanisierung und Rationalisierung des Weinbaus und somit eine starke Steigerung der Quantität möglich; bis Ende der Fünfzigerjahre fasst diese Erziehungsart der Reben in unseren Breiten richtig Fuß. In den Achtzigerjahren sind bereits über 90 % der Rebflächen in dieser Erziehungsform angelegt.

### 1985

Der zyklische Preisverfall für Fassweine und die Verfälschung der Weine mit Diethylglykol führen zum so genannten „Weinskandal“. In der Folge sinken die Exporte nahezu gegen Null. Als Reaktion wird ein neues, strenges Weingesetz eingeführt, das unter anderem eine lückenlose Prüfung der Weinbestände verlangt.

### 1986

Die österreichische Weinmarketingservicegesellschaft wird gegründet, um Image und Absatz der österreichischen Weine zielgerichtet zu fördern.

### 1991

Mit der Weinakademie Österreich wird eine heute international anerkannte Schulungsstätte mit einer Vielzahl von Ausbildungsprogrammen in deutscher und englischer Sprache eingerichtet. Mit 750 Seminaren und über 15.000 Teilnehmern bis zum Jahr 2014 hat sie sich inzwischen zum größten deutschsprachigen Weinausbildungsinstitut entwickelt.

### 1995

Nach dem EU-Beitritt Österreichs wird auch das Weinrecht der Gemeinschaft übernommen.

### 2000 bis 2008

Von der EU geförderte strukturpolitische Maßnahmen werden eingeführt und betreffen sowohl die Förderung von Weinbaubetrieben als auch die Stilllegung und Umstellung von Rebflächen.

### 2001

Regionale Weinkomitees, zusammengesetzt aus wesentlichen Vertretern der Weinwirtschaft des jeweiligen Gebietes, werden etabliert. Deren Hauptzweck ist die Verbesserung der Koordination des Absatzes (z. B. durch Standardverträge von Bewirtschaftungsverträgen, Qualifizierungsmaßnahmen), die Ausarbeitung regionaltypischer Weinstile und die enge Zusammenarbeit mit der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) zum Zweck der Vermarktung und Positionierung des Gebietes. Die Arbeit der Regionalen Weinkomitees wird durch das Nationale Weinkomitee überwacht und koordiniert.

### 2001

Eine Gesetzesnovelle schafft die Möglichkeit, gebietstypische Weine, definiert vom Regionalen Weinkomitee, mit der Zusatzbezeichnung DAC (Districtus Austriae Controllatus) zum Namen des Weinbaugebietes zu etablieren. Nur diese Weine, kontrolliert



durch die staatliche Prüfnummer und eine weitere Prüfung der Typizität, dürfen am Etikett die Herkunft des spezifischen Weinbaugebietes (z. B. Weinviertel) tragen. Alle anderen Weine werden unter dem Namen des übergeordneten generischen Weinbaugebiets (z. B. „Niederösterreich“) vermarktet.

## 2002

„The London Tasting“ – Bei einer historischen Grüner Veltliner-Chardonnay Blindverkostung in London, organisiert von Jancis Robinson MW und Tim Atkin MW, gehen die ersten vier Plätze an heimische Grüne Veltliner und Chardonnay, unter den Top-Ten befinden sich drei weitere österreichische Weine. Die hochkarätigen internationalen Weine stammen u.a. von Weingütern wie Ramonet, Louis Latour, Jadot (Burgund), Gaja (Italien), Mondavi (Kalifornien) und Penfolds (Australien). Weitere Tastings in Wien, Tokio und Singapur führen zu ähnlichen Resultaten.

## 2003

Mit dem Weinviertel DAC (erstmalig Jahrgang 2002) kommt der erste regionaltypische Herkunftswein in Form eines trockenen, gebietstypischen Grünen Veltliners auf den Markt.



Erste DAC-Kampagne 2004

## 2006

Österreichs erster roter Herkunftswein (Jahrgang 2005) mit typischem Geschmacksprofil kommt aus dem Mittelburgenland. Erstmals wird dabei ein DAC-Wein in zwei Stufen – Klassik und Reserve – eingeteilt.

## 2007 bis 2009

Mit dem Jahrgang 2006 kommt der zweite weiße Herkunftswein, der Traisental DAC, auf den Markt. Wie bei Kremstal DAC und Kamptal DAC, die mit den Jahrgängen 2007 bzw. 2008 folgen, sind jeweils die Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling in einer klassischen Ausprägung und in einem Reserve-Stil möglich. Ab dem Jahrgang 2009 gibt es auch den Weinviertel DAC in einer Reserve-Stufe.

## 2010

Ab 1. September 2010 dürfen erstmals zwei weitere burgenländische Herkunftsweine verkauft werden: der Leithaberg DAC (weiß ab Jahrgang 2009, rot ab Jahrgang 2008) und der Eisenberg DAC (Blaufränkisch, Klassik ab Jahrgang 2009, Reserve ab Jahrgang 2008).

## 2012

Im März 2012 tritt die Verordnung für Neusiedlersee DAC in Kraft. Sie gilt für gebietstypische Zweigelt des Gebietes, Reserve-Weine

bestehen aus einer Zweigelt-dominierten Cuvée. Die Verordnung gilt für alle Weine ab dem Jahrgang 2011.

## 2013

Der Wiener Gemischte Satz wird mit dem Jahrgang 2013 zur neunten DAC-Herkunft in Österreich.

## 2014

Der 1995 Riesling „Vinothek“ vom Nikolaihof ist der erste österreichische Wein, der 100 Parker-Punkte erhält.

## 2016

Einführung der dreistufigen Pyramide „Österreichischer Sekt g.U.“ (Klassik, Reserve, Große Reserve)

## 2018

Die ehemalige Großlage „Rosalia“ wird zu Österreichs nächstem DAC-Gebiet. Die steirischen Herkünfte Weststeiermark DAC, Südsteiermark DAC und Vulkanland Steiermark DAC werden eingeführt.

## 2019

Mit Carnuntum DAC entsteht Niederösterreichs erstes DAC-Gebiet, das neben Chardonnay, Grünem Veltliner und Weißburgunder mit Blaufränkisch und Zweigelt auch Rotwein umfasst.

## 2020

Die neue Herkunftsbezeichnung „Wachau DAC“ wird eingeführt: Die traditionelle Sortenvielfalt auf Gebietsweinwebene spitzt sich bis zur Stufe der Riedenweine auf die Gebietsstars Grüner Veltliner und Riesling zu. Die Freistadt Rust wird mit dem „Ruster Ausbruch DAC“ zur ersten Herkunft, die ausschließlich für Süßwein geschützt ist. Die trockenen Weine aus der Stadt dürfen künftig als „Leithaberg DAC“ vermarktet werden. Im Zuge dieser Änderungen wird die Herkunft „Neusiedlersee DAC“ für fruchtsüße und edelsüße Weine geöffnet.

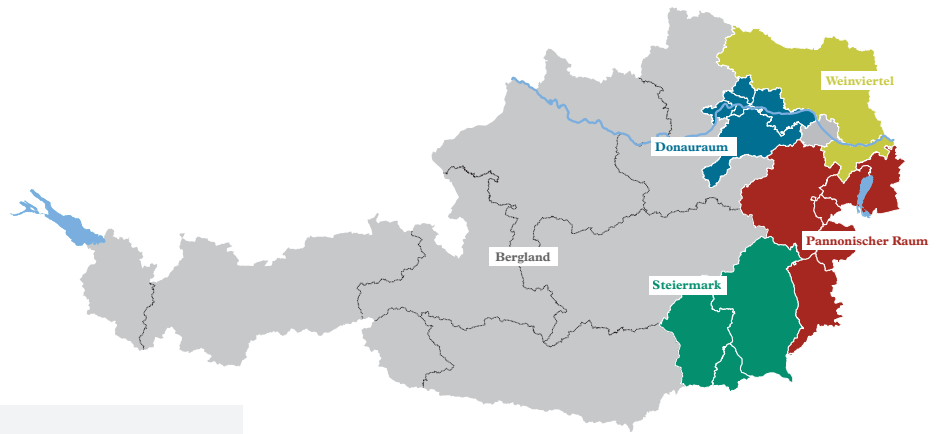
## 2021

Das Weinbaugebiet Wagram beschließt, seine herkunftstypischen Weine im DAC-System zu schützen. „Wagram DAC“ folgt der bereits vielerorts etablierten Herkunftspyramide mit den Stufen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein. An der Spitze stehen Grüner und Roter Veltliner sowie Riesling. Österreichs Sekte mit geschütztem Ursprung firmieren fortan unter der Bezeichnung „Sekt Austria“ in drei Kategorien: Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve.

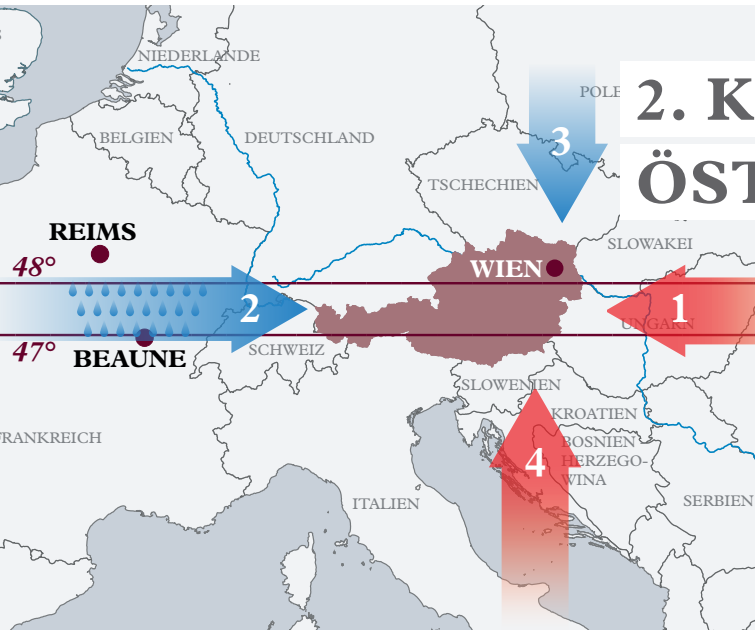
## 2023\*

Der Reigen der geschützten Herkünfte für gebietstypischen Wein wird komplett mit Thermenregion DAC in den drei Stufen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein. An der Spitze stehen Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Pinot Noir und St. Laurent. Ebenfalls in diesem Jahr wird die gesetzliche Basis für eine nationale Lagenklassifikation mit den Stufen „Erste Lage“ und „Große Lage“ geschaffen.

\* Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Thermenregion DAC in der letzten Phase des parlamentarischen Umsetzungsverfahrens.



## 2. KLIMARÄUME ÖSTERREICHS



Trotz der Vielfalt der österreichischen Weine gibt es ein verbindendes Charakteristikum, das den österreichischen Wein aus dem internationalen Angebot deutlich hervorhebt: Die aromatische Frische trotz vollständiger physiologischer Reife. Nirgends sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leichtfüßig, nirgends sonst sind frische Weine so kompakt.

Dabei gibt es natürlich große regionale Unterschiede, die einerseits durch die unterschiedlichen Bodentypen, andererseits durch die diversen kleinklimatischen Gegebenheiten entstehen. Insgesamt aber lassen sich aufgrund der klimatischen Situation fünf große Räume (Donauraum, Weinviertel, pannonischer Raum, Steiermark, Bergland) definieren, die sich im Grundcharakter der Weine spiegeln. Drei davon treffen im Schnittpunkt Wien aufeinander.

- 1) kontinental-pannonisches Klima
- 2) gemäßigt atlantisches Klima
- 3) kühle Luft aus dem Norden
- 4) illyrisch-mediterranes Klima

### Der Donauraum

Von der Wachau im Westen bis nach Wien dominieren Grüne Veltliner und Rieslinge von großer Dichte. Sie sind geprägt durch das Einströmen warmer pannonischer Luftmassen entlang des Wagrams hinein in die Seitentäler der Donau (Straßertal, Kamptal, Kremstal, Traisental ...) und schließlich, wie in einen Trichter, in das enge Tal der Wachau, wo die Donau sich in Jahrtausenden tief in das Urgestein der böhmischen Masse eingegraben hat. Die besondere Aromausprägung der Donauweine ist das Resultat der großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die in sonnenreichen Septembertagen durch das nächtliche Einfallen kühler Luftmassen von Norden entstehen. Der Reiz der Donauweine entsteht durch die Kombination dieser Aromafrische mit einer hohen physiologischen Reife aufgrund des langen Vegetationszyklus mit Ernten bis in den November hinein.

Das Pfirsich- oder Stachelbeeraroma des stahligen Rieslings, der Duft nach grünen Nüssen des langlebigen Neuburgers, das intensiv traubige Aroma des Muskatellers, die frische, zarte Blumigkeit des Weißburgunders oder die pikante Honignote des Roten Veltliners sind auf diese Naturvoraussetzungen zurückzuführen. Mit zunehmender Lössauflage werden die Weine von Kreams nach Osten hin bei aller Frische in der Textur etwas „cremiger“, was sich besonders beim Grünen Veltliner sehr schön verfolgen lässt. Immer öfter gelingen an der Donau auch elegant-fruchtige Rotweine. So gibt es innerhalb der Donauweine deutliche Terroirunterschiede, die von den Winzer\*innen immer besser in Richtung Lagentypizität herausgearbeitet werden.

### Das Weinviertel

Als nördlichstes Weinbaugebiet ist das Weinviertel die Heimat des „pfeffrigen“ Grünen Veltliners. Durch seine Größe und die klaren Grenzen – Manhartsberg im Westen, Donau im Süden und die Staatsgrenze im Osten und Norden – ist das Weinviertel bei allen kleinklimatischen und geologischen Unterschieden als eigener Großraum begreifbar. Der zusammenhängend typische Charakter des klassischen Weinviertler Grünen Veltliners wurde in einer eigenen Studie wissenschaftlich nachgewiesen. Es ist wenig verwunderlich, dass der „Weinviertel“ – der klassisch-pfeffrige Grüne Veltliner – als Österreichs erster Herkunftswein im neuen DAC-System in die Geschichte eingegangen ist.

Gegenüber den Donau-Veltlinern hat der „Weinviertel“ eine etwas rustikalere Aromatik und Ausprägung, die ihn zu einem so reizvollen Begleiter zur bodenständigen Küche macht. In ausgewählten Weinviertler Lagen erreicht der Grüne Veltliner in Reservequalität eine den Donauweinen vergleichbare Konzentration und Finesse. Das Weinviertler Klima kommt jedoch nicht nur dem Grünen Veltliner entgegen, sondern drückt sich auch in einer großen Sortenvielfalt aus, u.a. frischen Welschrieslingen, Weißburgundern oder Rieslingen. Seit jeher sind auch besonders begünstigte Rotweininseln (z. B. Haugsdorf) bekannt.

## Der pannonische Raum

Südöstlich der Bundeshauptstadt Wien ist der fast ungebremsste Einfluss des warmen pannonischen Klimas prägend für den Charakter der Weine. Der im Gegensatz zu allen anderen Gebieten in der Regel vollere Körper ist das gemeinsame Charakteristikum der Weine von Carnuntum, der Thermenregion und des Burgenlandes. In diesem Großraum liegt auch Österreichs Kernkompetenz bei Rotwein. Der vollmundige Zweigelt dominiert von Carnuntum bis in den Seewinkel. Der samtige St. Laurent kristallisiert sich im Steinfeld der Thermenregion als Idealsorte mit typischer Weichselnase heraus. Das Mittelburgenland hat sich als Kompetenzzentrum in Sachen Blaufränkisch als eigenes DAC-Gebiet konstituiert. Auf den teils lehmigen Böden entwickelt die Sorte das einzigartige Waldbeerenbukett, das am Eisenberg im Süden bereits einen Hauch steirischer Frische verspüren lässt. Im Gebiet Rosalia bringt die Kombination aus pannonisch-warmem Klima und geologisch jungen Böden einen kräftig-würzigen Blaufränkisch hervor. Ein ganz anderer, mineralisch-tanninreicher Blaufränkisch-Typ wächst im Hügelland am Westufer des Neusiedler Sees bis hinauf zum Spitzerberg im Gebiet von Carnuntum.

Von den kühleren Lagen des kalkreichen Leithabergs kommen vor allem große Weißburgunder und Chardonnays mit raffiniert vielschichtigem Bukett. Auch an den Hängen des Wienerwaldes um Gumpoldskirchen blüht die traditionsreiche Weißweinkompetenz mit den autochthonen Sortenraritäten Zierfandler und Rotgipfler neu auf. Die hohe Luftfeuchtigkeit im Seewinkel mit seinen unzähligen Lacken begünstigt die Bildung der Edelfäule (*Botrytis cinerea*) und damit die Produktion von Weltklasse-Prädikatsweinen bis hin zur hochkonzentrierten Trockenbeerenauslese. Große Süßweine gibt es aber auch auf der anderen Seite des Sees mit dem historischen Ruster Ausbruch DAC als Flaggschiff.

## Die Steiermark

In der herrlichen Hügellandschaft der Steiermark erreicht die typisch österreichische Frische ihren absoluten Höhepunkt. Nirgends sonst auf der Welt gibt es Weine von solch leichtfüßiger Präzision, aromatischer Brillanz und kerniger Pikanz. Ausschlaggebend dafür ist die Verbindung von warmen Tagen und kühlen Nächten. Erstere sind dem Einfluss des südlichen, illyrischen Klimas geschuldet. Die steilen Hänge wiederum – rund zwei Drittel der steirischen Anbauflächen befinden sich in der sogenannten Bergweinzone – sorgen für Abkühlung. Verbindendes Glied im Gebiet zwischen Hartberg im Osten und Deutschlandsberg im Westen ist der einfache Welschriesling, mit seinem erfrischenden Apfelduft und einem Hauch Würze. Diese „steirische“ Nase steigert sich beim trockenen Gelben Muskateller zu einer unvergleichlichen Traubigkeit, die – was die wenigsten wissen – oft viele Jahre unverändert anhält.

Auch der Traminer gilt in der Steiermark als echter Geheimtipp, vor allem im Vulkanland rund um Klöch. Weißburgunder und Chardonnay, der hier „Morillon“ heißt, aber auch der etwas kräftigere Pinot Gris bereichern das steirische Sortenspektrum. Die steirischen Winzer\*innen setzen in letzter Zeit jedoch verstärkt auf den Sauvignon Blanc, der vor allem auf den kalkreichen Spitzenlagen der steilen südsteirischen Hügel stilistisch eine eigene Dimension erreicht. In die steirische Weinfamilie passt auch der aus der Blauen Wildbachertraube gekelterte „Schilcher“. Dieser rassige Rosé aus dem Westen des steirischen Anbaugebiets ist aufgrund seiner liebevoll gepflegten Einzigartigkeit ein echter Terroirwein par excellence.

## Das Bergland

Obwohl sich der Weinbau in Österreich auf die zwei wichtigen Weinbauregionen Weinland (mit dem Donauraum, dem Weinviertel und dem pannonischen Raum) und Steierland (den Weinbaugebieten in der Steiermark) konzentriert, finden wir auch in der Weinbauregion Bergland (Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg) einzelne Weingärten. Die Weine sind geprägt vom atlantischen Klima und der Nähe der Alpen.

Das naturgemäß im Jahresdurchschnitt etwas kühlere Klima reduziert die möglichen Weinbauflächen auf besondere Gunstlagen wie geschützte Südhänge oder spezifische kleinklimatische Wärmeinseln, die oft schon seit Jahrhunderten als Weinbauflächen in der Toponymie (Ortsnamenkunde) auftreten. Heute wird der Weinbau in diesem Gebiet nur mehr in geringerem Umfang betrieben, als beispielsweise im Mittelalter, auch wenn es heute noch eine Vielzahl von Orts-, Haus- und Flurnamen gibt, die auf diesen längst verschwundenen Weinbau verweisen.

Im Gefolge der derzeit zu beobachtenden Erderwärmung nimmt der Weinbau auch in der Region Bergland wieder zu, besonders im Weinbaugebiet Kärnten. Das kühlere, von den Alpen beeinflusste Klima der Region Bergland begünstigt traditionell frühreifende Sorten wie Chardonnay, Müller-Thurgau, Früherer Veltliner, Bouvier, Muskat Ottonel, Grauburgunder, Blauer Portugieser oder Blauburger. Die Klimaentwicklung ermöglicht in warmen Lagen aber auch Qualitätsweine etwas später reifender Sorten wie Grüner Veltliner, Riesling (z. B. im Moselstil mit etwas Restzucker), Welschriesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Traminer, Weißburgunder, Pinot Noir, Zweigelt oder Rösler.



© ÖWM / WSNA



## 3. ÖSTERREICH GEOLOGISCH BETRACHTET

*Schotter der Ur-Donau in  
Radlbrunn (Weinviertel)*

### LANDSCHAFT UND GESTEINE

Das landschaftliche Bild Österreichs wird wesentlich von den großen geologischen Baueinheiten geprägt: Das Mittelgebirge des Wald- und Mühlviertels als Teil der Böhmisches Masse im Norden, das anschließende hügelige Alpenvorland mit den großen Tälern und die Becken im Osten, und schließlich die gebirgigen Alpen, die das Land über 500 Kilometer der Länge nach durchziehen. Die Ostalpen sind Teil eines großen Gebirgsbogens, der sich von der Riviera bis Wien erstreckt, und bilden aus geologischer Sicht eine Knautschzone, an der die Adriatische und die Eurasische Platte aufeinander treffen. Unter den Becken im Osten des Landes finden die Alpen, bedeckt von bis zu 5000 Meter dicken Sedimenten, ihre Fortsetzung und tauchen als Gebirgszug in den Karpaten und Dinariden wieder auf. Die großräumigen Strukturen gehen auf plattentektonische Prozesse zurück. Sie haben über die lange Zeit der Entstehung der Gesteine von vielen hundert Millionen Jahren die Verteilung von Land und Wasser verändert, Kontinente wurden verschoben, zerbrochen, Meere öffneten sich und wurden wieder geschlossen, Gebirge entstanden und wurden wieder abgetragen.

Gesteine und der Verlauf von tektonischen Grenzflächen wirken sich aber auch kleinräumig unmittelbar auf das Landschaftsbild aus. Weiche, leicht verwitternde Gesteine neigen zu sanften Geländeformen, schroffe Bergformen und steile Felsen sind hingegen meist an harte und spröde Gesteinsarten gebunden. Täler folgen häufig tektonischen Störungen. Bei rascher Abtragung (Erosion) können sich aber auch in weichen Gesteinen Schluchten und fast senkrechte Prallhänge an Flüssen bilden, wie umgekehrt in hartem Gesteinsuntergrund bei geringem Höhenunterschied und passenden Klimabedingungen sanfte, hügelige Landschaftsformen entstehen können. Wesentlich für die Landschaftsentwicklung im Alpenraum waren in junger geologischer Zeit die großen Klimaschwankungen des Quartärs mit mindestens vier Vergletscherungs- bzw. Kaltphasen des sogenannten Eiszeitalters. Die hobelnde Kraft der großen Gletscher und die Frostsprengung erodierten große Mengen von Gesteinen. Durch den Wechsel von ab-

tragender und ablagernder Wirkung der Schmelzwasserflüsse entstanden Schotterterrassen, und durch die Verwehung von Gesteinsstaub aus dem kahlen Gebirge ins Vorland bildete sich der Löss. Neben Gesteinsbeschaffenheit, tektonischen Grenzen, Hebungen und Senkungen der Oberfläche und klimatischer Entwicklung tragen auch Vegetation und die Menschen zur Prägung der Landschaft bei.

Da die großen Gesteinseinheiten Österreich im Wesentlichen der Länge nach durchziehen, während die Weinbaugebiete im Osten des Landes einen Bogen ziehen, treffen sie nahezu auf alle geologischen Großeinheiten. Das macht Österreichs Weinlandschaften so vielfältig und interessant!

Gesteine können sehr unterschiedlichen Zusammenhalt haben, die erste grobe Gliederung erfolgt dementsprechend in Fest- und Lockergesteine. Etwa 70 % der heimischen Weingärten stehen auf Lockergesteins-Böden, etwa 30 % auf Böden, die sich auf Festgesteinen entwickelt haben.

#### **Die betroffenen Festgesteine gehören zu den folgenden großen geologischen Baueinheiten Österreichs:**

- Moldanubikum und Moravikum im Bereich der Böhmisches Masse bestehen aus kristallinen Gesteinen des Proterozoikums und des Erdaltertums
- Helvetikum und Klippen der Waschbergzone, aufgebaut aus Ablagerungsgesteinen (Sedimentgesteinen) des Erdmittelalters und der älteren Erdneuzeit
- Penninikum, aufgebaut aus Gesteinen eines Ozeans der im Erdmittelalter und in der älteren Erdneuzeit bestand. Am Nordrand der Ostalpen befindet sich die Penninische Flynchzone. Ähnliche Gesteine finden sich in umgewandelter (metamorpher) Form im Bereich der Zentralen Ostalpen wo sie in sogenannten tektonischen Fenstern unter dem Ostalpin hervortreten.

- Ostalpin, aufgebaut aus Ablagerungsgesteinen des späten Erdaltertums, des Erdmittelalters und der älteren Erdneuzeit in den Nördlichen Kalkalpen und der Gosau-Gruppe und aus umgewandelten (metamorphen) Gesteinen und Ablagerungsgesteinen (Sedimentgesteinen) des Proterozoikums, des Erdaltertums und des Erdmittelalters, die die Zentralen Ostalpen aufbauen.

**Die Lockergesteine gehören zu folgenden geologischen Einheiten:**

- Molassezone im Alpenvorland, aufgebaut aus Ablagerungsgesteinen der älteren und jüngeren Erdneuzeit (Paläogen und Neogen) bis vor etwa sieben Millionen Jahren
- Inneralpine Becken wie Wiener Becken, Steirisches Becken und Pannonisches Becken, aufgebaut aus Ablagerungsgesteinen der jüngeren Erdneuzeit (Neogen) bis vor etwa 2,6 Millionen Jahren
- Ablagerungen der jüngsten erdgeschichtlichen Zeit, des Quartärs, die in der Molassezone und in den Becken konzentriert sind, aber auch auf die Festgesteinsgebiete übergreifen

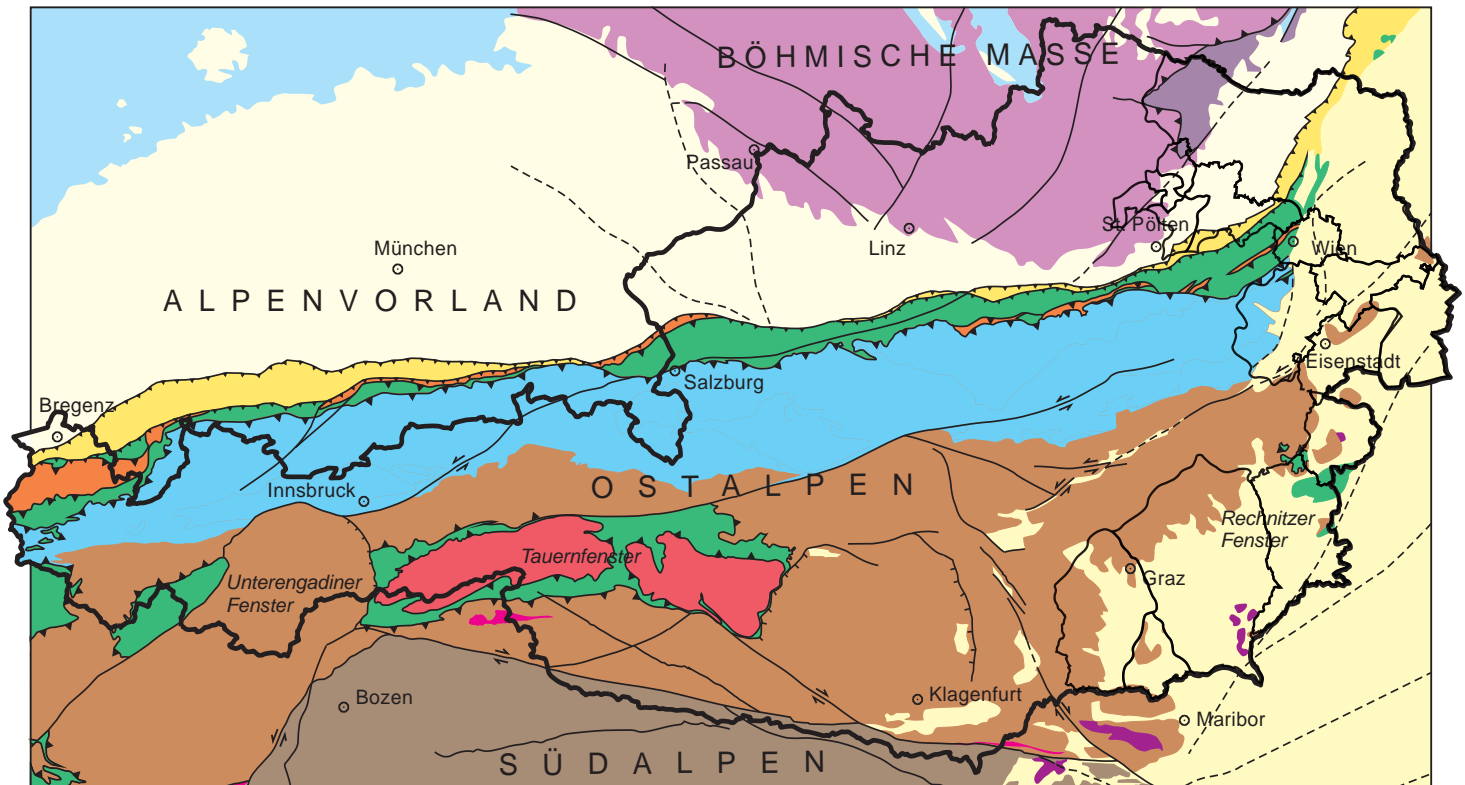
**Innerhalb der Lockergesteins-Domänen gibt es aber auch feste Gesteine:**

- zu Sandstein und Konglomerat oder Brekzie verfestigte Sande, Kiese, Schotter und Schutt
- Leithakalk
- Vulkanische Gesteine im Steirischen Becken.

**Die Grenzen der großen Zeiteinheiten sind:**

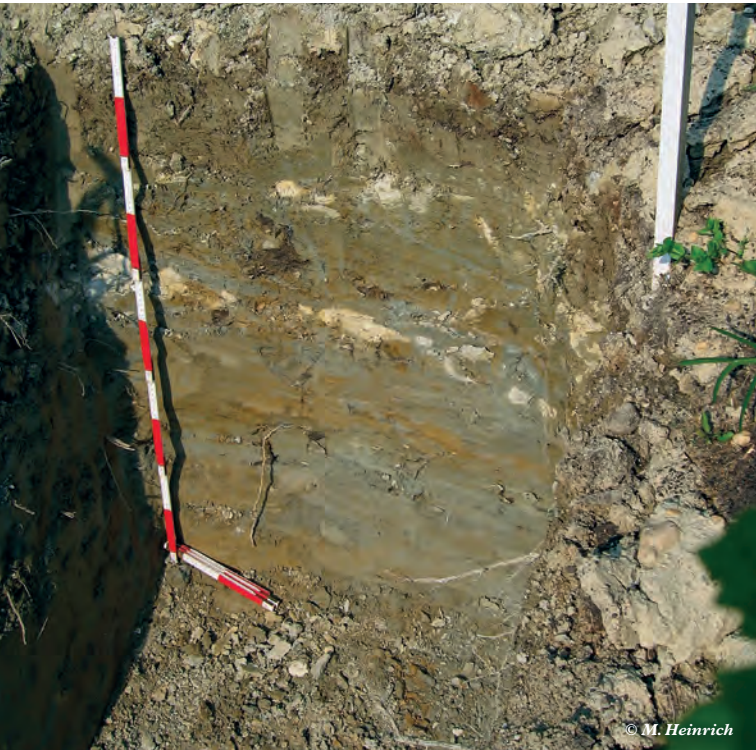
- Erdfrühzeit (Proterozoikum): älter als 541 Millionen Jahren
- Erdaltertum (Paläozoikum): 541 – 253 Millionen Jahre
- Erdmittelalter (Mesozoikum): 253 – 66 Millionen Jahre

Erdneuzeit (Känozoikum): 66 Millionen Jahre – heute, die Grenze Neogen (Jung-Tertiär)/Quartär liegt bei 2,6 Millionen Jahren, die zwischen Pleistozän und Holozän bei 10000 Jahren vor heute.



Vorland der Alpen	
	Molassezone
	Autochthone spätpaläozoische – mesozoische Sedimente
	Moldanubikum
	Moravikum
	Überschiebung
	Abschiebung
	Seitenverschiebung (von jungen Sedimenten bedeckt)

Alpen	
	Inneralpine Becken
	Pannonische Magmatite
	Periadriatische Magmatite
	Allochthone Molasse inkl. Waschbergzone
	Südalpin
	Ostalpin und Innere Westkarpaten, Nördliche Kalkalpen
	Penninikum
	Helvetikum
	Subpenninikum



*Schluffe und Sande des Pannonischen Sees in Gols (Neusiedlersee)*

## Die wichtigsten geologischen Baueinheiten der österreichischen Weinbaugebiete

Moldanubikum und Moravikum sind tiefe Anteile eines alten Gebirgszuges, der von Mitteleuropa über die Iberische Halbinsel bis in die Appalachen in Nordamerika reicht. Die beiden Einheiten bauen mit ihrem Südennde das Waldviertel auf. Entwickelt hat sich das Gebirge im Laufe der sogenannten variszischen Gebirgsbildung vor etwa 360 bis 300 Millionen Jahren am Südrand des „Alten Europa“. Das ehemalige Hochgebirge wurde weitestgehend abgetragen, vom Meer überflutet und Teile davon sind erst in der Erdneuzeit wieder zu einem Mittelgebirge aufgestiegen. In die heutige, wellig-kuppige Mittelgebirgslandschaft haben sich die Donau und ihre Zuflüsse aus dem Norden tief eingeschnitten. Das Gesteinsinventar ist vielfältig und bunt, die vorherrschenden Gesteine sind Granite, aus ehemaligen Sedimenten oder magmatischen Gesteinen entstandene Gneise (Paragneise – Orthogneise), Amphibolite, die auf vulkanische Aktivität zurückgehen, Granulite, Quarzite und Marmore.

Helvetikum und Klippen der Waschbergzone: Die Gesteine des Helvetikums sind Meeresablagerungen und treten in Wien in Form roter, grüner und grauer, teilweise mergeliger Tone mit dünnen Lagen von Quarzsandstein als Schuppen innerhalb der Flyschgesteine auf. Wie die Gesteine im Bereich der Böhmisches Masse und die hellen, reinen Kalksteine der Klippen der Weinviertler Waschbergzone gehören sie zum Ablagerungsraum des „Alten Europa“, sie wurden aber im Gegensatz zu Moldanubikum und Moravikum in der Erdneuzeit in den Alpenbau einbezogen.

Die Gesteine des Penninikums sind Reste eines vergangenen Ozeans, des sogenannten Penninischen Ozeans. Die Flyschgesteine am Nordrand der Kalkalpen in Niederösterreich und Wien setzen sich aus einer charakteristischen, sich oftmals wiederholenden Ab-

folge von Sandsteinen, Schluff- und Tonsteinen oder Mergel zusammen. Sie bildeten sich aus Schlammlawinen, die vom Schelfrand in die Tiefsee flossen. Im Südburgenland treten zum Penninikum gehörige Gesteine in einem tektonischen Fenster auf: es handelt sich dabei um Grünschiefer, die aus Ozeanbodenbasalten entstanden, um Serpentinite, ehemals Erdmantelgesteine, und um umgewandelte Sedimente des Ozeanbeckens wie Kalkschiefer, Phyllite und Quarzite.

Die Gesteine der Ostalpinen Einheit waren ursprünglich am Nordrand von Afrika beheimatet und bildeten später den Nordrand der Adriatischen Platte. Sie bauen die Nördlichen Kalkalpen (Niederösterreich und Wien) und die Zentralen Ostalpen (Niederösterreich, Burgenland, Steiermark) auf. Die Sedimente und Vulkanite, aus denen die ältesten Gesteine dieser Einheit hervorgegangen sind, sind mehr als 540 Millionen Jahre alt. Es handelt sich um Paragneise, Glimmerschiefer und Amphibolite. Später traten Granite dazu, die zu sogenannten Orthogneisen umgewandelt wurden. Im Erdaltertum folgten sandigtonige Sedimente mit zwischengeschalteten Basaltlaven und Tuffen, kalkige Riffe, Sande, Kiese sowie Salz- und Gipseinlagerungen. Viele dieser Gesteine wurden später durch Umwandlung in unterschiedlichem Maß deformiert und verändert und liegen heute als Phyllite, Glimmerschiefer, Marmore, Quarzite und Amphibolite vor, in manchen drang Gesteinsschmelze aus dem Erdinneren ein und erstarrte als Granit oder Pegmatit. Die jungen und zuoberst dieser Einheit liegenden Sedimentgesteine des Erdmittelalters wurden in einem Schelf abgelagert, der am Rand des Tethys-Ozeans und später zwischen Tethys und Penninischem Ozean lag. Die Gesteinsabfolge beginnt mit roten Tonsteinen und Sandsteinen, es folgen gebankte Kalke, massige Rifffalke, gebankte Dolomite, Einschaltungen von Sandsteinen und tonigen Sedimenten und wiederum Karbonatgesteine, die in Rifften und Lagunen entstanden aber auch kieselige Kalke und Radiolarite, die sich in tieferen Meeresbereichen bildeten. Beginnend mit den tektonischen Bewegungen am Ausgang des Erdmittelalters kamen die Gesteine der Gosau-Gruppe zur Ablagerung, die aus Sandsteinen, Mergelsteinen, Konglomeraten und mergeligen Kalksteinen bestehen.

Molassezone und inneralpine Becken: Die Molassezone des niederösterreichischen Alpenvorlandes beinhaltet Kiese, Sande und schluffig-tonige Sedimente, die sich in einem Becken vor den herannahenden Decken der Alpen gebildet hatte. Der Großteil der Sedimente entstand als das Becken im Neogen vom sogenannten Paratethys Meer erfüllt war. Sie lagerten sich im tiefen und seichten Wasser, an den Küsten und in Deltas ab. Nachdem sich das Meer zurückgezogen hatte bildeten sich Seen und Flüsse. Das abgelagerte Material stammte zum großen Teil aus den aufsteigenden, vielfach karbonatischen Alpen im Süden und zu einem kleineren Teil aus den silikatisch dominierten Gesteinen der Böhmisches Masse.

Die Geschichte der inneralpiner Becken im Osten Österreichs (Weinviertel, Wien, Burgenland, Steiermark) setzt etwas später ein und beruht auf einer plattentektonisch begründeten Dehnung Richtung Osten, zeigt aber eine ähnliche Entwicklung von Meeresablagerungen der Paratethys über den Pannon See mit brackischen und Süßwasser-Verhältnissen zur endgültigen Verlandung und zu Flussablagerungen. Die Sedimente umfassen Schutt, Kiese, Sande, Schluffe und Tone mit unterschiedlichen Karbonatgehalten, die aus den angrenzend aufsteigenden Bergen geliefert wurden. In ruhigen Flachmeeresbereichen bildete sich Kalkstein, der Leithakalk, der aus Skelettbruchstücken kalkabscheidender Rotalgen besteht. Wo Flüsse ins Meer mündeten, finden wir heute Schotter und Konglomerate, im Beckeninneren Schluffe und Tone, auch Schlier oder Tegel genannt. Die jüngsten Meeresabla-

gerungen sind etwa 12 Millionen Jahre alt. Im Steirischen Becken waren die Ablagerungen vor etwa 15 Millionen Jahren von einem intensiven Vulkanismus begleitet, Zeugen davon finden sich in Bad Gleichenberg und Weitendorf. Die erdgeschichtliche Entwicklung im Quartär, der bis heute andauernden, jüngsten geologischen Zeitspanne, ist für alle Weinbaugebiete Österreichs von großer Bedeutung. Der Beginn liegt bei etwa 2,6 Millionen Jahren und das wesentliche Charakteristikum ist der wiederholte Wechsel von Kaltphasen und warmen Zwischeneiszeiten, die letzte Kaltzeit endete mit dem Pleistozän etwa 10.000 vor heute. Die Klimaschwankungen sind für die Formung der Landschaft mit ihren Tälern, Terrassen, Hügeln und Bergen, wie wir sie heute kennen, und auch für die Art der jüngsten Ablagerungen verantwortlich. In der Steiermark kam es zudem vor etwa 2 Millionen Jahren zu einer zweiten Vulkanphase, der die Gesteine von Klöch, Kapfenstein und Riegersburg zu verdanken sind.

Die Weinbaugebiete Österreichs waren in den Kaltphasen nicht vergletschert, aber im Umfeld der Gletscher gelegen, im sogenannten Periglazial, und von Gefrorenis, Frost und Vegetationsarmut geprägt. Die Gletscher hobelten große Mengen an Gestein aus dem Gebirge, die als Gerölle von den Schmelzwasserflüssen ins Vorland transportiert und bei abnehmender Schleppkraft abgelagert wurden. Sie bilden die Terrassenkörper, in die sich die Flüsse bei neuerlichem Anschwellen wieder einschnitten und so eine Treppe von alten Talböden mit gegen unten immer jünger werdenden Terrassen bilden, bis zur heutigen Talau. Wie die Terrassenschotter ist auch der Löss in den Kaltphasen des Quartärs entstanden. Er besteht aus Gesteinsstaub, der vom Wind aus den vegetationsfreien, trockenen Vorfeldern der Gletscher verblasen und im Vorland, verstärkt an den nach Osten und Südosten gerichteten Hängen, wieder abgelagert wurde. Löss zeigt eine charakteristische mehlig Konsistenz und gelbe Farbe. Er ist immer karbonatisch, allerdings mit wechselndem Verhältnis von Magnesium freiem Kalzit zu Magnesium führendem Dolomit. Typisch sind auch seine Porosität und die gute Standfestigkeit in trockenem Zustand, die die Wände der Hohlwege stehen lässt, deren unbefestigte Sohle sich aber bei starker Durchnässung durch Erosion immer tiefer und tiefer eingräbt. Nicht überall ist der Löss in der klassischen Form erhalten: war der Untergrund in den Kaltzeiten tiefgründig gefroren, so genügten geringste Neigungen, um oberflächlich aufgetautes, wassergesättigtes Material ins Rutschen zu bringen und in seinem Gefüge zu stören, Verwitterung und mehrfacher Frost-Tau-Wechsel verursachten weitere Veränderungen. Dadurch entstand Lösslehm, das ist entkalkter Löss mit erhöhtem Tonanteil. Im Gelände sieht man sowohl horizontale als auch vertikale Übergänge von Löss und Lösslehm, was die flächige Abgrenzung in den geologischen Karten erschwert.

Für den Weinbau wichtige, ganz junge geologische Prozesse sind die Verwitterung sowie die in Bächen lineare, an Hängen flächige Erosion und Wiederakkumulation. Als Produkte davon finden wir eine Auflockerung und Vergroßung der Festgesteine, Verlehmung von schieferigen Gesteinen, Hang- und Bachschutt, Schwemmfächer, Fließerden, flächige Hangabschwemmungen und Kolluvium sowie Aulehm und letztlich auf allen Gesteinseinheiten die Bildung des Bodens, der die Reben trägt und ihr zur Verankerung und als Wasser- und Nährstoffreservoir dient. Der Boden ist eine Mischung aus verwittertem Gestein und organischer Substanz, nebst seinem Gehalt an Wasser und Luft. Die Entstehung eines Bodens beginnt in der Regel an der Oberfläche des Gesteins, das sowohl locker als auch fest sein kann und schreitet im Laufe der Zeit in die Tiefe fort. Die Bodenbildung und ihre Weiterentwicklung vollzieht sich in langen Zeiträumen unter dem Einfluss verschiedener Faktoren, wie Klima, Grundwasser, Oberflächenrelief, Vegetation, Bodenorganismen und menschlichen Nutzungen.

## Die drei großen Gesteinsgruppen

In der Geologie werden drei große Gesteinsgruppen unterschieden:

- Erstarrungsgesteine oder Magmatite treten als Tiefengesteine (Plutonite) oder als Ergussgesteine (Vulkanite) auf
- Ablagerungs- oder Sedimentgesteine
- Umwandlungsgesteine oder Metamorphite

Tiefengesteine und Umwandlungsgesteine werden auch unter dem Begriff kristalline Gesteine zusammengefasst. Das kristalline Gesteinsinventar wird in der Wein-Community landläufig unter dem Begriff „Urgestein“ zusammengefasst. Dabei handelt es sich um einen Begriff, der auf hohes Alter von Gesteinen anspielt, geologisch aber nicht korrekt ist und der Vielfalt der Gesteine an weinbaurelevanten Eigenschaften wie Chemismus, Mineralbestand und Gefüge nicht Genüge tut.

Erstarrungsgesteine sind Gesteine, die aus einer Schmelze erstarrt sind, die Erstarrung der Tiefengesteine erfolgt im Erdinneren, die der Vulkanite an der Erdoberfläche, sei es an Land oder im Meer. Die chemische und mineralogische Zusammensetzung kann sehr unterschiedlich sein, Tiefengesteine sind eher grobkörnig, zu ihnen gehört der Granit, Vulkanite eher feinkörnig, selten auch glasig, ein Beispiel ist der Basalt.



Löss in Oberdürenbach (Weinviertel)



*Vulkanische Tuffe in Kapfenstein  
(Vulkanland Steiermark)*



*Kristalliner Gneis mit Schollen aus  
Amphibolit in der Achleitener Graben (Wachau)*



*Konglomerat der Zöbing-Formation mit  
charakteristischen roten Feldspäten und  
Bruchstücken am Heiligenstein (Kamptal)*

Ablagerungsgesteine entstehen an der Erdoberfläche aus Abtragungsprodukten anderer Gesteine (klastische Sedimente) oder als Ausscheidung aus dem Wasser und unter Mithilfe von Organismen (chemische und biogene Sedimente). Bei den klastischen Sedimenten wird nach der Korngröße in Blöcke, Steine, groben Schutt und Kies, Sand, Schluff und Ton unterschieden. Der Prozess der Verfestigung heißt Diagenese, man spricht dann von Brekzie, Konglomerat, Sandstein, Schluff- und Tonstein. Kalksteine bilden sich aus Gerüsten und Skeletten von Organismen. Bei der Verfestigung kann Kalk unter Magnesiumzufuhr zu Dolomit umgewandelt werden.

Umwandlungsgesteine entstehen, wenn Gesteine in festem Zustand unter geänderte Temperatur- und Druckverhältnisse gelangen. Das ist meist mit einer Deformation, etwa einer Schieferung, und stofflichen Veränderungen in Zusammenhang mit den Wasserhältnissen verbunden, wodurch sich Minerale umbilden oder neu entstehen. Aus Granit wird ein Orthogneis, Kalkstein wird zu Marmor, Quarzsandstein zu Quarzit, aus Basalt entsteht Grünschiefer, Amphibolit und bei sehr hohem Druck Eklogit, aus tonigen und sandigen Sedimenten bilden sich bei steigender Umwandlung Tonschiefer, Phyllit, Glimmerschiefer und Paragneis, bei Temperaturen über 700 °C sogenannte Migmatite.

Die Gesteine sind Teil eines Kreislaufes, der sich immerwährend wiederholt: Entsteht durch Gebirgsbildung, Vulkanismus oder Beckenabsenkung ein Relief, so wird Material abgetragen. Dieses wird anderswo als Sediment abgelagert. Im Zuge einer späteren Gebirgsbildung werden die Sedimente und ihr Untergrund versenkt, umgewandelt und zum Teil aufgeschmolzen, durch Hebung entsteht wieder ein Relief und der Zyklus wiederholt sich.

### Für den Weinbau wichtige Gesteinseigenschaften

Art und Zusammensetzung, Alter, Entstehung, Gefüge und Lagerungsverhältnisse erlauben den Geologen weitreichende Schlüsse nicht nur auf die erdgeschichtliche Entwicklung, sondern auch auf die Bedeutung der Gesteine für die Menschen, ihre wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung und die nachhaltige Daseinsvorsorge. Neben der Unterscheidung zwischen Fest- und Lockergestein sind aus der Vielfalt der Bestimmungsparameter die für den Weinbau wichtigsten Gesteinseigenschaften:

- das Gefüge und
- die mineralogische und chemische Zusammensetzung.

Mit dem Gefüge wird beschrieben, ob ein Festgestein grobkörnig oder feinkörnig ist, ob es massig, grob oder fein gebankt, geschichtet, geschiefert, geklüftet, zerbrochen, angewittert oder verwittert ist. Bei Lockergesteinen ist auf die Korngrößenverteilung und die Kornform, den Rundungsgrad und mögliche Verfestigungen zu achten. Ein sehr wesentlicher Faktor ist der Gehalt an Poren und an aller kleinsten Gesteinsteilchen (< 0,002 mm) mit großer innerer Oberfläche, den sogenannten Tonmineralen.

### Die einzelnen Kornfraktionen sind:

- Blöcke: > 20 cm
- Sand: 0,063 – 2 mm
- Steine (Gerölle): > 63 mm
- Schluff: 0,002 – 0,063 mm
- Kies (kantig: Grus): 2 – 63 mm
- Ton: < 0,002 mm



In der Natur ist selten nur ein einziger Kornbereich vertreten, es finden sich überwiegend Korngemische mehrerer Fraktionen, wie zum Beispiel toniger Schluff oder sandiger Kies. Das Gefüge hat Auswirkungen auf das Verwitterungsverhalten, die Erwärmbarkeit und Durchwurzelbarkeit des Bodens, den Luft-, Temperatur- und Wasserhaushalt und über den Gehalt an Tonmineralen auch auf den Nährstofftransfer.

## ZUSAMMENSETZUNG DER GESTEINE

Minerale sind die Baustoffe der Gesteine. Die meisten Gesteine bestehen aus mehreren Mineralen wie Granit aus Feldspat, Quarz und Glimmer. Wenige Gesteine bestehen weitestgehend aus nur einem Mineral, wie zum Beispiel Kalkstein aus Kalzit oder Quarzit aus Quarz.

Minerale haben eine geordnete innere Struktur und eine bestimmte chemische Zusammensetzung, und bestehen selbst wiederum aus einem oder mehreren Elementen und Verbindungen.

### Die wichtigsten gesteinsbildenden Minerale sind:

- Silikate (Minerale, deren Hauptbestandteile Silizium, Aluminium und Sauerstoff sind) wie Feldspäte (Plagioklas und Alkalifeldspat), Amphibole und Pyroxene, Quarz, Glimmer, Tonminerale, Granat und
- Karbonate wie Kalzit (Kalziumkarbonat) sowie Dolomit (Kalzium-Magnesiumkarbonat).

Weitere Gruppen bilden die Phosphate, Oxide, Sulfide und Sulfate.

### Häufige Minerale in den drei großen Gesteinsgruppen sind:

- Erstarrungsgesteine:  
Quarz, Feldspat, Glimmer, Pyroxen, Amphibol, Olivin
- Ablagerungsgesteine:  
Quarz, Tonminerale, Feldspat, Kalzit, Dolomit
- Umwandlungsgesteine:  
Quarz, Feldspat, Glimmer, Granat, Staurolith, Disthen.

Die chemische und mineralogische Zusammensetzung eines Gesteins bedingt das natürliche Nährstoffangebot und hat damit Auswirkung auf die Wahl der Unterlagen und Sorten. Menge und Art der Tonminerale, mit unterschiedlichen Eigenschaften im Hinblick auf Wasseraufnahme und Ionenaustauschvermögen, haben starken Einfluss auf das Bodengefüge und die Bearbeitbarkeit, auf das Verhalten des Bodenwassers, auf die Bindung und Freisetzung von Nährstoffen wie Kalium und Magnesium und auch auf die Erosionsanfälligkeit.

### Weiterführende Literatur

HARZHAUSER, M., DAXNER-HÖCK, G., KOLLMANN, H., KOVAR-EDER, J., RÖGL, F., SCHULTZ, O. & SUMMESBERGER, H.: *100 Schritte Erdgeschichte. Die Geschichte der Erde und des Lebens im Naturhistorischen Museum in Wien. – Naturhistorisches Museum Wien, Wien, 2004.*

MURAWSKI, H. & MEYER, W.: *Geologisches Wörterbuch. – 12. Aufl., Springer Spektrum, Berlin-Heidelberg, 2010.*

SCHUSTER, R., DAURER, A., KRENMAYR, H. G., LINNER, M., MANDL, G. W., PESTAL, G., REITNER, J. M.: *Rocky Austria. Geologie von Österreich – kurz und bunt. – Geol. B.-A., Wien, 2013.*

VINX, R.: *Gesteinsbestimmung im Gelände. – 3. Aufl., Spektrum Akademischer Verlag Springer-Verlag, Berlin-Heidelberg, 2011.*

WILSON, J. E.: *Terroir The Role of Geology, Climate, and Culture in the Making of French Wines. – Octopus Publishing Group Ltd., Univ. of California Press, Los Angeles – London, 1998.*



## 4. UMWELTBEWUSSTSEIN IN ÖSTERREICHS WEINWIRTSCHAFT

© ÖWM | Robert Herbst

In der Landwirtschaft ist Nachhaltigkeit seit vielen Jahren ein wichtiges Thema. Durch den Einsatz von Pflanzenschutz- bzw. Pflanzenpflegemitteln, Dünger in verschiedenster Form, aber auch durch einen hohen Maschinen- und damit Energie- und Wasseraufwand ist der Weinbau eine sehr intensive Form der Landwirtschaft. Ziel eines nachhaltigen Weinbaus ist es, dass die Ressourcen möglichst geschont werden und emissionsarm produziert wird. Zu einem nachhaltigen Weinbau gehören bei ganzheitlicher Betrachtung auch die anschließenden Verarbeitungs- und Vertriebsketten und schließlich auch die Konsument\*innen.

Nach dem Zweiten Weltkrieg bis Ende der 1970er-Jahre bestand ein Aufholbedarf an Nahrungsmitteln. In dieser Zeit wurden sowohl die Mechanisierung in der Landwirtschaft als auch die Anwendung von neuen Pflanzenschutzmitteln vorangetrieben. Diese Entwicklung trug zur Steigerung und Sicherung der Produktion bei, woraus sich ein erhöhter Bedarf an Düngemitteln ergab. Durch übertriebenen Einsatz von Technik und Chemie sowie aufgrund einer vorherrschenden Unkenntnis über deren Auswirkungen wurden damals Fehler gemacht. Erst im Zuge einer allgemeinen Bewusstseinsbildung wurde allmählich in Richtung Ökologie gegengesteuert, und zwar durch die Umsetzung nützlings- und umweltschonender Produktionsmethoden, wie:

- „Integrierter Weinbau“
- „Biologisch-organischer Weinbau“
- „Biologisch-dynamischer Weinbau“

Sukzessive setzten sich in den Weingärten Produktionsweisen durch, die stärker auf Umweltbewusstsein bedacht sind. Diese Methoden werden laufend weiterentwickelt. Bereits 6.976 ha (15,3 %) der gesamten österreichischen Weinbaufläche werden biologisch bewirtschaftet\*, ein Fünftel davon biodynamisch (1.433 ha)\*\*; damit nimmt Österreich weltweit eine Führungsrolle ein. 19,7 % der Weinbaufläche werden zertifiziert nachhaltig bewirtschaftet, der Rest zu größten Teilen nach den strengen Vorgaben des integrierten Weinbaus.\*\*\*

### INTEGRIERTER WEINBAU

Integrierter Weinbau ist eine Produktionsmethode für die wirtschaftliche Erzeugung von qualitativ hochwertigen Trauben, Wein und anderen Traubenprodukten. Der Schutz der menschlichen Gesundheit sowie die Schonung der Produktionsgrundlagen und der Umwelt stehen im Vordergrund. Durch die Gesamtbetrachtung des Agro-Ökosystems Weingarten werden alle Pflegemaßnahmen mit einbezogen. Drei Viertel der österreichischen Weinbaufläche werden nach den Grundlagen der integrierten Produktion bewirtschaftet. Entstanden ist die „Integrierte Produktion“ aus dem „Integrierten Pflanzenschutz“. Der zunehmende Einsatz von Pflanzenschutzmitteln brachte in den 1980er-Jahren vermehrt Probleme mit sich. Mit wissenschaftlich exakten Methoden wurden die Nebenwirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf das Ökosystem untersucht und in der Folge nach ihrer Nützlingsschädigung bewertet. Nützlingsschädigende, umweltbelastende Mittel und Präparate, die den Anwender, also jenen, der das Präparat im Weingarten ausbringt, eventuell belasten könnten, werden in der Anwendung beschränkt (über die Zulassung hinausgehend) bzw. verboten. Der Boden ist während des Jahres, wie bei den anderen Produktionsmethoden, zu begrünen oder mit organischem Material zu bedecken.

Zugelassene Herbizide zur Bodenpflege dürfen nur in Streifenform unter der Stockreihe eingesetzt werden. Durch die gezielte Auswahl von modernen Herbiziden wird der Boden maßgeblich weniger belastet als von früher verwendeten, heute verbotenen Herbiziden. Für die Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen dürfen nur die für „Integrierte Produktion“ zugelassenen Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Alle Pflanzenpflegemittel (Pflanzenstärkungsmittel), die bei den biologischen Produktionsmethoden gelistet sind, können auch verwendet werden. Durch sinnvolle Kombination von Pflanzenpflegemaßnahmen und Pflanzenschutzmaßnahmen erst nach Überschreitung einer gewissen Schadschwelle wird auch eine geringere CO<sub>2</sub>-Emission durch weniger Traktordurchfahrten erreicht.

\* Quelle: Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, Stand März 2022

\*\* Quelle: Vereinigungen respekt-BIODYN und Demeter, Stand Februar bzw. März 2022

\*\*\* Quelle: Österreichischer Weinbauverband, Stichtag 30. Mai 2021



EU BIO Logo

## BIOLOGISCH-ORGANISCHER WEINBAU

Er wird auch als biologischer Weinbau oder Bioweinbau bezeichnet. Die entscheidenden Unterschiede zur „Integrierten Produktion“ sind, dass chemisch-synthetische Stickstoffdünger, leicht lösliche Phosphordünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel nicht verwendet und keine Herbizide zur Bodenpflege eingesetzt werden dürfen. Beim Pflanzenschutz werden bevorzugt Pflanzenpflegemittel (Pflanzenstärkungsmittel<sup>1</sup>), aber auch für die biologische Produktion eigens zugelassene Pflanzenschutzmittel verwendet. Von diesen haben die kupfer- und schwefelhaltigen Präparate die größte Bedeutung zur Bekämpfung von Peronospora und Oidium. Für die Weinerzeugung gelten das „Weingesetz“ und die in der EU-Bio-Verordnung gelisteten Produkte zur Verarbeitung von biologisch produzierten Trauben. Reinhefezusatz ist erlaubt. Seit der Ernte 2012 gelten für Weine aus ökologischem Anbau reduzierte SO<sub>2</sub>-Gehalte. Seit der Ernte 2012 wird die Angabe „BIO-Wein“ bzw. „Öko-Wein“ zugelassen. Die Verwendung des EU-Bio-Logos mit der Codenummer der Zertifizierungsstelle ist verpflichtend. Die Kontrolle durch in Österreich zugelassene Kontrollstellen garantiert, dass die Richtlinien der EU-Verordnung und der Bio-Verbände eingehalten wurden. Durch das Verbot von Herbiziden und bestimmten Pflanzenschutzmitteln ist bei der Verwendung von Pflanzenpflegemitteln und mechanischer Bodenlockerung in der Stockreihe ein erhöhter Zeit- und Kostenaufwand für die Bodenpflege und die Pflanzenschutzmaßnahmen erforderlich. Damit wird aber ein wesentlicher Beitrag zur Erhöhung der Biodiversität im Ökosystem Weingarten erreicht.

Biologisch-organisch arbeitende Betriebe garantieren die Gentechnikfreiheit aller im Betrieb verwendeten Mittel.

<sup>1</sup> Pflanzenstärkungsmittel sind Stoffe, die ausschließlich dazu bestimmt sind, die Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Schadorganismen zu erhöhen und Pflanzen vor nicht parasitären Beeinträchtigungen zu schützen. Das heißt, es dürfen keine direkten Schutzwirkungen gegen Krankheiten und Schädlinge hervorgerufen werden. Wenn derartige Eigenschaften vorhanden sind, handelt es sich um ein zulassungspflichtiges Pflanzenschutzmittel. Pflanzenstärkungsmittel sind in überwiegender Zahl keine chemisch-synthetischen Produkte, sondern natürlichen Ursprungs. Ein Nachweis der Wirksamkeit wird gesetzlich nicht verlangt.

<sup>2</sup> Die Wirkung der genannten Präparate ist wissenschaftlich nicht erwiesen.

<sup>3</sup> Die Einwirkungen bestimmter Planetenkonstellationen auf Pflegearbeiten im Weingarten und Keller sind wissenschaftlich nicht erwiesen.

## BIOLOGISCH-DYNAMISCHER WEINBAU

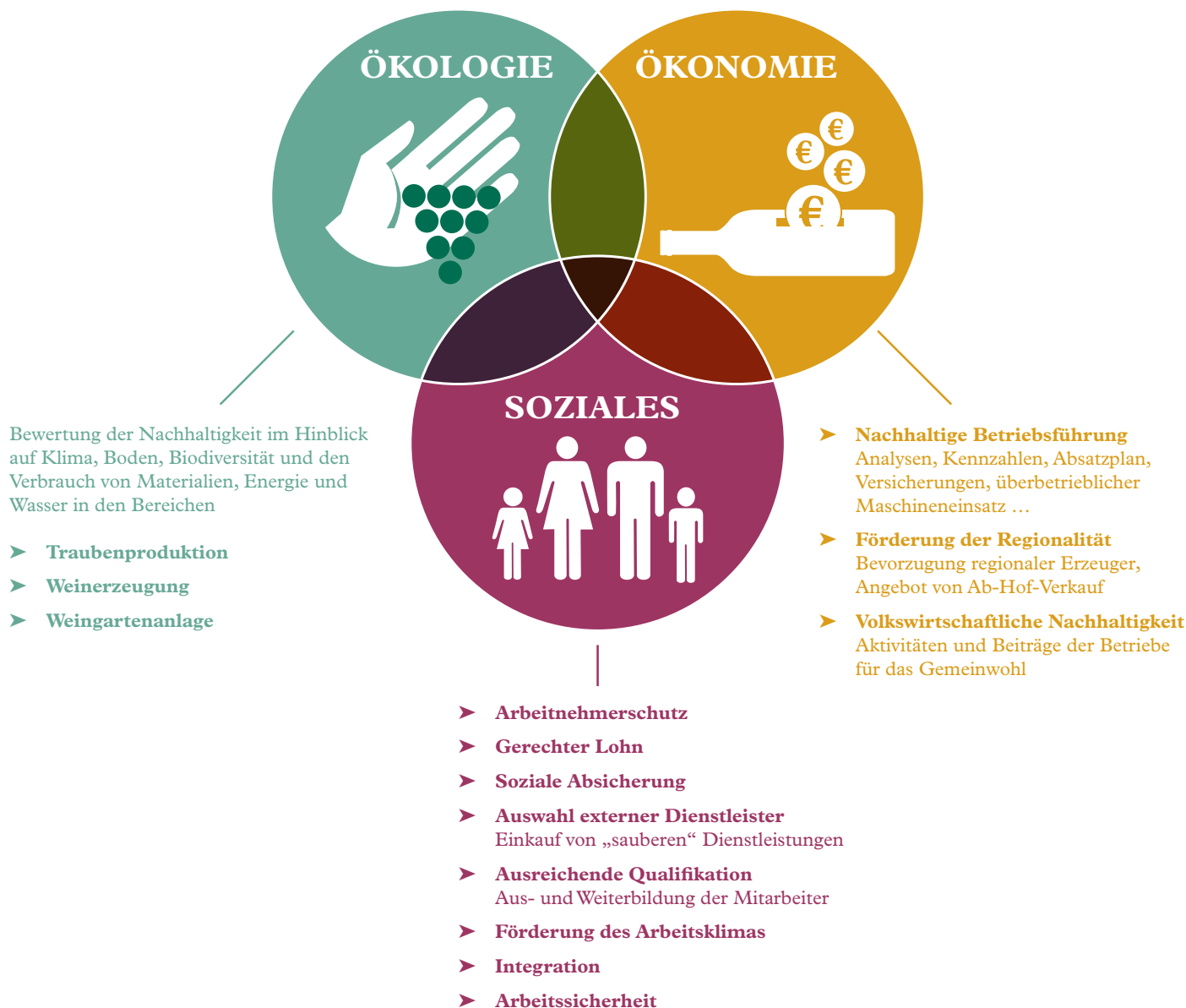
Der biologisch-dynamische Weinbau ist eine besondere Form der biologisch-organischen Produktionsmethode. Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise eines Betriebes beruht auf den Grundlagen von Rudolf Steiner.

Eine ganzheitliche Betrachtung des Betriebes (Mensch, Tier, Pflanze) und geschlossene Kreisläufe durch artenreiche Fruchtfolge und Viehhaltung sind das Ziel dieser Produktionsmethode, was in Weinbaubetrieben nur sehr schwierig zu verwirklichen ist. Neben den im organisch-biologischen Weinbau verwendeten Pflanzenstärkungsmitteln kommen zusätzlich spezifisch wirkende Präparate wie Hornkiesel- und Hornmistpräparate<sup>2</sup> sowie verschiedene Pflanzenauszüge unterstützend zum Einsatz. Die ganzheitliche Betrachtung schließt auch kosmische Einwirkungen wie jene der Mondphasen auf die Organismen mit ein. Bodenbearbeitung, Aussaat und Kellerarbeit sollen unter Berücksichtigung der planetaren Konstellation<sup>3</sup> durchgeführt werden, soweit Betriebsstruktur und Wetter dies zulassen. Wie beim organisch-biologischen Weinbau sind leicht lösliche chemisch-synthetische Dünger und Herbizide verboten. Bei Vorliegen einer Bodenuntersuchung können auch Mineraldünger ausgebracht werden. Der Boden wird begrünt und soll regelmäßig mit organischem Dünger gedüngt werden. Leider ist die ausreichende Bereitstellung von organischem Dünger im Weinbaubetrieb nicht so einfach. Wird dieser zugekauft, muss er auch aus einem biologisch-dynamischen Betrieb stammen.

Wie biologisch-organisch arbeitende Betriebe garantieren auch biologisch-dynamische Betriebe die Gentechnikfreiheit aller im Betrieb verwendeten Mittel.

© ÖWM | Johannes Brunnbauer



**ZERTIFIZIERT NACHHALTIG**

Seit vielen Jahren stellt die Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft ein wichtiges Thema dar – zunehmend auch im Weinbau. Diesem Umstand Rechnung tragend entwickelte der Österreichische Weinbauverband in einem mehrjährigen Projekt ein Online-Tool für die Messung nachhaltiger Arbeitsweise der heimischen Weinbranche.

Damit können österreichische Winzer\*innen eine Eigenbewertung durchführen und in einem weiteren Schritt seit Frühjahr 2015 eine Nachhaltigkeits-Zertifizierung beantragen. Zertifizierte Betriebe können dann auf Wunsch auf dem Etikett die Angabe „Zertifiziert Nachhaltig Austria“ mit der Betriebsnummer angeben.

**Nachhaltigkeit als Notwendigkeit im heimischen Weinbau**

Der Weinbau ist aufgrund der eingesetzten Pflanzenschutzmittel und Dünger, des benötigten Energie- und Wasseraufwandes sowie häufig erforderlicher Transporte eine sehr intensive Form der Landwirtschaft. Zudem reagiert der Weinbau sensibel auf veränderte Wetterverhältnisse wie lange Dürre- oder Regenperioden, die durch den Klimawandel verstärkt werden. Daraus stellen sich Fragen wie: „Wie kann sich der Weinbau an veränderte Klimabedingungen anpassen?“ oder „Wie sieht nachhaltiger Weinbau, der qualitativ hochwertigen Wein produziert, im Hinblick auf Ökologie, Ökonomie und soziale Komponenten aus? Welche Maßnahmen sind dafür notwendig?“

### Online-Tool zur Nachhaltigkeits-Selbstbestimmung

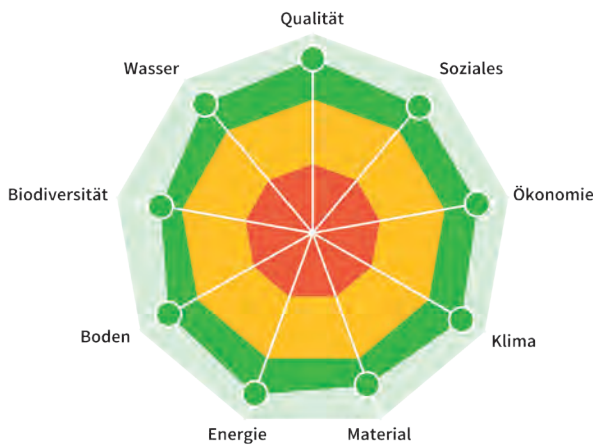
Aufbauend und als Antwort auf vorangegangene Klima-Projekte initiierte der Österreichische Weinbauverband die Entwicklung eines Zertifizierungssystems für nachhaltig produzierten Wein, welches Winzer\*innen eigenständig anwenden können. Gemeinsam mit Fachexpert\*innen wurden in mehreren Stufen und für unterschiedliche Prozesse (Traubenproduktion, Weinerzeugung, Weingartenanlage, Soziales und Ökonomie) Qualitätsziele definiert und Maßnahmen zur nachhaltigen Umsetzung erarbeitet. Das Ergebnis der langjährigen Entwicklung wurde am Bundesweinbautag am 24. Juni 2014 erstmals präsentiert.

### Eigenverantwortung als Basis für die Zertifizierung

In dem für alle online verfügbaren Programm erhalten Winzer\*innen nach Eingabe ihrer betrieblichen Kennzahlen eine Auswertung ihrer Nachhaltigkeit in Form eines Diagramms (siehe Abbildung unten). Die Eingaben in den je nach Betrieb vorhandenen Bereichen (Traubenproduktion, Weinproduktion, Weingartenanla-

ge) werden automatisch nach einem bestimmten Schlüssel bewertet. Das heißt, dass Maßnahmen, die nur einen geringen Beitrag zur Nachhaltigkeit haben, eine geringere Wertigkeit bekommen, während etwa die Umstellung beim Flaschenglas auf Leichtglas einen großen Schritt bedeutet.

Sind alle Punkte ausgefüllt, wird das Ergebnis in Form eines Diagramms ausgegeben. Der schwarze Punkt markiert den aktuellen Wert in dieser Kategorie. Je weiter außen der Punkt liegt, desto nachhaltiger wird in diesem Bereich gewirtschaftet. Der rote Bereich zeigt deutliches Verbesserungspotenzial an, der grüne Bereich überdurchschnittliche Nachhaltigkeit. Das System wirft somit keine konkreten Zahlen aus, sondern einen Relativbezug. Damit ist für Winzer\*innen ersichtlich, wie weit sie von einem optimal wirtschaftenden Betrieb entfernt sind und welche Verbesserungen mit diversen Maßnahmen erreicht werden können. Für die Bewertung dieser Maßnahmen im Hinblick auf ihre Nachhaltigkeit werden laufend folgende Kriterien herangezogen: Klimaneutralität, Wassernutzung, Energieeinsatz, Betriebsmitteleinsatz (Material), Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, hoher Qualitätsanspruch, soziale Aspekte, ökonomische Rentabilität.



© Österreichischer Weinbauverband

### Logovarianten für die Verwendung auf Weinetiketten

	Deutsch	Englisch
Variante 1	 <b>NACHHALTIG AUSTRIA</b>	 <b>SUSTAINABLE AUSTRIA</b>
Variante 2	<b>NACHHALTIG AUSTRIA.AT</b> ZERTIFIZIERT 1234567	<b>SUSTAINABLE AUSTRIA.COM</b> CERTIFIED 1234567



© steve.haider.com



## 5. ENTWICKLUNGEN DES WELTWEINMARKTES

*Die Fachwelt ist sich weitgehend einig, dass sich die Weinwelt in den letzten 30 Jahren stärker verändert hat, als in den 1000 Jahren davor. Einige Symptome dieser Entwicklung sind:*

### a) **Qualitätsexplosion auf breiter Front**

Professionalisierung findet weltweit statt, das Angebot an Weinen höherer Qualität explodiert.

### b) **Immer stärkerer Verdrängungswettbewerb durch immer größeres Angebot**

Die Leader Frankreich, Italien und Spanien bekommen immer mehr Konkurrenz durch New World Länder, aber auch durch CEE-Länder\*. Das Eingangssegment bewegt sich preislich nach oben, gleichzeitig gibt es ein immer größeres Angebot in den Premium und Ultrapremiumsegmenten, das die Nachfrage bei weitem übersteigt. Daher sind die höheren Preisklassen einem immer härteren Wettbewerb unterworfen und die Preise werden mittelfristig unter Druck kommen. In klassischen Märkten kommt es zu einem noch heftigeren Verdrängungswettbewerb.

### c) **Entstehung neuer Absatzchancen**

Neue Absatzchancen entstehen einerseits in neuen Märkten, die aufgrund der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Entwicklung westliche Lifestyles übernehmen. Das gilt vor allem für Schwellenländer (important industrialized and developing economies), z. B. den BRICS Ländern Brasilien, Russland, Indien, China und Südafrika. Aber es gibt auch Länder mit einer sich rasch entwickelnden Weinkultur zulasten von Bier & Spirituosen (z. B. Skandinavien, UK/Irland ...)

### d) **Veränderung in den Vertriebskanälen (aus österreichischer Sicht)**

Der Gastronomieabsatz sinkt in Weinbauregionen und ländlichen Gebieten, steigt jedoch in den Städten und Tourismusgebieten, wo auch der Durchschnittspreis steigt. Der Ab-Hof-Verkauf geht weiter zurück. Der Weinabsatz in LEH und Discount steigt, die Sortimente werden breiter, höhere Preisklassen (5–10 € und darüber) wachsen stark. Neue Fachhandelskonzepte mit Lifestyle-Komponente (Weinbar, Gastronomie) legen zu. Internethandel für Top-Weine und internationale Ikonen ist steigend. Exklusivvertriebe werden immer seltener. Top-Winzer\*innen haben im In-

land und in wichtigen Exportmärkten mehrere Vertriebspartner. Die Verfügbarkeit von Top-Marken steigt.

### e) **Geändertes Konsumverhalten: Neue Konsument\*innen trinken „anders“**

Dies zeigt sich durch folgende Entwicklungen: Weiterer Rückgang des Konsums in klassischen Anbauländern, dafür steigender Bierkonsum. Wein wird vom Lebens- zum Genussmittel. „Untreue“ Konsument\*innen wollen Neues ausprobieren. Die Nachfrage nach Preisklassen von 4–10 Euro steigt. „Wining & Dining“ ist ein Zeichen des Wohlstands (Entertainment). Die Nachfrage nach Weißwein steigt. Kritik an alkoholreichen Weinen über 13,5 % vol. nimmt zu. Das Öko-Segment bis hin zu Orange/Natural Wines boomt auch in der Spitzengastronomie. Bei jungen Zielgruppen wird Wein zum Cocktail: Von „Cola-Rot“ zu Aperol-Spritz, Hugo, Bellini, Testarossa.

### f) **Neue Art der Kommunikation und Rezension des Themas**

Auftritt, Sprache und Umfeld haben sich stark verändert, die Bedeutung der Fachmedien und Bewertungen geht zurück. Die Weinszene verjüngt sich – das Einstiegsalter sinkt tendenziell von 35 auf 30 Jahre. Die Social-Media-Kanäle Facebook, Twitter, Instagram etc. und Blogs führen zu einer Inflation von lauten, schrillen und konfusen Kommentaren. Es wird immer schwieriger, sich zu profilieren.

### g) **Polarisierung: Schere zwischen industriellen und ursprünglichen Weinen**

Während traditionelle Konsument\*innen nach wie vor klassische Weine in vernünftigen Preisklassen (4–10 Euro) bevorzugen, kommt es zu einer zunehmenden Polarisierung zwischen industriell hergestellten Markenweinen als kommerziell erfolgreiche Marketingprodukte und individuellen, herkunftstypischen Qualitätsweinen aus leistungsfähigen, familiengeführten Klein- und Mittelbetrieben. Nachhaltigkeit wird ein immer wichtigeres Element der Profilierung bis hin zu Bioweinen, Orange & Natural Wines entstehen als Reaktion auf die Industrialisierung des Sektors.

\* Die Bezeichnung CEC oder auch CEEC (Central and Eastern European Countries, auf deutsch mittel- und osteuropäische Länder) wird von Eurostat derzeit für folgende Länder des MOEL-(CEE)-Raums verwendet, die eine Mitgliedschaft in der Europäischen Union anstreben: Albanien, Bosnien und Herzegowina, Kosovo.



© ÖWM | Weinkomitee Weinviertel, Haiden Baumann

## 6. STRUKTUR DER ÖSTERREICHISCHEN WEINWIRTSCHAFT

In Österreich wird derzeit eine Fläche von **44.700 ha** bewirtschaftet. Diese Fläche wird im Moment von rund 11.000 Weinbaubetrieben bearbeitet, wobei rund **6.000 Wein produzierende Betriebe** zu zählen sind.

In den letzten 30 Jahren hat es eine spürbare Verschiebung in Richtung größerer Betriebsstrukturen und einer Abnahme von kleinen Betrieben gegeben (1988 noch insgesamt 45.000 Betriebe). Dennoch zeigt ein Vergleich mit Australien die Kleinstrukturiertheit der österreichischen Weinwirtschaft noch immer. Australiens Weinbaufläche ist in den letzten 30 Jahren von 59.000 ha auf circa 146.000 ha gestiegen. Dazu kommt noch der im Vergleich zu Österreich extrem höhere Ertrag pro Hektar. Dennoch hat Österreich gegenüber Australien aktuell dreimal so viele Wein produzierende Betriebe.

Die im Moment ausgepflanzte Rebfläche von 44.728 ha liegt deutlich unter dem möglichen Rahmen von 60.000 ha. Auf der einen Seite ist ein deutlicher Rückgang der Zahl der Betriebe insgesamt

festzustellen, der sich auf einen starken Rückgang der Betriebe im Bereich unter einem Hektar zurückführen lässt. Auf der anderen Seite haben die durchschnittlichen Betriebsgrößen deutlich zugenommen (auf 4,16 Hektar), wofür wiederum die Betriebe mit einer Größe von mehr als 5 ha verantwortlich sind.

Es handelt sich also um eine spürbare Verschiebung in Richtung größerer Betriebsstrukturen und einer Abnahme der kleinen Betriebe. Das ist natürlich gleichzeitig mit der Erwerbsart verbunden. Je größer ein Betrieb ist, desto höher ist der Anteil der Vollerwerbsbetriebe.

**Österreich**  
ca. 44.700 ha

ca. 6.000  
Wein produzierende  
Betriebe

**Australien\***  
ca. 146.000 ha

ca. 2.000  
Wein produzierende  
Betriebe



### Produktionskapazität der Betriebe

Die Zahl der Abfüller von Qualitätswein liegt bei ca. 4.000. Die leistungsfähigen Betriebe über 30.000 Liter liegt bei rund 1.800. Sie stellen die Speerspitze der österreichischen Weinwirtschaft dar und arbeiten intensiv mit der ÖWM zusammen.

Ein Vergleich des Weinverkaufs der meldepflichtigen Betriebe in den Jahren 2009 und 2021 zeigt, abgesehen von möglichen Jahrgangseinflüssen, dass die Zahl der wirtschaftlich relevanten Betriebe mit großen Verkaufsmengen zunimmt, während insgesamt die Zahl der Betriebe weiter abnimmt. Dies ist ein deutliches Indiz für den rasant vor sich gehenden Strukturwandel in der österreichischen Weinwirtschaft.

#### Produktionskapazität der Wein produzierenden Betriebe 2009–2021\*\*

	2009	2011	2013	2015	2017	2020	2021	+/-
Über 1 Million Liter	19	16	15	27	26	30	31	12
500.001–1 Million Liter	15	21	30	26	28	19	20	5
100.001–500.000 Liter	165	174	179	190	196	183	174	9
50.001–100.000 Liter	262	269	262	293	300	278	250	-12
30.001–50.000 Liter	415	448	425	428	389	374	328	-87
10.001–30.000 Liter	1.644	1.538	1.532	1.473	1.362	1.302	1.245	-399
5.001–10.000 Liter	1.263	1.166	1.109	996	906	867	853	-410

\* Quelle: [www.wineaustralia.com](http://www.wineaustralia.com), Jänner 2022

\*\* Quelle: : Bundeskellereinspektion: Bestandsmeldung zwischen 2009 und 2021; Verkaufangaben der meldepflichtigen Betriebe.



# 7. POSITIONIERUNG VON WEIN AUS ÖSTERREICH

## DER ÖSTERREICHISCHE WEG

In dem sich ständig veränderten Weltweinmarkt ist es für die österreichische Weinwirtschaft unerlässlich, die Positionierung des österreichischen Weines genau unter die Lupe zu nehmen und der neuen Situation anzupassen. Die Positionierung ergibt sich aus den Strukturen und Voraussetzungen, die die österreichische Weinproduktion vorgibt.

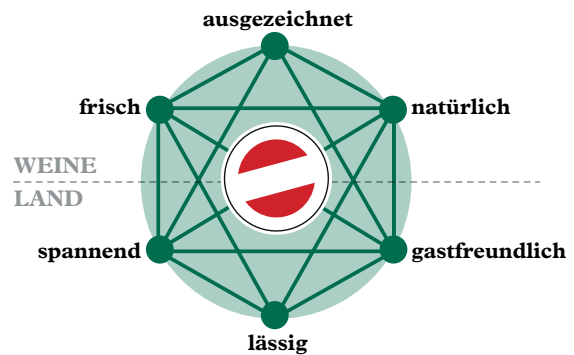
### ÖSTERREICH: Klein, aber erfolgreich durch starke Identität

Aus der kleinteiligen Struktur ergeben sich für Österreich zwar eine Reihe von Wettbewerbsnachteilen gegenüber stärker industrialisierten Weinwirtschaften mit leistungsfähigen Großbetrieben: kleine Mengen, wenige Großbetriebe, international kaum bekannte Marken, geringe Werbebetats der einzelnen Betriebe, komplizierte Namen etc.

Andererseits findet der österreichische Wein wegen seiner ausgezeichneten Qualität und Authentizität weltweit immer mehr Anhänger, was sich in steigenden Exportzahlen in Schlüsselmärkten wie der Schweiz, den USA sowie den Niederlanden, Polen, Skandinavien und Russland, aber auch in den fernöstlichen Märkten China, Japan und Hongkong zeigt.

Aufgrund der Strukturen der österreichischen Weinwirtschaft muss allerdings die gängige Marketingtheorie auf den Kopf gestellt werden, weil Österreich nur 1 % der Weltweinproduktion erwirtschaftet, von der wiederum nicht einmal max. ein Viertel exportiert wird. Der österreichische Wein muss im Export also in Form eines wertschöpfungsorientierten Nischenmarketings klar und erfolgreich positioniert werden. Dafür ausschlaggebend ist die einzigartige Identität des Weinlands Österreich

### Was macht uns aus? Die DNA von ÖSTERREICH WEIN



Österreich ist ein **lässiges, gastfreundliches** Land im Herzen Europas mit einem zeitgemäßen Traditionsbewusstsein und einer eigenständigen kulinarischen Kultur. Seine kreative und junge Weinszene ist ständig in Bewegung und bietet durch die weltweit einzigartigen klimatischen Voraussetzungen **frische** Weine, geprägt von einer leichtfüßigen Dichte aus dem Zusammenspiel von Reife und Säure. **Ausgezeichnete** Spitzenweine mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis und der Garantie einer strengen staatlichen Kontrolle entstehen in **umweltbewussten** Familienbetrieben mit handwerklichen Methoden.

**Spannender** kann ein Weinland heutzutage nicht sein.

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

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



## DIE HAUPTKAMPAGNE „7 ELEMENTE DER SPANNUNG“

Sieben Faktoren stehen für den eigenständigen, unverwechselbaren Charakter des österreichischen Weins im Mittelpunkt der Hauptkampagne der ÖWM. Die „7 Elemente der Spannung“ sind überzeugende Argumente in der Kommunikation und werden von der ÖWM auch als mögliche Ausgangspunkte für eine tiefergehende Medienberichterstattung international propagiert.

### 1. DAS KLIMA

#### Im Spannungsfeld der Gegensätze

Die besondere geografische Lage Österreichs ist der wichtigste Faktor für die einzigartige Qualität seiner Weine. Österreich liegt zwar auf etwa demselben Breitengrad wie Burgund, aber viel weiter im Zentrum Europas. Daher fällt es in den Übergangsbereich vom feucht-milden atlantischen zum trockenen kontinental-pannonischen Klima mit seinen großen Temperaturunterschieden. Warme, sonnige Sommer- und Herbsttage mit nördlich-kühlen Nächten tragen hier zur Entwicklung von frischen, aromatischen Weinen mit gutem Körper und feinem Charakter bei. Nirgends sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leichtfüßig, nirgends sonst sind frische Weine so kompakt.

### 2. DAS LAND

#### Schöne Landschaft, fordernde Böden

Österreich ist ein lässiges Land mit einer unvergleichlichen Lebensqualität. Nicht zuletzt dadurch wurde Österreich zu einer weltweit attraktiven Tourismusdestination. Viele Urlauber erleben Österreich als das gastfreundlichste Land Europas. Das gilt besonders für seine pittoresken Weinbaugebiete, die sich über rund 44.700 Hektar erstrecken: Die Wachau und die klassischen Gebie-

te Niederösterreichs links und rechts der Donau; die Steiermark mit ihren spektakulären Hügelketten; das Burgenland mit dem Naturparadies am Neusiedler See; und Wien – die einzige Hauptstadt der Welt mit eigenem Weinbau. Und genauso einzigartig, wie der Charakter der Gebiete ist, sind auch deren Weine. Dazu tragen neben dem Klima die Böden bei: kristalline Steinterrassen oder massive Löss-Schichten in Niederösterreich, kalkhaltige Böden im Nordburgenland und in der Südsteiermark oder etwa vulkanische Böden im Kamptal und in der südöstlichen Steiermark. So bietet das kleine Weinland Österreich eine große Vielfalt interessanter Weine, denen bei aller Unterschiedlichkeit die Spannung zwischen Reife und Frische gemein ist.

### 3. DIE REBSORTEN

#### Kompetenz heimisch und international

International erfolgreiche Sorten wie Riesling, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Weißburgunder (Pinot Blanc), Chardonnay, Pinot Noir, Merlot und Cabernet reifen in bestimmten Gebieten und Lagen Österreichs zu eigenständigen Weinen mit Finesse und herkunftstypischem Charakter. In den letzten Jahren zeigte sich jedoch auch immer häufiger das große Potenzial der alten, österreichischen Rebsorten mit dem Aushängeschild Grüner Veltliner an der Spitze. Er hat sich längst unter den großen Weißweinen der Welt etabliert und wird deshalb auch in anderen Teilen der Welt immer öfter ausgepflanzt. Indessen entdecken internationale Weinkenner gerade die spannenden Sortenraritäten Zierfandler, Rotgipfler, Roter Veltliner, Neuburger oder Wiener Gemischter Satz, aber auch Österreichs typische Rotweine aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. Zu den echten Terroir-Juwelen zählen auch der roséfarbene steirische Schilcher aus der Sorte Blauer Wildbacher und die edelsüßen Prädikatsweine am Neusiedler See, insbesondere aus der Sorte Welschriesling.



© ÖWM | Philipp Forstner



© ÖWM | Blickwerk Fotografie

#### 4. DIE KULTUR

##### Große Tradition und junge Wilde

Wein ist seit mehr als zwei Jahrtausenden ein Teil der österreichischen Kultur. Römische Kelleranlagen, mittelalterliche Dörfer und barocke Klöster und Schlösser gehören zum typischen Erscheinungsbild unserer Weinbaugebiete. Doch bei allem Respekt gegenüber althergebrachten Traditionen ist Österreich heute ein spannendes, modernes Weinland mit einer international anerkannten Qualitätsdichte geworden. Diese Dynamik spiegelt sich aber nicht nur in herausragenden Weinen wider, sondern auch in einem Boom neuer Architektur, mit der zahlreiche Weingüter internationale Aufmerksamkeit erringen konnten. Besonders spannend ist in Österreich auch die experimentelle Natural-Wine-Szene. Die jungen Winzer\*innen von heute bauen auf dem traditionellen Wissen auf, kombinieren es mit den Erfahrungen, die sie in Weinbauschulen und bei Weingütern auf der ganzen Welt sammeln konnten, und gehen selbstbewusst neue Wege.

#### 5. DIE UMWELT

##### Leistung mit Naturbewusstsein

Österreicher\*innen lieben die Natur und gehen daher besonders respektvoll mit ihr um. Umweltschutz, besonders sauberes Wasser, gesunde und gentechnikfreie Lebensmittel, Biodiversität, Energie- und Materialeffizienz haben hierzulande einen hohen Stellenwert. Deshalb ist es auch wenig überraschend, dass Österreich beim Bio-Landbau weltweit an der Spitze liegt: Bereits rund 27 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche und 15 % aller Weingärten werden heute nach den Richtlinien des biologischen Landbaus geführt\*, ein Fünftel davon biodynamisch\*\*. Außerdem werden rund 20 % der Weingärten nach den Vorgaben der Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ bewirtschaftet\*\*\*. Und schließlich wird auch heute noch der Großteil der Trauben mit der Hand geerntet. Dennoch – oder gerade deshalb – hat sich die Weinwirtschaft in letzter Zeit besonders dynamisch entwickelt. Die Zahl der leistungsfähigen Betriebe steigt ständig an, jedes Jahr treten neue Namen auf die internationale Bühne. Die Kurve der stetig steigenden Exportumsätze ähnelt jenen der erfolgreichsten Länder der Neuen Welt.

\* Quelle: BML, August 2022

\*\* Quelle: Vereinigungen respekt-BIODYN und Demeter, Stand 2022

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

#### 6. DER WERT

##### Hohe Qualität, faire Preise

Familienbetriebe dominieren die österreichische Weinbauszene, daher steht die Massenproduktion nicht im Vordergrund. Aufgrund dieser Strukturen sowie durch die hohe Arbeitsintensität der handwerklichen Produktionsweisen und die strikte Ertragsbegrenzung kann das Weinland Österreich nur in Ausnahmefällen in den Preiseinstiegsklassen präsent sein (große Ernten, außergewöhnliche Aktionen, Abverkäufe ...). Dennoch haben Österreichs Weine in allen rentablen Preisklassen ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Viele auch über die Grenzen des Landes hinaus bekannte Betriebe bieten im Preisband zwischen 10 und 20 Euro Qualitäten, für die man international in der Regel deutlich mehr bezahlen muss. Besonders eindeutig ist der Preisvorteil bei österreichischen Spitzenweinen von internationalem Ruf. Ein führender amerikanischer Importeur und Weinexperte brachte es auf den Punkt: „Grüner Veltliner is the greatest value in the fine wineworld. The more you spend, the better the value.“ Dieses Zitat trifft mit Gewissheit auch auf andere österreichische Weine im Top-Segment zu.

#### 7. DER GESCHMACK

##### Perfektes Match von Schnitzel bis Sushi

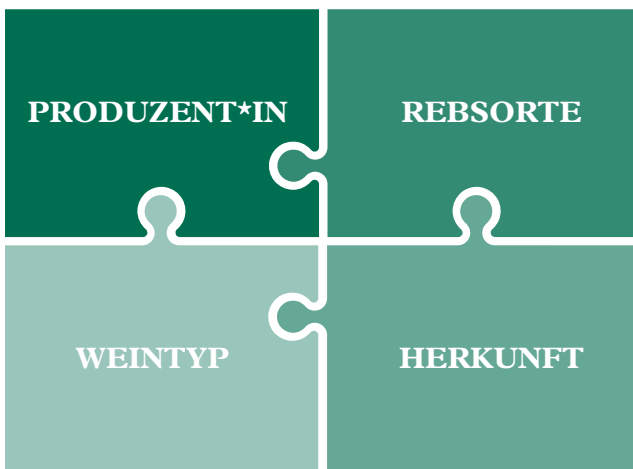
Durch ihren kompakten Körper und die klimabedingte Frische sind Österreichs Weine geniale Speisenbegleiter zu Gerichten der unterschiedlichsten Kochstile und Küchen: von Mitteleuropa über die mediterranen Länder bis nach Asien, von Ethno- bis zur Fusion-Küche. In zahlreichen internationalen Verkostungen haben sich Grüner Veltliner & Co. auch als wunderbare Partner zu chinesischen und vielen anderen asiatischen Gerichten erwiesen. Aber natürlich steht der österreichische Wein auch fest verwurzelt in der herrlichen kulinarischen Tradition Österreichs. Kurz: Er ist die ideale Begleitung für die verschiedensten Gerichte, von Schnitzel bis Sushi.

## 8. BAUSTEINE DER IDENTITÄT VON WEIN

Das Image eines Produkts ist für seine **Marktpositionierung** sehr wichtig. Es entsteht im Kopf des Kunden als Konsequenz einer klaren **Produktidentität**.



Für die kleinteilige und kostenintensive österreichische Weinwirtschaft ist die Herausarbeitung einer klaren Identität und somit eines wertvollen, umweltfreundlichen und dennoch modernen Images oberste Priorität, um auch in Zukunft im Wettbewerb mit den massiv beworbenen Marketingprodukten internationaler Konzerne bestehen zu können. Die Identität des Weines entsteht durch verschiedene Faktoren:



### 8.1 Produzent\*in

Der\*die Winzer\*in oder der Familienname ist in Österreich oft gleichzeitig die Marke (Brand). Die österreichische Winzer\*innen-Szene hat sich im letzten Jahrzehnt enorm entwickelt. Einerseits haben sich viele neue Namen an der Spitze etablieren können, andererseits sind auch zahlreiche mengenmäßig leistungsfähige Betriebe entstanden. Eine durchgehaltene Corporate Identity mit dem entsprechenden Corporate Design (Etiketten, Prospektmaterial, Website, Weinarchitektur etc.) ist heute allgemeiner Standard in dieser Gruppe.

### 8.2 Rebsorte

Eine Vielzahl hochwertiger bodenständiger („autochthoner“) Rebsorten mit dem Grünen Veltliner an der Spitze stärkt die eigenständige Identität des österreichischen Weins. Aber auch internationale Sorten (Riesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder etc.) ergeben an geeigneten Standorten hierzulande charaktervolle Terroirweine. Die klare Hervorhebung der Herkunft ist dabei von entscheidender Bedeutung, um sich unter der harten internationalen Konkurrenz entsprechend profilieren zu können.

Die Auspflanzung von Rebsorten ist durch die Rebsortenverordnungen der Bundesländer geregelt. Diese sind in der Regel sehr umfangreich, weil hier auch Tafeltrauben und Trauben für Weine ohne nähere Herkunft enthalten sind (auch Direktträger, z. B. für den burgenländischen Uhdler). Immer stärker in den Fokus rücken pilzwiderstandsfähige Sorten (PIWIS), die vor allem für die Bioszene manche Probleme lösen helfen könnten. Für Qualitätswein (einschließlich Prädikatswein) und Landwein sind in Österreich derzeit 26 weiße und 14 rote Rebsorten (auch als Cuvée oder Gemischter Satz) zugelassen. Für die Festlegung der Qualitätsrebsorten ist laut Weingesetz das Landwirtschaftsministerium zuständig: „Der Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft hat durch Verordnung jene Rebsorten festzulegen, die auf Grund des Klimas und der Bodenbeschaffenheit geeignet sind, hochwertige Keltertrauben hervorzubringen (Qualitätsweinrebsorten).“ (Vgl. Weingesetz 2009 §10 Abs. 6.)  
Siehe auch Rebsortenkapitel ab S. 86.

### 8.3 Weintyp

Für den Kunden wäre es ein Vorteil, wenn er durch den Blick auf das Etikett eine Vorstellung vom Stil, das heißt der Art und dem zu erwartenden Geschmack des jeweiligen Weines, erhält. Dies ist der eigentliche Sinn von erfolgreichen Herkunftsmarketingkonzepten (AOP, DOP, DO, DAC etc.), die die Herkunftsangabe auch mit einer mehr oder weniger eng festgelegten Stilistik verbinden.

Es gibt derzeit im Markt einen klaren Trend zu leichteren Weinen. Das kommt Österreich, immer noch ein Cool-climate-Weinland, sehr entgegen. Große Weine definieren sich immer weniger über den Alkoholgehalt, wenngleich viele große Weine auch von kräftigem Charakter sind. Entscheidender sind heutzutage andere Kriterien wie Lagerzeiten, spätere Inverkehrbringung oder engere Herkünfte, die zu komplexeren, terroirtypischen und lagerfähigeren Weinen führen. Kunden wählen Weine in der Regel je nach Anlass aus verschiedenen Grundtypen aus, die sich vereinfacht als Schaumweine/Perlweine, Weißweine, Rotweine, Roséweine und Prädikatsweine darstellen lassen.

Um einer detaillierten Beschreibung dieser Grundtypen gerecht zu werden, arbeitet die ÖWM mit einer informellen Typologie von 10 Kategorien, nach der auch die Kostlisten bzw. Ausstellerverzeichnisse (AVZ) bei Veranstaltungen aufgebaut sind:

1. **Perlweine & Sekt**  
(auch Pet Nat und Sekt aus Tankgärung)
2. **Sekt hergestellt mit Traditioneller Methode**  
(Beispiele: Sekt Austria Reserve und Große Reserve oder andere Sekte mit Flaschengärung)
3. **Weißweine klassisch frisch**  
(von Leichtweinen wie Steinfeder und Junker bis zu den klassischen Gebietsweinen z. B. Weinviertel DAC, Südsteiermark DAC ...)
4. **Große Weißweine mit Reifepotenzial**  
(von Weinen mit Terroircharakter wie Ortsweinen oder äquivalenten Weinen aus Großlagen und großen Lagenweinen bis zu Reserven aller Art)
5. **Roséweine**  
(trockene Rosés oder Schilcher mit und ohne engere Herkunft)
6. **Fruchtige Rotweine**  
(fruchtig und klassisch ausgebaute Varianten, z. B. Gebietsweine wie Neusiedlersee DAC oder Carnuntum DAC)
7. **Große Rotweine mit Reifepotenzial**  
(von sortenreinen Lagenweinen bis zu hochwertigen Cuvées und Reserven aller Art)
8. **Alternativweine**  
(Natural, Orange etc. sofern sie nicht in eine der obigen Kategorien fallen)
9. **Weißweine fruchtsüß**  
(Spät- und Auslesen mit Restzucker, z. B. fruchtsüßer Neusiedlersee DAC)
10. **Edelsüße Weine**  
(große, süße Prädikatsweine, z. B. Ruster Ausbruch DAC oder edelsüßer Neusiedlersee DAC Reserve)

### 8.4 Herkunft

Ein weiter wichtiger Identitätsstifter des Weins neben Winzer\*in/ Marke, Rebsorte und Weinstil ist die geographische Herkunft, die für das Dachmarketing naturgemäß der geeignetste Ansatzpunkt ist. Im Gegensatz zur industriellen Produktion von Lebensmitteln ohne Herkunftsangabe, die Grundprodukte dort einkauft, wo sie am billigsten sind, gehört die Betonung der Lokalität der Produkte zur Grundstrategie des österreichischen Weinmarketings. Mit der starken Hervorhebung der Herkunft der Weine wird einerseits die klare Qualitätsorientierung vermittelt, andererseits auch die Austauschbarkeit der Traubenproduktion verhindert. Der\*die Konsument\*in bekommt mit der Etikettierung einer überprüfbaren Herkunft des Weins die Möglichkeit, durch seine\*ihre Kaufentscheidung einen qualitätsvollen, authentischen Wein zu erhalten.

Die geografischen Bezeichnungen von Weinbauregionen, Weinbaugebieten und Großlagen sind im Weingesetz geregelt. Riedenbezeichnungen (Lagen) liegen im Rebflächenverzeichnis (Kataster) bei den Bezirksverwaltungsbehörden auf. In langjähriger Arbeit wurden die Riedenabgrenzungen in allen spezifischen Weinbaugebieten gesetzlich definiert. Die Rieden jeder Weinbaugemeinde müssen in der Folge bei den Bezirksbehörden eingetragen und publiziert werden. Seit dem Jahrgang 2016 müssen Weine aus solchen definierten Einzellagen bezeichnungsmäßig den Begriff „Ried“ vor der Lagenbezeichnung tragen. Eine immer wichtigere Herkunftskategorie sind Ortsweine, die zwischen den Gebietsweinen und den Riedenweinen angesiedelt sind.

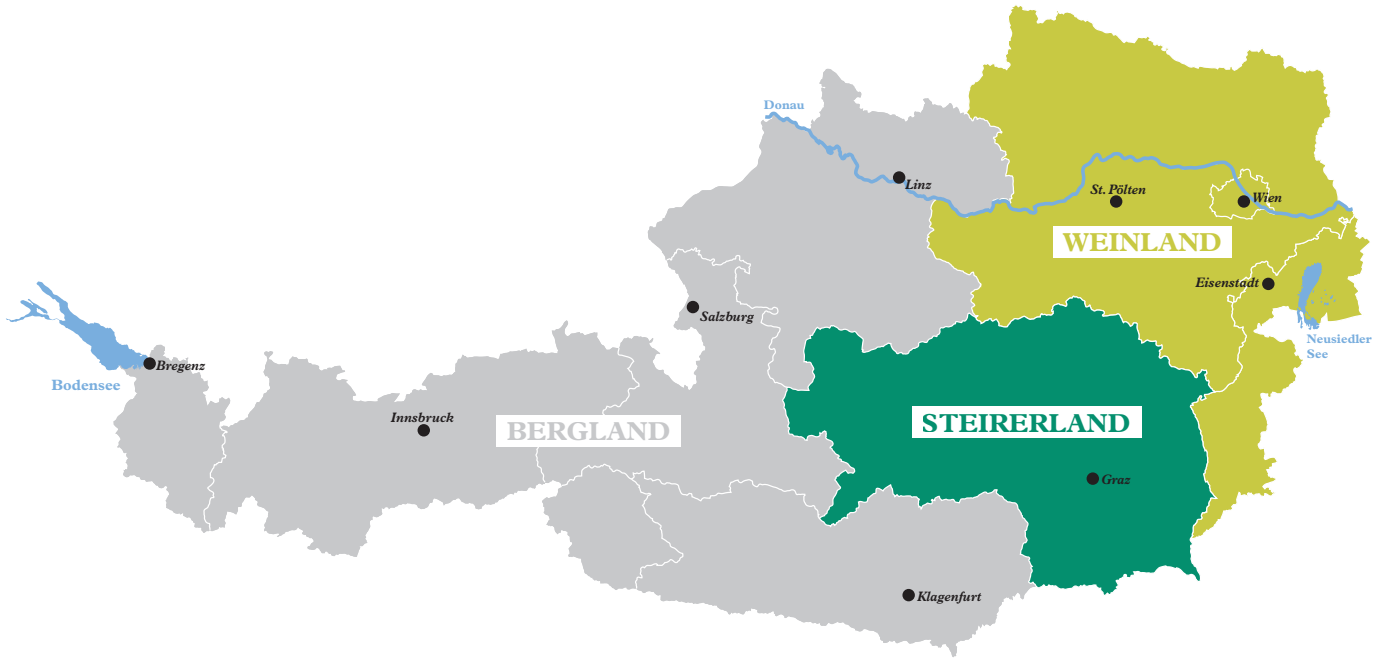
Seit längerem existieren in Österreich diverse Initiativen zur Lagenklassifikation auf privater Basis. Nach intensiver Vorarbeit wurde 2023\* die gesetzliche Grundlage für ein offizielles nationales Klassifikationssystem mit den Kategorien „Erste Lage“ und „Große Lage“ geschaffen. Es ist der Startschuss für die Regionalen Weinkomitees, ihre Top-Lagen zu identifizieren und zur Klassifikation einzureichen. Diese erfolgt anschließend durch das Nationale Weinkomitee nach einem streng definierten Kriterienkatalog. Weine aus entsprechend offiziell klassifizierten Rieden tragen somit künftig zusätzlich zum Riedennamen den Begriff „Erste Lage“ oder „Große Lage“ auf dem Etikett. Mit dieser Regelung schuf die Weinwirtschaft eine weitere Möglichkeit der Herkunftsvermarktung.

#### Geografische Herkünfte setzen auf verschiedenen Ebenen an:

- Land: Österreich
- Weinbauregion: Weinland
- Generisches Weinbaugebiet: Niederösterreich
- DAC-Herkunft: Kremstal DAC
- Großlage: Göttweiger Berg
- Gemeinde: Furth
- Ried: Silberbühel
- Produzent\*in: Weingut Musterfamilie

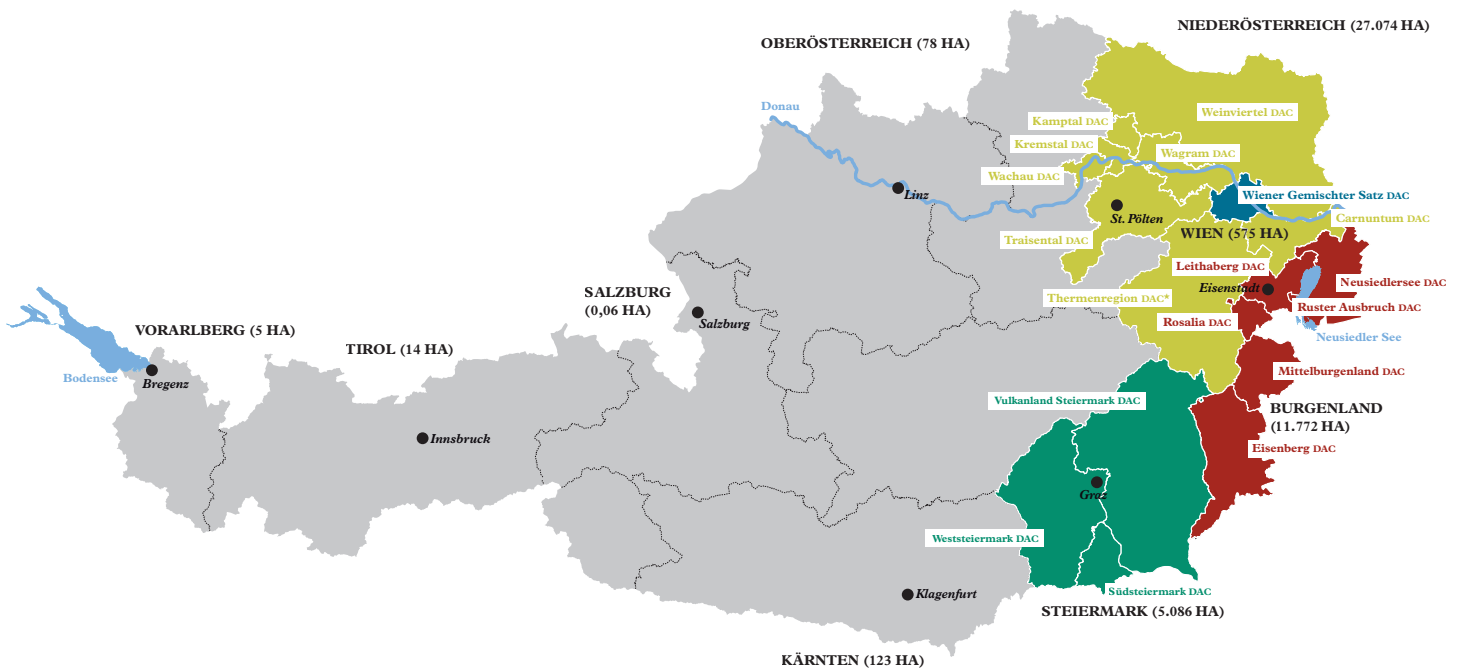
## Österreichs WEINBAUREGIONEN

Herkunftsbezeichnungen für Landwein



## Österreichs WEINBAUGEBIETE

Herkunftsbezeichnungen für Qualitätswein



\*Zu Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Thermenregion DAC und zur Lagenklassifikation in der letzten Phase der gesetzlichen Umsetzung.

## 9. STRATEGIE DES HERKUNFTMARKETINGS

Im Mittelpunkt der Marketingstrategie der österreichischen Weinwirtschaft steht der Qualitätswein, erkennbar an der staatlichen Prüfnummer und der rot-weiß-roten Banderole auf der Kapsel. Die österreichische Weinbaupolitik und die ÖWM haben eine Doppelstrategie ausgearbeitet, die jedem\*r Winzer\*in in unserem Land einerseits viel Raum für Innovation lässt, andererseits aber einige gebietstypische Herkunftsweine als Archetypen der österreichischen Weinstile propagiert:



### Vielfalt und Spielraum

Beibehaltung der Vielfalt (40 Sorten, alle Stile) und Wahrung eines möglichst großen Spielraums für die individuellen Produzenten im Rahmen der generischen Herkunftsbezeichnungen (Bundesländer).

#### Qualitätswein aus generischen Weinbaugebieten

NIEDERÖSTERREICH	BURGENLAND	STEIERMARK	WIEN
KÄRNTEN	OBERÖSTERREICH	VORARLBERG	TIROL
			SALZBURG

### Herausarbeitung eines gebietstypischen Profils (DAC)

Definition von wenigen gebietstypischen Qualitätsweinen für die spezifischen Weinbaugebiete im Rahmen der DAC-Verordnungen. Ob die Gebiete einen, zwei oder mehrere Weine als typisch für ihr spezifisches Gebiet definieren, ist dem jeweiligen Gebiet überlassen. Die Gebietsstrategie ist jedoch mit dem Nationalen Komitee abzustimmen.

#### Gebietstypischer Qualitätswein aus spezifischen Weinbaugebieten

WACHAU DAC	KREMSTAL DAC	KAMPTAL DAC	WAGRAM DAC
TRAISENTAL DAC	WEINVIERTEL DAC	THERMENREGION DAC*	CARNUNTUM DAC
NEUSIEDLERSEE DAC	LEITHABERG DAC	RUSTER AUSBRUCH DAC	MITTELBURGENLAND DAC
EISENBERG DAC	ROSALIA DAC	VULKANLAND STEIERMARK DAC	SÜDSTEIERMARK DAC
WESTSTEIERMARK DAC	WIENER GEMISCHTER SATZ DAC		

\* Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Thermenregion DAC in der letzten Phase des parlamentarischen Umsetzungsverfahrens.

## 9.1 QUALITÄTSWEIN AUS GENERISCHEN GEBIETEN

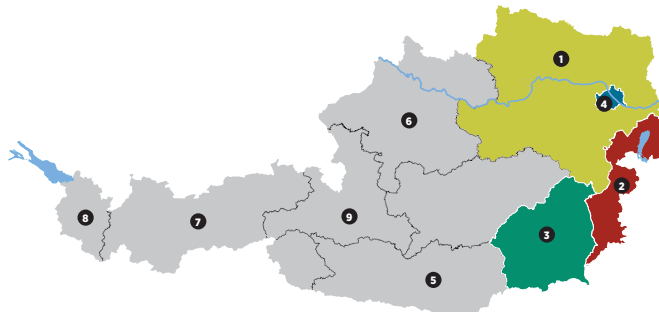
Qualitätsweine aus 40 zugelassenen Qualitätsweinrebsorten können aus neun generischen Weinbaugebieten stammen, die mit den Bundesländernamen bezeichnet werden, oder aus den

nachfolgend dargestellten spezifischen Weinbaugebieten. Die bedeutendsten generischen Weinbaugebiete sind Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien.

### Qualitätswein aus generischen Gebieten: Vielfalt und Spielraum

#### Generische Gebiete

- Niederösterreich
- Burgenland
- Steiermark
- Wien
- Kärnten, Oberösterreich, Vorarlberg, Tirol, Salzburg (Weinbauregion Bergland)



- ① Niederösterreich | 27.074 ha
- ② Burgenland | 11.772 ha
- ③ Steiermark | 5.086 ha
- ④ Wien | 575 ha
- ⑤ Kärnten | 123 ha
- ⑥ Oberösterreich | 78 ha
- ⑦ Tirol | 14 ha
- ⑧ Vorarlberg | 5 ha
- ⑨ Salzburg | 0,06 ha

#### Wichtigste Rebsorten in den generischen Gebieten:

**Niederösterreich:** Grüner Veltliner, Welschriesling, Riesling, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger, Frühroter Veltliner, Roter Veltliner, Zweigelt, Blauer Portugieser, St. Laurent, Pinot Noir, Blaufränkisch

**Burgenland:** Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Grüner Veltliner, Welschriesling, Chardonnay, Weißburgunder, Muskat Ottonel, Neuburger, Sauvignon Blanc

**Steiermark:** Welschriesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Morillon/Chardonnay, Muskateller, Traminer, Grauburgunder, Blauer Wildbacher (als Schilcher), Zweigelt, Pinot Noir

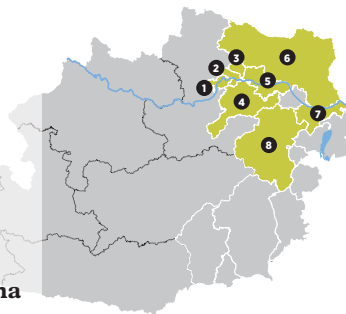
**Wien:** Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Gemischter Satz, Chardonnay, Welschriesling, Traminer, Zweigelt, Pinot Noir

## 9.2 QUALITÄTSWEIN AUS SPEZIFISCHEN GEBIETEN

### Österreich hat derzeit 17 spezifische Weinbaugebiete:

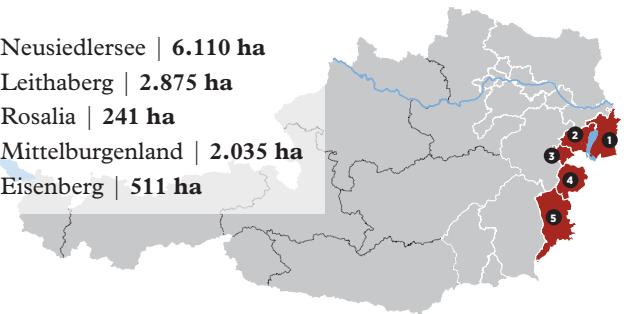
#### 8 im generischen Weinbaugebiet Niederösterreich:

- ① Wachau | 1.323 ha
- ② Kremstal | 2.252 ha
- ③ Kamptal | 3.574 ha
- ④ Traisental | 848 ha
- ⑤ Wagram | 2.459 ha
- ⑥ Weinviertel | 13.911 ha
- ⑦ Carnuntum | 832 ha
- ⑧ Thermenregion | 1.872 ha



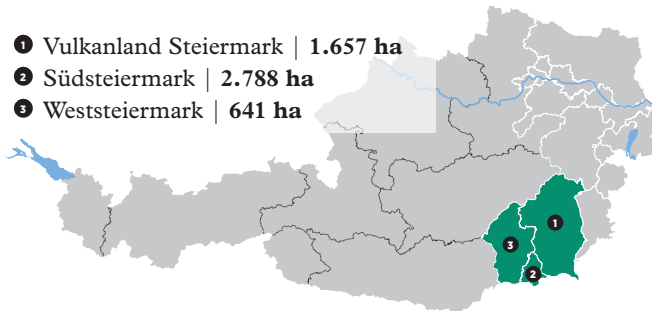
#### 5 im generischen Weinbaugebiet Burgenland:

- ① Neusiedlersee | 6.110 ha
- ② Leithaberg | 2.875 ha
- ③ Rosalia | 241 ha
- ④ Mittelburgenland | 2.035 ha
- ⑤ Eisenberg | 511 ha



#### 3 im generischen Weinbaugebiet Steiermark:

- ① Vulkanland Steiermark | 1.657 ha
- ② Südsteiermark | 2.788 ha
- ③ Weststeiermark | 641 ha



**Wien** ist ein Sonderfall: Es ist gleichzeitig generisches und spezifisches Weinbaugebiet. Neben dem Wiener Gemischten Satz DAC wird es auch in Zukunft die Vielfalt des Wiener Qualitätsweins geben, während der Landwein seit 2011 unter „Weinland“ vermarktet wird.



Alle spezifischen Weinbaugebiete arbeiten an einer starken Profilierung mit herkunftstypischen Terroir-Weinen. Als erster Schritt werden Fokussorten und gebietstypische Weinstile definiert.

Danach kann das Gebiet über das regionale und nationale Komitee beim Landwirtschaftsminister einen DAC-Status beantragen, der per Ministerverordnung Gesetzeskraft erlangt.

## 18 spezifische DAC-Weinherkünfte

Wenn ein Gebiet zur Ansicht kommt, dass sein Fokus klar ist und nur eine oder mehrere bestimmte Sorten und Stile für das Gebiet sprechen sollen, kann das für die Weinbaupolitik im Gebiet zuständige „Regionale Weinkomitee“ über das für die gesamtösterreichische Weinbaupolitik verantwortliche „Nationale Weinkomitee“ den Status einer DAC-Herkunft beantragen. Wird dieser Antrag von dem\*der Landwirtschaftsminister\*in per Verordnung in den Gesetzesrang erhoben, darf das Gebiet seine(n)

herkunftstypische(n) Wein(e) mit dem Namen des Gebiets und dem Zusatz „DAC“ (= Districtus Austriae Controllatus) bezeichnen. Alle anderen Qualitätsweine sind in diesem Fall mit dem Namen des Bundeslandes, in dem die DAC-Herkunft liegt, zu bezeichnen.

Bei vielen Herkunftswinen zeigt sich ein Trend zu einer klaren Profilierung in drei Stufen: Gebietswein, Ortswein, Riedenwein.

### Niederösterreich



**Wachau DAC:**  
Grüner Veltliner,  
Riesling,  
weitere Sorten\*



**Kremstal DAC:**  
Grüner Veltliner,  
Riesling



**Kamptal DAC:**  
Grüner Veltliner,  
Riesling



**Traisental DAC:**  
Grüner Veltliner,  
Riesling



**Wagram DAC:**  
Grüner Veltliner,  
Roter Veltliner



**Weinviertel DAC:**  
Grüner Veltliner



**Carnuntum DAC:**  
Chardonnay, Weißburgunder,  
Grüner Veltliner, Zweigelt, Blaufränkisch



**Thermenregion DAC:**  
Zierfandler, Rotgipfler,  
St. Laurent, Pinot Noir,  
weitere Sorten\*

### Burgenland



**Neusiedlersee DAC:**  
trocken: Zweigelt  
süß: alle weißen  
Qualitätsweinrebsorten



**Leithaberg DAC:**  
Weißburgunder (Pinot Blanc),  
Chardonnay, Grüner Veltliner,  
Neuburger, Blaufränkisch



**Rosalia DAC:**  
rot: Blaufränkisch, Zweigelt  
rosé: alle roten Qualitätsweinrebsorten



**Ruster Ausbruch DAC:**  
süß: eine oder mehrere weiße  
Qualitätsweinrebsorten



**Mittelburgenland DAC:**  
Blaufränkisch



**Eisenberg DAC:**  
Blaufränkisch, Welschriesling

\* Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Thermenregion DAC in der letzten Phase des parlamentarischen Umsetzungsverfahrens.



## Steiermark



**Vulkanland Steiermark DAC:**  
Sauvignon Blanc, Weißburgunder,  
Grauburgunder, Traminer,  
weitere Sorten\*



**Weststeiermark DAC:**  
Sauvignon Blanc, **Blauer Wildbacher**,  
weitere Sorten\*



**Südsteiermark DAC:**  
Sauvignon Blanc, Morillon  
(Chardonnay), Riesling,  
Gelber Muskateller, weitere Sorten\*

## Wien



**Wiener Gemischter Satz DAC:**  
Gemischter Satz

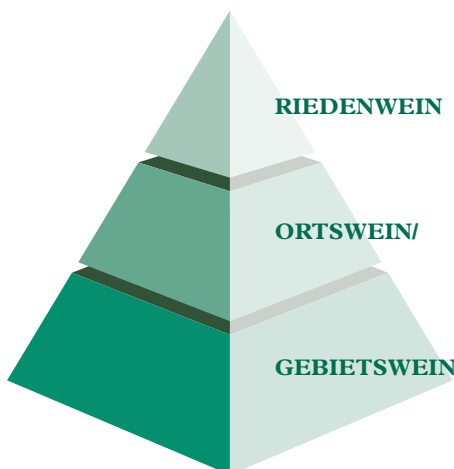


\* weitere zugelassene Rebsorten  
siehe: [oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at)



weiter Infos zum  
Thema DAC

## Herkunftsstufen DAC-Wein



mehr Infos zum Thema  
Herkunftsstufen DAC:



### Ortswein

(z. B. Südsteiermark DAC Kitzack-Sausal)

Als Mittelstufe zwischen Gebietswein und Riedenwein könnte man den Ortswein begreifen. Er sollte etwas mehr Körper und Komplexität als der Gebietswein haben, vor allem aber ganz klar einen für die Weine dieses Ortes typischen Charakter haben, so wie in Burgund trotz aller betriebsspezifischen Unterschiede ein Gevrey-Chambertin ganz anders schmeckt als beispielsweise ein Pommard. Die Weine tragen den Namen der Orte oder Ortsverbände, in der verschiedene Orte zusammengefasst werden, wenn dies sinnvoller ist, als unbekanntere Gemeinden extra zu etikettieren (vgl. Côtes de Beaune Villages versus Blagny). Ortsweine sind eine sehr ertragsstarke, aber auch noch im glasweisen Verkauf einsetzbare Kategorie, die daher für den wirtschaftlichen Erfolg der Weingüter eine wichtige Rolle spielen.

### Riedenwein

(z. B. Kamptal DAC Ried Zöbinger Heiligenstein)

Als engste Herkunft sind Riedenweine (Lagenweine) naturgemäß an der Spitze der Wertigkeitspyramide jedes Gebietes anzusiedeln. Lagenweine sollten strategisch als komplexe, lang ausgebaute große Weine mit entsprechendem Lagerpotenzial positioniert werden. Sie sollten den Reserve-Charakter immanent mittransportieren. Solange es aber einfache, kurz ausgebaute Weine mit Lagenbezeichnungen parallel zu großen Weine gibt, kann der Begriff „Reserve“ zur Unterscheidung dienen. 2023 wurde die gesetzliche Grundlage für ein offizielles nationales Klassifikationssystem von Rieden geschaffen. In Zukunft werden entsprechend klassifizierte Rieden mit „Erste Lage“ oder „Große Lage“ bezeichnet.\*

### Gebietswein

(z. B. Weinviertel DAC oder Wiener Gemischter Satz DAC ...)

Hier wurde ja bereits der für das Gebiet repräsentative Weinstil definiert, wobei besonders darauf zu achten ist, dass die Kunden das bekommen, was sie unter diesem Namen erwarten. Bei den trockenen Weißweinen ist in dieser Kategorie in der Regel eine gewisse Leichtigkeit, Frische oder Fruchtigkeit zu erwarten. Aber es gibt auch Ausnahmen, wo der Gebietswein bereits auf einer kräftigeren Ebene beginnt, zum Beispiel Leithaberg DAC.

# 10. DAS ÖSTERREICHISCHE WEINGESETZ

Das österreichische Weingesetz ist in den Stufenbau des EU-Weinrechts eingegliedert. An oberster Stelle des EU-Weinrechts steht die sogenannte „EU-Weinmarktordnung“, eine Verordnung des Rates der europäischen Landwirtschaftsminister\*innen (sie wurde erst im April 2008 neu erlassen). Diese „EU-Weinmarktordnung“ wurde zwar 2009 in die sogenannte „Einheitliche Marktordnung“ integriert. In dieser EU-Weinmarktordnung sind für alle Mitgliedsländer der EU verbindlich die Grundlagen des Weinrechts geregelt, wie z. B. das System der Auspflanzrechte, die Fördertöpfe und Markteingriffe (Destillationen, Rodung etc.), die erlaubten önologischen Verfahren, der Schutz der Herkünfte oder das Wein-Bezeichnungsrecht. Die nationalen Weingesetze der Mitgliedsländer – wie eben auch das österreichische Weingesetz 2009 – bilden sozusagen die „Brücke“ zwischen den allgemeinen Regeln der EU-Weinmarktordnung und den spezifischen Gegebenheiten jedes Landes, insbesondere im Bereich der Qualitätsweine und der Weinkontrolle.



© ÖWM | Anna Stöcher

## Das österreichische Weingesetz 2009 enthält in Ergänzung zu den jeweiligen Regeln der EU-Weinmarktordnung Bestimmungen zu folgenden Themen:

- ▶ Herstellung und richtige önologische Behandlung von Wein (Anreichern, Entsäuern, Süßen, Verschneiden etc.)
- ▶ Definitionen und Bestimmungen zu den verschiedenen Qualitätsstufen (Wein, Wein mit Angabe von Sorte oder Jahrgang, Landwein und Qualitätswein einschließlich der Prädikatsweine)
- ▶ Verwendung bestimmter Herkünfte und traditioneller Bezeichnungen
- ▶ Regeln über die Kontrolle des Weinsektors (Erntemeldung, Bestandsmeldung, Rebflächenverzeichnis, Weinbalkataster, Banderole, Führung des Kellerbuches, Festlegung der Kompetenzen und Organisation der Bundeskellereinspektion)
- ▶ Obstwein (Begriffsbestimmungen und Herstellungsvorschriften)
- ▶ Verwaltungstechnische Bestimmungen (z. B. Strafbestimmungen, Regeln zur Förderung der Weinwirtschaft)

Diese Regeln werden in sehr vielen Themenbereichen durch zusätzliche Durchführungsverordnungen des\*der Landwirtschaftsminister\*in ergänzt und spezifiziert; z. B. die Weinbezeichnungsverordnung, die Verordnung zur Festlegung der Rebsorten für die Qualitätsweinherstellung oder die Verordnung zur Einrichtung von Branchenorganisationen (sie bildet die Basis für die DAC-Weine, siehe dazu weiter unten im Text oder die Webseite des Landwirtschaftsministeriums).

## Die österreichischen Qualitätsstufen

Ein sehr wichtiges Merkmal (aber nicht das einzige) zur Unterscheidung der einzelnen Qualitätsstufen ist der natürliche Zuckergehalt der Trauben bei der Lese; diesen natürlichen Zuckergehalt nennt man das Mostgewicht der Trauben bzw. des unvergorenen Mostes. Das Mostgewicht wird in Österreich in Grad Klosterneuburger Mostwaage (°KMW) angegeben. In Deutschland spricht man von Grad Oechsle (°Oe) und generell verwendet man international auch die Bezeichnung des potenziellen Alkoholgehaltes (wie viel Alkohol bei vollständiger Vergärung aus dem natürlich vorhandenen Zucker gebildet werden kann). Bei Wein, Landwein und einfachen Qualitätsweinen (nicht jedoch Kabinetts- und Prädikatsweinen) darf der natürliche Zuckergehalt des Mostes durch Zusatz von Rübenzucker (Saccharose) oder Traubenmostkonzentrat bzw. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat ergänzt werden – man nennt dies das Aufbessern, Anreichern oder Chaptalisieren des Mostes. Die erlaubte Obergrenze der Anreicherung liegt in Österreich bei 2 % vol.

Die zuständigen Behörden für die Kontrolle aller Weine sind die Bundeskellereinspektion sowie das Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt und die Höhere Bundeslehranstalt und das Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg.

Die **Klosterneuburger Mostwaage** wurde 1896 von Freiherr von Babo (zu jener Zeit Direktor der Weinbauschule Klosterneuburg) für die Bestimmung des Zuckergehaltes der Trauben entwickelt. Die Angabe KMW gibt den Zuckergehalt in Gewichtsprozenten an. D. h.: 1 °KMW = 1 % Zucker. Die Umrechnung in Oechslegrade (°Oe) vereinfacht dargestellt: 1 °KMW entspricht ungefähr 5 °Oe.

## Klosterneuburger Mostwaage (KMW) und Oechslegrade (Ö)

### Die exakte Umrechnungsformel lautet:

$$(0,022 \times \text{°KMW} + 4,54) \times \text{°KMW} = \text{Oechsle}$$

$$\text{z. B.: } (15 \text{ °KMW} \times 0,022 + 4,54) \times 15 \text{ °KMW} = 73,05 \text{ °Oechsle (Ö)}$$

### Umrechnungstabelle

OECHSLE	KMW
73	15,0
84	17,1
94	19,0
105	21,0
127	25,0

## 10.1 PRODUKTDEFINITIONEN

Die Begriffe „Traubenmost“ und „teilweise gegorener Traubenmost“ sowie „Wein“, „Perlwein“ und „Schaumwein“ werden wie folgt durch EU-Recht definiert und durch nationale Bestimmungen präzisiert:

### TRAUBENMOST

Traubenmost, der ausschließlich aus Trauben stammt, die in Österreich geerntet und verarbeitet wurden, darf zwischen 1. August und 31. Dezember des Erntejahres als österreichischer Traubenmost für den unmittelbaren menschlichen Verbrauch in Verkehr gebracht werden.

### TEILWEISE GEGORENER TRAUBENMOST (Sturm)

Teilweise gegorener Traubenmost darf als „Sturm“ für den unmittelbaren menschlichen Verbrauch in Verkehr gebracht werden, wenn er ausschließlich aus Trauben stammt, die in Österreich geerntet und verarbeitet wurden. Ein Inverkehrbringen darf zwischen 1. August und 31. Dezember des jeweiligen Erntejahres erfolgen, solange sich das Erzeugnis im Zustand der Gärung befindet. Die Gärung darf jedoch im Zuge der Behandlung gehemmt oder unterbrochen und vor der Abgabe an den Verbraucher wieder eingeleitet werden. Der Begriff „Sturm“ ist ein traditioneller Begriff und ersetzt die gemeinschaftsrechtliche Verkehrsbezeichnung „teilweise gegorener Traubenmost g.g.A.“ mit einer geografischen Angabe. Die Herkunft der Trauben für „Sturm“ sind die Weinbauregionen Weinland, Steirerland oder Bergland.

### WEIN

Der Ausdruck „Wein“ bezeichnet das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird. Je nach Qualitätsstufe und Herkunft hat Wein außerdem einen gewissen Gehalt von Gesamtsäure sowie Mindestalkohol bzw. Gesamtalkohol aufzuweisen.

### PERLWEIN

**Perlwein** ist das Erzeugnis, das aus Wein, Jungwein, Traubenmost oder teilweise vergorenem Traubenmost hergestellt wird, sofern dieser Wein einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol.

bzw. einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol. aufweist. Ebenso weist Perlwein in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar auf und ist in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 60 Litern abgefüllt.

Die im Perlwein enthaltene Kohlensäure kann aus natürlicher Gärung stammen, oder aber hinzugefügt werden (Imprägniermethode). Letzteres ist eine Sonderform und wird als **Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure** bezeichnet. Dies ist ein Erzeugnis, das aus Wein gewonnen wurde und einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol. und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol. aufweist. Ferner weist Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde, zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar auf und ist in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 60 Litern abgefüllt.

### SCHAUMWEIN

Der Begriff „**Schaumwein**“ bezeichnet das Erzeugnis, das durch erste oder zweite alkoholische Gärung von frischen Weintrauben, Traubenmost oder Wein gewonnen wurde. Dieses Erzeugnis ist beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxid gekennzeichnet und weist in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar auf. Weiters hat die zu seiner Herstellung bestimmte Cuvée einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol. Das Erzeugnis **Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure** wird aus Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe hergestellt und ist beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von Kohlendioxid gekennzeichnet, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde (Imprägniermethode).

Bei der **Herstellung von Schaumwein** kommen verschiedene Methoden zur Anwendung. Bei der Méthode rurale (Asti) sowie bei der Méthode ancestrale (Pet Nat) wird der noch nicht durchgorene Traubenmost in Flaschen gefüllt, wo er fertig vergärt. Die dabei aufgefangene Kohlensäure wird in den Wein eingebunden. Bei den folgenden Methoden entsteht die Kohlensäure durch eine zweite Gärung: Méthode Charmat (Großraumgärverfahren oder Tankgärungsverfahren), Transvasierverfahren und Méthode traditionelle (auch: „traditionelle Flaschengärung“; diese wird auch in der Champagne angewendet und wird dort als Méthode Champenoise bezeichnet).

## 10.2 DIE WEINKATEGORIEN NACH HERKUNFT

Das österreichische Weingesetz unterscheidet analog zum EU-Recht Weine mit und ohne geografische Angabe.

### A) WEIN OHNE GEOGRAFISCHE ANGABE

#### a) Wein

Der Begriff „Wein“ ersetzt im EU-Recht den ehemaligen Begriff „Tafelwein“. „Wein“ darf unter folgenden Voraussetzungen in Verkehr gebracht werden:

1. Es ist keine nähere Herkunftsbezeichnung erlaubt, lediglich „Österreich“, „österreichischer Wein“ (vgl. „Vin de France“) u. Ähnl. oder „Wein aus mehreren Ländern der europäischen Union“.
2. Für derartige Weine sind Rebsorten mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe (z. B. *Blaufränkisch* oder *Weißburgunder*) ausgeschlossen. Zulässig sind sämtliche übrigen Qualitätsweinrebsorten. Der Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft kann mit Verordnung weitere Rebsorten festlegen, die ebenfalls zur Herstellung für Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe mit Rebsorten- oder Jahrgangsbezeichnung zulässig sind.
3. Mostgewicht: mind. 10,7 °KMW, Alk. mind. 8,5 % vol.
4. Er hat ggf. die der Bezeichnung typischen Eigenarten hinsichtlich Rebsorte(n) und Jahrgang aufzuweisen.
5. Der als Weinsäure berechnete Gesamtsäuregehalt hat mindestens 4 g/l zu betragen.
6. In Österreich sind Jahrgangs- und Sortenbezeichnungen nur dann erlaubt, wenn der **Hektarhöchstertag** für Land- und Qualitätswein eingehalten wird (7.500 l/ha bzw. 10.000 kg Trauben/ha).
7. Der Wein hat in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern zu sein.
8. Erlaubt sind weiters die Bezeichnungen „Bergwein“ (Hanglagen mit mehr als 26 % Neigung) und „Heuriger“ (in Flaschen – der Jahrgang ist anzugeben).

### b) Österreichischer Sekt

„Österreichischer Sekt“ („Österreichischer Qualitätsschaumwein“) ohne geografische Angabe oder geschützte Ursprungsbezeichnung darf unter dieser Bezeichnung lediglich in Verkehr gebracht werden, wenn er ausschließlich aus den 40 in Österreich für die Herstellung von Qualitätswein zugelassenen Rebsorten\* bereitet wurde und in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist.

Achtung: Diese Kategorie entspricht in puncto Herkunft einem Wein ohne geografische Angabe oder geschützte Ursprungsbezeichnung mit Rebsorten- oder Jahrgangsbezeichnung und darf daher nicht mit Qualitätswein auf eine Stufe gestellt werden – im Gegensatz zu Sekt Austria!

Sowohl „Österreichischer Sekt“ als auch „Sekt Austria“ sind Erzeugnisse, die in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf ungelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Wenn entweder die der Herstellung zu Grunde liegenden Trauben oder der Grundwein aus Österreich stammen, darf das Erzeugnis mit „Österreichischer Sekt“ bezeichnet werden. Ist lediglich die Herstellung des Sekts in Österreich erfolgt, darf das Produkt mit „hergestellt in Österreich“ bezeichnet werden.

\* Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus hat durch Verordnung derzeit 40 Rebsorten festgelegt, die auf Grund des Klimas und der Bodenbeschaffenheit geeignet sind, hochwertige Keltertrauben hervorzubringen (= Qualitätsweinrebsorten). Die Liste der Qualitätsweinrebsorten befindet sich in Kapitel 16 dieser Broschüre.

### B) WEIN MIT GEOGRAFISCHER ANGABE



Deutsch: g.g.A. = geschützte geografische Angabe  
 Englisch: PGI = Protected Geographical Indication  
 Französisch: IGP = Indication Géographique Protégée  
 Italienisch: IGP = Indicazione Geografica Protetta

#### Landwein

Im österreichischen Weingesetz ersetzt der traditionelle Begriff „Landwein“ die gemeinschaftsrechtliche Verkehrsbezeichnung „Wein mit geschützter geografischer Angabe“ (g.g.A.).

Die Herkunft der Trauben für „Landwein“ sind die Weinbauregionen Weinland, Steirerland oder Bergland. Es müssen 100 % der zu seiner Herstellung verwendeten Trauben ausschließlich aus einer dieser Weinbauregionen stammen.

Die Angabe des Namens einer kleineren geografischen Einheit als die Weinbauregion sowie eine andere Verkehrsbezeichnung als „Landwein“ (insbesondere „Wein mit geschützter geografischer Angabe“ oder „Wein g.g.A.“) sind unzulässig.

Wein darf unter der Bezeichnung „Landwein“ in Verkehr gebracht werden, wenn

1. er ausschließlich aus Trauben bereitet wurde, die in einer einzigen Weinbauregion geerntet wurden,
2. er ausschließlich aus Qualitätsweinrebsorten bereitet wurde,

3. der Saft der Weintrauben ein Mostgewicht von mindestens 14 °KMW aufgewiesen hat, und der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 8,5 % vol. beträgt,
4. er die der Bezeichnung typische Eigenart aufweist,
5. der als Weinsäure berechnete Gesamtsäuregehalt mindestens 4 g/l beträgt,
6. die Hektarhöchsttragsmenge (wie bei „Wein“ und „Qualitätswein“) nicht überschritten wurde und
7. er in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist.

## C) WEIN MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG



*Deutsch: g.U. = geschützte Ursprungsbezeichnung  
Englisch: PDO = Protected Designation of Origin  
Französisch: AOP = Appellation d'Origine Protégée  
Italienisch: DOP = Denominazione di Origine Protetta*

### a) Qualitätswein



*Die Banderole (rot-weiß-rot) muss ab der Stufe Qualitätswein über der Flaschenöffnung angebracht werden und trägt die Betriebsnummer des Produzenten.*

**Der Begriff „Qualitätswein“ ist ein traditionell österreichischer Begriff und ersetzt die gemeinschaftsrechtliche Verkehrsbezeichnung „Wein g.U.“ für Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung.**

Die Herkunftsgebiete der Trauben für Qualitätswein sind die Weinbaugebiete. Die Angabe der Verkehrsbezeichnung „Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“ oder „Wein g.U.“ am Etikett ist unzulässig.

Wein darf unter der Bezeichnung „Qualitätswein“ in Verkehr gebracht werden, wenn:

1. er ausschließlich aus Trauben bereitet wurde, die in einem einzigen Weinbaugebiet geerntet wurden und die Herstellung in der Weinbauregion des betreffenden Weinbaugebietes oder in daran angrenzenden Weinbauregionen erfolgt ist,
2. er ausschließlich aus Qualitätsweinrebsorten bereitet wurde,
3. der Saft der Trauben ein Mostgewicht von mindestens 15 °KMW aufgewiesen hat,
4. er die der Bezeichnung entsprechende und typische Eigenart aufweist und bei der sensorischen Prüfung anlässlich der Verleihung der staatlichen Prüfnummer die Mindestanforderungen erreicht hat,
5. der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 9,0 % vol., bei Prädikatswein mindestens 5,0 % vol., beträgt,
6. der als Weinsäure berechnete Gesamtsäuregehalt mindestens 4 g/l beträgt,
7. die Hektarhöchsttragsmenge (7.500 l/ha bzw. 10.000 kg Trauben/ha) nicht überschritten wurde und
8. er in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist.

Weiters darf Qualitätswein innerhalb und außerhalb des Bundesgebietes nur dann an den Verbraucher abgegeben werden, wenn er staatlich geprüft ist. Auf dem Etikett ist die staatliche Prüfnummer anzugeben.

### Kabinett

Qualitätswein darf unter der Bezeichnung „Kabinett“ oder „Kabinettwein“ in Verkehr gebracht werden, wenn

1. der Saft der Trauben ein Mostgewicht von mindestens 17 °KMW aufgewiesen hat,
2. keine Anreicherung stattgefunden hat,
3. der Gehalt an unvergorenem Zucker höchstens 9 g/l beträgt,
4. der Gesamtalkoholgehalt höchstens 12,9 % vol. beträgt und
5. keine Süßung stattgefunden hat.

### Regionaltypische Qualitätsweine (DAC)

Qualitätswein darf unter der Bezeichnung „Districtus Austriae Controllatus“ oder „DAC“ in Verkehr gebracht werden, wenn er zusätzlich den von dem\*der Landwirtschaftsminister\*in auf Antrag des Nationalen Komitees per Verordnung festgesetzten Bedingungen für regionaltypische Qualitätsweine mit Herkunftsprofilen entspricht. **Die Bezeichnung „Districtus Austriae Controllatus“ oder „DAC“ ist in Verbindung mit dem jeweiligen durch Verordnung festgelegten Gebiet anzugeben. Diese geografische Angabe darf wiederum nur in Verbindung mit der Bezeichnung „Districtus Austriae Controllatus“ oder „DAC“ und unter den entsprechenden Voraussetzungen verwendet werden.** Die Bezeichnung mit dem Namen einer kleineren geografischen Einheit als das Weinbaugebiet ist zulässig. Die Spezifikationen zu den einzelnen DAC-Gebieten finden Sie auf den Weinbaugebetsseiten ab S. 44.



© ÖWM | Bernhard Schramm

*In Österreich wird Wein mit „geschützter Ursprungsbezeichnung“ als „Qualitätswein“ bezeichnet und trägt als Erkennungszeichen die rot-weiß-rote Banderole mit der Betriebsnummer des Produzenten über der Flaschenöffnung.*

### Prädikatswein

Zu den Qualitätsweinen gehören in Österreich auch die Prädikatsweine. Sie sind **Qualitätsweine besonderer Reife und Leseart** und können mit generischen Herkünften (z. B. „Burgenland“) bezeichnet werden. Eine eigene geschützte Herkunftsbezeichnung für Prädikatswein gibt es in Form des Ruster Ausbruch DAC. Auch unter den Bezeichnungen Neusiedlersee DAC, Thermenregion DAC und Wachau DAC sind Prädikatsweine möglich. Das System der Prädikatsweine – also die vielfache Unterscheidung von Weinen mit höherem natürlichem Zuckergehalt nach speziellen Reife- und Lesearten – ist eine Spezialität des österreichischen und des deutschen Weinrechts.

Für die Deklaration von Prädikatswein muss, neben der Erfüllung der nachfolgenden Kriterien, eine Bestätigung durch die Weinkontrolle über die Qualität der gelesenen Trauben (die sogenannte Mostwägerbestätigung) vorliegen. Der Traubenmost darf nicht aufgebessert werden. Die Restsüße darf nur durch die vorzeitige Unterbrechung der Gärung herbeigeführt werden, nicht aber durch Zusatz von Traubenmost zum Wein.

### Prädikatsweinstufen

#### Spätlese

- ▶ Vollreife Trauben
- ▶ Mostgewicht: mind. 19 °KMW (94,2 °Oe)
- ▶ Die Weine dürfen nicht vor dem 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer eingereicht werden.

#### Auslese

- ▶ ausgelesene Trauben (Aussonderung aller nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren)
- ▶ Mostgewicht: mind. 21 °KMW (105 °Oe)
- ▶ Die Weine dürfen nicht vor dem 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer eingereicht werden.

### Beerenauslese

- ▶ Wein aus überreifen und edelfaulen Trauben
- ▶ Mostgewicht: mind. 25 °KMW (127,3 °Oe)
- ▶ Die Weine dürfen nicht vor dem 1. April des auf die Ernte folgenden Jahres zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer eingereicht werden.

### Eiswein

- ▶ Wein aus Trauben, die bei der Lese und beim Pressen gefroren waren.
- ▶ Mostgewicht: mind. 25 °KMW (127,3 °Oe)
- ▶ Die Weine dürfen nicht vor dem 1. April des auf die Ernte folgenden Jahres zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer eingereicht werden.

### Strohwein/Schilfwein

- ▶ Wein aus vollreifen und zuckerreichen Beeren, die vor dem Keltern mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert bzw. an Schnüren aufgehängt waren.
- ▶ Mostgewicht: mind. 25 °KMW (127,3 °Oe)
- ▶ Die Weine dürfen nicht vor dem 1. April des auf die Ernte folgenden Jahres zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer eingereicht werden.

### Trockenbeerenauslese

- ▶ Wein aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren
- ▶ Mostgewicht: mind. 30 °KMW (156 °Oe)
- ▶ Die Weine dürfen nicht vor dem 1. April des auf die Ernte folgenden Jahres zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer eingereicht werden.
- ▶ Für Trockenbeerenauslesen aus der Freistadt **Rust** darf auch der Begriff „**Ausbruch**“ verwendet werden, bzw. darf die Verkehrsbezeichnung „Ausbruch“ exklusiv nur im Zusammenhang mit der geografischen Angabe „Rust“ verwendet werden.

*gefrorene Eisweinbeeren*



## b) Österreichischer Sekt\* mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt Austria)

In einem mehrjährigen Diskussionsprozess hat das österreichische Sektkomitee, gemeinsam mit dem Ausschuss der selbst versekenden Winzer\*innen, in Zusammenarbeit mit den Expert\*innen des Weinbauverbandes, der Bundeswirtschaftskammer, der ÖWM und des Landwirtschaftsministeriums ein neues Reglement zur Höherpositionierung von österreichischem Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung erarbeitet. Dieser Vorschlag wurde vom Nationalen Komitee beschlossen und dem Minister vorgeschlagen, der es 2016 per Verordnung in Gesetzesrang gehoben hat.

**Grundsätzlich gilt die Bestimmung, dass „Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung“ ausschließlich in Verbindung mit den Begriffen „Sekt Austria“, „Sekt Austria Reserve“ oder „Sekt Austria Große Reserve“ und unter den in der entsprechenden Verordnung festgelegten Bedingungen in Verkehr gebracht werden darf.** Dabei hat sich die Verkehrsbezeichnung aus der Bezeichnung der Kategorie (Qualitätsschaumwein oder Sekt), dem Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung (Bundesland und ggf. Gemeinde/-teil oder Ried) und aus den Begriffen „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g.U.“ zusammensetzen. Der Begriff „Hauersekt“ darf zusätzlich angegeben werden.

### Sekt Austria

Voraussetzungen für die Verwendung der Verkehrsbezeichnung „Sekt Austria“ sind:

1. Ernte der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland (ausschließlich Qualitätswein-Rebsorten)
2. Lagerung auf der Hefe mindestens 9 Monate in der Flasche beziehungsweise 6 Monate im Tank vom Ansetzen mit der Hefe bis zur Abgabe aus dem Produktionsbetrieb
3. verpflichtende Angabe eines Bundeslandes als geschützte Ursprungsbezeichnung, wobei eine nähere geographische Angabe als das Bundesland unzulässig ist

### Sekt Austria Reserve

Voraussetzungen für die Verwendung der Verkehrsbezeichnung „Sekt Austria Reserve“ sind:

1. Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 60 %) der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland (ausschließlich Qualitätswein-Rebsorten)
2. verpflichtende Handlese und Ganztraubenpressung
3. mindestens 18 Monate Lagerung auf der Hefe
4. Herstellung ausschließlich mittels traditioneller Flaschengärmethode („Méthode traditionnelle“)
5. ein Restzuckergehalt von höchstens 12 g/l
6. verpflichtende Angabe eines Bundeslandes, die Angabe von Großlagen, einer Gemeinde oder von Rieden ist zulässig

### Sekt Austria Große Reserve

Voraussetzungen für die Verwendung der Verkehrsbezeichnung „Sekt Austria Große Reserve“ sind:

1. Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 50 %) der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde (ausschließlich Qualitätswein-Rebsorten)
2. verpflichtende Handlese und Ganztraubenpressung
3. mindestens 36 Monate Lagerung auf der Hefe
4. Herstellung ausschließlich mittels traditioneller Flaschengärmethode („Méthode traditionnelle“)
5. ein Restzuckergehalt von höchstens 12 g/l
6. verpflichtende Angabe eines Bundeslandes als geschützte Ursprungsbezeichnung
7. verpflichtende Angabe einer Gemeinde (eines Gemeindeteiles); die Trauben müssen zumindest zu 85 % aus dieser Gemeinde (diesem Gemeindeteil) stammen; der Name einer Gemeinde oder eines Bundeslandes kann jedoch auch dann angegeben werden, wenn höchstens 15 % der Trauben aus einer an die namengebende Gemeinde angrenzende Gemeinde, die sich auch in einem anderen Bundesland oder Weinbaugebiet befinden kann, stammen, sofern die Weinärten von einem Betrieb der namengebenden Gemeinde aus bewirtschaftet werden, und das Lesegut zur Verarbeitung dort hingebracht wurde
8. Die zusätzliche Angabe von Großlagen oder Rieden ist möglich.

### Prüfung durch die Bundesämter für Weinbau

Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve dürfen nur in Verkehr gesetzt werden, wenn die Verkehrsfähigkeit vom Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt oder der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg bescheidmäßig festgestellt worden ist.

### Spezifisches Zeichen „Geschützter Ursprung. Geprüfte Qualität.“



Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt g.U. Große Reserve dürfen nur in Glasflaschen abgegeben oder am Ort der Verabreichung ausgedient werden, wenn die Flasche mit dem spezifischen Zeichen „Geschützter Ursprung. Geprüfte Qualität.“ versehen ist.

\* Im österreichischen Weingesetz werden die Begriffe „Sekt“ und „Qualitätsschaumwein“ gleichberechtigt synonymisch verwendet. Die ÖWM wird aus Gründen des Marketings in der Folge den Begriff „Sekt“ forcieren und Qualitätsschaumwein nicht mehr extra erwähnen.

## Pyramide Sekt Austria



Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz sowie die schonende Pressung.

### Méthode traditionnelle (traditionelle Flaschengärung)

Die Méthode traditionnelle, früher Méthode Champenoise oder Champagnermethode genannt, ist die aufwendigste Herstellungsmethode für Champagner, Sekt oder Schaumwein. Seit 1994 ist der Begriff „Méthode Champenoise“ nur noch für Produkte aus der Champagne zulässig, in Österreich sind die Bezeichnungen „Méthode traditionnelle“ oder „traditionelle Flaschengärung“ erlaubt und gebräuchlich. Bei der Méthode traditionnelle wird der Wein mit Hefe und einem Tiragelikör (eine spezielle Zuckermischung) versetzt, in Flaschen gefüllt und mit Kronenkorken verschlossen, die zweite Gärung findet in der Flasche statt. Die Hefe wandelt den zugesetzten Zucker in Alkohol um. Die dabei entstehende Kohlensäure kann nicht entweichen, verbindet sich mit dem Wein und erzeugt einen Überdruck von 5 bis 6 bar in der Flasche. Nach Abschluss des Gärprozesses lagert der Sekt zur Reifung „auf der Hefe“ – je länger diese Lagerung, desto feiner das Mousseux.

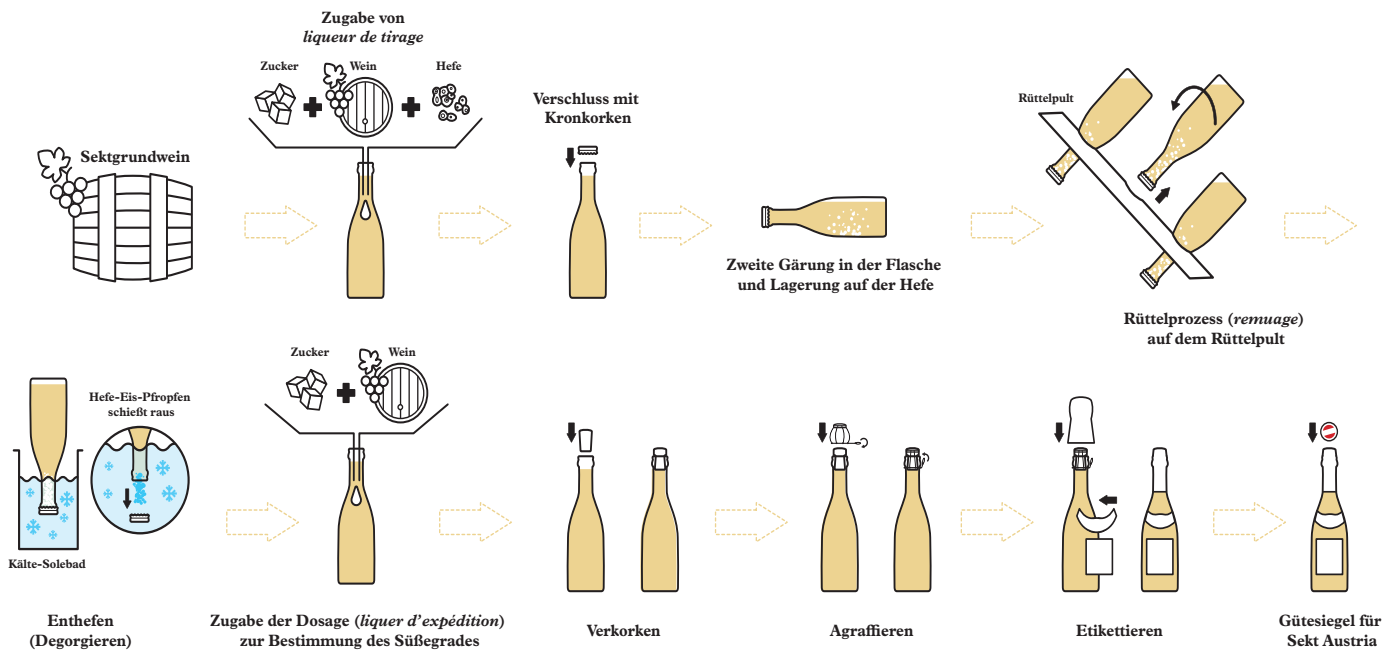
Um nach der Reifung des Sektes die Hefe zu entfernen, werden die Flaschen kopfüber schräg auf Rüttelpulte (frz.: pupitre) gesteckt, auf diese Weise kann sich die Hefe an der Flaschenwand absetzen. Täglich werden die Flaschen nun jeweils um ein Achtel gedreht („gerüttelt“) und jedes Mal eine Nuance steiler gestellt. Insgesamt ca. 32 Mal findet dieser Rüttelvorgang (frz.: remuage) statt, der zur Folge hat, dass sich auch feinste Hefepartikel im Flaschenhals absetzen. Dieser Prozess kann bis zu sechs Wochen oder länger dauern. Wesentlich schneller kann der Rüttelvorgang mit Gyropaletten durchgeführt werden: die Flaschen (500 oder mehr) liegen in einem käfigartigen Rahmen und werden in regelmäßigen Abständen innerhalb weniger Tage gedreht und steiler aufgestellt, sodass sich die Hefe im Flaschenhals sammelt.

Dann kann der Sekt „degorgiert“, also die Hefe entfernt werden. Üblicherweise geschieht das so: Der Flaschenhals wird in ein Kälte-Solebad getaucht, die Hefe dadurch eingefroren. Anschließend wird die Flasche geöffnet, wobei der Hefe-Eis-Pfropfen durch den bei der zweiten Gärung entstandenen Druck aus der Flasche herausgeschossen wird. Bevor die Flasche mit einem Naturkorken verschlossen wird, kommt je nach gewünschtem Süßegrad des Endprodukts noch der Dosagelikör hinzu, der die Geschmacksrichtung des Sektes bestimmt. Die Zusammensetzung der Dosage ist das gut gehütete Geheimnis des Kellermeisters. Bei der Méthode traditionnelle bleibt der Sekt vom ersten bis zum letzten sorgfältigen Produktionsschritt in derselben Flasche.





## Méthode traditionnelle



## Transvasierverfahren (Teil-Flaschengärung)

Beim Transvasierverfahren findet die zweite Gärung wie bei der Méthode traditionnelle in der Flasche statt. Nach Abschluss der zweiten Gärung und einer Reifezeit auf der Hefe wird der Inhalt der Flaschen allerdings in Gegendrucktanks umgefüllt. Die Heferückstände und Trubstoffe werden vor der Zugabe der Dosage und der erneuten Abfüllung in Flaschen mittels Filtration entfernt, nicht durch Rütteln und Degorgieren wie bei der Méthode traditionnelle. Diese Herstellungsmethode ist vor allem für Sonderformate relevant. Vorteil: Die Flaschen müssen nicht gerüttelt werden, die Angabe „Flaschengärung“ auf dem Etikett ist erlaubt.

## Gyropalette



## Méthode Charmat (Tankgärungsverfahren, Großraumgärverfahren)

Auch bei der Méthode Charmat wird der Sektgrundwein mit Hefe und dem Tiragelikör (einer speziellen Zuckerlösung) versetzt. In Großdruckbehältern wird der Grundwein der zweiten Gärung unterzogen, die den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Bei der anschließenden Reifung unterstützt ein Rührwerk diesen Prozess. Nach Abschluss des Reifungsprozesses wird der Rohsekt filtriert und einer 2- bis 3-wöchigen Kühlung unterzogen, anschließend mit der entsprechenden Dosage versehen und mittels eines speziellen Sektgedruckabfüllers in die Flasche gefüllt. Diese Methode wird eher für preiswertere Schaumweine angewendet, die jung getrunken werden sollen bzw. bei denen die Fruchtigkeit im Vordergrund stehen soll.

## Höhe der Dosage

Bezeichnung	Restzucker-gehalt
brut nature / brut zero	0–3 g/l
extra brut / extra herb	0–6 g/l
brut / herb	0–12 g/l
extra trocken / extra dry / très sec	12–17 g/l
trocken / sec / dry / secco	17–32 g/l
halbtrocken / demi sec / medium dry / semisecco	32–50 g/l
doux / mild / sweet / dolce	über 50 g/l

## DAS ETIKETT

**Weitere mögliche Angaben**

**Heuriger** – Wein mit dieser Bezeichnung darf bis 31. Dezember des der Ernte folgenden Jahres an Wiederverkäufer und bis 31. März des darauf folgenden Jahres an Endverbraucher abgegeben werden.

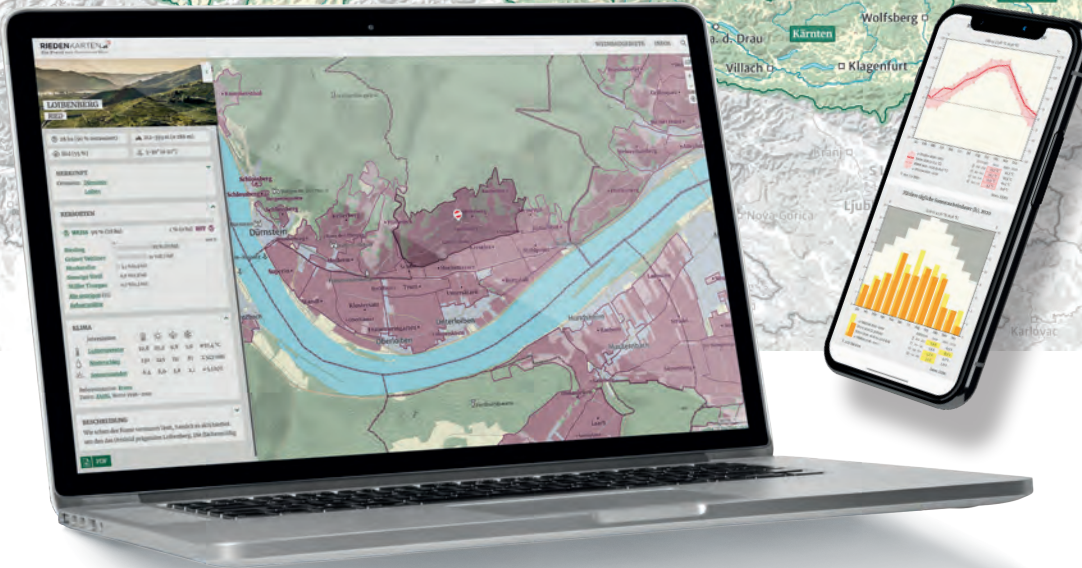
**Schilcher** – nur für die Steiermark zulässige Bezeichnung für Rosé-Weine aus der Sorte Blauer Wildbacher.

**Bergwein** – Weine aus Weingärten mit über 26 % Hangneigung.

In der Weingesetz-Bezeichnungsverordnung sind noch zahlreiche weitere Begriffe definiert, welche am Etikett verwendet werden dürfen, z. B. **Cuvée**, **Gemischter Satz**, **Barrique**, **Classic**, **Reserve**, **Jungferwein**, **handgelesen** etc.



# riedenkarten.at



## Entdecken Sie die Herkunft österreichischer Weine

**Riedenkarten.at:** Noch nie waren Informationen zu allen Herkunftsebenen so transparent dargestellt – vom Weinland Österreich bis hin zur einzelnen Riede (Einzellage).



Holen Sie sich hier die gedruckten Riedenkarten zu allen Weinbaugebieten:  
[shop.oesterreichwein.at](http://shop.oesterreichwein.at)

**RIEDENKARTEN.at**  
Ein Portal von *Österreich Wein*

# 11. NIEDERÖSTERREICH



© ÖWM / WSNA



## Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:

Wachau DAC, Kremstal DAC, Kamptal DAC, Traisental DAC, Wagram DAC, Weinviertel DAC, Carnuntum DAC, Thermenregion DAC\*, Niederösterreich



**Weinbaufläche:**  
27.074 Hektar

*Niederösterreich ist Österreichs größtes Qualitätsweingebiet. Unter seinem Namen vereint sich ein reichhaltiges Potenzial von Weinherkünften und Weinstilen heimischer Weinraritäten, aber auch internationaler Rebsorten. Die acht in Niederösterreich beheimateten spezifischen Weinbaugebiete, mit klingenden Namen wie der Wachau im Westen bis Carnuntum im Osten, lassen sich grob in drei Klimaräume einteilen: Das Weinviertel im Norden, den Donauraum mit seinen Nebentälern westlich von Wien und das pannonische Niederösterreich im Südosten.*

Das große Weinviertel machte 2003 Schlagzeilen, als es sich als erstes Weinbaugebiet Österreichs entschloss, nur noch seinen herkunftstypischsten Wein unter dem Gebietsnamen zu vermarkten, nämlich seinen Paradewein, den pfeffrigen Grünen Veltliner. Seitdem garantiert die Bezeichnung Weinviertel DAC am Etikett pfeffrig-würzige, frische Grüne Veltliner im Glas, ab dem Jahrgang 2009 auch kräftig als Reserve. Die vielfältige Sortenpalette von frischen Weißweinen, fruchtigen Rotweinen und sogar Süßweinspezialitäten aus dem Weinviertel findet man unter der Herkunftsbezeichnung Niederösterreich.

Entlang der Donau, von Melk bis Klosterneuburg, und ihren Nebenflüssen Krems, Traisen und Kamp, findet man herrliche Weinorte aufgefädelt wie an einer Perlenkette. Hier hat sich neben dem Grünen Veltliner auch der Riesling als Flaggschiff positioniert. Diese beiden Rebsorten finden als Wachau DAC, Kremstal DAC, Kamptal DAC, Traisental DAC und Wagram DAC ihre typischen Ausprägungen.

Die steilen Kristallinhänge der Wachau gehen im östlichen Teil des benachbarten Kremstals in Lössterrassen über, die den Weincharakter zum Teil auch im Traisental, Kamptal und besonders

am Wagram prägen, wo neben dem Grünen auch der Rote Veltliner zum Aushängeschild wurde. Im Kamptal, besonders am Heiligenstein, findet man Konglomerate und kalkfreie Böden, die den Weinen einen charakteristischen Hauch verleihen. Spezialitäten wie Weißburgunder und Chardonnay, aber auch elegante Rotweine aus diesem Teil Niederösterreichs runden das Bild ab.

Im pannonischen Niederösterreich südlich und östlich von Wien wachsen einige der herausragendsten Rotweine Österreichs, wobei in Carnuntum der Zweigelt und der Blaufränkisch die Basis für charakterstarke DAC-Weine bilden. Herkunftstypische Weißweine entstehen hier wiederum aus Chardonnay, Weißburgunder oder Grünem Veltliner. In der Thermenregion geben Pinot Noir und St. Laurent beim Rotwein den Ton an. Die weißen Sorten Zierfandler und Rotgipfler sind Spezialitäten, die fast ausschließlich in diesem Gebiet zu finden sind. Seit 2023 komplettiert die Thermenregion mit ihren roten und weißen Schätzen das DAC-Herkunftssystem.\* Niederösterreich, das ist die Vielfalt aus dem weiten Land der großen Weine.

\*Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Thermenregion DAC in der letzten Phase des parlamentarischen Umsetzungsverfahrens.



Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Niederösterreich wird aus den geologischen Großeinheiten Moldanubikum, Moravikum, Molassezone und Wiener Becken, Waschbergzone, Flysch, Nördliche Kalkalpen und den Zentralen Ostalpen aufgebaut. Über alle Großeinheiten hinweg greifen die weinbaulich bedeutenden quartären Ablagerungen, namentlich der feinkörnige Löss und die grobkörnigen Terrassenschotter. Löss ist für etwas über die Hälfte der Weingärten das Ausgangsmaterial für einen tiefgründigen, in wechselndem Verhältnis kalkig-dolomitischen Boden. Auf Ablagerungen aus dem Neogen in Molassezone und Wiener Becken liegt etwa ein Drittel der Weingärten. Abgesehen von lokal ausgebildeten Mergel- und Sandsteinen, Konglomeraten und dem Leithakalk dominieren hier lockere Gesteine. Sie variieren von tonigem Schluff über Sand bis zu Kies und Schotter in allen Mischungsverhältnissen und können auch im Karbonatgehalt sehr unterschiedlich sein.



Etwas über 6 % der Weingärten liegen auf Böden über kristallinen Festgesteinen der Böhmisches Masse. Es dominieren saure Gneise, Granit und Granulit. Speziell in der Einheit der häufig schieferigen Paragneise gibt es einen vielfachen Wechsel mit Amphibolitlagen und etwas seltener mit Marmorlagen. Eine Besonderheit sind die Reste erster Abtragung des einstigen Hochgebirges, die in der sogenannten Zöbing-Formation des jungen Erdaltertums erhalten sind.




Alle Infos zum Gebiet gibt's hier:


RIEDENKARTEN.at

Hier geht's zu den definierten Weinherkünften des Gebiets inklusive aller Rieden auf [riedenkarten.at](http://riedenkarten.at)!



-  Bepflanzte Weinfläche
-  Stadt, Ort
-  Wald



Grundkarte  
 © Uni Wien, SRTM  
 Österreich Wein Marketing GmbH, 1040 Wien  
 © ÖWM 2021

# 11.1 WACHAU



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Wachau DAC, Niederösterreich



**Weinbaufläche:**  
1.323 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Grüner Veltliner, Riesling

*Weltkulturerbe und Wohlfühl Landschaft – das ist die Wachau, das enge Donautal zwischen Melk und Krems. Teils auf steilen Terrassen wachsen unverwechselbare Weine heran, die ab dem Jahrgang 2020 als Wachau DAC deklariert werden dürfen. Die besten Lagen erbringen einige der größten Weißweine der Welt mit jahrzehntelangem Entwicklungspotenzial, allen voran Grüner Veltliner und Riesling.*

Die Entstehungsgeschichte eines der faszinierendsten Weinbaugebiete Österreichs ist spannend. In Jahrtausenden hat sich die Donau ihren windungsreichen Weg durch feste Gneise und Amphibolite gegraben. Die Böden aus den kristallinen Gesteinen der Terrassen sind großartige Riesling-Lagen. In den vegetationsarmen Eiszeiten setzte sich im Windschatten der Berge Flugstaub ab, der an den Ostseiten der Kristallinhänge Lössauflagen bildet. Hier wachsen einige der größten, kraftvollsten Grünen Veltliner. Die geologischen Geländebeziehungen in Verbindung mit den unter der Führung bayerischer Klöster bereits im Mittelalter angelegten Steinterrassen zur Bewirtschaftung der besten Steillagen zeichnen das markante Bild der Wachauer Weinlandschaft. Spannend ist auch das Klima, denn hier treffen zwei starke Einflüsse aufeinander – nicht frontal, sondern eng verzahnt: das westlich-atlantische und das östlich-pannonische Klima. Je nach Hanglage, Exposition, Geländeformation sowie durch wärmespeichernde Mauern und Felsen werden außerdem Kleinklimazonen wirksam. Die heißen, trockenen Sommer und die strengen Winter werden durch die große Wasserfläche der Donau ausgeglichen. Die kühlen Fallwinde aus dem nördlichen Waldviertel sorgen speziell in den Monaten vor der Ernte für große Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Vom kühleren Spitzer Graben im Westen bis zum wärmeren Loibenberg im Osten entsteht in diesem Zusammenspiel die vielschichtige Aromatik der Trauben. Diese wird in den Weinen als kühle Frucht mit teilweise exotischen Anklängen spürbar. Dieser einzigartigen Kombination aus Boden, Klima und auch Winzer\*innenhandwerk wird mit der

geschützten Herkunftsbezeichnung „Wachau DAC“ Rechnung getragen. Ab dem Jahrgang 2020 gibt es gebietstypische Weine in drei Stufen: Auf Gebietswein- und Ortsweinebene spiegelt sich die Vielfalt der Wachau wieder, denn neben dem Herrscherpaar Riesling und Grüner Veltliner transportieren unter anderem auch Neuburger, Weißburgunder oder Muskateller ihre Herkunft im Glas. Eine Riedenbezeichnung ist jedoch nur Grünem Veltliner und Riesling vorbehalten – gerühmt für ihr außergewöhnliches Lagerpotenzial. Eine Besonderheit auf allen Ebenen: Wachau DAC darf ausschließlich per Hand gelesen werden.

Durch den Gebietsschutzverband „Vinea Wachau“ werden die trockenen Weißweine der Wachau und in seltenen Fällen auch Rosé-Weine seit Mitte der 1980er-Jahre nach dem natürlichen Alkoholgehalt in drei Kategorien eingeteilt: Duftige Leichtweine bis 11,5 % vol. heißen „Steinfeder“ (nach dem Federgras *stipa pennata*), die klassische Kategorie (11,5 bis 12,5 % vol.) firmiert unter „Federspiel“ (Begriff aus der Falkenjagd), kraftvolle Reserveweine tragen den Namen „Smaragd“ (ab 12,5 % vol.). Die namensgebenden Smaragd-Eidechsen tummeln sich besonders gern an sonnigen Tagen in den Wachauer Weinbergen. Und nochmals spannend wird es, im historischen Ambiente der Weinorte auf die Suche nach weinkulinarischen Adressen zu gehen. TopWinzer\*innen und Spitzengastronom\*innen sind in der Wachau geradezu auf Schritt und Tritt zu finden, von Spitz über Weißenkirchen und Joching bis Dürnstein und Loiben – wobei der eine oder andere Seitensprung ans rechte Donauufer zu empfehlen ist.



Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Alte, kristalline Festgesteine, wie verschiedene Gneise, Amphibolite, Marmore und Quarzite bilden die steilen Hänge des Donautales. Allen voran der fein gefaltete Gföhler Gneis, der nach Stoffbestand und Gefüge mannigfaltige Paragneise und der feste Granodioritgneis von Spitz. Die vielfach als basische Lagen mit dem Paragneis wechselnden dunklen Amphibolite gehen auf Laven untermeerischer Vulkane zurück. Marmore mit charakteristischer grau-weißer Bänderung treten in der westlichen Wachau auf. Im tieferen Teil der Talflanke ist zwischen Wösendorf und Weißenkirchen eine alte Rutschmasse aus verwittertem, chaotisch gelagertem Fels und Blockwerk und mit Kaolin und Rotlehm verschmierten Bewegungsflächen ausgebildet. Kleine Reste von Kiesen, Sanden, Schluffen und Tonen, etwa am Spitzer Burgberg und bei Weißenkirchen, belegen die zur Molassezone gehörige Entwicklung mit Flüssen und Meeresüberschwemmungen im Zeitraum zwischen 30 und etwa 15 Millionen Jahren. Löss ist auch in der Wachau häufig als Schleier oder Decke auf den älteren Gesteinen anzutreffen. Grobe Flussschotter mit einer Bedeckung von feinen Überschwemmungssedimenten bilden den heutigen Talboden der Donau.

**Wachau DAC** | seit Jahrgang 2020



Handlese verpflichtet!

**STUFEN/REBSORTEN:**

**Gebietswein:** Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer, Frühroter Veltliner, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Roter Veltliner, Gemischter Satz, Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt oder Cuvées daraus

**Ortswein:** Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Muskateller, Sauvignon Blanc oder Traminer

**Riedenwein:** Grüner Veltliner, Riesling

**VINIFIKATION:**

**Riedenwein:** Jede Form der Anreicherung ist untersagt.

**ALKOHOL:** k. A.

**RESTZUCKER:** k. A.

**GESCHMACKSPROFIL:**

**Ortswein, Riedenwein:** kein oder nur kaum merkbarer Holzton

**HERKÜNFTLE FÜR ORTSWEIN:**

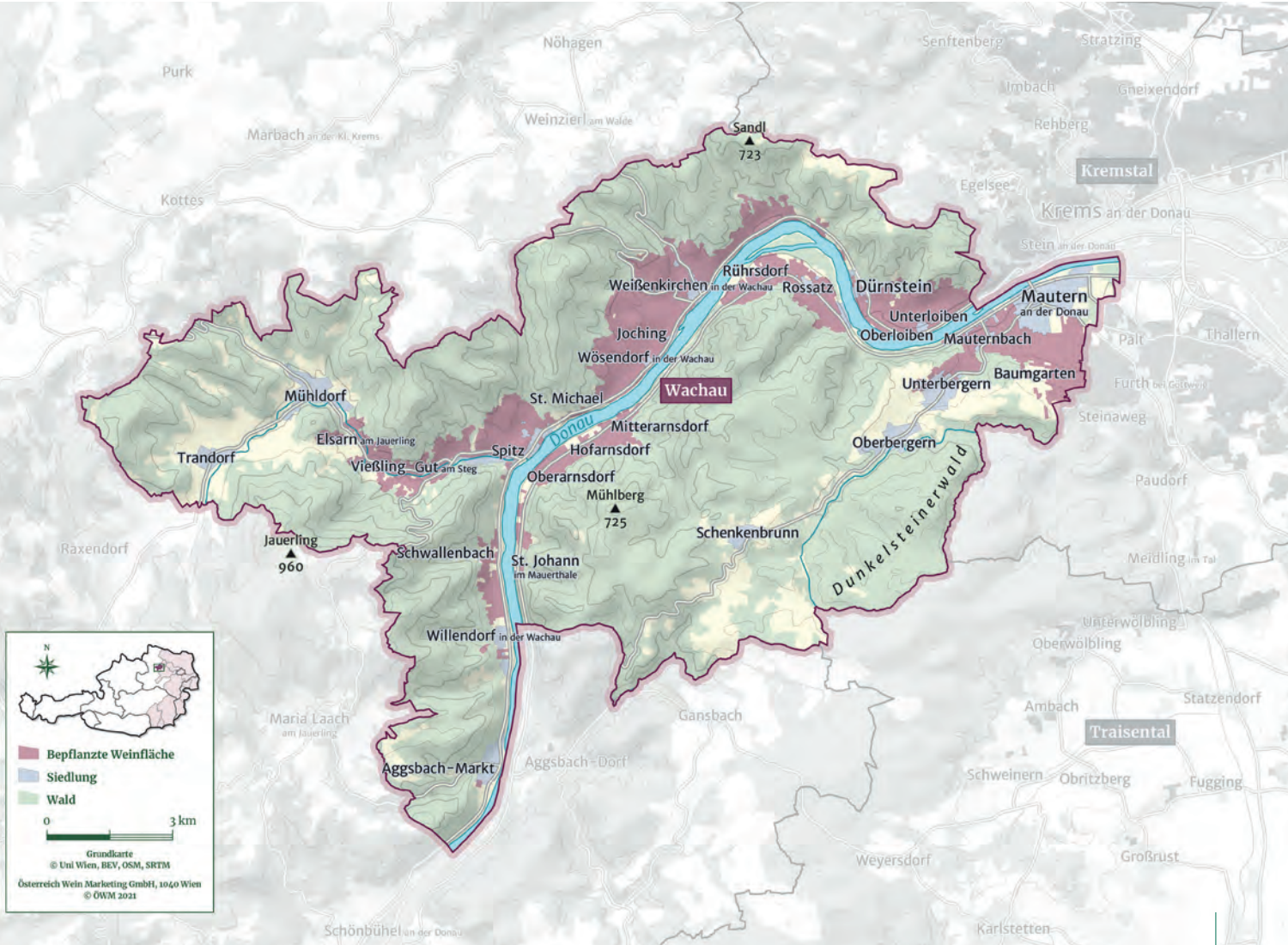
Loiben, Dürnstein, Weißenkirchen, Joching, Wösendorf, St. Michael, Spitz, Gut am Steg, Viessling, Elsarn, Mühldorf, Spitzer Graben, Schwallenbach, Willendorf, Groisbach, Aggsbach, Arnsdorf, Rührsdorf, Rossatz, Unterbergern, Mauternbach, Mautern, Baumgarten

**Wichtige Weinbauorte nördlich der Donau:** Spitz, Wösendorf, Joching, Weißenkirchen, Dürnstein, Loiben  
**Wichtige Weinbauorte südlich der Donau:** Arnsdorf, Rossatz, Mautern

Alle Infos zum Gebiet gibt's hier:

**RIEDENKARTEN.at**

Hier geht's zu den definierten Weinherkünften des Gebiets inklusive aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!



**Legend:**

- Bepflanzte Weinfläche
- Siedlung
- Wald

0 3 km

Grundkarte  
 © Uni Wien, BEV, OSM, SRTM  
 Österreich Wein Marketing GmbH, 1040 Wien  
 © OWM 2021

## 11.2 KREMSTAL



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Kremstal DAC, Niederösterreich



**Weinbaufläche:**  
2.252 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Grüner Veltliner, Riesling

*Die Rebfläche des Kremstals verteilt sich auf drei unterschiedliche Zonen: die historische Stadt Krems, deren westlicher Teil namens „Stein“ direkt an die Wachau grenzt, und das eigentliche Kremstal, die östlich anschließenden mächtigen Lössdecken und schließlich die kleinen Weinorte südlich der Donau rund um das monumentale Stift Göttweig. Seit 2007 steht Kremstal DAC für würzige Grüne Veltliner und elegante, mineralische Rieslinge, die neben der frischen, klassischen bis mittelgewichtigen Linie auch als kräftige Reserve-Weine auf dem Markt kommen.*

In der alten (Wein-)Kulturstadt Krems ist der Weinbezug überall spürbar: historische Lesehöfe sind Zeugnisse der großen Weinbautradition, die von jungen Winzer\*innen, einer innovativen Genossenschaft und einer modernen Weinbauschule erfolgreich in die Moderne geholt wird.

Geologisch verwandt mit der westlich angrenzenden Wachau, herrschen im Stadtgebiet und der engeren Umgebung Urgesteinsverwitterungsböden vor, die sich für Riesling bestens eignen. Ganz anders gelagert sind die Rebflächen im Osten östlich der Stadt. Die gewaltigen Lössterrassen, etwa in den Weinorten Rohrendorf und Gedersdorf, verleihen nicht nur der Landschaft einen ganz besonderen Reiz, sondern prägen auch einen etwas runderen, fülligen Veltlinertyp. Südlich der Donau liegen Furth, Palt, Krustetten, Hollenburg, Oberfucha und Tiefenfucha, überragt vom weithin sichtbaren, 1072 gegründeten Benediktinerstift Göttweig. In diesem Teil des Weinbaugebietes tragen viele kleine Heurigenbetriebe dazu bei, den urtümlichen und bodenständigen Charakter des Kremstals zu bewahren.

Ähnlich wie die benachbarten Weinbaugebiete Wachau und Kamptal kommt liegt auch das Kremstal in einem klimatischen

Spannungsfeld. Das eingeschnittene Flusstal ist gegen die kühlen Winde aus dem Norden gut geschützt, während die Ausläufer des warmen pannonischen Klimas vom Osten her noch relativ deutlich auszumachen sind. So profitiert das Kremstal – wenngleich westlicher gelegen als etwa das Kamptal – von wärmeren Strömungen, was die Weine insgesamt reif und aromatisch macht.

Boden und Klima schaffen gemeinsam hervorragende Bedingungen für saftige, finessenreiche Weißweine, vor allem für Grünen Veltliner und Riesling. Diese formen die Basis für Kremstal-DAC-Weine – in den Stufen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein sowie als Reserve-Variante lässt sich deren Herkunft schmecken. Viele berühmte Einzellagen bringen individuelle charakterstarke Riedenweine hervor, etwa Pfaffenberg, Kögl, Wachtberg, Sandgrube, Pellingen, Gebling, Spiegel oder Steinbühel.

In kleinerem Ausmaß prägen aber auch Weißburgunder und elegante, ausdrucksstarke Rotweine, beides unter der Herkunftsbezeichnung „Niederösterreich“, dieses klassische Weinbaugebiet an der Donau, das auch in weintouristischer und kulinarischer Hinsicht viel zu bieten hat.



Geologische Bundesanstalt

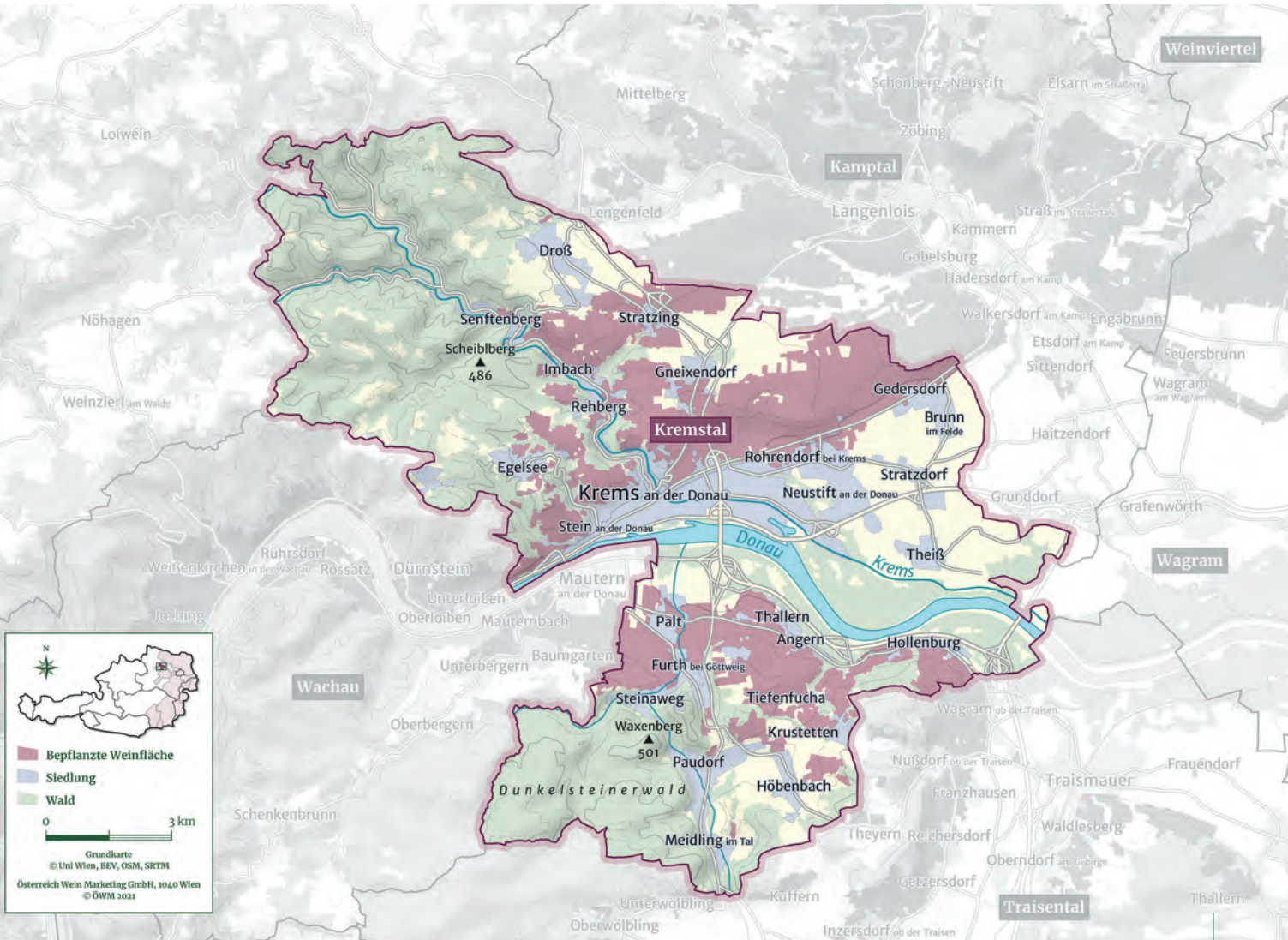
### Geologie

Das Weinbaugebiet Kremstal liegt am südöstlichen Bogen des Waldviertels und des Dunkelsteinerwaldes, aufgebaut aus kristallinen Festgesteinen, und es öffnet sich gegen Osten in das Alpenvorland mit vorwiegend lockeren Gesteinen. Diese Position an der Wind abgewandten Seite des kristallinen Mittelgebirges ist für die weit verbreiteten und teils sehr dicken Lössablagerungen verantwortlich.

Nördlich der Donau werden die Hänge aus manchmal schiefrigem, manchmal festem Paragneis mit Amphibolit- und Granitgneiszügen und gegen Nordwesten aus Gföhler Gneis aufgebaut. Südlich der Donau herrscht Granulit vor. Der helle, sehr harte Granulit ist stofflich mit dem Gföhler Gneis verwandt, aber straff geschiefert und plattig.

Unter den Lockergesteinen dominiert der karbonatische Löss, der stellenweise in mehreren Schichten übereinander liegt. Er kann sowohl die kristallinen Gesteine, als auch alle älteren Schotter, Sande und Tone der teils im Meer, teils von Flüssen abgelagerten Molassesedimente und der Donauterrassen überlagern. Lediglich die tiefsten, flachen Lagen nahe an der schottrigen Talaue der Donau haben keine Lössbedeckung, sondern eine Haut aus feinen Überschwemmungssedimenten.



**Kremstal DAC** | seit Jahrgang 2007**REBSORTEN:** Grüner Veltliner, Riesling**STUFEN:****Gebietswein, Ortswein, Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres**Kremstal DAC Reserve:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Juli des auf die Ernte folgenden Jahres**ALKOHOL:****Gebietswein:** mind. 11,5 % vol.**Ortswein:** mind. 12,0 % vol.**Riedenwein:** mind. 12,5 % vol.**Kremstal DAC Reserve:** mind. 13,0 % vol.**RESTZUCKER:** trocken**GESCHMACKSPROFIL:****Gebietswein, Ortswein, Riedenwein:** keine Botrytisdominanz, ausgewogen, und in der Dichte der Typizität des angegebenen Jahrgangs entsprechend.**Kremstal DAC Reserve:** kräftige Stilistik, ausgeprägter Gebietscharakter, dicht und lang im Abgang; ein zarter Botrytis- und Holzton ist zulässig.**HERKÜNFT FÜR ORTSWEIN:** Krems, Stein, Rohrendorf, Gedersdorf, Stratzing, Senftenberg, Furth, Höbenbach, Krustetten**Wichtige Weinbauorte:**Stein, Krems, Senftenberg,  
Rohrendorf, Gedersdorf, Furth**RIEDENKARTEN.at**Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:

## 11.3 KAMPTAL



© ÖWM | Robert Herbst



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Kamptal DAC, Niederösterreich



**Weinbaufläche:**  
3.574 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Grüner Veltliner, Riesling

*Namensgeber ist der Fluss Kamp und der Hauptort ist Österreichs größte Weinstadt Langenlois. Mit seinen zahlreichen international bekannten Spitzenbetrieben ist das Kamptal eines der erfolgreichsten Weinbaugebiete des Landes. Auch Kultur und Tourismus haben hier besonderen Stellenwert. Die Bezeichnung Kamptal DAC steht seit dem Jahrgang 2008 für Weine aus Grünem Veltliner oder Riesling, entweder vom klassisch-mittelgewichtigen Typ oder als kraftvoll-trockene Reserve.*

Der Kamp ist ein rund 150 km langes Flüsschen, das von Norden Richtung Süden fließt und etwas östlich von Krems in die Donau mündet. Im nach ihm benannten Kamptal finden sich unterschiedliche Gesteinsformationen: Von Löss, über Schotter zu markanten Kristallinzügen und roten, feldspatreichen Sandsteinen und Konglomeraten am berühmten Heiligenstein. Diese Gesteinsarten bilden die Basis für ein buntes geologisches Puzzle, das sich über das ganze Gebiet verteilt und von vergangenen Meeren und Vulkanen, von urzeitlichen Verlagerungen von Flussbetten und von Anwehungen von Flugstaub während der Eiszeiten zeugt. So kommt es, dass die Weine aus dem Kamptal – geprägt durch Unterschiede der Exposition, der Höhenlage und des Bodens – sehr individuelle Charaktere hervorbringen. Ein besonderes Spezifikum ist der 270 Millionen Jahre alte Perm-Wüstensandstein mit vulkanischen Elementen am Heiligenstein. Der Name verweist auf die „höllische“ Sonneneinstrahlung, die ein heißes, trockenes Kleinklima verursacht

Auf den steilen Terrassen am Südhang des Berges – so steil, dass keine dauerhafte Lössauflage angeweht werden konnte – wurzeln hauptsächlich Rieslingreben, die kraftvolle, mineralische und vor allem äußerst langlebige Weine hervorbringen. Der Donau zu verändern sich die Bodenformationen der Weinberge, hier sind auf breiten Löss- und Lehmterrassen ideale Voraussetzungen für klassische, aber auch kräftige Grüne Veltliner gegeben. Der klas-

sische Kamptal DAC auf Gebiets- und Ortsweinebene zeigt sich somit sowohl bei Grünem Veltliner als auch bei Riesling als frischer, trockener Weißwein mit Persönlichkeit, angenehm leichtfüßig und dennoch mit einer kompakten Struktur. Die großen, kräftigen Riedenweine und Reserven sind mit ihrem gehaltvollen Charakter und Tiefgang ebenso ein unverwechselbarer Ausdruck ihrer Herkunft. Daneben spielen auch weiße und rote Burgundersorten sowie der Blaue Zweigelt ihre Stärken aus. Sie werden unter der Bezeichnung „Niederösterreich“ vermarktet. Klimatisch macht sich im Kamptal die Dynamik zwischen dem heißen, pannonischen Becken im Osten und dem kühlen Waldviertel im Nordwesten bemerkbar. Diesen Frischehauch spürt man auch in den Weinen. Das Spiel zwischen der Hitze am Tag und den eher zurückhaltenden Nachttemperaturen verleiht den Trauben große Aromafinesse und eine lebendige Säure. Eine Attraktion für Weintouristen wurde mit dem Weinmuseum „Loisium“ geschaffen, oberirdisch ein futuristisches Besucherzentrum samt Vinothek mit regionalen Weinen, unterirdisch ein mystisch inszeniertes Weinerlebnis mit Licht und Ton entlang jahrhundertealter Gänge. Neben der Stadt Langenlois mit den dazugehörigen Orten Schiltern, Gobelsburg, Haindorf und Zöbing und der bedeutenden Weinbaugemeinde Straß im Straßertale sind zahlreiche kleinere Weinorte wie Etsdorf, Hadersdorf, Kammern, Lengenfeld oder Schönberg zu nennen.

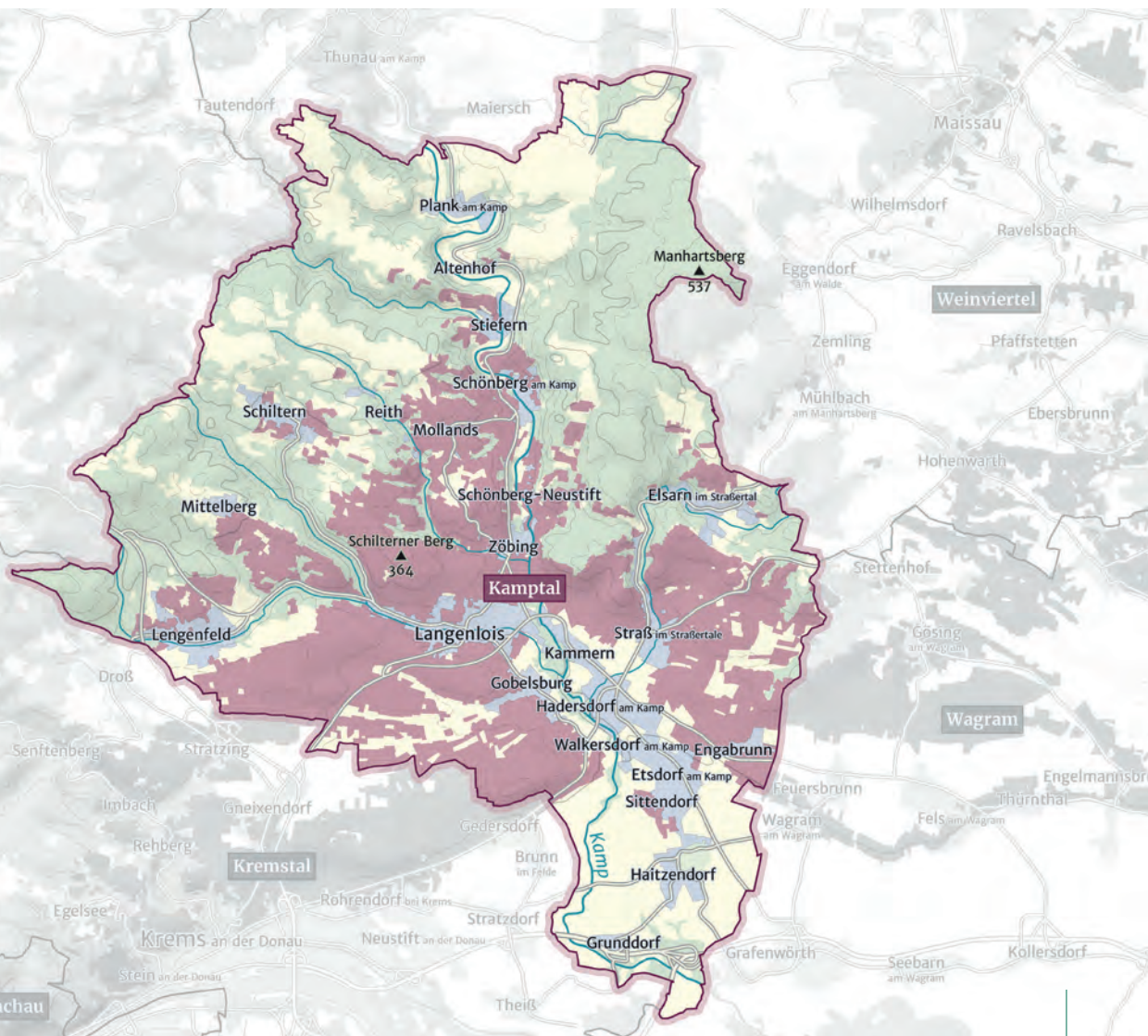
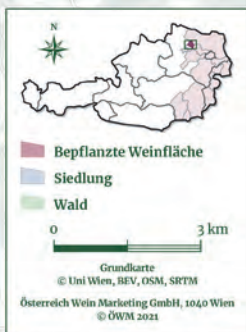


Geologische Bundesanstalt

### Geologie

Das nach Süden ausgerichtete Weinbaugebiet beinhaltet geologisch ausgedrückt Gesteine des variszischen Gebirges und der Molassezone. Die Molassezone zeigt eine Entwicklung vom Meer, das von den Geologen Paratethys genannt wird, zu einer Flusslandschaft, die von den überlappenden Einflussbereichen der drei Flusssysteme Kamp, Traisen und Donau geprägt ist.

Im Norden dominieren die aus der Wachau und dem Kremstal bekannten, vielfältigen und vorwiegend sauren kristallinen Festgesteine. Darin eingesenkt ist in einem Keil vom Heiligenstein gegen Nordosten ein in Österreich einmaliges Gesteinspaket erhalten: in diesem tektonischen Graben sind die ersten Abtragungsprodukte des ehemaligen Hochgebirges der Böhmisches Masse zu finden. Sie bestehen aus Konglomeraten, Sandsteinen, Arkosen (rote, feldspatreiche Sandsteine) und Schiefertönen und wurden vor etwa 320 bis 250 Millionen Jahren zum Großteil unter trocken-heißem Klima als Sturzflutsedimente des alten Gebirges ins Vorland geschüttet. Als Besonderheit sind im Konglomerat Rhyolit-Gerölle als Zeugen vulkanischer Ausbrüche zu finden. Auch im Kamptal ist der kaltzeitliche Löss das Weinbaugestein mit der größten Verbreitung.

**Kamptal DAC** | seit Jahrgang 2008**REBSORTEN:** Grüner Veltliner, Riesling**STUFEN:****Gebietswein, Ortswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres**Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres**Kamptal DAC Reserve:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Juli des auf die Ernte folgenden Jahres**ALKOHOL:****Gebietswein:** mind. 11,5 % vol.**Ortswein:** mind. 12,0 % vol.**Riedenwein:** mind. 12,5 % vol.**Kamptal DAC Reserve:** mind. 13,0 % vol.**RESTZUCKER:** trocken**GESCHMACKSPROFIL:****Gebietswein, Ortswein, Riedenwein:** keine Botrytisdominanz, ausgewogen, und in der Dichte der Typizität des angegebenen Jahrgangs entsprechend.**Kamptal DAC Reserve:** kräftige Stilistik, ausgeprägter Gebietscharakter, dicht und lang im Abgang; ein zarter Botrytis- und Holzton ist zulässig.**Wichtige Weinbauorte:**Langenlois, Zöbing, Gobelsburg,  
Kammern, Straß, Schönberg**RIEDENKARTEN.at**Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:

## 11.4 TRAISENTAL



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Traisental DAC, Niederösterreich



**Weinbaufläche:**  
848 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Grüner Veltliner, Riesling

*Eines der jüngsten Weinbaugebiete Österreichs – es besteht in dieser Form erst seit 1995 – ist auch eines der kleinsten des Landes, aber in einer Beziehung ganz groß: Hier führt der Grüne Veltliner das Regiment. Fixpunkte in den kleinen Weinorten sind bodenständige Buschenschanken, Ausflüge in die Geschichte gewähren Traismauer oder Herzogenburg. Seit dem Jahrgang 2006 kommen typische fruchtig-würzige Grüne Veltliner und kernige, mineralische Rieslinge unter der Bezeichnung Traisental DAC auf den Markt.*

Die Landschaft des Traisentals besticht durch sanfte Hügel und kleine Weingärten. Dabei schließen an das Ufer der klaren Traisen zuerst fruchtbare Äcker an, die allmählich in kleine Terrassenweingärten übergehen. Die Besonderheit der Weine aus dem Traisental liegt zu einem Gutteil im Terroir begründet. Der Boden besteht hier überwiegend aus kalkigen Sedimentgesteinen. Diese fordern die Reben dazu heraus, ihre Wurzeln in die Tiefe zu treiben und verleihen den Weinen ein sehr eigenständiges Profil mit kräftigem Körper und festem Rückgrat. Die Mischung aus Abtragungsschutt, Sanden und sonstigen Sedimenten bildet das Vorland des Alpen- und Karpatenbogens. Die bodenbildenden Gesteine des Traisentals sind vorwiegend Ton, Mergel, Sand und Sandgestein, Schotter, Konglomerate und Kalke. Die Mineralik ist daher Geschmacksträger, stützt die Säurestruktur und fördert somit die Langlebigkeit der Weine. Besondere Klimafaktoren – pannische Einflüsse aus dem Osten und gleichzeitig Kaltluft aus dem Alpenvorland – bringen warme Tage und kühle Nächte und sorgen so für eine sehr feine Aromatik und würzige Finesse. Mehr als 60 % der Rebfläche sind für den Grünen Veltliner reserviert; damit zählt das Traisental zu Österreichs Gebieten mit dem höchsten Grünen-Veltliner-Anteil. Seine Weine lassen sich hier als frisch, fruchtig, würzig und mit Rückgrat und Finesse charakterisieren. Berühmt sind die sehr langlebigen Reserveweine mit festem Körper aus den großen Lagen wie Zwirch, Berg, Alte Setzen, Hochschopf, Sonnleiten oder Fuchsenrand. Die zweitwichtigste Sorte des Traisentals ist der Riesling mit rund 6 % Rebflächenan-

teil. Es sind elegante, kräftige, aromatische Weine mit mineralischer Note. Gebietstypische Weine dieser beiden Sorten dürfen seit dem Jahrgang 2006 die Herkunft „Traisental DAC“ sowie gegebenenfalls eine Orts- und Riedenbezeichnung auf dem Etikett tragen. Das übrige Drittel der Traisentaler Rebflächen bietet vielfältigen Sorten eine Heimat – von Chardonnay bis zu Zweigelt. Sie werden unter der Herkunftsbezeichnung „Niederösterreich“ vermarktet.

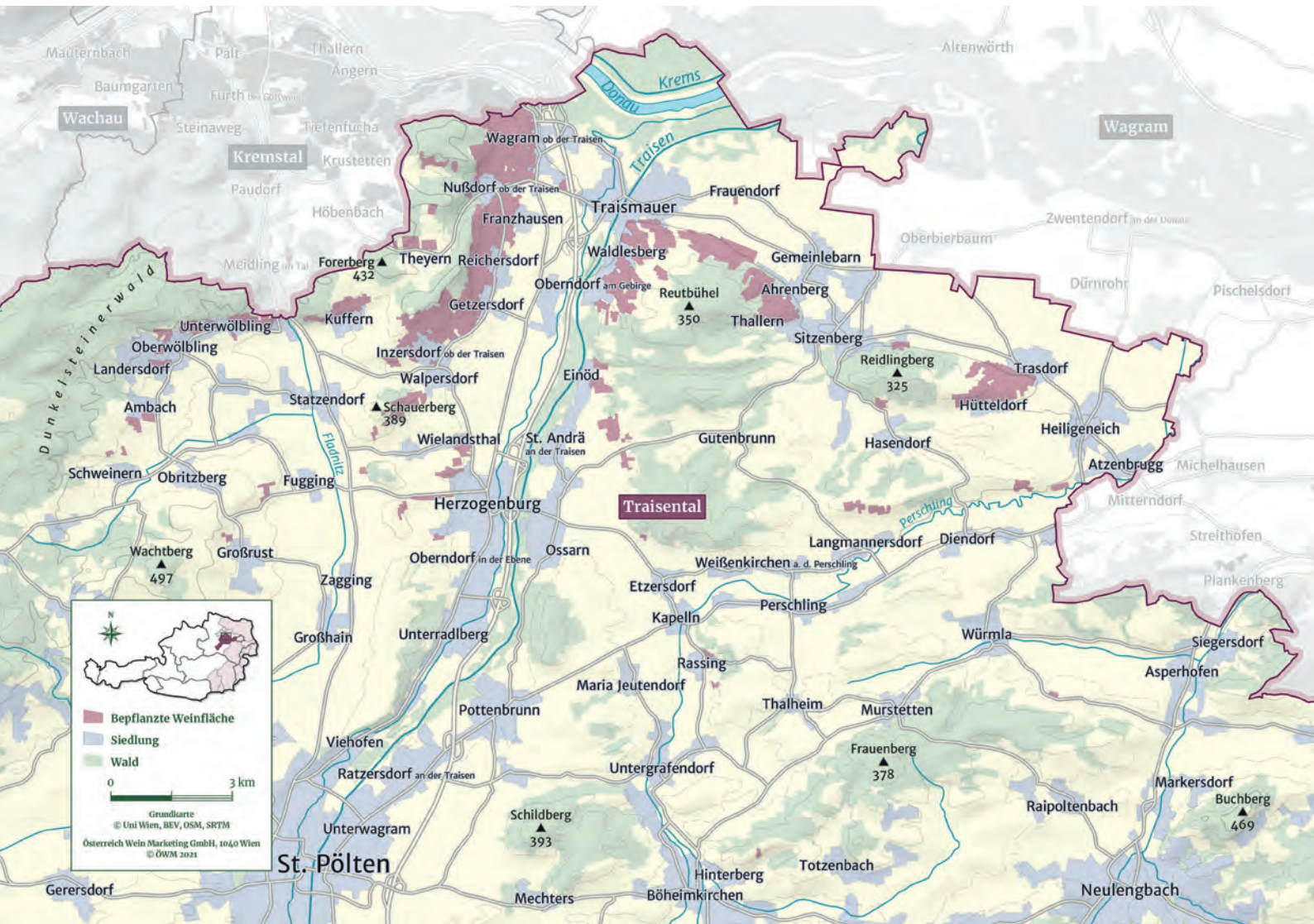
Das Traisental ist ein attraktives Ausflugsziel, für Weinliebhaber\*innen, Wanderer\*innen, Radfahrer\*innen und Kulturinteressierte. Funde von Traubenkernen aus der frühen Bronzezeit bestätigen die uralte Weintradition, die noch weit vor der Weinkultur der Römer in der Region datiert wird. Ein modernes Kulturprogramm in großer Vielfalt bietet die nahe gelegene niederösterreichische Landeshauptstadt St. Pölten. Von diesem südlichsten Punkt des Weinbaugebietes eröffnen sich viele Wege in idyllische Wein- und Heurigendörfer: von Statzendorf, Unter- und Oberwölbling über Nußdorf, Reichersdorf, Getzersdorf und Inzersdorf bis nach Stollhofen, Frauendorf und Gemeinlebarn. Eine neue Generation dynamischer Winzer\*innen ist sich der Bedeutung der Traisental-DAC-Weine als Botschafter des Gebietes voll bewusst. Diese Betriebe leisten einen wesentlichen Beitrag, den unverwechselbaren Weinstil über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt zu machen und haben auch auf den Exportmärkten und bei der internationalen Fachpresse immer größeren Erfolg.



Geologische Bundesanstalt

### Geologie

Das markanteste geologische Element sind grobe, kalkig-dolomitische Schotter, die von der Ur-Traisen vor etwa 16 Millionen Jahren aus den aufsteigenden Kalkalpen hierher gebracht und in einem Delta in die Paratethys geschüttet wurden. Die Schotter sind zum größten Teil zu Konglomeraten verfestigt und treten insbesondere in den Höhen am westlichen Talhang auf. Auf der rechten Talseite dominieren die etwas älteren, sogenannten Onchophora-Schichten, die heute Traisen-Formation genannt werden. Es sind kalkige, mehr oder weniger schluffige und manchmal schwach verhärtete Sande, in denen die namensgebende Meeresmuschel „Onchophora“ zu finden ist; lokal sind Konglomerate eingeschaltet. Die beiden Einheiten bilden jedoch zusammen nur von etwa 20 % der Weingartenböden den Untergrund. Die überwiegende Mehrheit der Weingärten steht auf Löss, der am linken Talhang häufig von abgeschwemmten Konglomerat-Komponenten durchsetzt ist. Im westlichsten Teil des Weinbaugebietes tritt der kristalline Untergrund des Dunkelsteinerwaldes mit hellem, hartem Granulit zu Tage, der saure Weingartenstandorte begründet, sofern nicht etwas Löss darüber geweht wurde.

**Traisental DAC** | seit Jahrgang 2006**REBSORTEN:** Grüner Veltliner, Riesling**STUFEN:****Gebietswein, Ortswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres**Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres**Traisental DAC Reserve:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Juli des auf die Ernte folgenden Jahres**ALKOHOL:****Gebietswein:** mind 11,5 % vol.**Ortswein:** mind. 12,0 % vol.**Riedenwein:** mind. 12,5 % vol.**Traisental DAC Reserve:** mind. 13,0 % vol.**RESTZUCKER:** trocken**GESCHMACKSPROFIL:****Gebietswein, Ortswein, Riedenwein:** keine Botrytisdominanz, ausgewogen, und in der Dichte der Typizität des angegebenen Jahrgangs entsprechend.**Traisental DAC Reserve:** kräftige Stilistik, ausgeprägter Gebietscharakter, dicht und lang im Abgang; ein zarter Botrytis- und Holzton ist zulässig.**Wichtige Weinbauorte:**Nussdorf, Reichersdorf, Inzersdorf,  
Traismauer, Herzogenburg**RIEDENKARTEN.at**Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](http://riedenkarten.at)!Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:

# 11.5 WAGRAM



© ÖWM | Robert Herbst



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Wagram DAC, Niederösterreich

**Weinbaufläche:**  
2.459 Hektar

**Wichtigste Rebsorten:**  
Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Riesling

*In diesem Gebiet verteilt sich die Rebfläche auf zwei ganz unterschiedliche Zonen: Nördlich der Donau, östlich an das Kamptal anschließend, erstreckt sich etwa 30 km nach Osten der eigentliche Wagram – eine mächtige Geländestufe. Südlich der Donau liegen die kleinen Weinorte des Tullnerfelds, aber auch die historische Weinstadt Klosterneuburg vor den Toren von Wien.*

Die natürlichen Voraussetzungen formen im nördlichen Teil des Weinbaugebiets Wagram ein einheitliches geologisches und klimatisches Profil, das beste Voraussetzungen für die Kelterung gehaltvoller und aromatischer Weine bietet. In mehreren Lagen eiszeitlich angewelter Löss verhüllt den Untergrund aus Meeresablagerungen („Wagram“ kommt von „Wogenrain“, was so viel wie „Meeresufer“ bedeutet) und Flussschottern und prägt die Landschaft.

Seit dem Jahrgang 2021 werden die gebietstypischen Weine mit der Bezeichnung „Wagram DAC“ versehen. Auf den Ebenen Gebietswein und Ortswein lässt sich die Vielfalt des Gebiets entdecken und schmecken. Die Weißweine punkten mit feiner Würze und sind oft vom Löss geprägt. Doch auch einige der gehaltvollsten Rotweine Niederösterreichs sind in den Leitbetrieben anzutreffen, speziell aus Zweigelt, St. Laurent und Blauburgunder. Auch sie dürfen auf Gebietswein- und teilweise auf Ortswein-Ebene mit „Wagram DAC“ bezeichnet werden.

Die Spitze der dreistufigen Herkunfts pyramid bilden die Riedenweine. Hier glänzen Grüner Veltliner, Roter Veltliner und Riesling. Vor allem der Grüne Veltliner reift zu herzhaft würzigen Weinen heran, die Substanz und Trinkvergnügen vereinen. Wagramer Riesling wartet mit klarer, intensiver Frucht und einem guten Säuregerüst auf. Die autochthone Sortenspezialität Roter Veltliner liefert elegante und eigenständige Weißweine, die

bei Ertragsregulierung besonders lagerfähig sind. Abseits der trockenen Weine ist das Süßweinsegment mit Eisweinen aus der umweltbewussten Gemeinde Großriedenthal gut vertreten; sie kommen mit der Herkunft „Niederösterreich“ auf den Markt.

Das Selbstbewusstsein erfolgreicher Winzer\*innen färbt auf den ganzen Wagram ab, ein Motivationsschub für weitere Qualitätssteigerung auf breiter Basis, unterstützt von Tourismus und Gastronomie, die hier ebenfalls großen Stellenwert haben. Die Orte Feuersbrunn, Fels, Kirchberg (mit der Gebietsvinothek Weritas) oder Großriedenthal sind Adressen engagierter Betriebe, die längst den Status des Geheimtipps abgegeben haben.

### Klosterneuburg: Wein, Genuss, Kultur

In und rund um Klosterneuburg fällt der Blick auf eine lange Tradition des Weinbaus ebenso wie in eine erfolgreiche Zukunft. Hier befindet sich die Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau – die erste Weinbauschule der Welt (gegründet 1860) –, die Weinwissen auf internationalem Niveau an den Nachwuchs vermittelt und zukunftsweisende Forschung betreibt. Eines der größten und ältesten österreichischen Privatweingüter ist das Stift Klosterneuburg. Darüber hinaus reicht die Bandbreite der Betriebe der Weinstadt von kleinen Familienheurlingen bis zu großen Sektkellereien – und das alles in unmittelbarer Nähe der Bundeshauptstadt Wien.



Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Nördlich der Donau dominiert der Löss. Er verhüllt den Untergrund aus kristallinen Gesteinen, aus schluffig-tonigen Meeresablagerungen der Molassezone und aus kaltzeitlichen Terrassenschottern fast vollständig. Der gelblich-mehlige und immer kalkig-dolomitische Gesteinsstaub ist hier stellenweise bis zu mehreren Metern dick. Im nördlichen, höheren und hügeligen Teil des Weinbaugebietes liegen die Weingärten auf sandig-schottrigen Böden, auf der sogenannten Hollabrunn-Mistelbach-Formation. Sie markiert einen früheren Lauf der Donau, der etwa 10 Millionen Jahre alt ist. Vielfach tragen die Schotter eine Lehmdecke.

Südlich der Donau stehen die Weingärten auf verschiedenen Gesteinen der Molassezone bis man gegen Osten auf die Großlage Klosterneuburg trifft. Ihre Rieden liegen auf unterschiedlich stark kalkigen Flyschgesteinen. Als Flysch werden charakteristische, sich oftmals wiederholende Abfolgen von Sand-, Schluff- und Tonstein und Mergel bezeichnet. Sie gehen auf untermeerische Schlammlawinen zurück, die sich in die Tiefsee des ehemaligen Ozeans ergossen. Die nach Nordost gerichteten Unterhänge sind von feinkörnigen, mehr oder weniger karbonatischen Lehmen verhüllt.

**Wagram DAC** | seit Jahrgang 2021**REBSORTEN:**

**Gebietswein:** Chardonnay, Frühroter Veltliner, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Roter Veltliner, Sauvignon Blanc, Traminer, Weißburgunder, Riesling, Blauburgunder, St. Laurent, Zweigelt; reinsortig, als Cuvée oder gemischter Satz

**Ortswein:** Chardonnay, Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Weißburgunder, Riesling, Blauburgunder, Zweigelt; reinsortig, kein Rosé oder Weißgespürter

**Riedenwein:** Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Riesling; reinsortig

**STUFEN:**

**Gebietswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Dezember des Erntejahres

**Ortswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres

**Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres

**RESTZUCKER:** trocken

**GESCHMACKSPROFIL:** Weißwein darf keinen dominanten Holzton aufweisen.

**HERKÜNFTE FÜR ORTSWEIN:** Absdorf, Fels, Gösing, Thürnthal, Feuersbrunn, Wagram am Wagram, Großriedenthal, Ottenthal, Neudegg, Ameisthal, Baumgarten, Großweikersdorf, Großwiesendorf, Ruppersthal, Tiefenthal, Zausenberg, Engelmansbrunn, Kirchberg, Mitterstockstall, Oberstockstall, Unterstockstall, Königsbrunn, Hippersdorf, Eggendorf, Starnwörth, Stetteldorf, Klosterneuburg

**Wichtige Weinbauorte:**

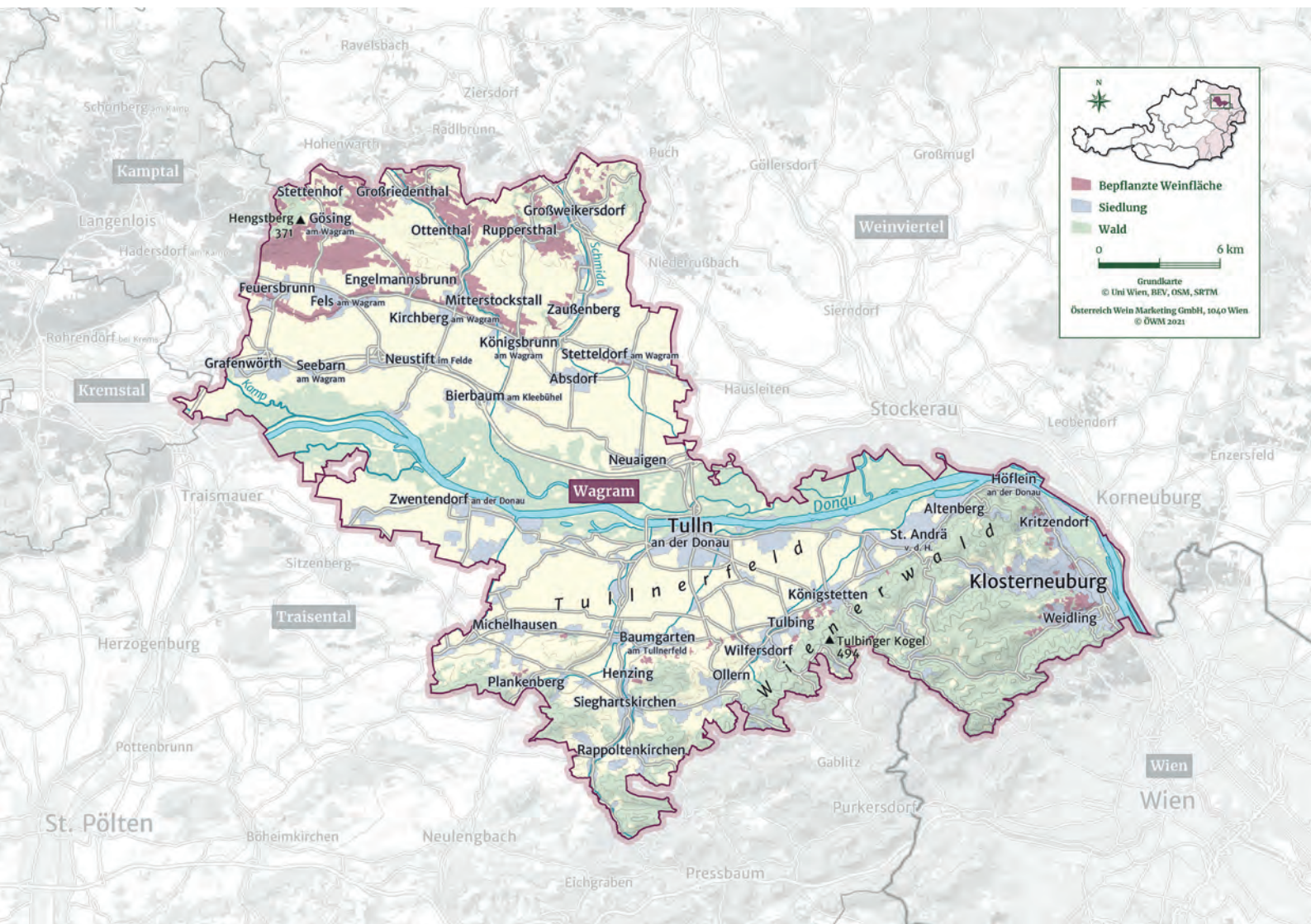
Feuersbrunn, Fels, Großriedenthal,  
Gösing, Kirchberg, Großweikersdorf,  
Klosterneuburg

**RIEDENKARTEN.at**

Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!



Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:



# 11.6 WEINVIERTEL



© ÖWM | WSNA



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Weinviertel DAC, Niederösterreich



**Weinbaufläche:**  
13.911 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Grüner Veltliner

*Das Weinviertel ist jedem österreichischen Weinfreund ein Begriff, doch auch international steigt der Bekanntheitsgrad des größten Weinbaugebietes des Landes – es umfasst rund 14.000 Hektar und eine große Weinvielfalt. Doch das Erfolgsrezept heißt Grüner Veltliner, namentlich in den gebietstypischen Ausprägungen als Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserve bzw. Große Reserve.*

Von der Donau im Süden bis zur tschechischen Grenze im Norden, vom Manhartsberg im Westen bis zur slowakischen Grenze im Osten erstreckt sich das größte spezifische Weinbaugebiet Österreichs. Doch Weinviertel ist nicht gleich Weinviertel. Auf Grund verschiedener Faktoren – besonders was die klimatischen Einflüsse und geologischen Bedingungen betrifft – lässt sich eine Dreiteilung des Weinbaugebietes vornehmen. Daher ist neben dem General Grüner Veltliner ein stattliches Regiment an weiteren Rebsorten anzutreffen.

Im westlichen Weinviertel sollte jeder Weinreisende zwei „Inseln“ ansteuern, beginnend im Land um Retz mit seinen monumentalen Kelleranlagen unter der Altstadt, die an die historische Bedeutung des dortigen Weinhandels erinnern. Das trockene Kleinklima hat hier von jeher auch die Rotweinerzeugung begünstigt. Im Pulkautal rund um die Orte Jetzelsdorf und Haugsdorf und in der ausgedehnten Kessellage von Mailberg gedeihen fruchtbetonte Zweigelt und Blaue Portugieser. Ein Ankerpunkt für Weißweinliebhaber\*innen ist eine weitere „Insel“, diesmal aus Granit, um Rössitz, wo Grüne Veltliner und Rieslinge dank geschmackprägender Urgesteinsformationen eine besondere Finesse entwickeln. Die Winzer\*innen im nordöstlichen Teil des Weinviertels um Poysdorf keltern vor allem würzige Grüne Veltliner, frische Welschrieslinge und gehaltvolle Burgunder. Die Nordgrenze des Weinviertels zu Mähren markieren die Kalkklippen von Staatz und Falkenstein, die hervorragende Voraussetzungen für frucht-

betonte, mineralische Weine schaffen. Die nördlich von Poysdorf gelegenen Orte Herrnbaumgarten und Schratzenberg sind durch ihre Kessellage prädestiniert für ausdrucksstarke Rotweine. Gleich nördlich von Wien sind noch die Weinbaugemeinde Wolkersdorf für klassischen Weinviertel DAC und die Region an den Hängen des Bisamberges als Heimstätte pikanter Rieslinge hervorzuheben.

Weiter im Südosten, an der Grenze zum Marchfeld zwischen Auersthal und Mannersdorf, macht sich der pannonische Klimaeinfluss bemerkbar. Im Zusammenspiel mit dem Kleinklima am Fluss March herrschen beste Bedingungen für oft etwas rundere Grüne Veltliner, Rieslinge, Burgunder und aromatische Rebsorten wie Traminer – bis hinauf in hohe Prädikatsstufen. Trotz dieser Vielfalt bleibt der Grüne Veltliner der Hauptdarsteller im Weinviertel: Mehr als 6.000 Hektar bedeuten nicht nur die Hälfte des Gesamtbestandes in Österreich, sondern auch knapp die Hälfte weltweit. Über alle Bodentypen und Weinorte hinweg ist der Weinviertler Veltliner an einer „pfeffrigen“ Geschmacksnote zu erkennen. Zur Assoziation an grünen, weißen und bei höherer Reife auch schwarzen Pfeffer kommen fruchtbetontes Bukett und frische Säure. Dieses charakteristische Trio wurde ab dem Jahrgang 2002 zur Definition für den Weinviertel DAC, die erste kontrollierte Wein-Herkunftsbezeichnung Österreichs. Seit dem Jahrgang 2009 gibt es neben der klassisch-frischen Variante auch den kräftigen Weinviertel DAC Reserve, seit 2020 die Große Reserve.



Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Am Rand zum Waldviertel stehen die Reben auf saurem Granit des Moravikum, der verwitternd zu quarzreichem Sand zerfällt. Gegen Osten folgen zwei Becken aus lockeren Gesteinen. Sie sind durch den Höhenzug der Leiser Berge und die markanten Klippen der Waschbergzone aus hellem, hartem Kalkstein voneinander getrennt. Der zentrale Teil des Weinviertels erfasst im Süden auch den Flysch mit kalkigen Sandsteinen und Mergeln am Bisamberg und meist sauren, quarzreichen Sandsteinen und Tonen am östlichen Rand des Korneuburger Beckens. Westlich der Waschbergzone liegt die Molasse mit Sanden, Kiesen, tonigen Schluffen und der Besonderheit von Diatomithorizonten einerseits und andererseits mit dem breiten schottrigen Höhenzug der Ur-Donau. Die Region östlich der Waschbergzone gehört zum Wiener Becken und ist ebenfalls vorwiegend aus lockeren, meist kalkigen Gesteinen wie Kiesen, Sanden und tonigen Schluffen aufgebaut. Feste Kalksteine oder Kalksandsteine treten in beiden Becken nur lokal auf. Über die Hälfte der Weingärten liegt auf Löss, dem kaltzeitlichen Gesteinsstaub, der in unterschiedlicher Dicke alle älteren Gesteine bedecken kann und dann auch auf saurem Untergrund für Kalkgehalt sorgt.



**Weinviertel DAC** | Weinviertel DAC: seit Jahrgang 2002 | Weinviertel DAC Reserve: seit Jahrgang 2009**REBSORTE:** Grüner Veltliner**STUFEN:****Weinviertel DAC:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Jänner des Folgejahres**Weinviertel DAC Reserve:** Einreichung zur Prüfnummer ab 15. März des auf die Ernte folgenden Jahres**Weinviertel DAC Große Reserve:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. November des auf die Ernte folgenden Jahres**ALKOHOL:****Weinviertel DAC:** mind. 12,0 % vol.**Weinviertel DAC Reserve & Große Reserve:** mind. 13,0 % vol.**RESTZUCKER:****Weinviertel DAC:** max. 6 g/l**Weinviertel DAC Reserve & Große Reserve:** trocken**GESCHMACKSPROFIL:****Weinviertel DAC:** fruchtig, würzig, pfeffrig, keine Botrytisnote, kein Holzton;**Weinviertel DAC Reserve & Große Reserve:** trocken, kräftig, würzig, zarter Botrytis- und Holzton zulässig**Wichtige Weinbauorte:**Röschitz, Retz, Haugsdorf,  
Falkenstein, Poysdorf, Herrnbaumgarten,  
Wolkersdorf, Mannersdorf**RIEDENKARTEN.at**Hier geht's zu den definierten  
Weinerküntfen des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](http://riedenkarten.at)!Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:

## 11.7 CARNUNTUM



© ÖWM | WSNA



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Carnuntum DAC, Niederösterreich



**Weinbaufläche:**  
832 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Zweigelt, Blaufränkisch

*Archäologen fördern seit vielen Jahren Zeugnisse der römischen Kultur aus dem geschichtsträchtigen Boden von Carnuntum. Doch ebenso erstaunlich sind die „Bodenschätze“ der Rebfläche, allen voran gebietstypische Rotweine aus Zweigelt und Blaufränkisch. Aus Chardonnay, Weißburgunder und Grünem Veltliner entstehen ebenso charaktervolle DAC-Weißweine.*

Das Weinbaugebiet Carnuntum erstreckt sich östlich von Wien bis an die Grenze zur Slowakei. Die Weingärten dehnen sich südlich der Donau über drei Hügellandschaften aus: das Leithagebirge, das Arbesthaller Hügelland und die Hainburger Berge. Nach dem antiken Legionslager und der Zivilstadt benannt, bietet Carnuntum mit schweren Lehm- und Lössböden und auch sandig-schottrigen Lagen Idealbedingungen für den Weinanbau.

Das pannonische Klima mit seinen heißen Sommern und kalten Wintern, die nahe gelegene Donau und auch der temperaturlausgleichende Neusiedler See lassen die Trauben voll ausreifen. Dieses natürliche Potenzial wusste die junge Winzer\*innen-Generation zu nutzen und führte das Gebiet innerhalb kurzer Zeit an die Spitze: vor allem mit attraktiven Rotweinen, die Frucht und Eleganz vereinen. Modern in der Stilistik, aber eigenständig und der Herkunft verpflichtet.

2019 wurde Carnuntum schließlich der DAC-Status verliehen. Somit dürfen nur mehr herkunftstypische Weine den Namen des Weinbaugebiets auf dem Etikett tragen. Auch Carnuntum setzt künftig auf die Herkunftspyramide Gebietswein, Ortswein und Riedenwein. Bei den roten Sorten profilieren sich im Speziellen Zweigelt und Blaufränkisch, dessen Zentrum sich am Spitzerberg im Osten befindet. Cuvées dürfen bis zu einem Drittel andere rote Qualitätsweinrebsorten enthalten, etwa St. Laurent, Cabernet Sauvignon oder Merlot.

Carnuntum DAC steht aber auch für strukturierte, kraftvolle Weißweine: Aus Chardonnay, Weißburgunder und Grüner Veltliner dürfen reinsortige gebietstypische Weiße erzeugt werden. Analog zu den DAC-Rotweinen dürfen auch weiße Cuvées bis zu einem Drittel andere weiße Qualitätsweinrebsorten enthalten.

Alle Weine, die nicht in das herkunftstypische Carnuntum-DAC-Profil fallen, kommen mit der Herkunft „Niederösterreich“ auf den Markt.

Ebenso ausgezeichnet wie die Weine ist die strategische Ausrichtung des Gebiets im Tourismus, einem wesentlichen Faktor für den Weinabsatz. Die Nähe der glanzvoll wiedererstandenen Marchfeldschlösser, der aktionsreiche Archäologiepark Carnuntum, der Nationalpark Donauauen und nicht zuletzt das Einzugsgebiet der slowakischen Hauptstadt Bratislava eröffnen zahlreiche Chancen, Besucher und Gäste mit den Vorzügen der Carnuntum-Weine vertraut zu machen.

Weinorte wie Göttlesbrunn, Höflein oder Prellenkirchen, bekannt auch durch zahlreiche gemütliche Buschenschankbetriebe, waren von jeher Anziehungspunkte für Ausflügler, vor allem durch die Nähe zu Wien, außerdem nimmt die Gastronomie immer mehr Aufschwung. Und dort sind gebietstypische Weine die Nummer eins auf den Weinkarten, passen sie doch hervorragend zur regionalen Küche.



Geologische Bundesanstalt

### Geologie

Zwischen dem Leithagebirge und den Hainburger Bergen liegen die Weingärten zum einen auf Ablagerungen des Paratethys-Meeress und des Pannon Sees und zum anderen, im Arbesthaller Hügelland und auf der Prellenkirchner Flur, auf kaltzeitlichen Terrassenschottern, den früheren Talböden der Donau. Die Ablagerungen des Meeres und des Pannon Sees sind unterschiedlich karbonatreiche, lockere, sandig-mergelige oder schluffig-tonige, seltener kiesige Sedimente. Die Ablagerungen der Donau-Terrassen sind quarzreiche, sandig-kiesige Schotter. Sie alle tragen großflächig Decken aus kalkig-dolomitischen, schluffigem Löss oder dem etwas tonigeren, oft entkalkten Lösslehm. Am Gestade des Leithagebirges bildete sich vor etwa 16 Millionen Jahren Leithakalk als Randbildung des Meeres im Wiener Becken. Auf Leithakalk liegen Weingärten bei Hof und am Ungerberg. In den Hainburger Bergen wird der tiefste, innerste Anteil aus einem Granit gebildet, der in bestehende Gneise eindrang und heute die hoch gelegenen Weingärten von Berg trägt. Darauf lagern kalkig-dolomitische Karbonatgesteine des Erdmittelalters. Sie bilden die Felswände oberhalb Hundsheim und die Höhen des Spitzerberges.

## Carnuntum DAC

### REBSORTEN:

**Weiß:** Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner (Cuvées müssen zu mind. 2/3 aus diesen Sorten bestehen, Rest: Qualitätsweinrebsorten)

**Rot:** Zweigelt, Blaufränkisch (Cuvées müssen zu mind. 2/3 aus diesen Sorten bestehen, Rest: Qualitätsweinrebsorten)

### STUFEN:

#### Gebietswein

**Ortswein:** Einreichung zur Prüfnummer für Weißwein ab 15. März bzw. für Rotwein 1. November des auf die Ernte folgenden Jahres

**Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer für Weißwein ab 15. März bzw. für Rotwein 1. November des auf die Ernte folgenden Jahres

### ALKOHOL:

**Rotwein:** mind. 12,0 % vol.

### RESTZUCKER:

trocken

### HERKUNFTE ORTSWEIN (ORTSÜBERGREIFENDE GEMEINDEN):

Göttlesbrunn, Hainburg, Höflein, Petronell-Carnuntum, Prellenkirchen, Stixneusiedl

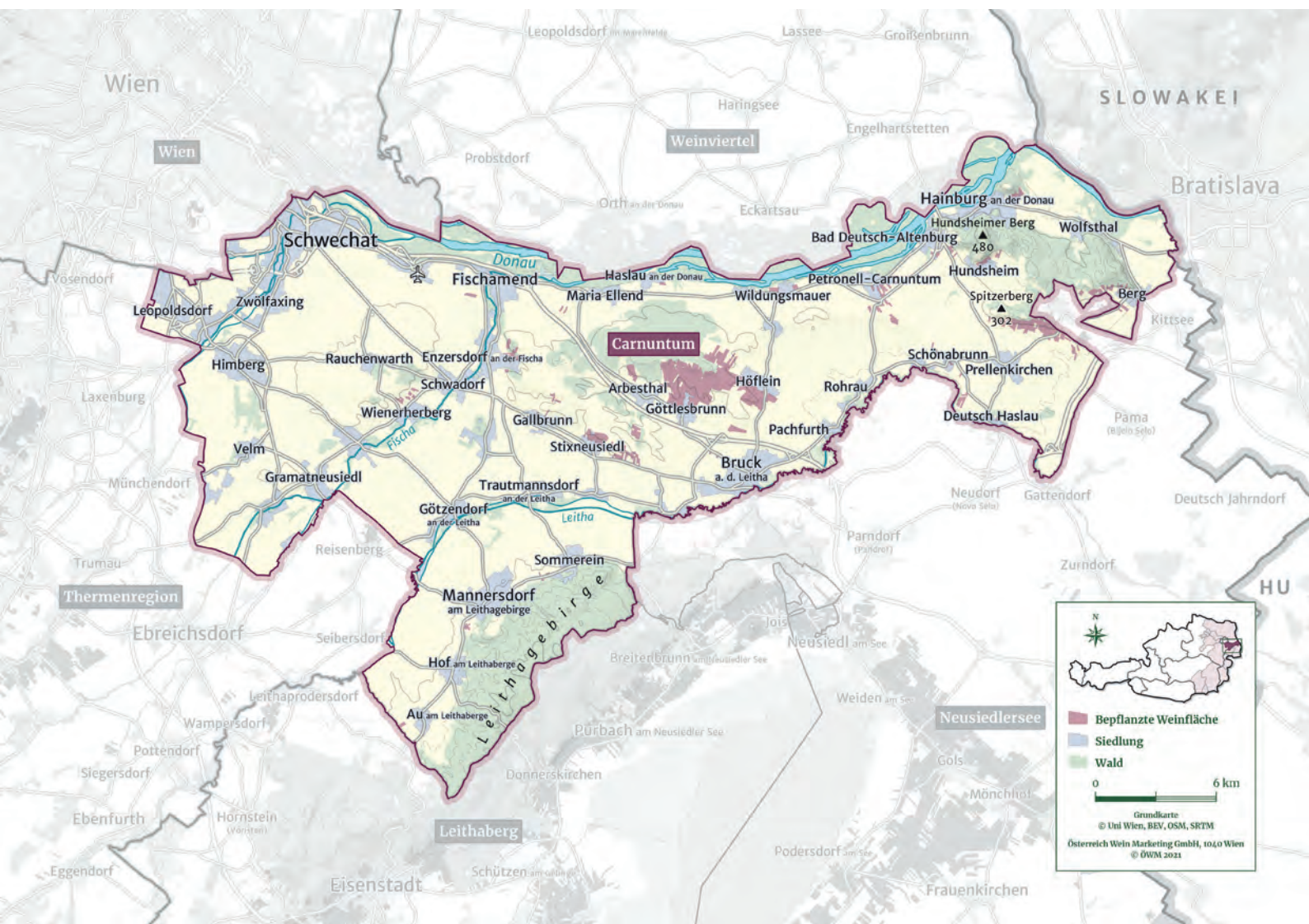
Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:

### Wichtige Weinbauorte:

Göttlesbrunn, Arbesthal, Höflein,  
Petronell, Prellenkirchen

RIEDENKARTEN.at


Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!



# 11.8 THERMENREGION



© ÖWM | Robert Herbst

 <b>Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:</b> Thermenregion DAC, Niederösterreich	 <b>Weinbaufläche:</b> 1.872 Hektar	 <b>Wichtigste Rebsorten:</b> Zierfandler, Rotgipfler, Weißburgunder, Chardonnay, St. Laurent, Pinot Noir
---	---	---

Die Reben der Thermenregion lehnen sich an die Abhänge des Wienerwalds, vom Stadtrand Wiens entlang einer Hügelkette mit dem Anninger als höchster Erhebung bis südlich von Baden. Noch heute regiert im nördlichen Teil um Gumpoldskirchen der Weißwein mit Schwerpunkt auf den autochthonen Sorten Zierfandler (auch Spätrot genannt) und Rotgipfler, während im Süden der Rotwein mit den Sorten St. Laurent und Pinot Noir dominiert. Seit 2023 steht „Thermenregion DAC“ für die gebietstypischen Weine in Rot und Weiß.\*

Schon vor mehr als 2000 Jahren wurden in der klimatisch begünstigten Region südlich von Wien Weinreben kultiviert. Römische Legionäre, die in Carnuntum und Vindobona stationiert waren, brachten Weinstöcke aus ihrer Heimat und Kenntnisse über die Weinerzeugung nach Pannonien. Der Name Thermenregion verweist auf die schwefelhaltigen heißen Quellen von Baden. Im Mittelalter erlebte hier der Weinbau unter Federführung der Zisterziensermönche eine regelrechte Hochblüte. Die Anlage der Rebberge, aber auch der Charakter der Dörfer lassen deutlich den Einfluss aus dem burgundischen Mutterkloster Citeaux erkennen.

Die zisterziensischen Weinbauexperten hatten den Wert dieses außerordentlichen Terroirs sofort erkannt. Die Weinreben profitieren hier vom pannonischen Klimaeinfluss mit heißen Sommern und trockenen Herbsten sowie 1800 Sonnenstunden im Jahr. Ständige Luftbewegung lässt im Herbst die Trauben nach Tau oder Regen rasch abtrocknen.

Es überwiegen lehmige Böden aus feinkörnigen Ablagerungen. Hoher Grobanteil ist häufig, er geht auf verfestigte oder lockere Kiese und Sande mit hohem Kalkgehalt und vielen Resten von Muscheln, Schnecken und anderen Meeresbewohnern zurück. Schutthaltige Hangfußablagerungen helfen bei Entwässerung und Durchwärmung. Im Steinfeld bieten karge Schotterböden den Rotweinsorten ausgezeichnete Bedingungen.

Wer die typischen Weinschätze entdecken möchte, der findet sie als Thermenregion DAC. Wie in vielen anderen DAC-Gebieten auch genießen diese Weine Herkunftsschutz auf drei Ebenen: Die Gebietsweine spiegeln die traditionelle Sortenvielfalt in Weiß und Rot wieder. Dazu gehören z. B. der früher als Vöslauer bezeichnete Blaue Portugieser, der Zweigelt oder der Neuburger und weitere Weine aus der Burgunderfamilie..

Ortsweine aus bekannten Gemeinden wie Perchtoldsdorf, Gumpoldskirchen, Tattendorf oder Wiener Neustadt weisen einen engeren Sortenspiegel auf. Hier sind neben trockenen Weinen auch süße Auslesen, Beerenauslesen oder Trockenbeerenauslesen erlaubt.

An der Spitze der Herkunftspyramide stehen die Riedenweine aus den Sorten-Stars des Gebiets: Rotgipfler, Zierfandler (Spätrot), Weißburgunder, Chardonnay sowie Pinot Noir und St. Laurent.

 Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Das Weinbaugebiet Thermenregion erstreckt sich am Ostrand der Kalkalpen zum Wiener Becken. Nur ein geringer Teil der Weingärten liegt aber direkt auf festem Kalk- und Dolomitgestein oder auf den Sandsteinen und Konglomeraten der Gosau-Gruppe. Die meisten Reben stehen auf Ablagerungen des einstigen Meeres und des Pannonsees im Wiener Becken oder auf kaltzeitlichen Flussschottern in der Ebene des Steinfeldes. Am Beckenrand dominieren Sande, Schotter, Sandsteine, Konglomerate und Brekzien, die aus Gesteinsmaterial der Kalkalpen und Flysch zusammengesetzt sind und von Flüssen aus den aufsteigenden Alpen geliefert wurden. Sie beherbergen berühmte Fundstellen von Fossilien, wie etwa die Gainfarner Sande. In ihnen wurde neben Muscheln, Schnecken und Korallen ein ganzes, etwa 14 Millionen Jahre altes Seekuhskelett gefunden. Beckenwärts stehen die Weingärten vielfach auf feinkörnigen Tonen, Mergeln, Hangschutt oder Kolluvium, darauf entwickeln sich lehmige Böden vielfach mit hohem Kalkgehalt. Ganz im Südosten finden sich einige Weingärten auf der anderen Seite des Wiener Beckens auf kristallinen Schiefen und Karbonaten des Ostalpins, das hier im Rosaliengebirge aufragt.

\*Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Thermenregion DAC in der letzten Phase des parlamentarischen Umsetzungsverfahrens.x

## Thermenregion DAC | seit Jahrgang 2023



### REBSORTEN :

**Gebietswein :** Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Pinot Noir, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt; reinsortig, als Cuvée oder gemischter Satz, kein Rosé

**Ortswein :** Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt; reinsortig oder als Cuvée, kein Rosé

**Riedenwein :** Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Pinot Noir, St. Laurent; reinsortig oder als Cuvée

### STUFEN :

**Gebietswein :** k.A.

**Ortswein :** Einreichung der Prüfnummer ab 1. März (trocken) bzw. 1. Mai (süß) des auf die Ernte folgenden Jahres

**Riedenwein :** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Juli des auf die Ernte folgenden Jahres

### ALKOHOL :

**Gebietswein :** mind. 12 % vol.

**Ortswein & Riedenwein :** mind. 12,5 % vol.

### RESTZUCKER :

**Gebietswein :** trocken

**Ortswein :** trocken oder als Auslese, Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese

**Riedenwein :** weiß : trocken, rot : max. 4 g/l

**GESCHMACKSPROFIL : Gebietswein :** Der Wein darf keinen dominierenden Holzton aufweisen.

### VINIFIZIERUNG :

**Gebietswein :** k.A.

**Ortswein & Riedenwein :** Anreicherung des Weins aus der ortsübergreifenden Weinbaugemeinde Gumpoldskirchen ist nicht zulässig.

### HEKTARHÖCHSTERTRAG :

**Gebietswein & Ortswein :** k.A.

**Riedenwein :** max. 6.000 kg/ha oder max. 4.500 l/ha

### HERKÜNFTE FÜR ORTSWEIN :

Perchtoldsdorf, Gumpoldskirchen, Tattendorf, Wiener Neustadt, Bad Vöslau, Bad Fischau-Brunn, Baden, Berndorf, Eggendorf, Enzesfeld-Lindabrunn, Hölles, Katzelsdorf, Kottlingbrunn, Leobersdorf, Lichtenwörth, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß, Weikersdorf und Wiener Neudorf

### Wichtige Weinbauorte:

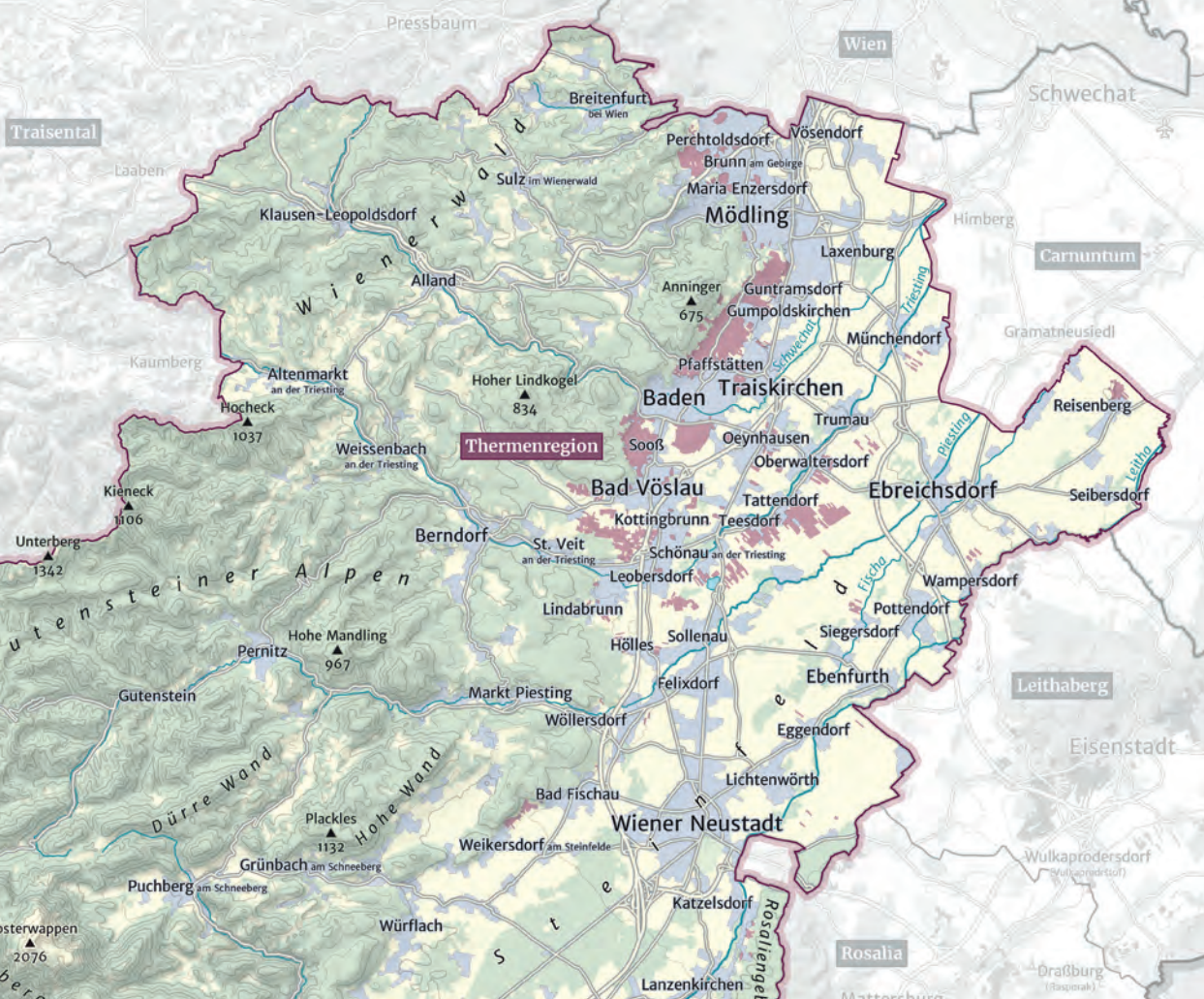
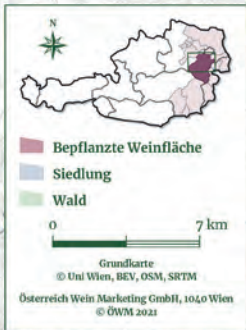
Gumpoldskirchen, Perchtoldsdorf, Tattendorf, Wr. Neustadt, Baden, Sooß, Bad Vöslau

### RIEDENKARTEN.at

Hier geht's zu den definierten Weinherkünften des Gebiets inklusive aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!



Alle Infos zum Gebiet gibt's hier:



# 12. BURGENLAND



© ÖWM / WSNA



## Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:

Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Ruster Ausbruch DAC, Rosalia DAC, Mittelburgenland DAC, Eisenberg DAC, Burgenland



Weinbaufläche:  
11.772 Hektar

*Unter dem Einfluss des kontinental-heißen pannonischen Klimas wachsen im östlichsten Bundesland – dem Burgenland – neben komplexen Weißweinen und außergewöhnlichen Süßweinen mitunter auch die körperreichsten Rotweine Österreichs. Dabei gibt es bei den natürlichen Voraussetzungen nicht zu unterschätzende Unterschiede.*

Ganz im Süden bietet der Eisenberg mit seinem speziellen Boden und einem Hauch steirischer Frische im Klima dem Blaufränkisch beste Bedingungen für Rotweine von feinsten Mineralik und unvergleichlicher Eleganz. Mit dem Ruster Ausbruch ist auch einer der berühmtesten Süßweine der Welt ein Fixpunkt der regionalen Weinidentität. Auf den schwereren Lehmböden des Mittelburgenlandes und im Gebiet Rosalia wachsen Blaufränkisch mit besonderer Fruchttiefe und Länge. Im Hügelland westlich des Neusiedler Sees kann dazu eine ausgeprägte Mineralnote mit spürbarem Tannin kommen.

Der Ostabhang des Leithagebirges mit seinen Kalk- und Schieferböden ist außerdem ein einzigartiges Terroir für komplexe Weißweine, vor allem für Weißburgunder und Chardonnay, aber auch Grünen Veltliner oder für den roten Blaufränkisch. Feine Prädikatsweine, wie der legendäre Ruster Ausbruch, komplettieren die Dreifaltigkeit der burgenländischen Weinkompetenz.

Östlich des Neusiedler Sees dominiert der Blaue Zweigelt mit kraftvollen, saftigen Rotweinen, auch wenn Blaufränkisch und St. Laurent ebenfalls hervorragende Ergebnisse liefern. Der Seewinkel im südlichen Teil des Ostens mit seinem speziellen Mikroklima zählt zu den wenigen großen Süßweinhochburgen der Welt. Hier begünstigt die hohe Luftfeuchtigkeit aufgrund der zahlrei-

chen kleinen „Zicklacken“ im Herbst die Bildung der Edelfäule (*Botrytis cinerea*). Somit können hier regelmäßig große Beeren- und Trockenbeerenauslesen gewonnen werden. Neben einigen anderen Sorten wie Chardonnay, Scheurebe oder Traminer erreicht in dieser Form besonders der Welschriesling höchstes Qualitätsniveau.

Eine der besonderen Qualitäten der burgenländischen Weinwirtschaft ist der Pioniergeist der Winzer\*innen. So erreichten in den letzten Jahren auch Weine aus internationalen Rebsorten und kraftvolle Rotwein-Cuvées höchste Anerkennung.

Seit dem ersten herkunftstypischen Wein des Burgenlandes, dem Mittelburgenland DAC (mit dem Jahrgang 2005), haben sich bisher auch der Leithaberg DAC, Eisenberg DAC und der Neusiedlersee DAC etabliert. Mit der Ernennung der ehemaligen Großlage Rosalia zu einem eigenständigen DAC-Gebiet 2018 und der Einführung des Ruster Ausbruch DAC schließt sich der Kreis der burgenländischen DAC-Familie.

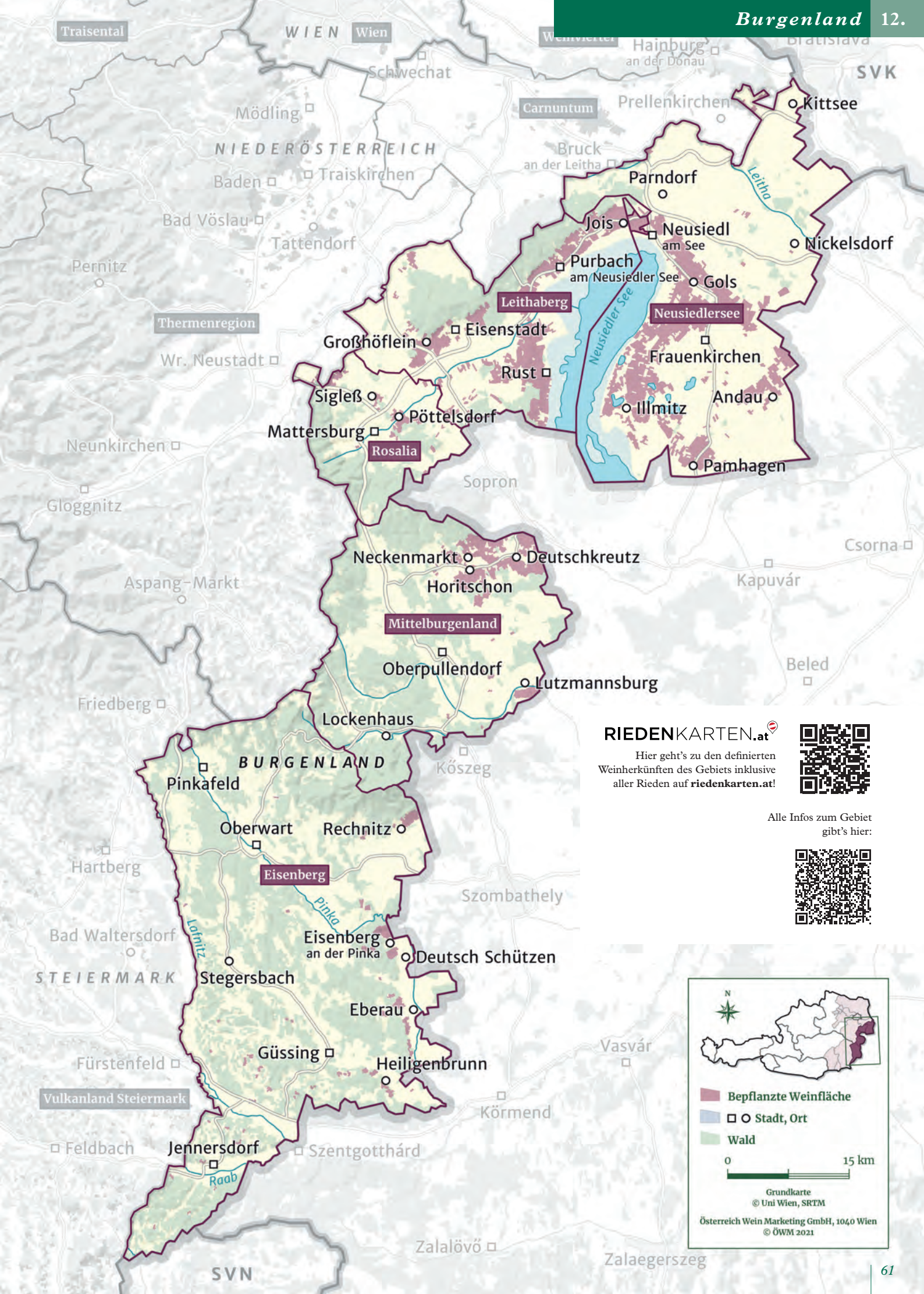
 Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Das Burgenland wird aus dem Steirischen und Pannonischen Becken sowie aus dem Ostalpin und dem Penninikum aufgebaut. Das Ostalpin besteht aus mehreren Gesteinsdecken und in tektonischen Fenstern ist das tiefere Stockwerk des Penninikums zugänglich. Die Ablagerungen des Quartärs sind im Norden des Landes besonders verbreitet.

Mit einem Anteil über 60 % dominieren die grobkörnigen, unterschiedlich karbonatischen sandigen Kiese alter Donau-Flussläufe, insbesondere die Seewinkelschotter, die etwa ein Drittel aller Weingärten des Landes tragen. Die Seewinkelschotter sind nur lokal von feinen Sedimenten bedeckt, bei den älteren Terrassen ist eine lehmige, häufig kalkarme Deckschicht großflächig zu beobachten.

Ein gutes Drittel der Weingärten steht auf den Ablagerungen des Neogens der Becken. Die Ablagerungen variieren stark, sowohl Korngrößenverteilung als auch Karbonatgehalt und Verfestigung betreffend: Die Bandbreite reicht von teils schluffigen, teils fast reinen und kalkfreien Tonen im Mittelburgenland bis zum festen Leithakalk. Der Anteil von Weinflächen auf Festgesteinen ist gering, bringt aber ein buntes Spektrum mit, das Dolomit und Kalkstein, Kalk-, Ton- und Glimmerschiefer, Gneisen, Amphiboliten und Serpentiniten umfasst.



**RIEDENKARTEN.at**

Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!



Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:



**Legend:**

- Bepflanzte Weinfläche
- ○ Stadt, Ort
- Wald

0 15 km

Grundkarte  
© Uni Wien, SRTM  
Österreich Wein Marketing GmbH, 1040 Wien  
© ÖWM 2021

# 12.1 NEUSIEDLERSEE



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Neusiedlersee DAC, Burgenland



**Weinbaufläche:**  
6.110 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Zweigelt, Welschriesling (süß)

*Das Weinbaugebiet Neusiedlersee östlich des Neusiedler Sees reicht von den Hügeln und der großen Weinstadt Gols über den flachen Heideboden bis hinunter in den melancholischen Seewinkel. Hier reift an den Ufern des flachen Steppensees eine große Sortenvielfalt heran. Seit 2012 steht Neusiedlersee DAC für vom Klima und Boden geprägte fruchtbare und harmonische Rotweine der Sorte Zweigelt, die es auch mit der Zusatzbezeichnung Reserve gibt.*

Das Neusiedlersee-DAC-Gebiet umfasst den politischen Bezirk Neusiedl am See mit Ausnahme der Gemeinden Winden und Jois. Es erstreckt sich vom Nord- über das Ostufer des Neusiedler Sees und weist eine Rebfläche von rund 6.000 ha auf, von denen rund 1.500 ha mit Österreichs meistverbreiteter Rotweinsorte Zweigelt bepflanzt sind. Somit ist es das größte Gebiet mit Weinen einer geschützten Herkunft im Burgenland. Das Terroir ist geprägt von sandig lehmigen Böden mit unterschiedlich starkem Schotteranteil. Weiters findet man sowohl kalkreiche Schotterböden, als auch kalkarme reine Schotterböden bis hin zu salzigen und leichten, sandigen Böden.

Das Gebiet liegt im Herzen der pannonischen Klimazone. Charakteristisch für dieses Klima sind heiße, trockene Sommer mit moderaten Niederschlägen und kalte, schneearme Winter. Ein wichtiger Faktor für das Mikroklima ist der Neusiedler See, der größte Steppensee Mitteleuropas. Im Sommer heizt sich die große Wasserfläche auf und gibt nachts die gespeicherte Wärme langsam an die Umgebung ab. Die leichte nächtliche Abkühlung fördert die Ausbildung einer kühlen Frucht und erhält die notwendige Säure, die die Weine auszeichnet. Der trockene Neusiedlersee DAC ist ein fruchtig-würziger, harmonischer Zweigelt mit einem typischen Duft nach Herzkirsche, fein unterlegt durch dunkle Beerenfrucht und dezente Kräuteranklänge. Neusiedlersee DAC Reserve-Rotweine sind vielschichtige, kräftige Zweigelt mit einem klaren Aromaspektrum von der Schwarzkirsche über Brombeere bis hin zu

Holunderbeeren. Ergänzt wird die Frucht durch Würze und mineralische Töne. Diese Weine kommen erst nach einer Reifezeit von über einem Jahr auf den Markt und haben ein großes Potenzial. Zu den herkunftstypischen DAC-Weinen zählen schließlich auch die weltberühmten Prädikatsweine des Gebiets: Spätlese- und Auslese-Weine in der Stufe Neusiedlersee DAC ebenso wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen als Neusiedlersee DAC Reserve. Hohe Luftfeuchtigkeit und herbstliche Nebelinfälle begünstigen besonders in den Weingärten zwischen den zahlreichen kleinen Salzlacken („Zicklacken“) im südlichen Seewinkel die Bildung der begehrten Edelfäule (*Botrytis cinerea*) als Basis für edelsüßen Neusiedlersee DAC Reserve, speziell auch aus der Rebsorte Welschriesling. Diese Spezialitäten haben wesentlich dazu beigetragen, den Seewinkel in der ganzen Welt bekannt zu machen.

Mit der Herkunftsbezeichnung „Burgenland“ kommen Rotweine von internationalem Format auch aus anderen Sorten, etwa Blaufränkisch, St. Laurent oder Pinot Noir, auf den Markt: reinsortig oder als Cuvée. Ebenso firmieren unter dieser Herkunftsbezeichnung balancierte Weißweine mit schönem Körper: neben Welschriesling vor allem Weißburgunder und Chardonnay sowie aromatische Sorten. Als Ausgleich zum weinkulinarischen Verwöhnprogramm bieten sich Radtouren, Reiten oder Wassersport an. Kulturelle Glanzlichter setzt das Schloss Halbturn mit Ausstellungen und Konzerten rund ums Jahr.



Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Das Weinbaugebiet Neusiedlersee ist von den nahezu ebenen Schotterflächen des Seewinkels und der Parndorfer Platte geprägt. Die Parndorfer Platte wird aus mehreren Niveaus pleistozäner Donau-Talböden gebildet, die gegen Südosten immer tiefer liegen und jünger werden. Die Schotter sind schluffig-sandig, quarzreich, führen wenig Karbonat (Kalkstein, Dolomit) und werden immer von Lehm überlagert. Den Sockel der Schotter bilden feinkörnige, wechselnd kalkig-dolomitische, schluffig-tonige, manchmal auch sandige Ablagerungen des Pannon Sees. Sie tragen die Weingärten an dem von Nordwest nach Südost ziehenden Abhang von der Platte zum See hin. Die Seewinkelschotter sind ebenfalls quarzreich, haben aber einen deutlichen Anteil an Karbonaten (Kalkstein, Dolomit), sind weniger verwittert und werden nur lokal von feinkörnigen, meist kalkigen Sedimenten überlagert.



## Neusiedlersee DAC | seit Jahrgang 2011

Umfasst den politischen Bezirk Neusiedl am See mit Ausnahme der Gemeinden Winden und Jois.

### REBSORTE:

**Neusiedlersee DAC:** trocken: Zweigelt; fruchtsüß: alle weißen Qualitätsweinsorten

**Neusiedlersee DAC Reserve:** trocken: Zweigelt; edelsüß: alle weißen Qualitätsweinsorten

### STUFEN:

**Neusiedlersee DAC:** Einreichung der Prüfnummer ab 1. Februar (trocken) bzw. 1. Jänner (fruchtsüß) des auf die Ernte folgenden Jahres

**Neusiedlersee DAC Reserve:** Einreichung der Prüfnummer ab 1. Februar (trocken) bzw. 1. April (edelsüß) des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres

### ALKOHOL:

**Neusiedlersee DAC:** trocken: mind. 12,0 % vol.; fruchtsüß: k. A.

**Neusiedlersee DAC Reserve:** trocken: mind. 13,0 % vol.; edelsüß: k. A.

### RESTZUCKER:

**Neusiedlersee DAC:** trocken: max. 4 g/l; fruchtsüß: mind. 45 g/l

**Neusiedlersee DAC Reserve:** trocken: max. 4 g/l; edelsüß: mind. 45 g/l

### GESCHMACKSPROFIL:

**Neusiedlersee DAC:** trocken: sortentypisch, fruchtig, würzig, Ausbau im Holzfass oder Stahltank; fruchtsüß: k. A.

**Neusiedlersee DAC Reserve:** trocken: sortentypisch, fruchtig, würzig, kräftig, Ausbau im traditionellen großen Holzfass oder Barrique; edelsüß: k. A.

### Wichtige Weinbauorte:

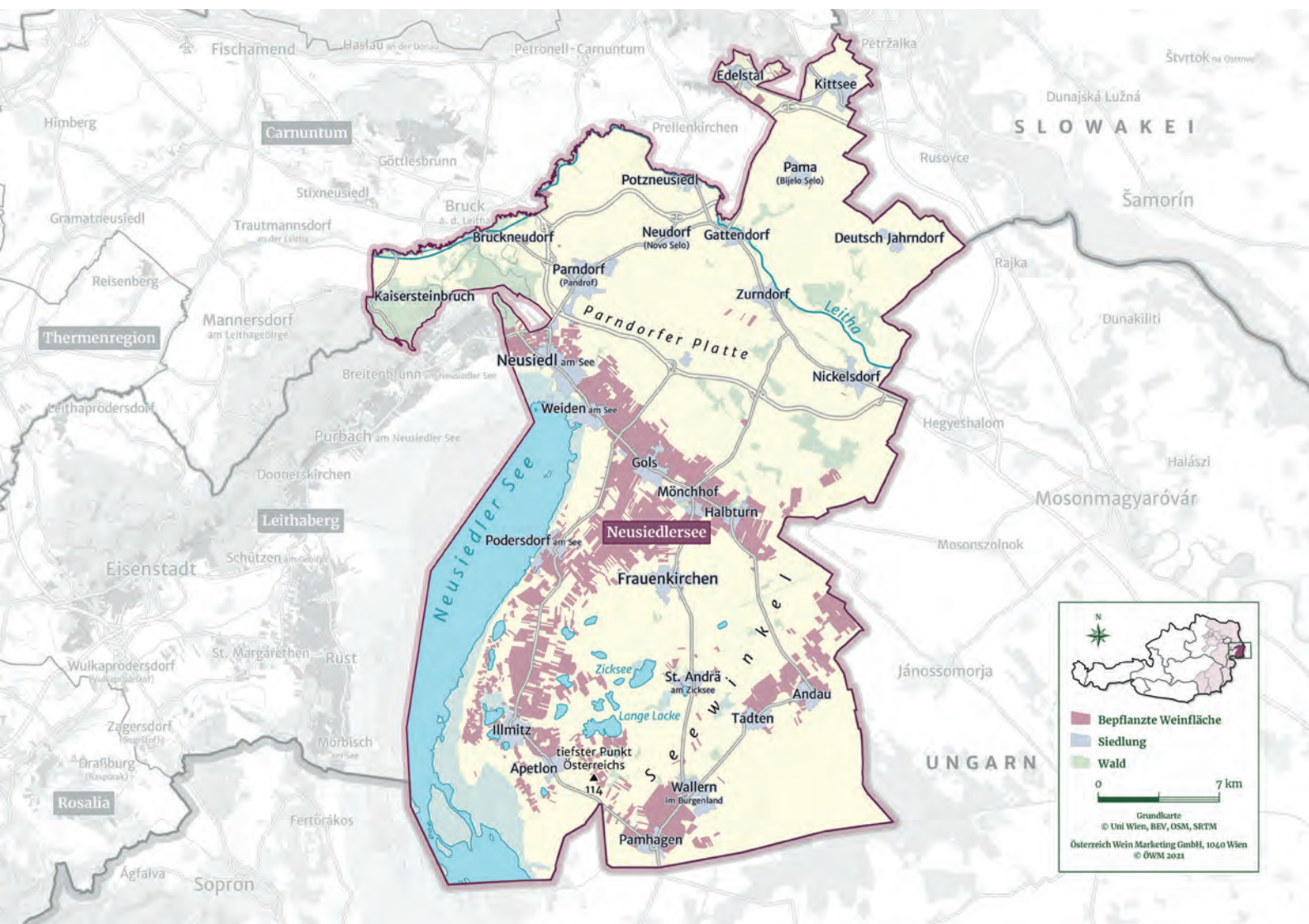
Gols, Mönchhof, Halbturn,  
Podersdorf, Frauenkirchen, Illmitz,  
Apetlon, Andau

RIEDENKARTEN.at

Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at/](http://riedenkarten.at/)!



Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:



## 12.2 LEITHABERG (INKL. RUST)



© ÖWM | Robert Herbst



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Leithaberg DAC, Burgenland



**Weinbaufläche:**  
2.875 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Weißburgunder, Chardonnay, Blaufränkisch

*Am Leithagebirge sind die Allrounder zu Hause. Kaum ein anderes Weinbaugebiet erlaubt eine solche Vielfalt an Weintypen wie hier am Westufer des Neusiedler Sees. Leithaberg-DAC-Weine können sowohl rot als auch weiß sein und weisen immer eine gebietstypische Mineralität, Spannung und Lebendigkeit auf.*

Das Weinbaugebiet Leithaberg an der burgenländischen Seite des Leithagebirges, westlich des Neusiedler Sees, zählt zu den ältesten Weinbauzonen der Welt. Funde von Traubenkernen als Grabbeigabe in einem keltischen Hügelgrab der Hallstattkultur von Zagersdorf aus dem 8. Jahrhundert vor Christus gehören zu den ältesten Nachweisen des Weinbaus in Mitteleuropa. Charakteristisch für diese Gegend sind die zum Neusiedler See hin abfallenden Weingärten mit ihren zahllosen Mandel-, Kirsch- und Pfirsichbäumen.

Die trockenen Weine sind geprägt von den Böden am Abhang des Leithagebirges, wo zwischen kalkreichen Schichten immer wieder saure kristalline Schiefer und Gneise auftauchen. Der Muschelkalk – rund 15 Millionen Jahre alt – gibt den Weinen eine leicht salzige Note und Eleganz, der Schiefer verleiht ihnen die nötige Spannung und Rückgrat. Klimatisch bringt der Neusiedler See durch seine warmen Winde die wichtige Reife in den Wein, das Gebirge hingegen nächtliche Kühle und somit Fruchtigkeit, Frische, Finesse und Lebendigkeit.

Die besonders gebietstypischen Weine werden unter der Bezeichnung Leithaberg DAC vermarktet. Der weiße Leithaberg DAC darf aus den Sorten Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger oder Grüner Veltliner erzeugt werden. Zugelassen sind auch Cuvées aus diesen Sorten. Der rote „Leithaberg“ stammt aus der Sorte

Blaufränkisch. Reift er im Holzfass, soll die Holznote dabei jedoch dezent im Hintergrund wirken und den Charakter, die Eleganz und die Spannung unterstützen, nicht aber überdecken. Weißer oder roter Leithaberg DAC ist immer mineralisch und relativ kräftig im Charakter. Daneben wird im Gebiet westlich des Neusiedler Sees eine große Vielfalt anderer Sorten und Stile gepflegt, die meist unter der Bezeichnung „Burgenland“ vermarktet werden.

Das Gebiet mit vielen leistungsfähigen Weinbaubetrieben ist auch ein weintouristisches Mekka. (Wein-)Kultur als Rahmenprogramm bieten u. a. die Landeshauptstadt Eisenstadt mit dem berühmten Schloss Esterházy, Mörbisch mit den Seefestspielen, Sankt Margarethen mit den Musikfestspielen im Römersteinbruch oder die Weinakademie in Rust.

### Geologie

Die ältesten Gesteine sind die sauren Schiefer und Gneise des Ostalpins, die den zentralen Teil des Leithagebirges aufbauen und die höchstgelegenen Weingärten zwischen Breitenbrunn und Donnerskirchen sowie einzelne Weingärten um Eisenstadt und Oslip tragen. Das markanteste Gestein des Gebietes aber ist der Leithakalk. Er ist im ruhigen Flachwasser des warmen Meeres entstanden, das vor 16 bis 11 Millionen Jahren das Leithagebirge umspülte und Platz für kleine Riffe bot. Der Leithakalk ist ein fester, heller Algenkalkstein und reich an Resten von Meeresgetier wie Muscheln, Schnecken und Haien. Im Gegensatz dazu stehen die etwas älteren, quarzreichen, sandigen Schotter des Ruster Höhenzuges. Durch eine tektonische Versetzung von den Leithakalken getrennt, liegen hier zwei sehr unterschiedliche Ausgangsgesteine für einerseits saure und andererseits kalkige Weinbergböden direkt nebeneinander. In den tieferen Lagen stehen die Weingärten auf lockeren, meist kalkigen Schluffen, Sanden und Kiesen des Pannischen Beckens sowie auf Lehm, Seeton und kiesigen Flussablagerungen.

## Leithaberg DAC | rot: seit Jahrgang 2008; weiß: seit Jahrgang 2009

Umfasst den politischen Bezirk Eisenstadt Umgebung, die Freistädte Eisenstadt und Rust und die Gemeinden Jois und Winden sowie einige Rieden in der Gemeinde Neusiedl am See.

### REBSORTEN:

Pinot Blanc/Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner oder eine Cuvée dieser Sorten; Blaufränkisch

### STUFEN:

#### Gebietswein:

Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Februar (weiß) bzw. ab 1. Mai (rot) des auf die Ernte folgenden Jahres

#### Ortswein & Riedenwein:

Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres (weiß) bzw. ab 1. Mai des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres (rot)

### RESTZUCKER:

**Weiß:** trocken

**Rot:** unter 2,5 g/l

### GESCHMACKSPROFIL:

gebietstypisch, engmaschig, würzig, elegant, mineralisch, kein bis kaum merkbarer Holzton

### Wichtige Weinbauorte:

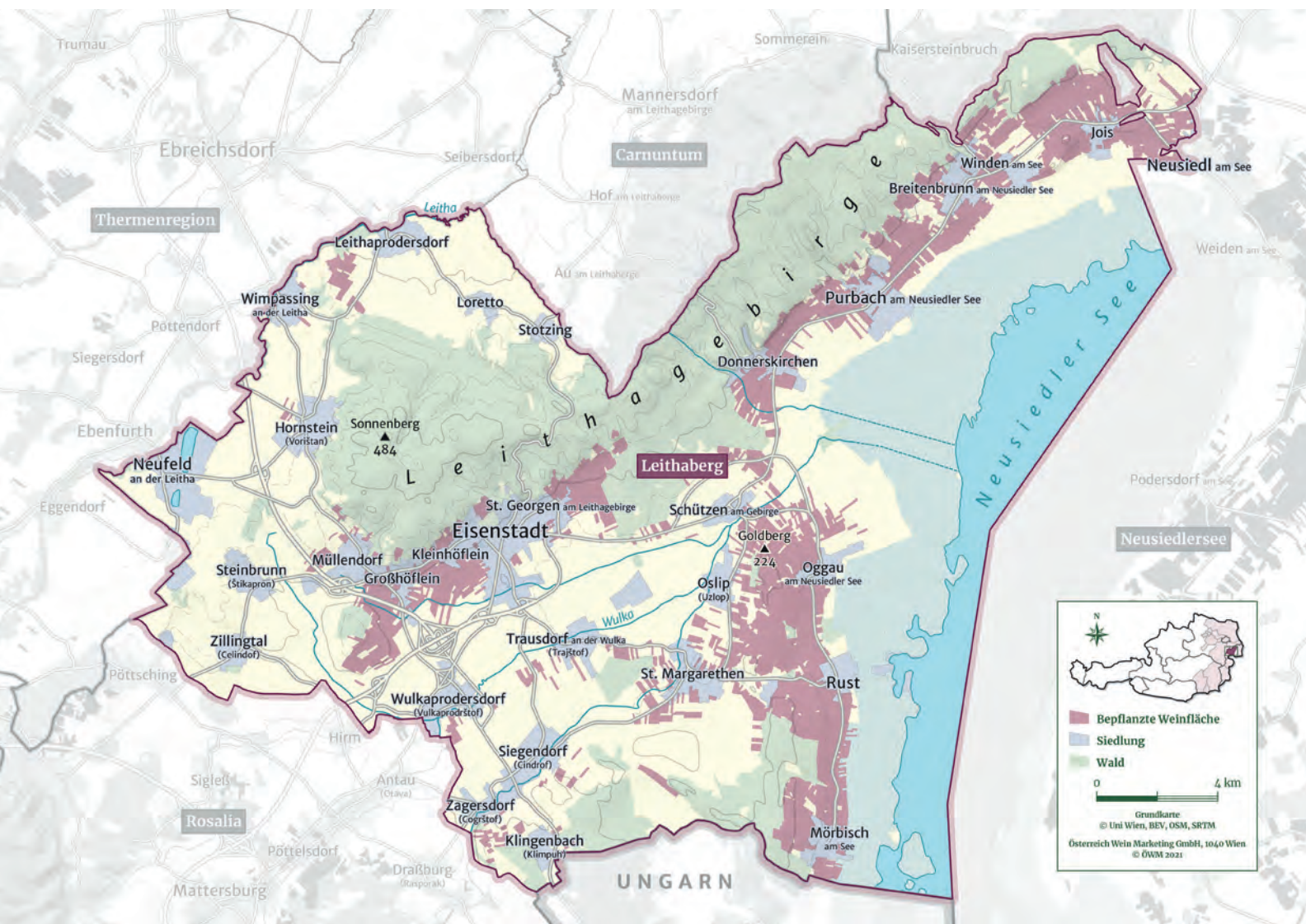
Jois, Winden, Purbach, Rust,  
Donnerskirchen, Schützen, Oggau,  
Mörbisch, Großhöflein

### RIEDENKARTEN.at

Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](http://riedenkarten.at)!



Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:



## 12.2.1 RUST



© ÖWM / WSNA



### Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:

Ruster Ausbruch DAC, Leithaberg DAC, Burgenland



### Wichtigste Rebsorten:

Weißburgunder, Chardonnay, Muskateller, Furmint, Blaufränkisch

*Am Westufer des Neusiedler Sees liegt mit der Freistadt Rust einer der traditionsreichsten Weinorte Österreichs. Hier entsteht neben typisch mineralischen roten und weißen Leithaberg-DAC-Weinen auch der legendäre süße Ruster Ausbruch, der seit 2020 per DAC-Verordnung geschützt ist.*

Eingebettet in das Weinbaugebiet Leithaberg und auf ihrer Ostseite zum Neusiedler See hin geöffnet, befindet sich eine Stadt mit gerade einmal 2.000 Einwohnern, aber einer reichen Weinbaugeschichte: Rust. Bereits im Mittelalter konnten die Ruster Weingüter mit ihren hervorragenden Weinen ein dichtes Handelsnetz bis nach Bayern und Polen spannen. 1524 gewährte die ungarische Königin Maria den Ruster Winzer\*innen das Privileg, als frühen Herkunftsschutz ein großes „R“ in ihre Weinfässer einzubrennen. Der ausgezeichnete Ruf des süßen Ruster Ausbruchs sorgte für Wohlstand in der Stadt und trug schließlich sogar zum offiziellen Aufstieg Rusts bei: 1681 erkaufte sich die Bürger mit 60.000 Gulden und 500 Eimern (ca. 30.000 Liter) Ausbruchwein bei Kaiser Leopold I. den Titel einer königlichen Freistadt. Bis heute spielt der Weinbau in Rust eine zentrale Rolle: Die Weinakademie Österreich ist hier beheimatet, und alteingesessene Weinbaufamilien produzieren auf der städtischen Rebfläche Weiß-, Rot- und Süßweine von einzigartiger Stilistik. Während die vom Leithakalk geprägten Böden im Norden eine hervorragende Basis für Blaufränkisch und Burgundersorten sind, entstehen im Süden auf dem quarzreichen, typischen „Ruster Schotter“ vorwiegend feingliedrig-mineralische Weißweine – auch aus der seltenen, traditionsreichen Sorte Furmint, die als ehemals bedeutendste Rebsorte des Burgenlandes aktuell eine Renaissance erfährt. Klimatisch ist Rust – wie das gesamte Gebiet Leithaberg – geprägt vom pannonischen Einfluss, der Temperaturregulation des Neusiedler Sees und Ausläufern kühlender Fallwinde des Leithagebirges. Bei vollreifer Frucht besitzen die Weine somit immer auch Würze, Mineralik und Finesse. Trockene Weine aus

Rust dürfen seit 2020 als Leithaberg DAC deklariert werden, sofern sie die Anforderungen der entsprechenden Verordnung erfüllen (sh. S. 65).

Der größte Schatz bleibt aber der Ruster Ausbruch, ein edelsüßer Wein mit jahrhundertealter Tradition und internationalem Renommee, der seit dem Jahr 2020 mit einer eigenen DAC-Verordnung geschützt wird. Grundsätzlich entspricht der Ruster Ausbruch DAC einer Trockenbeerenauslese; verwendet werden dürfen dabei nur Trauben weißer Qualitätsweinsorten aus dem Gebiet der Freistadt Rust, die vom Edelschimmel *Botrytis cinerea* befallen und eingeschrumpft sind. Der Begriff „Ausbruch“ stammt von der aufwändigen Handselektion der geeigneten Beeren, dem sogenannten „Ausbrechen“. Prägend ist das feine Süße-Säure-Spiel, das den Ruster Ausbruch bei höchster Konzentration niemals zu üppig geraten lässt und zu einem sehr vielseitigen Speisenbegleiter macht. Alle Weine, die nicht als Leithaberg DAC oder Ruster Ausbruch DAC auf den Markt kommen, tragen die Herkunftsbezeichnung „Burgenland“. Dazu zählt vor allem die Sortenvielfalt bei den trockenen Weinen, aber auch süße Spezialitäten wie Auslesen und Beerenauslesen. Neben dem Wein lockt Rust mit seinem bezaubernden historischen Stadtkern, dessen Rauchfänge jährlich von Nestern durchziehender Storchfamilien geschmückt werden. Von März bis August prägen die Zugvögel das Stadtbild so sehr, dass Rust den Beinamen „Stadt der Störche“ erhalten hat. Ein breites Freizeitangebot am Neusiedler See und feine kulinarische Adressen in der Stadt oder der näheren Umgebung runden das touristische Angebot ab.



Geologische Bundesanstalt

### Geologie

Die geologischen Verhältnisse der Stadt Rust sind besonders markant: Im Süden herrschen die quarzreichen Ruster Schotter und Sande vor, während im Norden der etwas jüngere Leithakalk dominiert. Der Leithakalk ist im ruhigen Flachwasser des warmen Meeres entstanden, das vor 16 bis 11 Millionen Jahren das kristalline Grundgebirge, heute im Inneren des Ruster Höhenzuges, umspülte und Platz für kleine Riffe und zahlreiche Meeresbewohner bot. Die Ruster Schotter und Sande gehen auf einen früheren Fluss zurück, der Quarze, Quarzite, Gneise und Glimmerschiefer aus den aufsteigenden Alpen mit sich brachte und als gerundete Kiesel und Sand hier ablagerte. Durch eine tektonische Versetzung von den Leithalkalen getrennt, liegen also in Rust zwei sehr unterschiedliche Ausgangsgesteine für einerseits saure und andererseits kalkige Weinbergböden direkt nebeneinander. In den tiefen Lagen zum See hin stehen die Weingärten auf abgeschwemmten Lehmen und jungen Seetonen.

## Ruster Ausbruch DAC

**GEBIETSABGRENZUNG:** Der Wein muss ausschließlich aus Trauben bereitet worden sein, die aus der Freistadt Rust stammen.

**REBSORTEN:**

eine oder mehrere weiße Qualitätsweinsorten

**TRAUBENMATERIAL:** botrytisbefallene, auf natürliche Weise am Stock geschrumpfte Beeren

**STUFE:**

**Ruster Ausbruch DAC:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. April des auf die Ernte folgenden Jahres

**MINDESTMOSTGEWICHT:** 30 °KMW

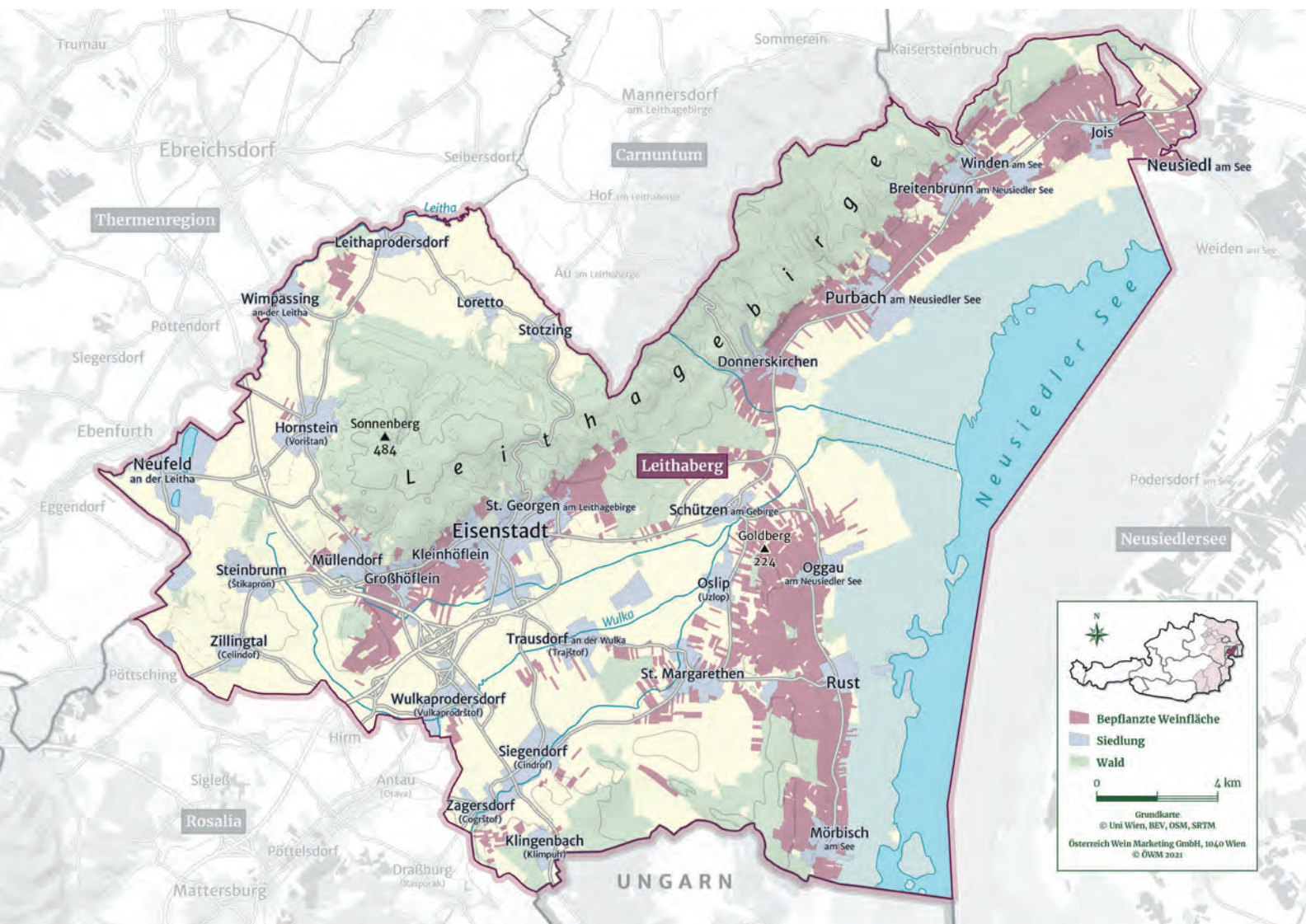
**RESTZUCKER:**

mind. 45 g/l

Alle Infos zur Herkunft gibt's hier:

**RIEDENKARTEN.at**

Hier geht's zu den definierten Weinherkünften des Gebiets inklusive aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!



## 12.3 ROSALIA



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Rosalia DAC, Burgenland



**Weinbaufläche:**  
241 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Blaufränkisch, Zweigelt

*Am Osthang des Rosaliengebirges, das sich entlang der niederösterreichisch-burgenländischen Grenze erstreckt, liegt das Weinbaugebiet Rosalia. Pannonisches Klima und Lehmböden aller Art bieten dort perfekte Voraussetzungen für den Anbau von Blaufränkisch und Zweigelt, den beiden prominentesten Rebsorten des Gebiets.*

2018 von einer Großlage zu einem Weinbaugebiet „befördert“, blickt das Rosalia-Gebiet auf eine lange Weinbautradition zurück: Bereits vor mehr als 2500 Jahren erkannten die Kelten das Potenzial der Gegend für den Anbau von Weinreben. Die Kombination aus pannonischem Klima und geologisch jungen Ablagerungen eines Urmeeres begünstigt den Weinbau. Die Trauben in der Rosalia nehmen tagsüber die volle Sonnenkraft des Burgenlandes auf und kühlen abends durch die Nähe zu den Ausläufern der Alpen wieder ab. Heute sind rund 240 ha landwirtschaftliche Fläche mit Weinreben bestockt und bilden in erster Linie die Basis für kräftig-würzige Rotweine sowie fruchtig-finessenreiche Rosé-Weine.

An der Spitze der gepflanzten Rebsorten steht unangefochten der Blaufränkisch: Er wächst auf rund 50 % der Weinbaufläche, gefolgt vom Zweigelt. Aus diesen beiden Rebsorten dürfen seit 2018 auch gebietstypische Rotweine mit der Herkunftsbezeichnung „Rosalia DAC“ erzeugt werden. Die schweren Böden bringen kräftige Weine hervor, die in ihrer Gebietstypizität Fruchtigkeit, Würze und Finessenreichtum zeigen. Neben dem Rotwein spielen auch Rosé-Weine eine bedeutende Rolle. Dafür dürfen nicht nur die Rebsortenstars des Gebiets, sondern auch weitere

verbreitete Rotweinsorten verwendet werden, sofern sie Qualitätsweinsorten sind. Das Ergebnis, der Rosalia DAC Rosé, fällt fruchtig und frisch, jedoch auch würzig aus – gebietstypisch eben.

Darüber hinaus birgt Rosalia durch weite, naturbelassene Flächen, von denen einige den Naturpark Rosalia-Kogelberg bilden, seltene Obstsorten, Erdbeeren, Edelkastanien und die Nähe zur Landeshauptstadt Eisenstadt beachtliches touristisches Potenzial.

### Geologie

Der südwestliche Teil des Gebietes ist aus kristallinen Gesteinen aufgebaut, daran schließen gegen Nordosten immer jüngere Neogen-Sedimente des Wiener Beckens an. Die Abfolge beginnt mit grobem Blockwerk in sandig-lehmigem Bindemittel, die von tonig-schluffigen, untergeordnet kiesigen Sanden überlagert werden. Darauf liegen die Weingärten südlich und westlich Mattersburg und bei Draßburg. Auch die tiefen Lagen von Walbersdorf, vom Marzer Kogel und fast bis Schattendorf gründen auf diesen Ablagerungen des ehemaligen Meeres, das vor etwa 16 bis 12 Millionen Jahren den Saum des Rosaliengebirges umspülte. Gegen Norden und Nordosten schließt daran ein Streifen etwas jüngerer, wiederum vorwiegend sandiger Ablagerungen und daran noch einmal geologisch jüngere sandige Sedimente, die bereits Ablagerungen des ehemaligen Pannon Sees repräsentieren. In diesen Bereichen liegen die Rieden von Pöttelsdorf, Sigleß, Bad Sauerbrunn und die nördlich Antau gelegenen Weingärten. Kies-dominierte Weingartenböden sind selten und bei Neudörfel und Baumgarten zu finden. In den Weingärten der südlichen Rieden dominieren kalkarme bis wechselnd kalkhaltige Böden, während in den zentralen und nördlichen Rieden kalkhaltige bis stark kalkhaltige Böden dominieren.

## Rosalia DAC & Rosalia DAC Rosé | seit Jahrgang 2017

### REBSORTEN:

**Rosalia DAC:** Blaufränkisch, Zweigelt

**Rosalia DAC Rosé:** eine oder mehrere rote Qualitätsweinrebsorten

### STUFEN:

**Rosalia DAC Gebietswein & Rosalia DAC Rosé:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres

**Rosalia DAC Ortswein & Rosalia DAC Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. November des auf die Ernte folgenden Jahres

### ALKOHOL:

**Rosalia DAC:** mind. 12,0 % vol.

**Rosalia DAC Rosé:** k.A.

### RESTZUCKER:

**Rosalia DAC:** max. 4 g/l

**Rosalia DAC Rosé:** trocken

### GESCHMACKSPROFIL:

**Rosalia DAC:** finessenreich, fruchtig, würzig, aromatisch

**Rosalia DAC Rosé:** frisch, fruchtig, würzig

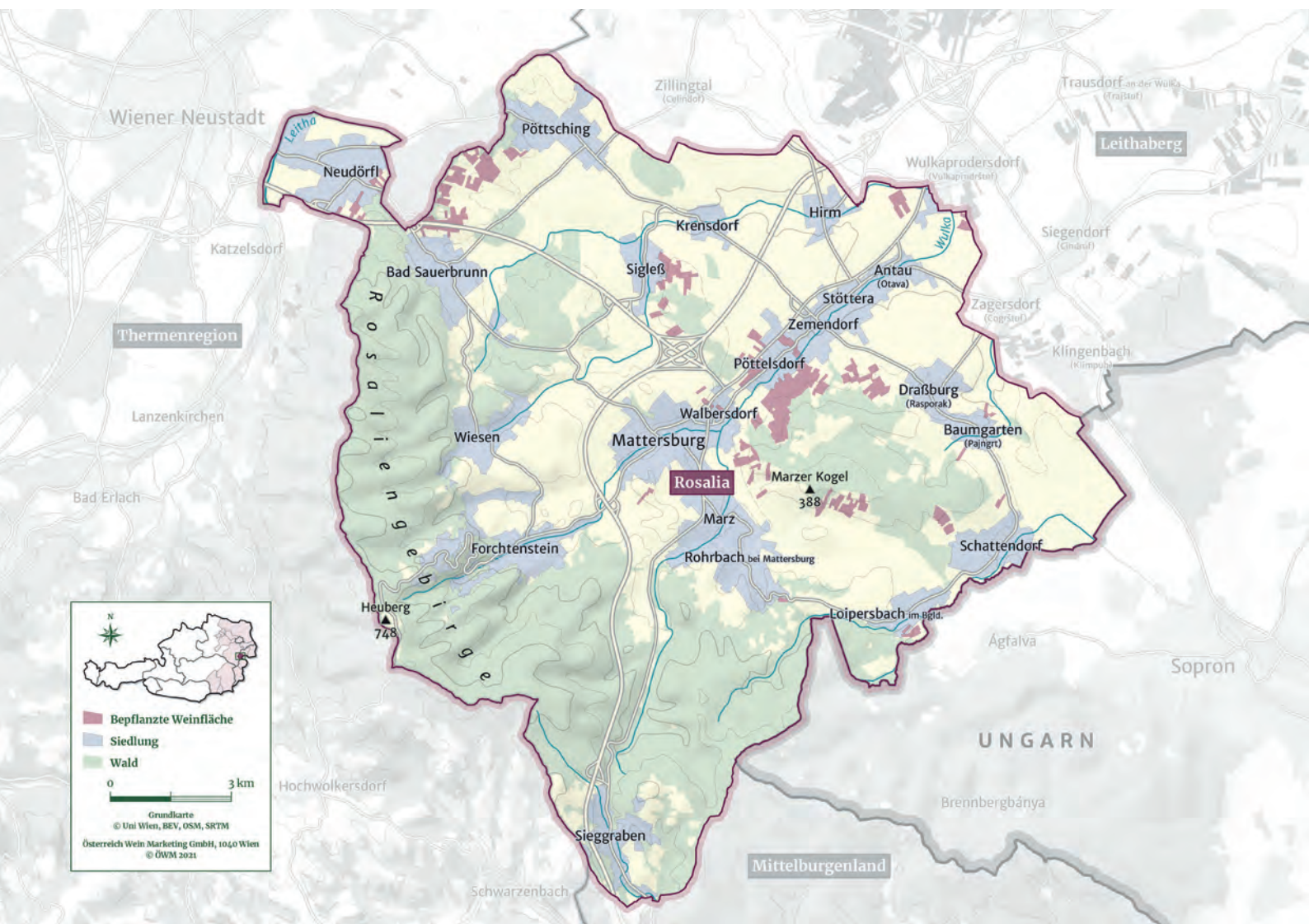
Alle Infos zum Gebiet gibt's hier:

### Wichtige Weinbauorte:

Pöttelsdorf, Neudörf, Sigleß, Stöttera, Bad Sauerbrunn

RIEDENKARTEN.at

Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](http://riedenkarten.at)!



## 12.4 MITTELBURGENLAND



© ÖWM / WSNA



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Mittelburgenland DAC, Burgenland



**Weinbaufläche:**  
2.035 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Blafränkisch

Eine Rotweinsorte spielt auf der Rebfläche des Weinbaugebietes Mittelburgenland die Hauptrolle: der Blafränkisch, der in Form von DAC-Weinen seine Herkunft idealtypisch repräsentiert. Vier Gemeinden geben den Ton an: Deutschkreutz, Horitschon, Lutzmannsburg und Neckenmarkt. Als bedeutendstes Anbaugebiet Österreichs für diese Sorte wird das Mittelburgenland auch „Blafränkischland“ genannt.

Überquert man den Siegraben südlich des Neusiedler Sees und fährt in Richtung der ungarischen Grenze, landet man im Zentrum der österreichischen Rotweinkultur. Der erste Eindruck der Weinlandschaft mit den dicht bewaldeten Hängen lässt kaum glauben, dass auch hier der Einfluss des Neusiedler Sees maßgeblich ist. Ende der 1970er- und Anfang der 1980er-Jahre wurden in diesem Gebiet erstmals Rotweine mit Identität gekeltert, und der Auslöser des großen Aufschwungs ist bis heute die Sorte Blafränkisch.

Mit der Blafränkisch-Rebe ist es gelungen, einen weltweit unverwechselbaren, gebietstypischen Rotwein zu schaffen, der seit 2005 auch DAC-Status in drei Stufen genießt: Mittelburgenland DAC, Mittelburgenland DAC mit Riedenbezeichnung und Mittelburgenland DAC Reserve. Die Weine haben in der Jugend eine dunkle, purpur-violette Farbe und ein charakteristisch-würziges, sehr fruchtiges Bukett nach Waldbeeren. Sie zeigen Struktur und Charakter und werden durch sorgfältige Lagerung vielschichtiger und geschmeidiger.

Die Hochburgen des Blafränkisch sind die Gemeinden Deutschkreutz, Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmannsburg. Geologisch betrachtet ist das Mittelburgenland identisch mit dem sogenannten Oberpullendorfer Becken. Die Weingärten werden von der Buckligen Welt im Westen, dem Ödenburger Gebirge im

Norden und dem Günser Gebirge im Süden geschützt, mindestens 300 Sonnentage und eine Niederschlagsmenge von nur ca. 600 mm im Jahr gewährleisten für den Blafränkisch auch klimatisch ideale Voraussetzungen. Aus der pannonischen Tiefebene im Osten kann der warme, trockene Wind ungehindert einströmen. Die schweren, tiefgründigen Lehm Böden des Mittelburgenlandes mit ihrer großen Wasserspeicherfähigkeit sind geradezu ideal für den Blafränkisch, aber auch für den Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot, die dadurch Kraft und Struktur erhalten. An einzelnen Standorten findet man unter anderem an den oberen Hängen Gneis, kristallinen Schiefer und Glimmer-Böden und an den unteren Hängen sogar vereinzelt Abschnitte mit Kalkgestein. Zudem sind auch leichtere Böden mit sandigem Lehm und Kalkuntergrund vorherrschend.

Touristisch ist das Mittelburgenland ebenfalls zum attraktiven Ziel geworden, nicht zuletzt durch die Thermen, die in den letzten Jahren im wahrsten Sinn des Wortes aus dem Boden geschossen sind. Ein buntes Freizeitangebot für alle Altersgruppen ist ein weiterer Pluspunkt des gastfreundlichen Gebiets.



Geologische Bundesanstalt

### Geologie

An den Südhängen des Ödenburger Gebirges stehen die Reben auf Festgesteinen des Ostalpins, auf sauren Schiefen, Paragneis und Grobgnais. Gegen das Becken zu folgt eine Decke aus groben, kristallinen Schottern, die wiederum von lockeren, teilweise schwach verfestigten quarzreichen Sanden überlagert wird. Sie gehören bereits zur Meereseentwicklung der inneralpiner Becken am Alpenostrand, die vor etwa 16 Millionen Jahren begann. Zeitgleich entwickelten sich im Raum Neckenmarkt und Ritzing Leithakalke. Beckenwärts Richtung Südosten werden die Sedimente immer feinkörniger bis zu schluffig-tonigen und fast rein tonigen Ablagerungen, wie sie nur aus dem Mittelburgenland bekannt sind. Diese feinen Ablagerungen zeigen stark wechselnden Karbonatgehalt, sie können auch gänzlich kalkfrei sein, und führen lokal Anreicherungen von Eisen in Form von Toneisenstein und Limonitknollen. Kieslagen kommen innerhalb dieser Sedimente vor, aber auch als Bedeckung in Form von Leisten pleistozäner Terrassenreste. Im östlichsten Teil des Weinbaugebietes dominieren Reblagen auf Löss- und Staublehm, der wiederum einerseits auf Terrassenschottern oder auf den feinkörnigen Ablagerungen des Pannon Sees liegt.



## Mittelburgenland DAC | seit Jahrgang 2005

**REBSORTE:** Blaufränkisch

### STUFEN:

**Mittelburgenland DAC:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres

**Mittelburgenland DAC mit Riedenbezeichnung:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Juli des auf die Ernte folgenden Jahres

**Mittelburgenland DAC Reserve:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Jänner des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres

### ALKOHOL:

**Mittelburgenland DAC:** mind. 12,5 % vol. (max. 13,0 % vol.)

**Mittelburgenland DAC mit Riedenbezeichnung:** mind. 13,0 % vol. (max 13,5 % vol.)

**Mittelburgenland DAC Reserve:** mind. 13,0 % vol.

**RESTZUCKER:** max. 2,5 g/l

### GESCHMACKSPROFIL:

**Mittelburgenland DAC:** fruchtig, würzig, kräftig, im traditionellen großen Eichenfass, gebrauchten Barriques oder Stahltank (kein bis kaum merkbarer Holzton)

**Mittelburgenland DAC mit Riedenbezeichnung:** sortentypisch, fruchtig, würzig, kräftig, im traditionellen großen Eichenfass oder in gebrauchten Barriques (kein bis leichter Holzton)

**Mittelburgenland DAC Reserve:** fruchtig, würzig, kräftig, im traditionellen großen Eichenfass oder Barriques (merkbarer bis dominierender Holzton)

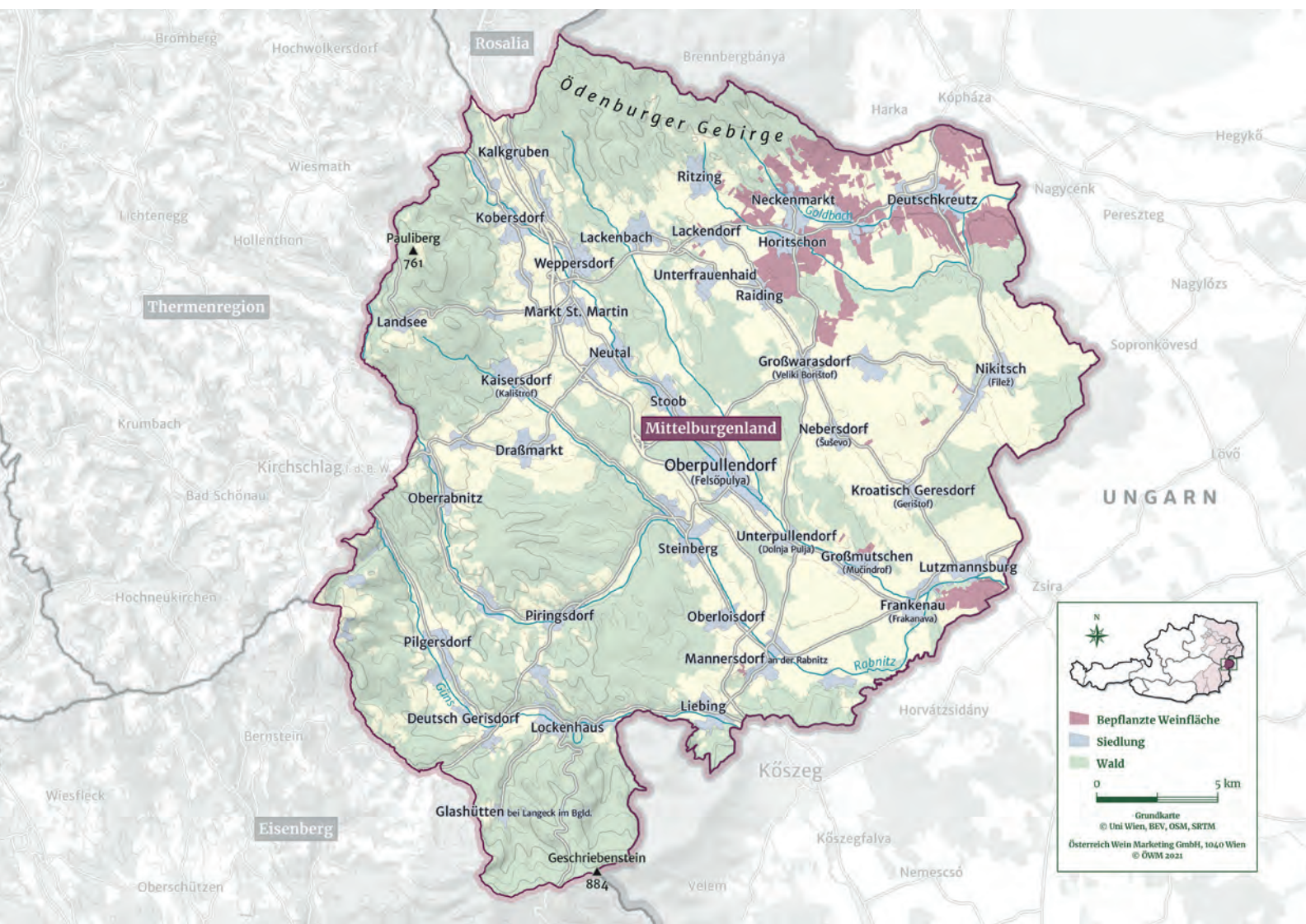
Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:

### Wichtige Weinbauorte:

Neckenmarkt, Horitschon,  
Deutschkreutz, Lutzmannsburg

RIEDENKARTEN.at

Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!



## 12.5 EISENBERG



© ÖWM | Robert Herbst



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Eisenberg DAC, Burgenland



**Weinbaufläche:**  
511 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Blaufränkisch

*Ganz im Süden des Burgenlandes erstreckt sich seine ursprünglichste Weinlandschaft: von Rechnitz im Norden bis nahe Güssing in den Süden. Die authentischen Rotweine, speziell vom Blaufränkisch mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Eisenberg DAC“, sind von einer besonders mineralischen Würze geprägt. Elegante, pikante Weißweine, allen voran der Welschriesling, setzen Akzente, ebenso die urtümliche Spezialität des Uhdlers.*

Die Betriebsstrukturen im Südburgenland sind bemerkenswert, großteils Nebenerwerbsswinzer\*innen bewirtschaften neben wenigen größeren Betrieben die kleine Rebfläche. Vermarktet wird ein großer Teil der Produktion über zahlreiche Buschenschenken. Zu Recht hat sich das Gebiet selbst die Bezeichnung „Weinidylle“ gegeben. Hier treffen das kontinentale und das mediterrane Klima aufeinander, der Osten geht in den Süden über, Landschaften, Klimazonen und Kulturen vermengen sich zu einem Unikat, das still und manchmal verschlossen wirkt.

Vor allem der namensgebende Eisenberg hat große historische Bedeutung und fungiert zusammen mit dem Deutsch Schütznauer Weinberg als weinbaulicher Mittelpunkt des Gebietes. Ausgehend von der prägnantesten Erhebung der Region wurden die Rotweine des Südburgenlandes seit jeher als „Eisenberger“ bezeichnet, und man dachte dabei an mineralische, erdige Blaufränkisch mit einer ganz eigenen Pikanz, die in dieser Art nirgendwo sonst auftritt. An den steilen Hängen findet man vornehmlich Schieferböden, die sehr klarfruchtige, mineralisch geprägte Weine hervorbringen. Am Fuß der Erhebungen sind die Böden tiefergründiger mit stark eisenhaltigem Lehm, der für erdige Weine mit faszinierender Tanninstruktur sorgt. Die typischen Blaufränkisch im Südburgenland werden seit dem Jahrgang 2009 unter der Bezeichnung Eisenberg DAC vermarktet. Würzige Mineralik ist das charakteristische Merkmal des klassischen Eisenberg DAC. Gemeinsam mit einem fruchtigen, erfrischenden Sortenbukett nach

Kirschen, Weichseln und Brombeeren, mit eleganter, nicht aufdringlicher Struktur, charmantem Tannin und einer erfrischenden Säure zeigt dieser Wein alle Vorzüge seiner Herkunft. Später geerntete Blaufränkisch oder Weine aus wärmeren Lagen entwickeln Dichte und Kraft und benötigen daher auch eine längere Lagerzeit, bis sie rund und balanciert werden. DAC-Weine mit einer Riedenbezeichnung können neben Blaufränkisch seit dem Jahrgang 2022 auch aus Welschriesling bestehen.\* Hier am Eisenberg gerät der Welschriesling saftig, elegant, ergänzt von feiner Säure und gelbfruchtigen, fallweise zart nussigen Noten.

Um Rechnitz im Norden und Moschendorf im Süden entstehen unter der Herkunftsbezeichnung „Burgenland“ außerdem besonders fruchtige und spritzige Weißburgunder. Auch am Csaterberg nahe Kohfidisch und entlang der Pinkataler Weinstraße vom Wintener Weinberg über den Kulmer und Gaaser Weinberg werden in schöner idyllischer Umgebung mit vielen Kellerstöckeln interessante Weine gekeltert. Um Heiligenbrunn und Moschendorf, im äußersten Süden, begegnet man dem Uhdler, einer besonderen Weinspezialität, die aus Direktträger-Hybriden gekeltert wird und mit ihrem Duft nach wilden Erdbeeren viele Liebhaber\*innen hat. Zwar ist die Gegend immer noch ein Geheimtipp weit ab von überlaufenen Weinzentren, doch die Thermenlandschaft, die Festspiele auf der Burg Güssing und die verträumte Landschaft locken immer mehr Tourist\*innen an, ohne die Weinidylle zu zerstören.



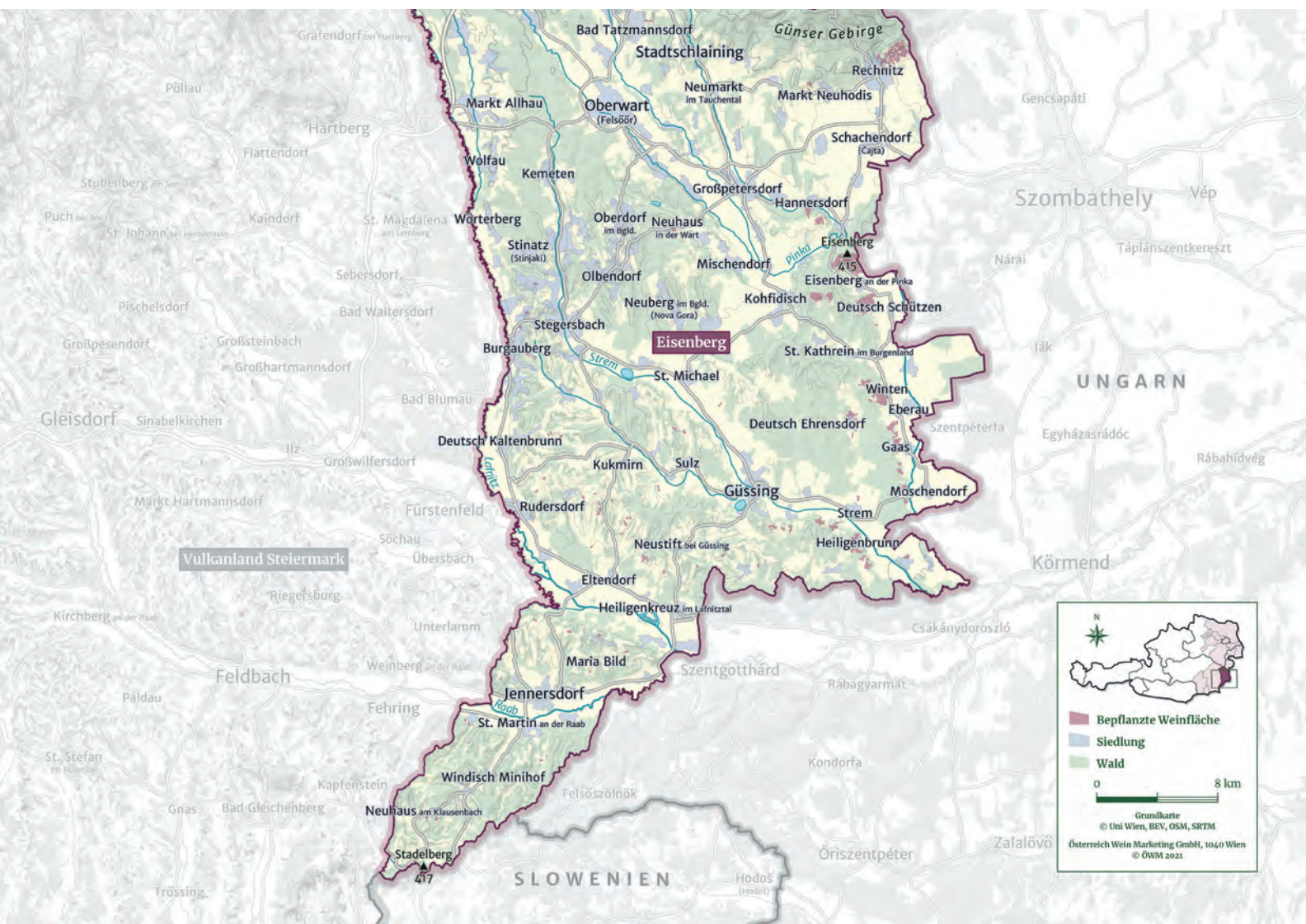
Geologische Bundesanstalt

### Geologie

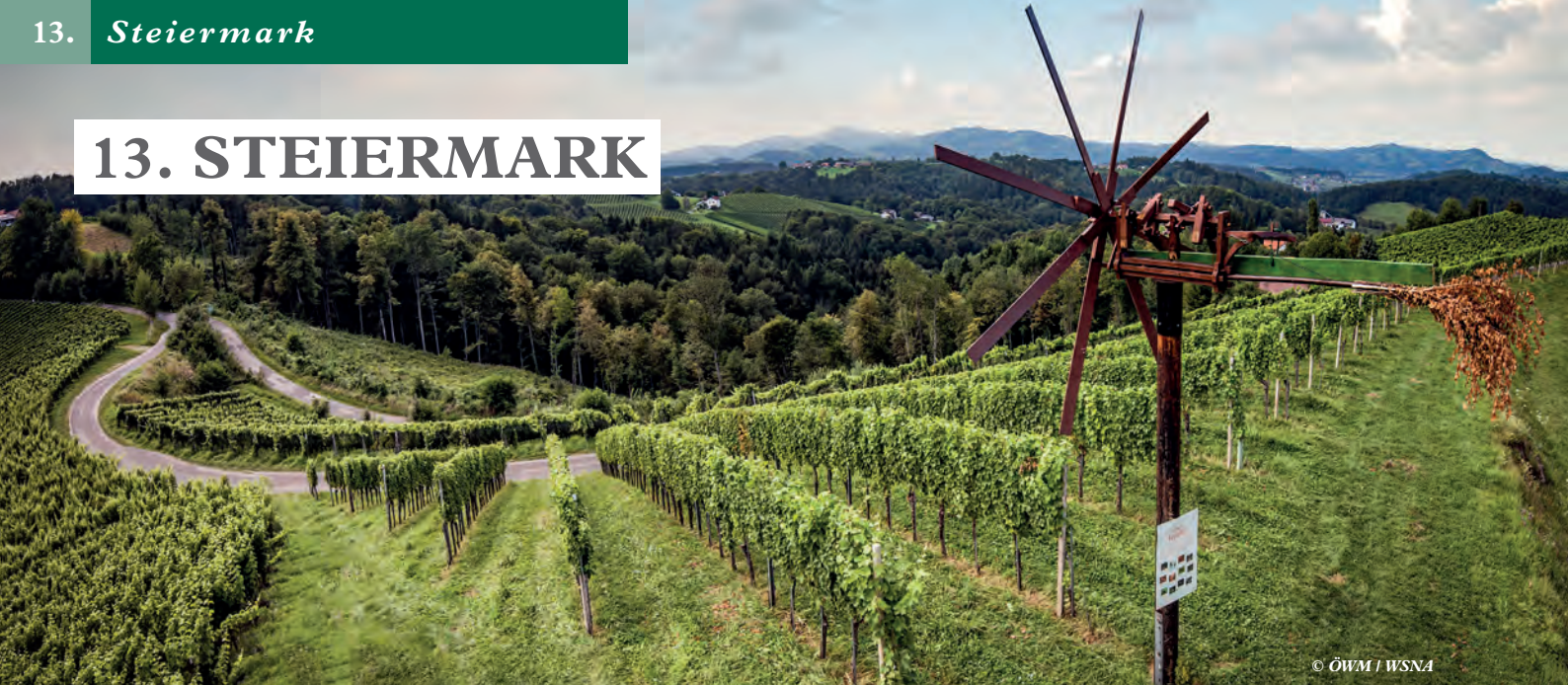
Der größte Teil der Weingärten steht auf lockeren, meist schluffigen, aber auch sandigen oder kiesigen, jungen See- und Flussablagerungen des Steirischen Beckens, das gegen Osten ins Pannonische Becken übergeht. Sie sind nicht nur in der Korngröße sehr wechselhaft ausgebildet sondern auch im Karbonatgehalt von Kalk- und Dolomitbestandteilen.

Im nördlichen und mittleren Teil des Weinbaugebietes, am Südbang der Günser Berge und im Raum Hannersdorf, Königsberg, Eisenberg und Csaterberg wurzeln die Reben auf unterschiedlichen Festgesteinen des Erdmittelalters und des Erdalters. Darunter sind Kalkphyllite, Grünschiefer und Serpentinite der Penninikum genannten geologischen Baueinheit der Alpen. Ähnliche Gesteine wie im Raum Rechnitz und am Eisenberg bauen auch Österreichs höchsten Gipfel auf, den Großglockner. Als zusätzliche Besonderheit lassen sich in den Weingärten am Csaterberg Süßwasseropale finden. Die Reben am Hannersberg und am Königsberg wurzeln auf Böden aus Festgesteinen wie Dolomit, Kalk- und Tonschiefer, die älter sind als das Penninikum und zur ostalpinen Baueinheit der Alpen gehören.

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

**Eisenberg DAC** | seit Jahrgang 2009**REBSORTEN:****Gebietswein:** Blaufränkisch**Riedenwein:** Blaufränkisch, Welschriesling**STUFEN:****Gebietswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Juni des auf die Ernte folgenden Jahres**Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Juni des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres**RESTZUCKER:** max. 4 g/l**Wichtige Weinbauorte:**Eisenberg, Deutsch Schützen,  
Rechnitz**RIEDENKARTEN.at**Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:

# 13. STEIERMARK



© ÖWM / WSNA



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Vulkanland Steiermark DAC, Südsteiermark DAC,  
Weststeiermark DAC, Steiermark



**Weinbaufläche:**  
5.086 Hektar

*Es gibt sicherlich Weinbaugebiete, in denen wuchtigere und vor allem alkoholischere Weine wachsen. Aber es gibt auf der ganzen Welt keine frischeren, brillanteren und daher auf elegante Weise herkunftstypischeren Gewächse als im Süden der Steiermark.*

Alle drei steirischen Weinbaugebiete mit ihren unvergleichlichen Spezialitäten liegen mehr oder weniger im Süden des Bundeslandes. Im Westen dieses auch landschaftlich einzigartigen Hügellandes dominiert der Schilcher, jener pikante Rosé, der wohl einer der ausgeprägtesten Terroirweine überhaupt ist. Im Sausal und an der Südsteirischen Weinstraße geben Sauvignon Blanc und Muskateller den Ton an, während südöstlich im Vulkanland Steiermark neben den beiden der Traminer als echtes Juwel für den Kenner funkelt.

Der am weitesten verbreitete steirische Wein, der Welschriesling, hat mit seinem an grüne Äpfel erinnernden Bukett viel mehr Anhänger, als sich so mancher Weinkritiker träumen lässt.

Wer körperreichen Wein schätzt, ist mit der Pinot Familie gut beraten. Hier überzeugt der Weißburgunder von kalkreichen Böden mit einem Hauch raffinierter Mineralik. Der Chardonnay, auch Morillon genannt, kann bei aller Frische mitunter schon kräftig ausfallen und wie die besten Grauburgunder (Ruländer, Pinot Gris) auch durch längere Lagerung zulegen.

Mit dem Jahrgang 2018 wurde eine neue Ära des steirischen Weins eingeläutet. Alle drei Weinbaugebiete wurden in den DAC-Rang erhoben: Vulkanland Steiermark DAC, Südsteiermark DAC und Weststeiermark DAC. Die jeweils gebietstypischen Weißweine,

inklusive Schilcher in der Weststeiermark, profilieren sich in den drei Stufen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein. Weine, denen besonders viel Zeit zum Reifen gegeben wird, bevor Sie auf den Markt kommen, dürfen die Zusatzbezeichnung „Reserve“ tragen.

Das neue Herkunftssystem streicht ganz bewusst die Vorzüge des steirischen Weins hervor: Die traditionelle Rebsortenvielfalt bleibt erhalten, wobei auf der Orts- und Riedenebene der Fokus auf lokal vorherrschenden Leitsorten liegt. Die Inverkehrbringungstermine wurden so gewählt, dass die Weine genügend Zeit zur Entwicklung ihres herkunftstypischen Charakters erhalten und ihr Potenzial speziell auf Orts- und Riedenebene voll entfalten können.

Der neue Jahrgang wird in der Steiermark traditionell mit dem leichten Junker gefeiert, der Anfang November Premiere hat. Im März des darauffolgenden Jahres kommen die trockenen Gebietsweine auf den Markt. Auf die Orts- und die großen Riedenweine müssen Weinfreunde etwas länger warten. Die steirischen Winzer\*innen bauen sie immer langsamer und sorgfältiger aus, damit echte steirische Klasse zur Weltklasse wird.



Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Die Steiermark wird im Bereich der Zentralen Ostalpen aus den geologischen Einheiten Penninikum und Ostalpin aufgebaut. Zum Ostalpin gehören unter anderen die Nördlichen Kalkalpen und die kristallinen Gesteine im Bereich des Jogllandes, im Sausal und in der Koralpe. Niederungen bilden die Becken im Mur- und Mürztal und das Steirische Becken. Die Weinbaugebiete liegen im Osten und Süden des Landes, wo die Zentralen Ostalpen unter das Steirische Becken tauchen, das gegen Osten seinerseits in das große Pannonische Becken übergeht. Etwa drei Viertel aller Weingärten der Steiermark stehen auf Ablagerungen des Steirischen Beckens, gut 20 % der Reben wachsen auf Festgesteinen des Ostalpins. Ein kleiner Anteil steht auf meist grobkörnigen Flussablagerungen, die sich im Becken konzentrieren.

Eine Besonderheit sind die vulkanischen Basalte, Schlacken und Tuffe des Südostens, sie beherbergen etwa 3 % der steirischen Weingärten. Die übrigen Beckenablagerungen wechseln sowohl an Korngröße als auch an Karbonatgehalt und Verfestigungsgrad. Sie reichen von Schluffen und Mergel zu Sanden, Schottern, Blockschutt und -schottern, Sandsteinen und Konglomeraten bis zu lokal auftretenden Kalksteinen. Das vielfältige Gesteinsinventar der Weingärten im Bereich der Zentralen Ostalpen bilden Gneise, Glimmerschiefer, Phyllite, Amphibolite, seltener Marmore und Kalksteine.

NIEDERÖSTERREICH

Alle Infos zum Gebiet gibt's hier:

**RIEDENKARTEN.at**

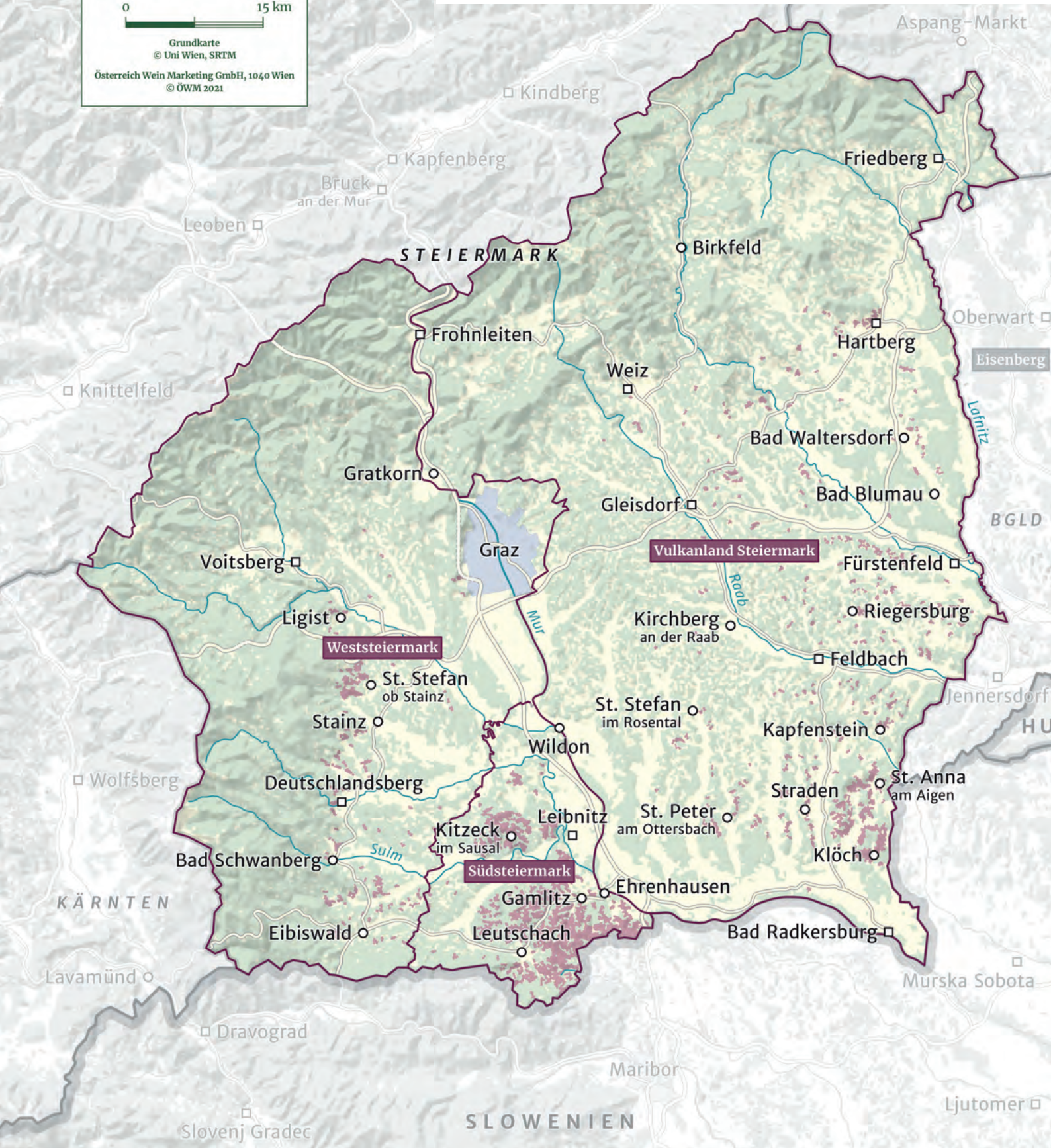
Hier geht's zu den definierten Weinherkünften des Gebiets inklusive aller Rieden auf [riedenkarten.at](http://riedenkarten.at)!



■ Bepflanzte Weinfläche  
□ ○ Stadt, Ort  
■ Wald

0 15 km

Grundkarte  
© Uni Wien, SRTM  
Österreich Wein Marketing GmbH, 1040 Wien  
© ÖWM 2021



# 13.1 VULKANLAND STEIERMARK



© ÖWM | Robert Herbst

 <p><b>Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:</b> Vulkanland Steiermark DAC, Steiermark</p>	 <p><b>Weinbaufläche:</b> 1.657 Hektar</p>	 <p><b>Wichtigste Rebsorten:</b> Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Traminer</p>
---	---	---

Viele kleine Weininseln prägen das Weinbaugebiet Vulkanland Steiermark mit einzigartigen Lagen an den Hängen erloschener Vulkane, die dem Landschaftsbild seine Eigenart verleihen. Die Rebflächen werden in konzentrierter Form rund um Klöch, St. Anna am Aigen und Straden bewirtschaftet. Eine Rebsorte hat besonderes Flair: der hocharomatische Traminer. Bevorzugte Vermarktungsform ist der Buschenschank.

Hier war über Jahrhunderte oft heiß umstrittenes Grenzland, davon zeugen befestigte Burgen und Schlösser auf hoch aufragenden Basaltklippen. Heute sind die Grenzen offen, die Riegersburg, Schloss Kapfenstein und andere herrschaftliche Ansitze wurden zu Schauplätzen kultureller oder auch weinkulinarischer Ereignisse. Dafür hat das Weinbaugebiet auch genügend Auswahl, denn hier ist eine große Sortenvielfalt anzutreffen: Welschriesling, Morillon (Chardonnay), Weiß- und Grauburgunder, Gelber Muskateller, Traminer in allen Spielarten, Sauvignon Blanc und sogar Riesling auf der weißen Seite. Sie alle bilden die Grundlage für den Vulkanland Steiermark DAC. Auf der Ebene der Ortsweine bildet Sauvignon Blanc die wichtigste Leitsorte, doch auch Weißburgunder und Grauburgunder spielen hier eine wesentliche Rolle. Im Vulkanland finden beide hervorragende Bedingungen vor, da sie mildere Standorte bevorzugen. Eine Spezialität des Vulkanlands ist der Traminer, der als Ortswein aus Klöch auch halbtrocken ausgebaut werden kann. Sein unverwechselbares Rosenaroma wird am Gaumen von zarter Säure unterstützt. Interessante Rotweine, vorzugsweise aus Zweigelt, ergänzen das reiche Angebot des Vulkanlands und kommen mit der Herkunft „Steiermark“ auf den Markt. Verbindendes Element aller Weine ist eine feine, mineralische Würze, die auf die besonderen geologischen Bedingungen zurückzuführen ist. Hier im Übergangsgebiet vom heißen, trockenen, pannonischen zum feuchtwarmen, illyrischen Mittelmeerklima weisen die Weine zudem eine dezente, gebietstypische Stoffigkeit auf. Ausgeprägte

Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht unterstützen die Aromenbildung und die harmonische Reifung der Trauben ganz besonders.

Die warmen Böden, auf denen die Weingärten liegen, weisen einen starken Wechsel zwischen kalkhaltigen und kalkfreien Untergründen, sandigen und tonigen Ausgangsmaterialien bzw. schottrigen und vulkanischen Ablagerungen sowie verwitterten Schiefern und Gneisen auf. Am häufigsten finden sich auf den Oberhängen außerhalb von Klöch sandige, tonige, überwiegend kalkfreie Rotlehme und Braunlehme anzutreffen, die aus Basalt und Tuff entstanden sind. Vier Weinstraßen führen durch die reizvolle Hügellandschaft, einen guten Überblick bietet die gesamtsteirische Vinothek in St. Anna am Aigen. Die wichtigsten Weinbauorte sind Bad Radkersburg, Feldbach, Gleisdorf, Hartberg, Kapfenstein, Klöch, Riegersburg, St. Peter, Straden, Tieschen und Weiz. Im Norden befinden sich am Ringkogel bei Hartberg Weingärten bis in 650 Meter Seehöhe, die zu den höchsten Anlagen Österreichs gehören. Das steirische Vulkanland ist außerdem eines der naturbelassensten Tourismusgebiete Österreichs. Herrliche Themenwanderwege führen durch eine bezaubernde Landschaft, zahlreiche Thermalorte bieten Ruhe und Erholung. Und überall laden freundliche Buschenschänker dazu ein, neben dem Wein auch die kulinarischen Köstlichkeiten der Gegend zu verkosten, allen voran das berühmte steirische Kürbiskernöl.

 Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Im oberen Vulkanland Steiermark, an der Süd-Ostabdachung des Joglandes bei Hartberg, liegen die Weingärten auf kristallinen Festgesteinen des Ostalpins. Zum Großteil sind es Gneise und Glimmerschiefer, untergeordnet auch Amphibolite und Granite. Weiter gegen Südosten dominieren meist lockere, sehr wechselhafte, sandige und häufig kiesig-schottrige Gesteine des Steirischen Beckens. Landschaft und Geologie des unteren Vulkanlandes Steiermark werden von den erloschenen Vulkanen geprägt, sie ziehen Aufmerksamkeit auf sich und sind einzigartig in Österreichs Weinbaugebieten, machen aber unter 10 % der Weinbaugesteine im Vulkanland Steiermark aus. Eine ältere und eine jüngere Vulkanphase hinterließen roten Trachyandesit, harten, schwarzen Basalt, blasige Schlackenbasalte, durch explosive Vulkanausbrüche entstandene Tuffe aus verfestigter Asche und feinkörnige Maarseebildungen. Die Mehrzahl der Weingärten liegt auf den wechselhaften Ablagerungen aus dem Meer der Paratethys, den Seen und Flüssen des Steirischen Beckens und auf quartären Terrassenschottern, die meist eine Lehmbedeckung tragen.

## VULKANLAND STEIERMARK DAC | seit Jahrgang 2018



### REBSORTEN:

Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer sowie Cuvées daraus

### STUFEN:

**Gebietswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 15. Jänner des Folgejahres, Welschriesling ab 1. Dezember des Erntejahres

**Ortswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. April des Folgejahres

**Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. April des Folgejahres

**Zusatzbezeichnung „Reserve“:** frühester Verkaufstermin 18 Monate später als in der jeweiligen Stufe festgeschrieben

### RESTZUCKER:

**Gebietswein:** max. 4,0 g/l; Riesling und Traminer: trocken

**Ortswein:** max. 4,0 g/l; Riesling und Traminer: trocken, Klöcher Traminer: auch halbtrocken bzw. ab Prädikatsweinstufe ohne begrenzten Restzuckergehalt

**Riedenwein:** max. 4,0 g/l; Riesling und Traminer: „trocken“

### LEITSORTEN ORTSWEIN:

**Oststeiermark, Riegersburg, Kapfenstein, St. Peter:** Sauvignon Blanc, Weißburgunder

**Gleichenberg, St. Anna:** Sauvignon Blanc, Morillon

**Tieschen:** Sauvignon Blanc, Burgundercuvée

**Klöch:** Sauvignon Blanc, Traminer

**Straden:** Sauvignon Blanc, Grauburgunder

### Wichtige Weinbauorte:

Hartberg, Fürstenfeld, Kapfenstein,  
St. Anna am Aigen, Klöch, Straden,  
Bad Gleichenberg

### RIEDENKARTEN.at

Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](http://riedenkarten.at)!



Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:



## 13.2 SÜDSTEIERMARK



© ÖWM / Robert Herbst



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Südsteiermark DAC, Steiermark



**Weinbaufläche:**  
2.788 Hektar



**Wichtigste Rebsorten:**  
Sauvignon Blanc, Muskateller, Weißburgunder, Morillon, Sausal: Riesling

*Die Südsteiermark steht für duftige, frische Weine, vor allem aus der Leitsorte Sauvignon Blanc. Doch hier ist auch genügend Platz für ein breites Sortenspektrum vom Welschriesling über Morillon und Gelben Muskateller bis zum Traminer. Hier, in einer der reizvollsten Weinlandschaften Europas, ist Weinbau allerdings Schwerarbeit, sind doch die meisten Rebflächen extreme Steilhänge.*

So vielschichtig wie die Rebsorten sind auch die Böden, die im Weinbaugbiet Südsteiermark zur Verfügung stehen. Sie reichen von Sand und Schiefer bis zu Mergel und Kalkstein. Feuchtwarmes, mediterranes Klima bestimmt den langen Vegetationsverlauf, kühle Nächte fördern die Entwicklung einer reichhaltigen Aromatik, die den Weißweinsorten zu Nuancenreichtum und Noblesse verhilft. Dies gilt sowohl für die schlanken, fruchtbetonten Jungweine – als „Junker“ die Vorboten des neuen Jahrgangs – als auch für die besonders gebietstypischen Weißweine, die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Südsteiermark DAC“ auf den Markt kommen. Die herkunftstypischen südsteirischen DAC-Weine gliedern sich – wie ihre Pendanten in der Weststeiermark und im Vulkanland – in drei Stufen: Gebietswein, Ortswein, Riedenwein. Die Zusatzbezeichnung „Reserve“ ist für Weine mit mehr Reife zulässig. Alle steirischen DAC-Weine müssen per Hand gelesen werden.

Speziell die Rebsorte Sauvignon Blanc konnte sich im Zuge der kontinuierlichen Weiterentwicklung an die Spitze emporarbeiten, und heute gehören Sauvignons aus der Südsteiermark zur Weltklasse. Rund ein Fünftel der Anbaufläche des Gebiets ist mit dieser Sorte bepflanzt, das gebietstypische Spektrum reicht von duftig-frischen Exemplaren bis zu hocheleganten Spitzen-Sauvignons mit unverwechselbarem Terroirausdruck. Kein Wunder also, dass diese Sorte das Feld der zugelassenen DAC-Rebsorten anführt: Gemeinsam mit Welschriesling, Weißburgunder, Morillon (Char-

donnay), Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller und Traminer bildet der Sauvignon Blanc die Basis für die Südsteiermark-DAC-Weine. Besonders in den Gegenden um Eichberg, Leutschach und Gamlitz gehört der Gelbe Muskateller zu den Sortenstars. Der Riesling ist die Spezialität um Kitzeck im Sausal, wo auch die steilsten (mit mehr als 100 % Hangneigung) und höchstgelegenen (bis über 600 Meter Seehöhe) Weingärten der Steiermark zu finden sind. Burgunder-Freunde werden unter anderem bei substanzreichen Morillons (Chardonnays) von kalkreichen Böden rund um Ehrenhausen fündig. Klingende Namen von Rieden wie Czamillonberg, Grassnitzberg, Kittenberg, Nussberg, Obegg, Sernauberg, Kranachberg oder Zieregg wecken Assoziationen zu den entsprechenden Topweinen.

Den nachhaltigen Erfolg der südsteirischen Weine garantiert eine äußerst aufgeschlossene Winzer\*innenschaft, die auf Reisen und bei Praxisaufenthalten in der internationalen Weinwelt Erfahrungen gesammelt hat. Doch auch die Weinbauschule in Silberberg trägt in Theorie und Praxis dazu bei, Nachwuchswinzer\*innen mit besten Qualifikationen auszustatten. Die steirischen Spitzenweine haben mittlerweile nicht nur auf den Weinkarten der regionalen Gastronomie Einzug gehalten, sondern sorgen auch international für Aufsehen. Erzherzog Johann, ein Weinbaupionier mit für seine Zeit „europäischem“ Weitblick in Sachen Weinkultur, dessen Spuren bis heute im Gebiet nachvollziehbar sind, wäre heute stolz auf seine südsteirischen Winzer\*innen.

 Geologische Bundesanstalt

### Geologie

Der Sausal mit seinen steilen Weinhängen wird aus phyllitischen Tonschiefern mit Lagen von Grünschiefern und Quarziten des Ostalpins aufgebaut. Auch auf den Hängen um und nördlich Silberberg, am Nestelberg und Rirpenegg finden sich diese nicht allzu harten Festgesteine. Am Grillkogel sind zusätzlich Kalksteine und tonig-kieselige Kalke des Erdaltertums aufgeschlossen.

Der Großteil der Weingärten der Südsteiermark steht auf grobkörnigen, von Flüssen abgelagerten Schottern, die teilweise zu Konglomeraten verfestigt sind, auf Mergeln, tonigen Schluffen und Sanden des sogenannten Steirischen Schliers, auf Konglomeraten, Schottern der Kreuzberg-Formation sowie auf Sanden und Mergeln der Weissenegg-Formation. Letztere Einheiten gehören zu den im Meer der Paratethys abgelagerten Sedimenten des Steirischen Beckens und haben ein Alter zwischen etwa 18 und 15 Millionen Jahren. Sie sind in Korngröße und Kalkgehalt sehr wechselhaft, reine Kalksteine, ähnlich dem Leithakalk und treten lokal zwischen Wildon und Grafnitzberg auf.



## SÜDSTEIERMARK DAC | seit Jahrgang 2018



### REBSORTEN:

Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer sowie Cuvées daraus

### STUFEN:

**Gebietswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 15. Jänner des Folgejahres, Welschriesling ab 1. Dezember des Erntejahres

**Ortswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. April des Folgejahres

**Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Mai des Folgejahres

**Zusatzbezeichnung „Reserve“:** frühester Verkaufstermin 18 Monate später als in der jeweiligen Stufe festgeschrieben

### RESTZUCKER:

**Gebietswein, Ortswein, Riedenwein:** max. 4,0 g/l; Riesling und Traminer: trocken

### LEITSORTEN ORTSWEIN:

**Kitzeck-Sausal:** Sauvignon Blanc, Riesling

**Eichberg:** Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller

**Leutschach:** Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller

**Gamlitz:** Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller

**Ehrenhausen:** Sauvignon Blanc, Morillon

### Wichtige Weinbauorte:

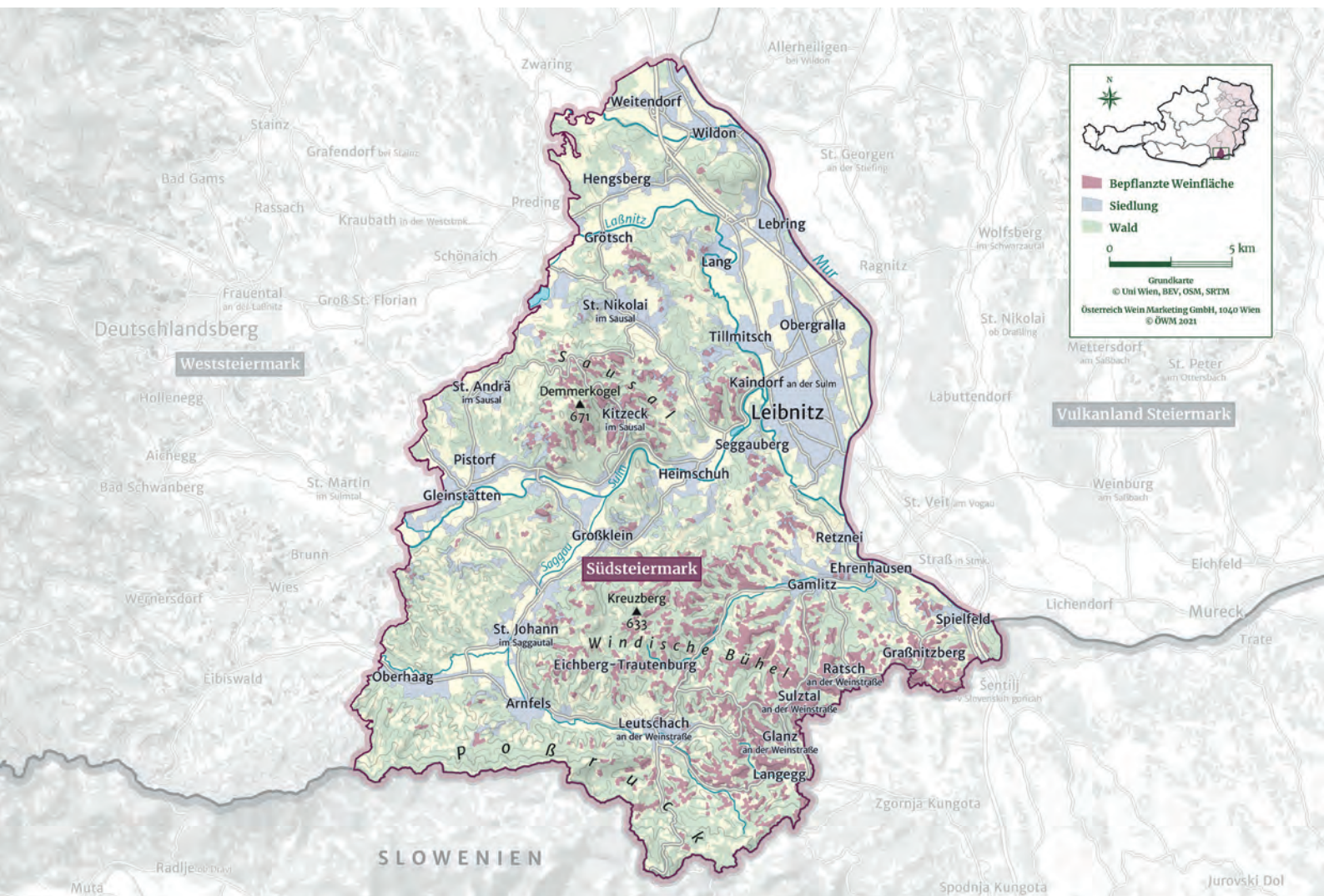
Gamlitz, Ratsch, Berghausen,  
Spielfeld, Leutschach,  
Sausal: Kitzeck, Sankt Nikolai

### RIEDENKARTEN.at

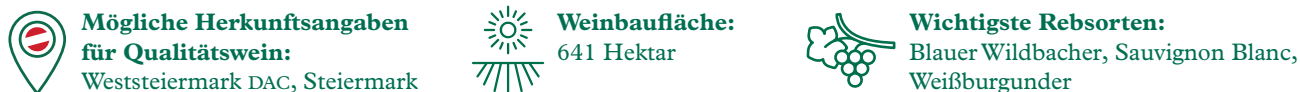
Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!



Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:



## 13.3 WESTSTEIERMARK



**Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:**  
Weststeiermark DAC, Steiermark

**Weinbaufläche:**  
641 Hektar

**Wichtigste Rebsorten:**  
Blauer Wildbacher, Sauvignon Blanc, Weißburgunder

*Nur rund 640 Hektar sind in der Weststeiermark mit Reben bepflanzt, doch daraus schaffen die Weinbaufamilien eine verblüffende Vielfalt an Produkten: geschliffene Weißweine aus vielzähligen Rebsorten ebenso wie den unangefochtenen Hauptdarsteller des Gebiets, rassigen, säurebetonten Schilcher. Dieser einzigartige Terroir-Roséwein wird aus dem regional vorherrschenden Blauen Wildbacher gekeltert und wurde längst auch international zu einer anerkannten Gebietsspezialität.*

Das kleinste Weinbaugebiet der Steiermark ist ein uraltes Weinland, in dem schon Illyrer, Kelten und später Römer Weinreben kultivierten. Die Weingärten ziehen sich in einem schmalen, langen Band bis zu 600 Meter Seehöhe an den Ausläufern der Koralpe und des Reinischkogels nach Süden bis zur slowenischen Grenze. Diese besondere Topografie bedingt tagsüber starke Erwärmung und schützt vor rauen Winden. Steile Hänge mit maleischen kleinen Kellerstöckeln sind zu überwinden, tiefe Täler zu durchqueren auf dem Weg von Ligist im Norden über St. Stefan ob Stainz bis nach Deutschlandsberg und Eibiswald. Abstecher in Weinorte wie Greisdorf, Gundersdorf, Wildbach oder Wies bringen überraschende Perspektiven – beim Panorama ebenso wie beim Wein. Ungewöhnlich sind auch der Gesteinsbau des Gebietes aus alten Gneisen und Glimmerschiefern sowie das so genannte illyrische Klima mit südeuropäisch-mediterranen Einflüssen und relativ hohen Niederschlägen.

Das Zusammenspiel all dieser Eigenheiten erklärt auch die Einzigartigkeit des Weintyps, der einem hier auf Schritt und Tritt begegnet. Die Weststeiermark ist das klassische Schilcherland, denn auf dem Großteil der Rebfläche wächst Blauer Wildbacher, eine uralte Rebsorte, die als Grundlage für den rosafarbenen Wein dient, der eine unglaubliche Erfolgsgeschichte erlebt hat. Ursprünglich ein rustikaler Bauernwein mit aggressiver Säure, verwandelte er sich durch kontinuierliche Qualitätsverbesserungen

unter den Händen ambitionierter Winzer\*innen zu einem begehrten Getränk, das durch rote Beerennoten (von Erdbeere bis Himbeere) und eine erfrischend animierende Säure besticht.

Die Einführung von Weststeiermark DAC im Jahr 2018 trug dem Schilcher ganz besonders Rechnung: Als einziges Gebiet der Steiermark darf die Weststeiermark auch den Schilcher mit seiner geschützten Ursprungsbezeichnung versehen. Daneben dürfen auch andere typisch steirische Weißweinsorten, etwa Welschriesling, Morillon oder Weißburgunder, als Weststeiermark DAC oder Weststeiermark DAC Reserve deklariert werden. Auf Ortsweinebene spielt der Sauvignon Blanc eine wichtige Rolle. Nicht zu unterschätzen sind auch die seltenen roten Varianten sowie Schaum- und Süßweine aus Blauem Wildbacher, die mit ihrer individuellen Stilistik eine Bereicherung für das Weinland Österreich darstellen. Sie tragen allerdings die Herkunft „Steiermark“ auf dem Etikett.

Auch für den Weintourismus ist der Schilcher ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Dieser unverwechselbare Wein mit Charakter ist ein authentischer Botschafter für eine der unberührtesten und landschaftlich reizvollsten Weinlandschaften Europas.

 Geologische Bundesanstalt

### Geologie

Die Weingärten liegen zum überwiegenden Teil auf meist sauren, kristallinen Festgesteinen des Ostalpins und gegen Osten auf teils groben und vorwiegend lockeren Gesteinen des Steirischen Beckens. Der sogenannte Schwanberger Blockschutt mit Kubikmeter großen Blöcken aus Kristallingesteinen greift in Rinnen weit in die Koralpe ein und trägt Weingärten um St. Stefan, Wildbach und Schwanberg. Eine weitere Bildung am Rand von Kristallin und Becken sind von Flüssen abgelagerte grünliche Sande, die gegen das Beckeninnere in feinkörnige, sandig-tonige Florianer Schichten übergehen. Sie wurden vor etwa 16 Millionen Jahren im flachen Meer der Paratethys abgelagert. Die kristallinen Festgesteine bestehen aus hartem Plattengneis, variablen, teils pegmatitischen Gneisen und Ganggesteinen, sowie aus Granatglimmerschiefern und untergeordnet aus Amphiboliten und Marmor.

## WESTSTEIERMARK DAC | seit Jahrgang 2018 Handlese verpflichtend!

**REBSORTEN:** Blauer Wildbacher (als Schilcher), Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer sowie Cuvées daraus

### STUFEN:

**Gebietswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 15. Jänner des Folgejahres, Welschriesling/Schilcher ab 1. Dezember des Erntejahres

**Ortswein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. April des Folgejahres, Schilcher ab 1. Februar des auf die Ernte folgenden Jahres

**Riedenwein:** Einreichung zur Prüfnummer ab 1. April des Folgejahres, Schilcher ab 1. Februar des auf die Ernte folgenden Jahres

**Zusatzbezeichnung „Reserve“:** frühester Verkaufstermin 18 Monate (Schilcher: 12 Monate) später als in der jeweiligen Stufe festgeschrieben

### RESTZUCKER:

**Gebietswein, Ortswein, Riedenwein:** max. 4,0 g/l; Riesling und Traminer: trocken

### LEITSORTEN ORTSWEIN:

**Ligist:** Blauer Wildbacher (als Schilcher), Sauvignon Blanc

**Stainz:** Blauer Wildbacher (als Schilcher), Sauvignon Blanc

**Deutschlandsberg:** Blauer Wildbacher (als Schilcher), Sauvignon Blanc

**Eibiswald:** Blauer Wildbacher (als Schilcher), Sauvignon Blanc

### Wichtige Weinbauorte:

Stainz, St. Stefan ob Stainz,  
Deutschlandsberg

### RIEDENKARTEN.at

Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](https://riedenkarten.at)!






Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:



## 14. WIEN



© ÖWM | Robert Herbst

 <p><b>Mögliche Herkunftsangaben für Qualitätswein:</b> Wiener Gemischter Satz DAC, Wien</p>	 <p><b>Weinbaufläche:</b> 575 Hektar (224 Hektar Gemischter Satz)</p>	 <p><b>Wichtigste Rebsorten:</b> Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Chardonnay</p>
--	--	--

*Weinbau in der Großstadt? Oft handelt es sich dabei um Schauweingärten als Tourismusattraktion. Doch Wien ist anders. Hier ist die Rebfläche ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor, dient der Erhaltung des Grüngürtels und ist die Basis für hohe Weinqualität. 2013 wurde die Spezialität Wiens, der „Wiener Gemischte Satz“ in die österreichische DAC-Familie aufgenommen und ist seither noch stärker der Inbegriff des Wiener Weins.*

Noch im späten Mittelalter standen Reben auch innerhalb der Stadtmauern von Wien bis in den heutigen ersten Bezirk. Heute liegt der Schwerpunkt des Weinbaus in den Vororten am Stadtrand: Die Lagen am Bisamberg nördlich der Donau – bewirtschaftet von Winzer\*innen aus Strebersdorf, Stammersdorf und Jedlersdorf – sind günstig für die Burgunderfamilie. Von Ottakring über Hernals hinauf nach Pötzleinsdorf und vor allem im 19. Gemeindebezirk mit den Ortsteilen Heiligenstadt, Nussdorf, Grinzing, Sievering und Neustift am Walde sind Riesling, Grüner Veltliner, Chardonnay und Weißburgunder auf den unterschiedlich kalkreichen Böden bevorzugt. Wiederentdeckt wurde die Toplage Nußberg, die junge, ideenreiche Winzer\*innen aus allen Teilen der Weinstadt – auch Quereinsteiger\*innen – beinahe magisch anzieht. Im Süden Wiens mit Rodaun, Mauer und Oberlaa sind Rendsinen, Braun- und Schwarzerdeböden zu finden, gut für kraftvolle Weißweine und opulente Rotweincuvées.

Kaum ein\*e Winzer\*in verzichtet aber auf den traditionellen Gemischten Satz, bei dem im Weingarten verschiedene Rebsorten gemeinsam ausgepflanzt sind, die auch gemeinsam geerntet und zu Wein verarbeitet werden. 2008 wurde der „Wiener Gemischte Satz“ in die Reihe der österreichischen Produkte der Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen, 2013 erhielt er DAC-Status und ist seither der herkunftstypischste Wein des Weinbaugebiets Wien. Die entsprechende Verordnung schreibt vor, dass zumindest drei weiße Qualitätsweinrebsorten gemeinsam in einem Wiener Weingarten angepflanzt sein müssen, der im Kataster

des Wiener Rebflächenverzeichnisses als Wiener Gemischter Satz eingetragen ist. Der größte Sortenanteil einer Rebsorte darf nicht höher als 50 % sein, der drittgrößte Anteil muss zumindest 10 % umfassen. Insgesamt sind in Wien rund 220 Hektar mit gemischtem Satz bestockt. Dabei prägt das Terroir – wie oben beschrieben – auch die Rebsortenverteilung und Stilistik des Wiener Gemischten Satzes. Gebietsweine sind zugänglich und spiegeln die Vielfalt der städtischen Weingärten wider. Ortsweine sind kräftiger; sie tragen die Namen der traditionsreichsten Weinbaugemeinden Wiens. Die DAC-Riedenweine werden durch längeren Ausbau vielschichtiger – langes Trinkvergnügen ist garantiert.

Seit jeher beliebt war der Gemischte Satz in den einzigartigen Wiener Heurigen, deren Anziehungskraft bis heute besteht. Ob permanent geöffneter „Nobelheuriger“ mit großem Buffet oder kleine, versteckte Buschenschank mitten in den Weingärten, die nur wenige Wochen im Jahr „ausgesteckt“ hat – ein wahrer Besuchermagnet sind sie alle, für Einheimische wie für Touristen. Aufgrund ihrer herausragenden kulturellen Bedeutung wurde die Wiener Heurigenkultur 2019 sogar in das Nationale UNESCO-Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen. Damit Wiens Weingärten auch in Zukunft als Natur- und Kulturlandschaft erhalten bleiben, schreibt ein Wiener Landesgesetz zwingend vor, dass Rebflächen in Wien bewirtschaftet werden müssen, und schützt somit wertvolle Weinlagen vor Immobilien-Spekulationen.

 Geologische Bundesanstalt

## Geologie

Die Weingärten am Bisamberg, in Döbling, Dornbach und Ottakring liegen auf Festgesteinen des penninischen Flysch und eingeschuppten Buntmergeln sowie auf marinen Randsedimenten des neogenen Wiener Beckens. Den Flysch bilden teils kalkige, teils quarzreiche Sandsteine mit Mergel- und Tonlagen. Die Beckenrandablagerungen setzen sich lokal aus festen Kalksteinen (Leithakalk), teils aus lockeren, aber meist groben, sandig-kiesigen, seltener mergeligen Gesteinen zusammen, die vor etwa 16 bis 12 Millionen Jahren abgelagert wurden. Den Untergrund der Weingärten in Mauer und Kalksburg bilden ebenfalls Randsedimente des Wiener Beckens, die durch den Einfluss von Flüssen und Schuttströmen aus dem Wienerwald sandig-schottrig bzw. verfestigt als Konglomerate oder Brekzien ausgebildet sind.

Die Weingärten in Stammersdorf, am Hungerberg und in Oberlaa liegen auf Terrassen alter Donau-Niveaus aus quarzreichen Kiesen mit einer lehmigen Deckschicht und einem Unterbau aus meist kiesig-sandigen oder feinkörnigen, Tegel genannten, Sedimenten des Wiener Beckens.

## Wiener Gemischter Satz DAC | seit Jahrgang 2013



### REBSORTE:

Gemischter Satz: Die Trauben müssen aus einem Wiener Weingarten stammen, der mit zumindest drei weißen Qualitätsrebsorten bepflanzt ist, die gemeinsam gelesen und verarbeitet werden; der größte Sortenanteil einer Rebsorte darf nicht höher als 50 % sein, der drittgrößte Anteil muss zumindest 10 % aufweisen

### STUFEN:

**Gebietswein:** Verkauf ab 1. Dezember des Erntejahres

**Ortswein:** Verkauf ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres

**Riedenwein:** Verkauf ab 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres

### ALKOHOL:

**Gebietswein:** max. 12,5 % vol.

**Ortswein & Riedenwein:** mind. 12,5 % vol.

### RESTZUCKER:

**Gebietswein & Ortswein:** trocken

**Riedenwein:** trocken oder halbtrocken

### GESCHMACKSPROFIL:

**Gebietswein:** kein stark wahrnehmbarer Holzeinsatz

**Ortswein & Riedenwein:** k. A.

### HERKÜNFTE FÜR ORTSWEIN :

Nußberg, Grinzing, Sievering, Neustift, Maurerberg, Laaerberg, Bisamberg

\*Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Wiener Gemischter Satz DAC Ortswein und Riedenwein in der letzten Phase des parlamentarischen Umsetzungsverfahrens.

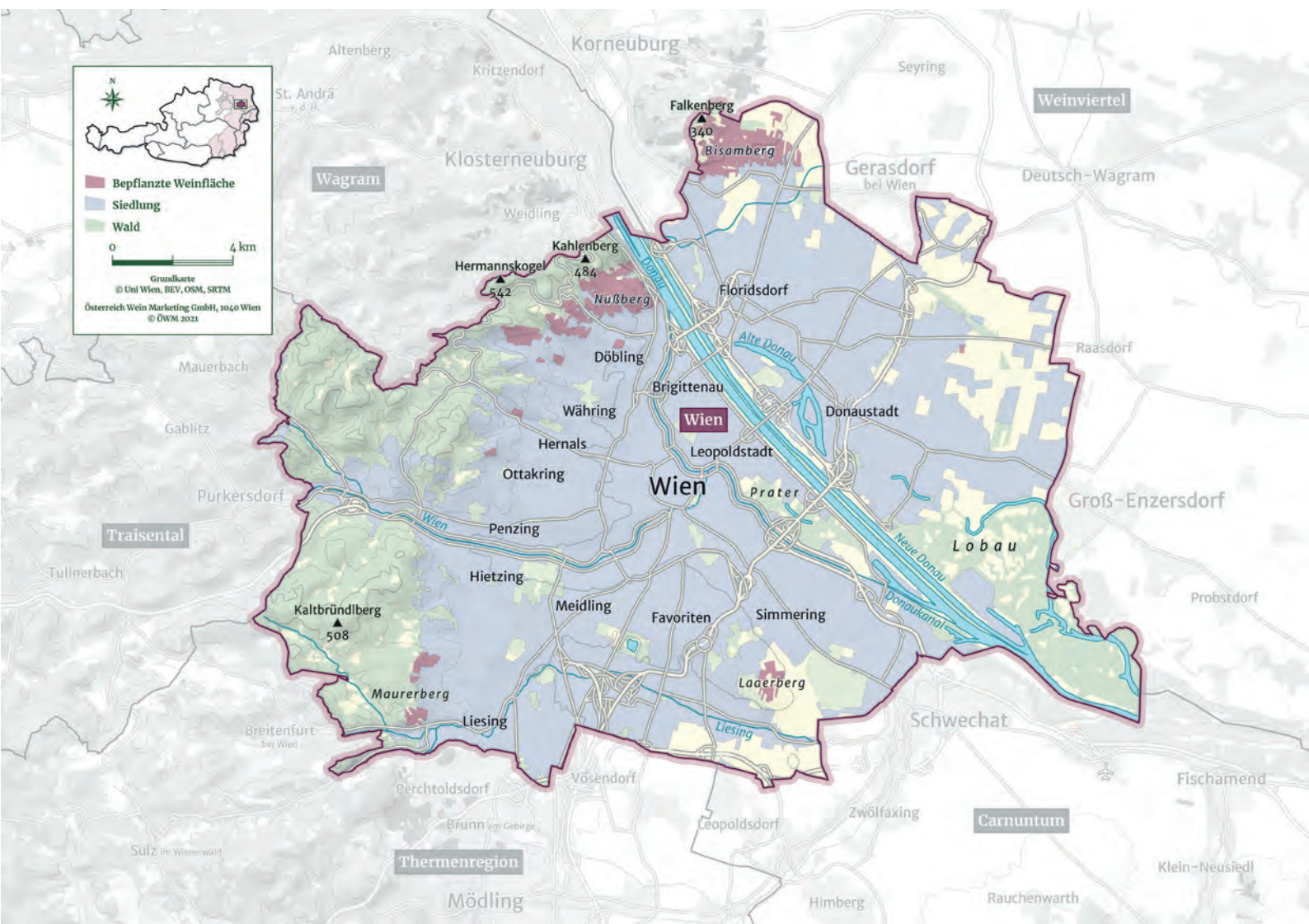
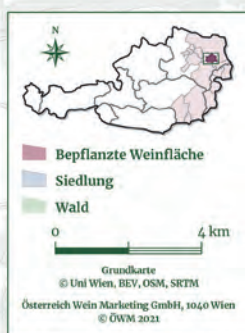
Alle Infos zum Gebiet gibt's hier:

### Großlagen:

Bisamberg-Wien, Kahlenberg, Nußberg, Maurerberg, Laaerberg

RIEDENKARTEN.at

Hier geht's zu den definierten Weinherkünften des Gebiets inklusive aller Rieden auf [riedenkarten.at](http://riedenkarten.at)!



# 15. WEINBAUREGION BERGLAND

## Weinbaugebiet Kärnten (123 ha)



In den letzten Jahren stieg hier die Rebfläche auf rund 123 Hektar an. Die Zentren des Kärntner Weinbaus liegen im Bezirk St. Veit mit dem Längsee und dem Gebiet um die Burg Hochosterwitz, im Lavanttal, im Bereich von Feldkirchen und rund um die Stadt Klagenfurt. Es dominieren dabei weiße Burgundersorten, darüber hinaus werden aber auch Sauvignon Blanc, Riesling, Traminer sowie Zweigelt und Blauer Burgunder angebaut. Der Kärntner Wein soll in diesem Bundesland zum touristischen Leitgetränk werden und zeigt entsprechendes Potenzial: Seit 2013 werden Weine aus Kärnten regelmäßig im SALON Österreich Wein ausgezeichnet.



© ÖWM / Weinbauverband Kärnten



© ÖWM / WSNA

*Gaumberg, Oberösterreich*

## Weinbaugebiet Oberösterreich (78 ha)



Eine Vielzahl von Orts-, Haus- und Flurnamen im ganzen Bundesland zeugen davon, dass der Weinbau in Oberösterreich einst ein relevanter wirtschaftlicher Faktor war. Nach dem Niedergang im 19. Jahrhundert kommt es im Land ob der Enns nun wieder zu einer kleinen Renaissance. Heute werden rund 80 Hektar auf sonnigen Standorten des Donautales, des Machlandes, des Linzer Gaumberges, am Rande des Eferdinger Beckens, im oberösterreichischen Zentralraum, im hügeligen Innviertel, in luftigen Lagen des Mühlviertels, ja selbst im Süden des Salzkammergutes bewirtschaftet. Der Sortenfokus liegt dabei auf Grünem Veltliner und Chardonnay sowie Zweigelt.

## Weinbaugebiet Salzburg (0,06 ha)



Die ersten Salzburger Weingärten unserer Zeit wurden 2001 in Großmain am Untersberg gepflanzt. Auf dem Mönchsberg wächst seit 2008 der „Paris Lodron Zwinger“, ein Frühroter Veltliner, der aus diesem Weingarten ca. 500 Flaschen erbringt, von dessen Verkauf die Salzburger Pfadfinder\*innen profitieren. Auch das Benediktinerstift Michaelbeuern hat ein Weingartenprojekt gestartet, das 4.000 Stöcke umfassen soll.



© ÖWM / WSNA

*Mönchsberg, Salzburg*

## Geologie

Die Festgesteine, die den westlichen und zentralen Teil Österreichs aufbauen, sind sehr vielfältig und gehören zu den folgenden geologischen Großeinheiten: Moldanubikum, Molassezone, Ostalpin mit den Nördlichen Kalkalpen und den Zentralen Ostalpen, Penninikum mit Flysch- und Fenstergesteinen, Helvetikum und Subpenninikum. Wie auch im Osten Österreich finden sich innerhalb der Alpen junge Sedimentbecken und geologisch noch jüngere, quartäre, Ablagerungen aus Kiesen, Sanden, Schluffen und Tonen. Sie greifen über alle Einheiten hinweg und münden in die heutigen Tal- und Seenlandschaften. In den Kaltphasen des Quartärs waren weite Teile des Berglandes mehrfach und großräumig vergletschert, nur das nördliche Oberösterreich und der Osten Kärntens waren zum letzten Gletscherhochstand eisfrei. Dort liegen großflächige Schotterterrassen und, in Oberösterreich, auch Löss- bzw. Lösslehmablagerungen. In den gebirgigen Regionen hingegen sind die jungen Ablagerungen kleinräumiger und sehr wechselhaft aufgebaut.

 Geologische Bundesanstalt

Alle Infos zum Gebiet  
gibt's hier:

**RIEDENKARTEN.at**

Hier geht's zu den definierten  
Weinherkünften des Gebiets inklusive  
aller Rieden auf [riedenkarten.at](http://riedenkarten.at)!



*Seewiese, Kärnten*



© ÖWM / WSNA

*Haiming, Tirol*

## Weinbaugebiet Tirol (15 ha)



Während der Weinbau in Südtirol große Bedeutung hat, befand sich der Weinbau in Nordtirol lange im Dornröschenschlaf. Auch der seit dem 14. Jahrhundert bekannte Weingarten von Zirl liegt derzeit brach. Und doch gibt es auch vom Nordtiroler Weinbau wieder neue Lebenszeichen. Die bekanntesten aktiven Betriebe findet man in Haiming, Tarrenz und Silz. Vorherrschend sind dabei Burgundersorten, speziell Chardonnay und Blauer Burgunder.

## Weinbaugebiet Vorarlberg (5 ha)



In Vorarlberg gab es einmal 500 ha Reben, vor allem im Walgau und im Rheintal. Durch die Reblauskrise und die Konkurrenz des Südtiroler Weins nach dem Bau der Arlbergbahn verschwanden die Reben bis auf einen Weingarten in Röthis fast vollständig. 1997 wurde der „Verein der Weinbautreibenden Vorarlbergs“ gegründet, der den Vorarlberger Weinbau seither wieder forciert. Auf den Weinbauflächen dominieren Müller-Thurgau, Riesling und klassische Burgundersorten beim Weißwein, während der Blaue Burgunder die rote Hauptsorte ist.



© ÖWM / WSNA

*Röthis, Vorarlberg*



## 16. ÖSTERREICHS REBSORTEN

*In Österreich sind 26 weiße und 14 rote Rebsorten für die Produktion von Qualitätswein oder Qualitätswein besonderer Reife und Lesart (Prädikatswein) sowie von Landwein zugelassen. Der Rotweanteil wächst und macht derzeit fast ein Drittel der österreichischen Gesamtrebfläche von knapp 44.800 ha aus.*

Österreich hat hervorragende Lagen für international bekannte Sorten wie Riesling, Pinot Blanc, Chardonnay, Gelber Muskateller, Traminer, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Noch wichtiger ist das Portfolio bodenständiger Rebsorten mit dem Grünen Veltliner an der Spitze, der allein fast ein Drittel der Rebfläche ausmacht. Neuburger, Rotgipfler, Zierfandler, Roter Veltliner (weiß), bzw. Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Blauer Wildbacher (rot) werden heute wieder besonders geschätzt.

In der Genetik vieler Sorten tauchen immer wieder Traminer und Heunisch als Eltern auf. Der Traminer, eine der ältesten europäischen Sorten, wurde vermutlich schon in der Antike aus Wildreben selektiert. Heunisch ist die Bezeichnung einer Sortenfamilie, die möglicherweise durch die Magyaren aus Ungarn nach Österreich gebracht wurde und sich dort schnell verbreitete. Mindestens 75 heute bekannte Sorten haben Heunisch im Stammbaum, zum Beispiel Chardonnay oder Riesling.

In Österreich haben Rebkunde und Rebzüchtung eine lange Tradition. Sie wird getragen vom Lehr- und Forschungszentrum der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, die im Oktober 200 ihr 150-jähriges Bestehen feierte. Sie ist damit die älteste Weinbauschule der Welt. Die Abteilung für Rebzüchtung wird von Univ. Doz. Dr. Ferdinand Regner, einem international anerkannten Experten, geleitet. Seine spektakulären Forschungsergebnisse auf dem Gebiet der Weinsortenerkennung mittels DNA-Analyse erregten weltweit Aufsehen.

### Autochthone Sorten

Als „autochthon“ bezeichnet man Rebsorten, die nahezu ausschließlich in einem bestimmten Gebiet durch natürliche Kreuzung oder Mutation entstanden sind und dort auf eine relativ lange Geschichte zurückblicken können. Sie haben sich in der langen Entwicklungszeit gut auf die Standortverhältnisse eingestellt und erbringen meist nur unter diesen Bedingungen ihre beste Qualität. Heute werden autochthone Reben verstärkt als Ressourcen einer Region und Basis für Weine, die das Terroir unverwechselbar widerspiegeln, geschätzt.

© ÖWM / WSNA

Grüner Veltliner

### Neuzüchtungen

Unter einer Neuzüchtung versteht man die bewusste Kombination von zwei oder mehreren Rebsorten (Einfach- oder Mehrfachkreuzung), mit dem Ziel, dass die neue Sorte möglichst alle guten Eigenschaften der Elternsorten enthält und die schlechten möglichst unterdrückt. Trotz intensiver Bemühungen gelingt dies nur teilweise. Rebzüchtung ist mit einem hohen Zeit- und Kostenaufwand verbunden. In Österreich werden am Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg neue Sorten gezüchtet.

Folgende Neuzüchtungen sind im österreichischen Qualitäts-Rebsortiment enthalten:

weiß: Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Scheurebe, Jubiläumsrebe, Goldburger, Blütenmuskateller, Muscaris, Sauvignier gris  
rot: Blauburger, Zweigelt, Ráthay, Roesler



### PIWI-Sorten

Heute richtet sich die Züchtung vornehmlich auf die Verbesserung der Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten. Diese Neuzüchtungen werden als **PIWI-Sorten** (pilzwiderstandsfähige Rebsorten) bezeichnet. Bei der Widerstandsfähigkeit handelt es sich immer nur um eine Teilresistenz gegen eine oder mehrere Pilzkrankheiten. Es gibt heute eine Reihe von teilresistenten Rebsorten, bei welchen weniger Pflanzenschutzmaßnahmen gegen eine Pilzkrankheit durchzuführen sind.

Folgende **teilresistente Neuzüchtungen** sind im österreichischen Qualitäts-Rebsortiment enthalten:

weiß: Blütenmuskateller, Muscaris, Sauvignier gris,  
rot: Ráthay, Roesler

Für die Erzeugung von Wein **ohne geschützte Ursprungsbezeichnung** oder geografische Angabe mit Rebsorten- oder Jahrgangsbezeichnung („Rebsortenwein“) dürfen folgende teilresistente Rebsorten ausgepflanzt werden:

weiß: Bronner, Cabernet blanc, Johanniter, Donauveltliner, Donauriesling, Solaris (ausschließlich für Weine, die aus in der Weinbauregion Bergland geernteten Trauben hergestellt werden)  
rot: Regent, Cabernet Jura, Pinot Nova



Rebsortenverteilung in Österreich<sup>1</sup>

Qualitätswein weiß	Österreich gesamt (ha)	Österreich gesamt (%)	Niederöster- reich (ha)	Burgen- land (ha)	Steier- mark (ha)	Wien (ha)
Blütenmuskateller	89	0,2 %	59	12	13	1
Bouvier	209	0,5 %	21	184	2	2
Chardonnay (Morillon)	1.934	4,3 %	774	708	385	40
Frühroter Veltliner (Malvasier)	244	0,5 %	239	3	0,08	2
Furmint	27	0,1 %	1	24	2	0,04
Goldburger	36	0,1 %	8	15	13	1
Goldmuskateller	40	0,1 %	16	21	4	0
Grauer Burgunder (Pinot Gris)	313	0,7 %	66	81	156	6
Grüner Veltliner	14.548	32,5 %	13.283	1.113	3	135
Jubiläumsrebe	2	0,01 %	2	0,03	0	0,2
Müller Thurgau (Rivaner)	1.273	2,8 %	874	204	177	13
Muscaris	86	0,2 %	18	9	51	0,5
Muskateller	1.480	3,3 %	714	187	549	16
Muskat Ottonel	319	0,7 %	71	240	5	2
Neuburger	253	0,6 %	171	77	0	5
Roter Veltliner	191	0,4 %	188	1	0	2
Rotgipfler	112	0,3 %	111	1	0	0,3
Sauvignon Blanc	1.692	3,8 %	405	321	929	12
Scheurebe (Sämling 88)	303	0,7 %	40	123	139	1
Souvignier Gris	60	0,1 %	9	6	42	1
Sylvaner	24	0,1 %	15	1	6	1
Traminer	264	0,6 %	103	84	66	8
Weißer Burgunder (Pinot Blanc)	1.873	4,2 %	695	440	690	37
Riesling	2.040	4,6 %	1.804	93	68	65
Welschriesling	2.882	6,4 %	1.112	981	773	14
Zierfandler (Spätrot)	62	0,1 %	61	1	0	0,3
<b>Gesamt</b>	<b>30.356</b>	<b>67,9 %</b>	<b>20.859</b>	<b>4.927</b>	<b>4.074</b>	<b>363</b>

Qualitätswein rot	Österreich gesamt (ha)	Österreich gesamt (%)	Niederöster- reich (ha)	Burgen- land (ha)	Steier- mark (ha)	Wien (ha)
Blauburger	460	1,0 %	371	72	11	6
Pinot Noir	589	1,3 %	291	244	20	19
Blauer Portugieser	483	1,1 %	478	1	1	3
Blauer Wildbacher	520	1,2 %	1	0	518	0
Blaufränkisch	2.597	5,8 %	147	2.437	9	3
Cabernet Franc	97	0,2 %	19	76	1	2
Cabernet Sauvignon	572	1,3 %	198	352	13	7
Merlot	806	1,8 %	287	487	21	10
Ráthay	42	0,1 %	15	25	1	0,04
Roesler	274	0,6 %	121	142	7	2
Rosenmuskateller	9	0,02 %	3	4	1	0
Sankt Laurent	596	1,3 %	290	290	10	5
Syrah	151	0,3 %	39	107	3	1
Zweigelt	6.130	13,7 %	3.478	2.337	269	33
<b>Gesamt</b>	<b>13.326</b>	<b>29,8 %</b>	<b>5.738</b>	<b>6.574</b>	<b>886</b>	<b>90</b>

<b>Rebsortenwein<sup>2</sup></b>	<b>187</b>	<b>0,4 %</b>
<b>Sonstige Sorten</b>	<b>859</b>	<b>1,9 %</b>

**Österreich gesamt (ha)** 44.723

<sup>1</sup> Quelle: Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen & Tourismus nach INVEKOS (Stand 18. Oktober 2022), ha-Werte gerundet

<sup>2</sup> Für die Erzeugung von Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angaben mit Rebsorten- oder Jahrgangsbezeichnung („Rebsortenwein“) dürfen folgende Sorten ausgepflanzt werden: weiß – Brommer, Cabernet blanc, Johammer, Donauveltliner, Donauriesling, Orangetraube, Solaris (nur Bergland); rot – Regent, Cabernet Jura, Pinot Nova..

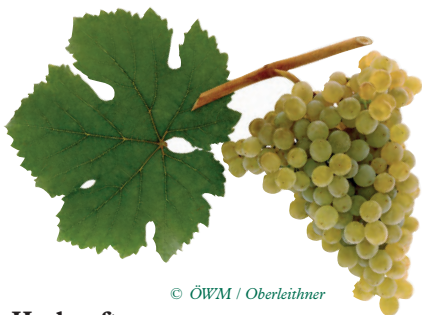


## 16.1 WEISSWEIN

© ÖWM / WSNA

*Welschriesling*

### GRÜNER VELTLINER (Weißgipfler)



© ÖWM / Oberleitner

**Herkunft:**

vermutlich aus Niederösterreich

**Abstammung:**

Natürliche Kreuzung von Traminer x St. Georgen

Die zweite Elternsorte wurde in St. Georgen im Burgenland gefunden. Diese Rebsorte wurde nach dem Fundort benannt, da sie nach gentechnischen Untersuchungen keiner bekannten Rebsorte zuzuordnen war. Der Grüne Veltliner ist nicht verwandt mit dem Roten und Frühroten Veltliner.

**Anbaufläche und Verbreitung:**

14.548 ha; 32,5 %

Der Grüne Veltliner ist die wichtigste autochthone Rebsorte in Österreich. Die stärkste Verbreitung erfuhr die Sorte in den 50er-Jahren des vorigen Jahrhunderts mit der Einführung der Hochkultur nach Lenz Moser. Die größten Anbauflächen befinden sich in Niederösterreich und dem nördlichen Burgenland. Vinifiziert als herkunftstypischer DAC-Wein, hat Grüner Veltliner eine bedeutende Stellung in mehreren Weinbaugebieten. Die Anbaufläche hat im Zeitraum von 1999 bis 2020 abgenommen, dominiert aber noch immer die österreichische Weinbaufläche.

**Wichtige ampelografische Merkmale:**
**Blatt:**

mittelgroß fünfeckig bis kreisförmig, fünf- bis siebenlappig, tief gelappt, Unterseite mittelstark behaart. Typisch ist die starke weißwollige Behaarung der Triebspitze, wovon sich das Synonym Weißgipfler ableitet.

**Traube:**

mittel bis sehr groß, mitteldicht, kegelförmig, geschultert, mit großen rundlichen bis ovalen Beeren mit grüngelber bis fuchsiggelber Färbung auf der Sonnenseite

**Reifezeit:** mittel

**Bedeutung, Ansprüche:**

Grüner Veltliner ist die mit Abstand wichtigste Weißweinsorte in Österreich und hat gegen Ende des vorigen Jahrhunderts weltweit Bekanntheit und Beliebtheit erlangt. Die Sorte ist fruchtbar und bedarf daher einer Ertragsregulierung, gedeiht besonders gut auf tiefgründigen Lössböden, verträgt Trockenheit nicht gut, ist empfindlich in der Blüte, anfällig für Peronospora, Roter Brenner und Chlorose.

**Wein:**

Grüner Veltliner erbringt vom leichten, säurebetonten Wein bis zum hochreifen Prädikatswein alle Qualitätsstufen. Die Lage und Ertragsmenge ist sehr entscheidend für die Qualität. Erwünscht sind würzige, pfeffrige Weine oder Fruchtnoten von Steinobst.

### WELSCHRIESLING



© ÖWM / Oberleitner

**Herkunft:**

vermutlich aus Norditalien (Riesling italico)

**Abstammung:**

Nicht bekannt – der Elbling ist die nächstverwandte Sorte. Welschriesling ist nicht verwandt mit dem Weißen Riesling.

**Anbaufläche und Verbreitung:**

2.882 ha; 6,4 %

Der vielseitige Welschriesling kann nahezu alle Qualitätsstufen abdecken, vom Sektgrundwein in neutraler, säurebetonter Art – die Trauben dafür kommen meist aus dem Raum um Poysdorf im Weinviertel – über trinkfreundige, trockene Buschenschankweine aus der Steiermark bis hin zur edelsüßen Trockenbeerenauslese aus dem Burgenland, besonders aus dem Seewinkel. Die Anbaufläche ist in den Jahren zwischen 1999 und 2020 merklich zurückgegangen.

**Wichtige ampelografische Merkmale:**
**Blatt:**

drei- bis fünfblattig, glatt, Blattrand mit scharfer Zähnung

**Traube:**

mittelgroß, sehr dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, mit mittelgroßer Beirtraube; Beeren rundlich, dünnschalig, punktiert, sehr saftig, gelbgrün gefärbt

**Reifezeit:** spät

**Bedeutung, Ansprüche:**

Die Weine sind sehr gut für die Sekterzeugung geeignet, es können aber auch ausgezeichnete Prädikatsweine entstehen. Die Qualitätsunterschiede sind sehr groß. Im Weingarten benötigt Welschriesling frühe, warme Lagen und Böden mit guter Magnesiumversorgung. Bei Trockenheit reagiert die Rebe sehr empfindlich und verringert ihren Triebwuchs.

**Wein:**

Liefert Weine mit höherem Säuregehalt. Trockene Welschrieslinge sind oft sehr frisch mit Aromen nach grünem Apfel und Zitrus; in jüngerer Vergangenheit erzeugen einige Winzer\*innen mit längerem Hefekontakt aber auch komplexe, lagerfähige Weine. Prädikatsweine aus dieser Sorte zählen zu den ganz großen Süßweinen der Welt. Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen weisen im Bukett exotische Aromen und am Gaumen eine feine Honignote auf und werden von der charakteristischen Säure gestützt.

## MÜLLER-THURGAU (Rivaner)



© ÖWM / Oberleithner

### Herkunft:

Deutschland, Forschungsanstalt Geisenheim (Hessen)

### Abstammung:

Neuzüchtung aus Riesling x Chasselas de Courtillier (= Madeleine Royale)

Die Rebsorte wurde 1882 vom Schweizer Botaniker Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau in Geisenheim gezüchtet. Lange Zeit waren Riesling und Sylvaner als Elternsorten angenommen worden, erst gentechnische Untersuchungen

schafften Klarheit. Sie ist die älteste und erfolgreichste Neuzüchtung mit weltweiter Verbreitung. Die Synonyme Rivaner und Riesling-Sylvaner weisen auf die früher angenommene Kreuzung hin. Die Bezeichnung Riesling-Sylvaner ist heute untersagt, da sie irreführend ist.

### Anbaufläche und Verbreitung:

1.273 ha; 2,8 %

Die Sorte ist in allen Weinbaugebieten von Österreich vertreten. Die Anbaufläche hat sich aber im Zeitraum von 1999 bis 2020 signifikant verringert, die Sorte verliert also an Bedeutung.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

mittelgroß, blasig, kreisförmig, fünfflappig, tief gelappt mit verdrehter Mittellappe

#### Traube:

mittelgroß bis groß, mitteldicht, zylindrisch mit ovalen, grüngelb gefärbten Beeren. Das Fruchtfleisch besitzt einen leichten Muskatgeschmack.

### Reifezeit: früh

### Bedeutung, Ansprüche:

Die Sorte ist sehr früh reifend und wird daher gerne in Form von Most, Sturm oder Primeurwein angeboten. Sie wird oft mit anderen Weißweinsorten zu beliebten Jungweinen verschnitten, die frisch getrunken werden sollten. Auf der anderen Seite des Reifespektrums werden auch Prädikatsweine erzeugt, welche häufig in ihrem Entwicklungspotenzial unterschätzt werden. Sie benötigt tiefgründige Böden mit guter Wasserversorgung, ist sehr anfällig für Peronospora, Oidium, Beeren- und Stiefäule, Roter Brenner und Phomopsis. Gegenüber anderen Sorten ist verstärkter Pflanzenschutz Aufwand notwendig.

### Wein:

Die frühreife Sorte liefert milde Weine mit leichtem Muskatgeschmack. Bei zu geringem Säuregehalt altern die Weine rasch. Prädikatsweine können ein sehr hohes Qualitätspotenzial erreichen.

## WEISSBURGUNDER (Pinot Blanc, Klevner)



© ÖWM / Oberleithner

### Herkunft:

vermutlich aus dem Burgund, Frankreich

### Abstammung:

Mutation des Grauen Burgunder

### Anbaufläche und Verbreitung:

1.873 ha; 4,2 %

Die Anbaufläche ist in Österreich relativ gleichbleibend.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

**Blatt:** mittelgroß, fünfeckig, drei- bis fünfflappig, wenig tief gelappt

**Traube:** mittelgroß, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, häufig mit kleiner Beitraube; Beeren rundlich bis oval, mit gelbgrüner, dünnschaliger Beerenhaut

**Reifezeit:** mittel bis spät

### Bedeutung, Ansprüche:

Der Weißburgunder wird aufgrund seiner dezenteren Art gerne zum Verschnitt (Cuvée) mit anderen Sorten verwendet und

gelegentlich auch im kleinen Eichenfass (Barrique) mit biologischem Säureabbau vinifiziert. Im Weingarten stellt er hohe Boden- und Lageansprüche. Im Vergleich zum Chardonnay neigt der Weißburgunder zu einem stärkeren Botrytisbefall, da er kompaktere Trauben als Chardonnay besitzt.

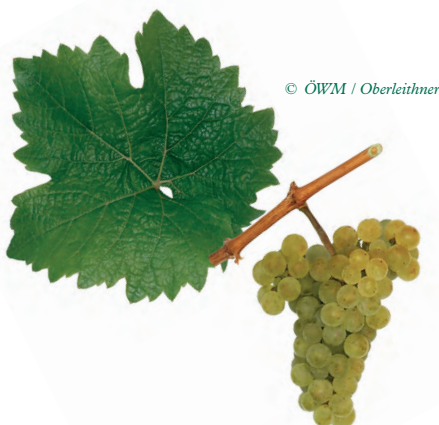
### Wein:

Nur in guten Lagen liefert die Sorte höchste Qualität. Junge Weine zeigen sich blumig mit pikanter Säure, gereifte Weine entwickeln einen Geschmack nach Brot und Nüssen. Der Weinausbau erfolgt langsam und die höchste Qualität wird erst nach längerer Flaschenreife erreicht.

### Weißburgunder



## RIESLING (Weißer Riesling, Rheinriesling)



### Herkunft:

Deutschland, Rheingebiet  
Erstmalig wurde die Sorte in Rüsselsheim im Jahr 1435 erwähnt.

### Abstammung:

Natürliche Kreuzung zwischen Heunisch und einer Fränkischen Sorte (Traminer-Sämling). Die Sorte wurde vermutlich aus Wildrebenbeständen am Oberrhein ausgelesen. Roter Riesling ist eine rottraubige Variante, eine Knospenmutation aus dem Weißen Riesling. Der Weiße Riesling ist nicht verwandt mit dem Welschriesling.

### Anbaufläche und Verbreitung:

2.040 ha; 4,6 %

Die Sorte wurde vom Rhein nach Österreich an die Donau gebracht und ist heute neben dem Grünen Veltliner die wichtigste Weißweinsorte der Wachau. In Spitzenlagen – besonders in den Weinbaugebieten Wachau, Kremstal, Traisental, Kamptal, aber auch Wien, Wagram und Weinviertel – bringt der Riesling durch sehr späte Lese höchste Reife. Die Anbaufläche von Riesling ist von 1999 bis 2020 kontinuierlich angestiegen. In Deutschland ist der Riesling die am meisten verbreitete Weißweinsorte für Weine aller Qualitätsstufen.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

mittelgroß, kreisförmig, fünflappig, derbe Blattoberfläche, starke Behaarung auf der Unterseite

#### Traube:

kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, Beitraube fehlt meist; mit kleinen gelbgrünen Beeren mit Narbenpunkt

#### Reifezeit:

#### Bedeutung, Ansprüche:

Riesling, als weltbekannte Sorte, hat neben dem Grünen Veltliner in den Weinbaugebieten an der Donau und seinen Nebenflüssen mit seinen Urgesteinsver-

witterungsböden große Bedeutung und Bekanntheit. Nicht umsonst wird der Wein als der König der Weißweine bezeichnet. Die spätreifende Sorte stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und ist empfindlich auf Stiehlähme-, Stiefäule- und Beerenbotrytisbefall. Botrytisbefall der Trauben ist nicht erwünscht (ausgenommen Edelkäule bei Auslesen), da durch den Befall die sortentypischen Aromen zerstört werden.

#### Wein:

Jugendliche Rieslingweine zeigen charmante Fruchtigkeit und Würze, und können sich durch Reife zu großen, komplexen Weinen entwickeln. Bei diesen Weinen dominieren die Steinobstaromen von Pfirsich, Marille und exotischen Früchten. Insbesondere das Terroir der Wachau, des Kremstals, Kamptals und Traisentals prägt die Weine mit einer mineralischen Note, die an Schiefer oder Feuerstein erinnert. Riesling reift als Wein langsam und liefert höchste Qualität als Altwein mit rosenartigen Duftnoten. Je nach Reifegrad bildet sich ein angenehmer Petrolton aus, welcher nicht von allen Konsument\*innen gewünscht wird. Beim späten Befall der Trauben mit Edelfäule entstehen Auslesen und Beerenauslesen von hervorragender Qualität.

## CHARDONNAY (Morillon)



### Herkunft:

vermutlich aus dem Burgund, Frankreich  
Ariana Baborie

### Abstammung:

Natürliche Kreuzung von Burgunder x Heunisch.

### Anbaufläche und Verbreitung:

1.934 ha; 4,3 %

Erst gegen Ende des vorigen Jahrhunderts hat die Sorte Chardonnay in Österreich flächenmäßig an Bedeutung gewonnen.

Davor war Chardonnay schon in der Steiermark bedeutend vertreten. Früher wurde kein Unterschied zwischen Weißem Burgunder und Chardonnay gemacht. Auch in der statistischen Erfassung waren beide Sorten in einer Angabe (Weißer Burgunder) enthalten. In der Steiermark wird die Bezeichnung Morillon traditionellerweise als Synonym für den Chardonnay verwendet.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

mittelgroß, fünfeckig, wenig gelappt, Stielbucht nackt, offen

#### Traube:

mittelgroß, dichtbeerig, kegelförmig, Beitraube häufig; Beeren rundlich, gelbgrün gefärbt

Morillon ist genetisch ident mit der Sorte Chardonnay. Spezialisten können an den Blättern und Trieben geringfügige farbliche Unterschiede erkennen. Das reicht aber nicht, um von einer selbstständigen Sorte zu sprechen. Auch an der Traube sind keine Unterschiede erkennbar.

#### Reifezeit:

### Bedeutung, Ansprüche:

Die Sorte ist weltweit verbreitet und erbringt Weine, die zu den teuersten der Welt zählen. Chardonnay gehört außerdem zu einer der drei bedeutendsten Rebsorten der Champagne. Benötigt gute, warme Lagen mit tiefgründigen Böden, guter Wasserversorgung und höherem Kalkgehalt.

#### Wein:

Bei zu früher Lese entstehen unreife, dünne und grasige Weine, bei voller Reife des Traubenmaterials können kraftvolle, elegante und sehr alterungsfähige Weine gewonnen werden. Der Weinausbau erfolgt in zwei Stilrichtungen – der Klassische im Stahltank mit betonter Frucht und anregender Säure und andererseits, meist international üblich, mit biologischem Säureabbau und Reife im Barrique. Das wichtigste Merkmal eines großen Chardonnays ist seine Komplexität, die nur in besonderen Lagen mit kalkreichen Böden entsteht. Die besten Vertreter dieser komplexen Chardonnays wachsen am Leitha-berg im Nordburgenland und in der Steiermark, aber auch in einzelnen Lagen Niederösterreichs und Wiens.

## SAUVIGNON BLANC



### Herkunft:

Frankreich, Loiretal

In der Steiermark wurde die Sorte im 19. Jahrhundert von Erherzog Johann unter der Bezeichnung Muskat-Sylvaner eingeführt.

### Abstammung:

vermutlich natürliche Kreuzung aus Traminer x Chenin Blanc

Die früher übliche Bezeichnung Muskat-Sylvaner ist heute untersagt, da irreführend. Sauvignon Blanc ist weder mit einer Muskatsorte noch mit Sylvaner verwandt und besitzt kein Muskataroma.

### Anbaufläche und Verbreitung:

1.692 ha; 3,8 %

In Österreich hat die Anbaufläche von 1999 bis 2020 stark zugenommen und ist weiter zunehmend in Niederösterreich, im Burgenland und in der Steiermark.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

kreisförmig, fünflappig, gewellter Blatttrand, Zähne rundgewölbt, Unterseite stark behaart

#### Traube:

kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, runde bis ovale grüngelbe Beeren mit würzigem, krautig-grasigem Geschmack

#### Reifezeit: mittel bis spät

#### Bedeutung, Ansprüche:

Sowohl in der Steiermark, dem Burgenland als auch in Niederösterreich werden Spitzenweine mit großem Entwicklungspotenzial erzeugt. Verlangt gute Lagen, aber eher karge Böden. Die Sorte ist sehr starkwüchsig und benötigt mehr Laubarbeit. Die Methoxy-pyrazine (Geruch nach Paprika und grünem Pfeffer) und Mercaptane (Aromen von Grapefruit, Passionsfrucht und Schwarzen Johannisbeeren) sind extrem lichtempfindlich und können durch Maßnahmen wie das Entblättern der Trauben-

zone stark abgebaut werden. Sie sind für den charakteristischen Geruch und Geschmack verantwortlich. Je dichter die Laubwand in der Reifephase, desto höher der Gehalt der Methoxy-pyrazine. Entsprechend kann der\*die Winzer\*in über die Teilentblätterung beeinflussen, ob ein grünvegetativer Sortentypus gewünscht wird oder nicht. Sauvignon Blanc ist sehr anfällig für Peronospora und Oidium.

#### Wein:

Die weltweit verbreitete Sorte hat ein charakteristisches Bukett, das bei Weinen aus nicht vollreifen Trauben aufdringlich unreif und grasig sein kann – bei reifen Trauben entwickelt sich eine Aromenvielfalt von Schwarzen Johannisbeeren über Stachelbeeren bis zu tropischen Früchten. Die Weine entwickeln sich je nach Reifegrad in ihrer Aromatik dezent bis zu beachtlicher Komplexität, die in Verbindung mit Barriqueausbau und biologischem Säureabbau großes Entwicklungspotenzial haben. Bei sehr reifem Traubenmaterial treten die vielfältigen Aromanuancen in den Hintergrund und es entwickelt sich ein kräftiger, würziger Wein.

## NEUBURGER



### Herkunft:

vermutlich aus der Wachau

Das ehemalige Neuburger-Denkmal (heute NÖ Weindenkmal) in Arnsdorf in der Wachau erinnert an den Ursprung dieser autochthonen Rebsorte.

### Abstammung:

Natürliche Kreuzung aus Roter Veltliner x Sylvaner

### Anbaufläche und Verbreitung:

253 ha; 0,6 %

Der Neuburger hat in der Wachau, in der Thermenregion und am Leithaberg Bedeutung. In den Jahren zwischen 1999 und 2020 ist die Anbaufläche deutlich zurückgegangen.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

groß, drei- bis fünflappig, Hauptnerven am Stielansatz rot

#### Traube:

kleine bis mittelgroße Traube, sehr dichtbeerig, zylindrisch; Beeren gelbgrün, dickschalig, punktiert und fleischig

#### Reifezeit: früh bis mittel

#### Bedeutung, Ansprüche:

Für den Rückgang der Anbaufläche gibt es zwei Gründe: einerseits liefert der Neuburger ausgezeichnete Weinqualität, die aber neben dem Grünen Veltliner schwer bestehen kann, andererseits kann er von der Kurztriebbigkeit (einer Krankheit) so geschwächt werden, dass die Rebstöcke

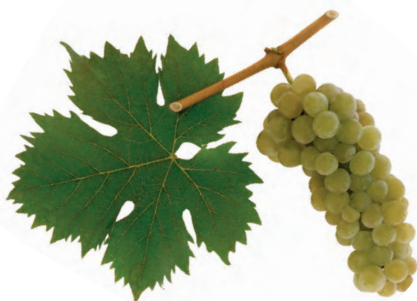
absterben können. Vorteilhaft ist, dass die Rebstöcke ein sehr starkes Triebwachstum besitzen und gut trockene, karge Standorte vertragen. Auf tiefgründigen, sehr wüchsigen Standorten verrieseln die Blüten leicht. Die Sorte ist winterfrost- und sehr spätfrostempfindlich, ist für Oidium und Peronospora wenig, aber für Botrytis besonders anfällig, da die Trauben sehr kompakt sind.

#### Wein:

Neuburger bringt meist kräftige, volle, milde Weine mit dezentem Geschmack, bei jungen Weinen zeigen sich würzig-blumige, später nussige Aromen. Die Sorte ist sehr gut geeignet für die Qualitäts- und Prädikatsweinerzeugung.

## MUSKATELLER (Gelber Muskateller, Roter Muskateller)

© ÖWM / Oberleithner



### Herkunft:

Die Sorte stammt wahrscheinlich aus Italien oder Griechenland, die genaue Herkunft ist unbekannt.

### Abstammung:

Sie zählt zu den ältesten Rebsorten überhaupt und existiert in zahlreichen Typen, besonders in Italien. Roter und Gelber

Muskateller unterscheiden sich durch die Beerenfarbe.

### Anbaufläche und Verbreitung:

1.480 ha; 3,3 %

Seit Ende des vorigen Jahrhunderts bis heute wird die Sorte vermehrt ausgepflanzt und hat zunehmende Bedeutung auf dem Markt. Im Zeitraum von 1999 bis 2020 ist die Fläche sehr stark angestiegen.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

mittelgroß, fünfflappig, tief gebuchtet, Blattzähne spitz mit Knötchen an der Spitze

#### Traube:

großtraubig, locker- bis dichtbeerig, kegelförmig; Beeren rund, grüngelb (Gelber Muskateller) oder fleischrot (Roter Muskateller) gefärbt, mit Muskatgeschmack

#### Reifezeit: spät

### Bedeutung, Ansprüche:

Gegen Ende des 20. Jahrhunderts hat Muskateller an Beliebtheit bei den Konsument\*innen gewonnen und wurde vermehrt in allen Weinbaugebieten ausgepflanzt.

Für den\*die Winzer\*in ist von Vorteil, dass die Sorte geringe Ansprüche an den Boden stellt. Im Weingarten zeigt sie sich allerdings schwierig und anspruchsvoll, ist fäulnisanfällig und ertragsunsicher durch ihre Blüteempfindlichkeit. Nachteilig ist, dass sie warme, luftige Lagen benötigt und sehr anfällig für Oidium- und Botrytisbefall ist.

### Wein:

Liefert Weine mit mehr oder weniger intensivem Muskatduft und -geschmack. Bei ungenügender Reife sind die Weine arm an Extrakt und daher dünn und säurebetont. Der Muskateller eignet sich besonders als Aperitif und zu Vorspeisen.

## FRÜHROTER VELTLINER (Malvasier)

© ÖWM / Oberleithner



### Herkunft:

vermutlich aus Niederösterreich

### Abstammung:

Natürliche Kreuzung von Rotem Veltliner x Sylvaner

### Anbaufläche und Verbreitung:

244 ha; 0,5 %

Diese alte, autochthone Rebsorte ist vor allem in Niederösterreich, und dort im Weinviertel und am Wagram verbreitet. Ihr Flächenanteil hat sich zwischen 1999 und 2020 stetig verringert.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

keilförmig bis fünfeckig, drei- bis fünfflappig, Hauptnerven bis zur ersten Adernverzweigung rot, Stielbucht wenig offen

### Traube:

große, dichtbeerige, zylindrisch geformte, geschulterte Traube mit elliptischen, rötlich gefärbten Beeren mit neutralem Geschmack

### Reifezeit: früh

### Bedeutung, Ansprüche:

Die Bedeutung des Frühroten Veltliner nimmt ab, meist wird sie als Tafeltraube, Primeurwein oder Schankwein – vor allem in der Thermenregion, im Weinviertel und am Wagram – vermarktet. Stellt geringe Ansprüche an Boden und Lage.

### Wein:

Die früh trinkreifen, eher säurearmen Weine sind alkoholarm, haben meist ein herbaromatisches Bukett, das etwas an Blüten und Bittermandeln erinnert.

## SCHEUREBE (Sämling 88)

© ÖWM / Oberleithner



### Herkunft:

Deutschland, Landesanstalt für Rebenzüchtung, Alzey (Rheinland-Pfalz)

### Abstammung:

Wurde 1916 aus Riesling und Bukettraube von Georg Scheu an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey gezüchtet.

Der Züchter kennzeichnete die Jungpflanzen mit einer fortlaufenden Nummer. In diesem Fall war der Sämling Nr. 88 dem Zuchtziel entsprechend und behielt diese Nummer als Synonym.

### Anbaufläche und Verbreitung:

303 ha; 0,7 %

Vorwiegend im Burgenland und in der Steiermark vertreten. Im Zeitraum von 1999 bis 2020 hat sich der Flächenanteil der Sorte konstant reduziert.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

mittelgroß, kreisförmig, tief gelappt

#### Traube:

mittelgroß, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, mit rundlichen, grüngelben Beeren mit muskatähnlichem Geschmack

### Reifezeit: mittel

### Bedeutung, Ansprüche:

Verliert an Anbaubedeutung. Am Neusiedler See werden noch Trockenbeerenauslesen, Stroh- und Schilfweine erzeugt. Benötigt gute Lagen, starkwüchsig, hat eine hohe Trockenheit- und Kalktoleranz und eine hohe Winterfrostwiderstandsfähigkeit.

### Wein:

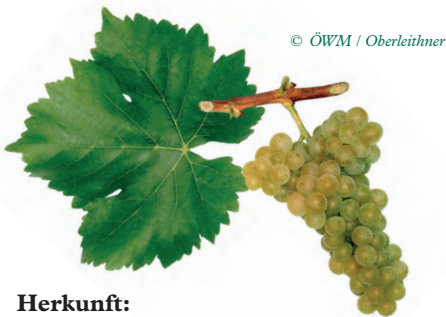
Bei guter Reife können sowohl körperreiche, trocken ausgebaute Weine, als auch aromenreiche Prädikatsweine gewonnen werden, die aufgrund der rassigen Säure beachtliches Alterungspotenzial haben. Bei unreifem Traubenmaterial bildet sich deutlich ein unangenehmer Sämlingston aus.



© ÖWM / WSNA

Roter Traminer

## MUSKAT OTTONEL



© ÖWM / Oberleithner

### Herkunft:

Frankreich, Angers, Loiretal

### Abstammung:

Wurde 1839 aus Gutedel (Chasselas) x Muscat de Saumur von Jean Moreau, einem privaten Rebzüchter in Angers, neu gezüchtet.

### Anbaufläche und Verbreitung:

319 ha; 0,7 %

Vor allem im Burgenland am Neusiedler See vertreten. Die Anbaufläche ist stabil.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

klein, fünfeckig, fünflappig, tief gebuchtet

#### Traube:

kleine bis mittelgroße Traube, dicht, zylindrisch, Beitraube fehlt meist, Beeren rundlich bis oval, grüngelb gefärbt; das Beerenfleisch hat einen feinen Muskatgeschmack.

### Reifezeit: mittel

### Bedeutung, Ansprüche:

Hat im Burgenland Bedeutung. Für den\*die Winzer\*in ist die Sorte im Weingarten problematisch. Sie stellt hohe Ansprüche an die Lage (windgeschützt, warm) und den Boden (Wasser- und Nährstoffversorgung), ist sehr empfindlich in der Blüte und daher meist unregelmäßig und gering im Ertrag. Verträgt nur geringen Kalkgehalt im Boden und leidet leicht bei kühlem, nassem Wetter unter Chlorose.

### Wein:

Je nach Reife werden volle, milde Weine mit feinem Muskatgeschmack gewonnen. Bei hoher Reife werden milde, sehr geschmeidige Prädikatsweine vinifiziert, die sich ausgezeichnet zu Süßspeisen eignen.

## TRAMINER (Gewürztraminer, Roter Traminer, Gelber Traminer)



© ÖWM / Oberleithner

### Herkunft:

Als Ursprungsgebiet nimmt man Südosteuropa an. Bereits im Mittelalter kam die Sorte in Südtirol vor. Durch den regen Weinhandel ausgehend von der Ortschaft Tramin (Südtirol) kam die Sorte zu ihrem Namen.

### Abstammung:

Die Sorte wurde vermutlich aus Wildreben selektiert.

Der Traminer ist eine der ältesten europäischen Sorten, die vermutlich schon bei den Römern als *Vitis aminor* verbreitet war. Je nach Beerenfarbe werden verschie-

dene Spielarten unterschieden (rote Beeren: Roter Traminer; hellrot/rosa: Gewürztraminer; gelblich: Gelber Traminer), die unterschiedlich würzigen Geschmack aufweisen, wobei der Einfluss des jeweiligen Terroirs zu schmecken ist. Alle Spielarten des Traminers können als Gewürztraminer bezeichnet werden. Traminer ist vielfach natürlicher Kreuzungspartner anderer Sorten, unter anderem auch beim Grünen Veltliner (Traminer x St. Georgen).

### Anbaufläche und Verbreitung:

264 ha; 0,6 %

Die weltweit verbreitete Sorte wird in österreichischen Betrieben nur auf kleinen Flächen für die Erzeugung von Spezialitäten kultiviert. Die Standorte sind über alle Weinbaugebiete verstreut, besonders bekannt und beliebt ist Traminer aus dem Vulkanland Steiermark. Die Anbaufläche ist in Österreich etwas rückläufig.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

kleinblättrig, rundlich, fünflappig, wenig gebuchtet, Stielbucht weit überlappend

### Traube:

kleintraubig, mitteldicht, kegelförmig, geschultert, häufig kleine Beitraube; Beeren rundlich bis oval, Beerenhaut dickschalig und je nach Spielart von gelb bis rot gefärbt; das Fruchtfleisch ist fest und hat wenig Säure, hohen Zuckergehalt und einen intensiv würzigen Geschmack.

### Reifezeit: mittel bis spät

### Bedeutung, Ansprüche:

Der Traminer ist eine Spezialsorte für hochreife Bukettweine und stellt hohe Ansprüche an Boden und Lage, ist in der Blüte empfindlich und erbringt meist einen niedrigen Ertrag, aber hohen Zuckergehalt in den Beeren.

### Wein:

Die Weine sind säurearm, aber extrakt- und aromenreich (Rosen, Zitrus, Walderdbeeren, Rosinen, Dörrobst), von guter Haltbarkeit und hohem Reifungspotenzial. Häufig haben Prädikatsweine Restsüße und eine dezente, gut harmonisierende Herbe.



© ÖWM / WSNA

*Bouvier***BOUVIER**

© ÖWM / Oberleitner

**Herkunft:**

Österreich, Bad Radkersburg, Steiermark

**Abstammung:**

Züchtung aus Gelber Muskateller x Weißer Burgunder. Die Rebsorte wurde um 1900 von Clotar Bouvier in Bad Radkersburg gezüchtet.

**Anbaufläche und Verbreitung:**

209 ha; 0,5 %

Die Sorte ist hauptsächlich im Burgenland vertreten. Im Zeitraum von 1999 bis 2020 hat sich die Anbaufläche merklich verringert.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

mittelgroß, kreisförmig, fünfflappig, tief gelappt

**Traube:**

kleine bis mittelgroße Traube, mitteldicht bis locker, zylindrisch, häufig mit Beitraube, Beeren grünlichgelb, dickschalig und rundlich

**Reifezeit:** sehr früh**Bedeutung, Ansprüche:**

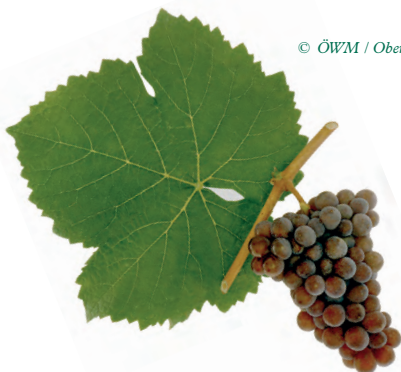
Bouvier wird vor allem als Tafeltraube, Most, Sturm oder Jungwein vermarktet. Im Hauptanbaugebiet Burgenland entstehen aus dieser Sorte auch Prädikatsweine, meist mild mit feinem Muskatton. Nachteilig sind die unsicheren und geringen Erträge.

**Wein:**

Die Weine sind mild, extraktreich und je nach Standort mit mehr oder weniger starkem Muskatbukett versehen.

**PINOT GRIS**  
(Grauburgunder, Ruländer)

© ÖWM / Oberleitner

**Herkunft:**

vermutlich aus dem Burgund, Frankreich. Der Graue Burgunder wurde wahrscheinlich schon im 13. oder 14. Jahrhundert von Zisterziensermönchen aus dem Burgund nach Österreich gebracht. Daher kommt auch das Synonym „Grauer Mönch“, welches heute nicht mehr verwendet wird. Nach Deutschland kam die Sorte aus dem Burgund oder der Cham-

pagne. 1711 wurde sie von einem Kaufmann namens Johann Seger Ruland aus Speyer (Pfalz) in einem aufgelassenen Weingarten gefunden. Von dort aus hat sie sich unter dem Namen Ruländer verbreitet.

**Abstammung:**

Mutation aus der Sorte Blauer Burgunder

**Anbaufläche und Verbreitung:**

313 ha; 0,7 %

Vorwiegend im nördlichen Burgenland und in der Steiermark verbreitet. Die Anbaufläche hat zwischen 1999 bis 2020 kontinuierlich abgenommen.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

fünfeckig, drei- bis fünfflappig, Stielbucht etwas überlappend

**Traube:**

kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, selten etwas geschultert, mit kleinen runden Beeren mit grauroter, dünnschaligen Beerenhaut

Vor der Traubenreife ist die Sorte schwer vom Blauen Burgunder und Weißen Burgunder zu unterscheiden. Erst die Beerenfarbe und der Reifezeitpunkt ergeben Klarheit.

**Reifezeit:** früh bis mittel**Bedeutung, Ansprüche:**

Die Sorte erreicht hohen Zuckergehalt und ist daher für Spät- und Auslesen gut geeignet.

Die Reben sind anspruchsvoll und bevorzugen warme Hanglagen mit tiefgründigen nährstoffreichen Boden, mit guter Wasserversorgung.

**Wein:**

Liefert milde Qualitäts- und Prädikatsweine mit delikatem, unaufdringlichen Sortenbukett von großer Beständigkeit. Bei sehr früher Lese werden die Weine leicht und spritzig. Da der Graue Burgunder sehr anfällig für Edelfäule (Befall von *Botrytis cinerea* nach der Traubenreife) ist, zeigt er oft ein kräftiges Aroma mit dem für *Botrytis* typischen Honigton. Als Altwein kann er hohe Qualität erreichen.



## ROTER VELTLINER



© ÖWM / Oberleithner

### Herkunft:

vermutlich aus dem Veltlin nach Österreich gebracht

### Abstammung:

Der Rote Veltliner ist die Stammsorte der Veltliner-Gruppe, die in zahlreichen Spielarten vorkommt (Weißroter, Brauner, Silberweißer Veltliner, Gelbling).

Die autochthone Rebsorte nimmt eine besondere Stellung innerhalb der Velt-

liner-Gruppe als natürlicher Kreuzungspartner bei Neuburger, Zierfandler und Rotgipfler ein.

### Anbaufläche und Verbreitung:

191 ha; 0,4 %

Die Verbreitung beschränkt sich auf wenige Weinbaugebiete in Niederösterreich. Man findet sie vor allem am Wagram, im Kamptal und Kremstal, vereinzelt noch im Weinviertel und in Wien. Im Zeitraum von 1999 bis 2020 ist die Anbaufläche stetig zurückgegangen.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

groß, fünfflappig, tief gebuchtet

#### Traube:

mittelgroß bis groß, sehr dichtbeerig, kegelförmig, Beeren grüngelb bis fleischrot gefärbt, dickschalig und ungleich reifend

#### Reifezeit: spät

### Bedeutung, Ansprüche:

Hat an Anbaubedeutung verloren, da die benötigten Lagen ausgezeichnet für den Grünen Veltliner geeignet sind, sich inzwischen aber wieder stabilisiert.

Die Sorte benötigt frühe, warme Lagen mit tiefgründigem Lössboden, ist sehr empfindlich in der Blüte, gegen Winter- und Spätfröste und ist sehr anfällig für Botrytis und Peronospora. Die in Summe nicht gerade günstige Sorteneigenheiten schränken die Verbreitung ein.

### Wein:

Der Rote Veltliner ist sehr ertragsreich. Für gute Qualitäten ist eine Ertragsregulierung notwendig. Dann können sehr eigenständige, elegante und extraktreiche Weine mit feinwürzigem Aroma und enormem Entwicklungspotenzial vinifiziert werden. Ohne Ertragsregulierung entstehen dünne, einfache Weine.

## GOLDBURGER



© ÖWM / Oberleithner

### Herkunft:

Österreich, LFZ Klosterneuburg, Niederösterreich

### Abstammung:

Neuzüchtung aus Welschriesling x Orangetraube, LFZ Klosterneuburg, 1922, Dr. Fritz Zweigelt

### Anbaufläche und Verbreitung:

36 ha; 0,1 %

Die Sorte hat flächenmäßig geringe Bedeutung und wird nur in Österreich kultiviert.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

mittelgroß, rund, fünfflappig

#### Traube:

kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, häufig mit Beir Traube; die Beeren sind klein mit grüngelber Färbung, punktiert, saftig und haben einen neutralen Geschmack.

### Reifezeit: mittel

### Bedeutung, Ansprüche:

Die Sorte stellt geringe Ansprüche an den Boden und hat bis heute trotz ihrer etwas früheren Reife (war Zuchtziel – Kreuzung mit der frühreifenden Sorte Orangetraube) gegenüber dem Welschriesling keine Bedeutung erlangt.

### Wein:

Liefert vollmundige, extraktreiche, fruchtige, neutrale Weine.

### Roter Veltliner



© ÖWM / WSNA

## ROTGIPFLER



© ÖWM / Oberleithner

### Herkunft:

vermutlich aus der Thermenregion

### Abstammung:

Natürliche Kreuzung aus Traminer x Roter Veltliner.

### Anbaufläche und Verbreitung:

112 ha; 0,3 %

Die Sorte ist fast nur in der Thermenregion anzutreffen.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

mittelgroß, kreisförmig, fünf bis sieben Lappen, Blattadern rot gefärbt, tief gelappt; Charakteristisch sind die rötlich-bronzierten Triebspitzen (daher der Name Rotgipfler).

#### Traube:

mittelgroß bis groß, sehr dichtbeerig, kegelförmig, mit grünlich gelben, sehr saftigen Beeren

### Reifezeit:

mittel bis spät

### Bedeutung, Ansprüche:

Nur in der Thermenregion finden sich aufgrund des Klimas und des Bodens geeignete Anbaubedingungen. Warme Südlagen mit passenden Böden auf kalkhaltigem Untergrund sind für guten Triebwuchs notwendig. Auf optimalen und wüchsigen Standorten bringt der Rotgipfler hohe und regelmäßige Erträge.

### Wein:

Bei genügender Ertragsbegrenzung sind die Weine gekennzeichnet von hohem Extraktgehalt, angenehmer Säure und feinem Bukett. Der Wein reift langsam und wird meist reinsortig ausgebaut, aber auch mit der Sorte Zierfandler verschnitten.

## ZIERFANDLER (Spätrot)

© ÖWM / Oberleithner



### Herkunft:

vermutlich aus der Thermenregion

### Abstammung:

natürliche Kreuzung aus Roter Veltliner und einer traminerähnlichen Sorte

### Anbaufläche und Verbreitung:

62 ha; 0,1 %

Diese autochthone Sorte ist eine Rarität der Thermenregion und fast nur dort vertreten.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

groß, kreisförmig, drei- bis fünfflappig, Unterseite stark behaart

#### Traube:

mittelgroß, sehr dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, Beiraupe selten; Beeren rundlich, rötlich gefärbt („Spätrot“)

### Reifezeit:

mittel bis spät

### Bedeutung, Ansprüche:

In der Thermenregion werden Zierfandler (Spätrot) und Rotgipfler gerne auch als Spätrot-Rotgipfler ausgebaut, entweder zur Cuvée verschnitten oder schon als

Mischsatz in einer Anlage ausgepflanzt. Im Weingarten benötigt Zierfandler die besten Lagen und fühlt sich auch auf seichtgründigen Böden wohl, ist winterfrostempfindlich, sehr botrytis anfällig, verträgt Trockenheit und kalkreichen Boden gut.

### Wein:

Die Weine zeichnen sich bei guter Reife der Trauben aus durch Extrakt, angenehme Säure und feine Blumigkeit. Beim Ausbau als TBA entsteht ein Honig-ähnliches Bukett, das auch von mineralischen Noten begleitet werden kann. Prädikatsweine weisen ein hohes Lagerpotenzial auf.

## SYLVANER (Grüner Sylvaner)

© ÖWM / Oberleithner



### Herkunft:

Österreich

Der Sylvaner zählt zu den ältesten autochthonen Rebsorten von Österreich. Von hier gelangte die Sorte nach Deutschland, wo sie früher „Österreicher“ genannt wurde.

### Abstammung:

natürliche Kreuzung von Traminer x Österreichisch Weiß

### Anbaufläche und Verbreitung:

24 ha; 0,1 %

Mitte des vorigen Jahrhunderts hatte die Sorte in Österreich noch Bedeutung. Sie hat gegenüber dem Grünen Veltliner beachtliche Nachteile, wie eine geringe Winterfrostwiderstandsfähigkeit und hohe Anfälligkeit für Peronospora, Oidium und Botrytis. Mit der Verbreitung der Hochkultur nach Lenz Moser erwies sich der Sylvaner für diese Erziehung in der Wüchsigkeit zu schwach und wurde daraufhin vom Grünen Veltliner verdrängt. Im Zeitraum von 1999 bis 2020 hat sich die geringe Anbaufläche noch weiter verkleinert.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

fünfeckig, fünfflappig, wenig gebuchtet, gewellt

#### Traube:

kleintraubig, sehr dichtbeerig, zylindrisch, geschultert mit kleinen, punktierten, rundlichen und grüngelb gefärbten Beeren

### Reifezeit:

mittel

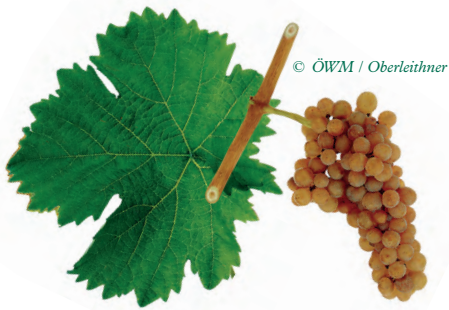
### Bedeutung, Ansprüche:

Die Bedeutung in Österreich ist sehr gering, größte Bedeutung hat die Sorte in Deutschland. Sylvaner ist sehr anspruchsvoll im Weingarten und bekommt bei höherem Kalkgehalt leicht Chlorose.

### Wein:

Bringt neutrale bis fruchtige Weine hervor. Reife Weine sind durch Stachelbeeraromen gekennzeichnet.

## JUBILÄUMSREBE



© ÖWM / Oberleithner

### Herkunft:

Österreich, LFZ Klosterneuburg, Niederösterreich

### Abstammung:

Neuzüchtung aus den Sorten Grauer Portugieser x Frühroter Veltliner, LFZ Klosterneuburg, 1922, von Dr. Fritz Zweigelt

Die Jubiläumsrebe wurde 1960 anlässlich der 100-Jahr-Feier der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg der Öffentlichkeit vorgestellt, wovon sich der Name Jubiläumsrebe ableitet.

### Anbaufläche und Verbreitung:

2 ha; 0,01 %

Die Rebsorte wurde im Hinblick auf die Herstellung von Prädikatsweinen gezüchtet, erlangte jedoch keine Bedeutung, da sich andere Qualitätsrebsorten genauso gut für die Erzeugung von ausgezeichneten Prädikatsweinen eignen.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

mittelgroß, fünfeckig bis kreisförmig, fünf- bis siebenlappig

### Traube:

mittelgroß, länglich, mitteldicht, zylindrisch, Beiraupe fehlt; Beeren sind blassrot bis rotbraun (grau-braun) gefärbt und haben hohen Zuckergehalt

### Reifezeit:

spät – nur als Prädikatswein interessant

### Bedeutung, Ansprüche:

Die Sorte wird nur in Kleinstmengen kultiviert, in guten Lagen erreichen die Trauben sehr hohe Zuckergrade. Hohes Mostgewicht ist auch durch Eintrocknen der Beeren – ohne Edelfäule – möglich. Stellt geringe Ansprüche an den Boden.

**Wein:** Nur als Prädikatswein interessant im Süßweibereich. Die Weine haben einen geringen Säuregehalt, meist hohen Restzuckergehalt und sind den Tokajer-Weinen aus Ungarn ähnlich.

## FURMINT



© ÖWM / Oberleithner

### Herkunft:

vermutlich aus Ungarn

### Abstammung:

Sämling aus der Sorte Heunisch mit genetischer Ähnlichkeit zu anderen ungarischen Sorten

### Anbaufläche und Verbreitung:

27 ha; 0,1 %

Furmint – die Hauptrebsorte des Tokajer Weinbaugebietes – ist in Österreich seit 1987 für Qualitätswein zugelassen, die Anbaufläche ist sehr klein. In Rust wird Furmint traditionell vereinzelt noch für den Ausbruch verwendet.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

kreisförmig bis fünfeckig, fünf- bis siebenlappig

#### Traube:

sehr groß, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, Beiraupe häufig vorhanden; Beeren sind oval, grüngelb gefärbt mit neutralem Geschmack

### Reifezeit: spät

### Bedeutung, Ansprüche:

Die Sorte ist für Botrytis sehr anfällig, daher wird sie für die Erzeugung von edelsüßen Weinen bevorzugt. Benötigt hochwertige, warme, trockene Lagen und kalkreiche Böden. Nachteilig für den Anbau ist, dass sie gegen Winter- und Spätfröste sehr empfindlich und für Peronospora und Oidium sehr anfällig ist.

### Wein:

Die Weine sind extraktreich und füllig, mit relativ hohem Säure- und Alkoholgehalt, was ihre Langlebigkeit unterstützt. Typisch ist ein honigartiges Aroma. Liefert besonders im hohen Prädikatsbereich gute Qualität.

## BLÜTENMUSKATELLER



© ÖWM / Blickwerk Fotografie



### Herkunft:

Russland

### Abstammung:

Kreuzung aus Severnyj x Muskat

### Anbaufläche und Verbreitung:

89 ha; 0,2 %

### Wichtige ampelografische Merkmale:

**Blatt:** fünfeckig mit drei bis fünf Lappen, tief gebuchtet

**Traube:** mittellang, mitteldicht, kegelförmig mit ein bis drei Flügeln, keine Beiraupe; Beeren sind elliptisch mit grüner bis gelber Haut und intensivem Muskatgeschmack

### Reifezeit: mittel bis spät

**Bedeutung, Ansprüche:** Die Sorte benötigt gute Lagen mit zumindest mitteltiefem Boden, dann ist oftmals eine Mengenregulierung notwendig. Der Blütenmuskateller erreicht eine hohe Gradation und ist gut für die Erzeugung von Süßweinen geeignet. Er zählt zu den PIWI-Sorten und ist daher tolerant gegen Oidium und Peronospora.

**Wein:** Die Sorte bringt vollere, üppigere Weine als Gelber Muskateller mit starkem Muskataroma, das an Blumenblüten erinnert.

**MUSCARIS**

**Herkunft:**  
Freiburg, Deutschland

© ÖWM / Blickwerk Fotografie

**Abstammung:**  
Kreuzung aus Solaris x Muskateller

**Anbaufläche und Verbreitung:**

86 ha; 0,2 %  
Vor allem in der Steiermark

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

fünfeckig, drei- bis fünfrippig, Stielbucht überlappend

**Traube:**

locker bis sehr locker, zylindrisch, kleine Beiraupe; rundliche Beeren mit grüner Haut und Cassis-Note

**Reifezeit:** früh bis mittel

**Bedeutung, Ansprüche:**

Die Sorte gedeiht auf mittleren Standorten, wo sie früh austreibt. Ihre Wider-

standsfähigkeit gegen echten und falschen Mehltau ist sehr hoch, er zählt zu den PIWI-Sorten und ist daher tolerant gegen Oidium und Peronospora. Sie neigt allerdings zu Traubenwelke und Stiehlähmung.

**Wein:**

Die Weine erinnern an Muskateller mit ihrer Muskat- und Zitrusaromatik. Sie sind kräftig-stoffig mit intensiver Säure, die sie für die Sekterzeugung geeignet macht. Der hohe Gerbstoffgehalt erfordert allerdings Schönung.

**SOUVIGNIER GRIS**

**Herkunft:**  
Freiburg, Deutschland

© ÖWM / Blickwerk Fotografie

**Abstammung:**  
Abstammung: Kreuzung aus Seyval blanc x Zähringer

**Anbaufläche und Verbreitung:**

60 ha; 0,1 %  
Vor allem in der Steiermark

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

fünfeckig, fünfrippig, Stielbucht geschlossen bis wenig überlappend

**Traube:**

mittelgroß, locker bis sehr locker, zylindrisch mit kleiner Beiraupe; rundliche bis ovale Beeren mit roter Haut und neutralem Geschmack

**Reifezeit:** früh bis mittel

**Bedeutung, Ansprüche:**

Der Souvignier Gris zählt zu den PIWI-Sorten und ist daher tolerant gegen Oidium und Peronospora. Sein lockeres Blattwerk und die robuste Beerenhülle schützen ihn auch in niederschlagsreichen Gebieten gegen Botrytis.

**Wein:**

Die Weine weisen ein neutrales Aroma auf, sind extraktreich und kräftig-stoffig. Sie erinnern an Ruländer.

**GOLDMUSKATELLER**

**Herkunft:**  
Norditalien

© ÖWM / Blickwerk Fotografie

**Abstammung:**

vermutlich Kreuzung aus Gelbem Muskateller und einer unbekanntem Sorte

**Anbaufläche und Verbreitung:**

40 ha; 0,1 %

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

kreisförmig bis fünfeckig, drei- bis fünfrippig, Blattzähne spitz, Stielbucht offen

**Traube:**

mittelgroß, locker; dunkelgelbe Beeren mit fester Haut

**Reifezeit:** spät

**Bedeutung, Ansprüche:** Der Goldmuskateller wurde 2018 in den Katalog der in Österreich zugelassenen Rebsorten aufgenommen. Er bevorzugt warme, frostfreie Lagen mit kalkhaltigen Böden.

**Wein:**

Die Weine weisen die charakteristische Muskatnote auf, sind vollmundig und goldgelb in der Farbe. Mit ausgeprägter Fruchtigkeit ist ihr Säurespiel lebendig. Sie werden trocken, aber vor allem auch süß ausgebaut.

*Muscaris*



© ÖWM / WSNA



## 16.2 ROTWEIN

© ÖWM / WSNA

Zweigelt

### ZWEIGELT (Blauer Zweigelt, Rotburger)



© ÖWM / Oberleitner

**Herkunft:**

Österreich, LFZ Klosterneuburg

**Abstammung:**

Neuzüchtung aus St. Laurent x Blaufränkisch, 1922, Dr. Fritz Zweigelt, LFZ Klosterneuburg

**Anbaufläche und Verbreitung:**

6.130 ha; 13,7 %

Für die Verbreitung war maßgeblich, dass Lenz Moser die Sorte in größerem Stil in der Hochkultur auspflanzte und weiterempfahl. Gegen Ende des vorigen Jahr-

hunderts, als die Rotweinanbaufläche ausgeweitet wurde, hat der Blaue Zweigelt den größten Anteil der Rotweinanbaufläche in Österreich erreicht und ist somit die wichtigste Rotweinsorte in allen Weinbauregionen. Im Zeitraum von 1999 bis 2020 hat die Anbaufläche stark zugenommen und sich inzwischen stabilisiert.

**Wichtige ampelografische Merkmale:**

**Blatt:**

kreisförmig bis fünfeckig, drei- bis fünf-lappig

**Traube:**

mittelgroß, dichtbeerig, zylindrisch, mit Beitraube; Beeren rundlich, blauschwarz gefärbt

**Reifezeit:** mittel

**Bedeutung, Ansprüche:**

Als meistverbreitete Rotweinsorte Österreichs – sie findet in allen Weinbauregionen günstige Standorte – reicht ihr Spektrum von jung zu trinkenden, ohne Holz ausgebauten Weinen bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barrique. Gerne wird

die Sorte auch als Partner für Cuvées eingesetzt. Vor allem in Carnuntum und am Neusiedler See werden große Weine vinifiziert. Die Sorte stellt geringe Bodenanprüche, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Bei Kalimangel, hoher Ertragsbelastung und einer Reihe weiterer Stressfaktoren (Wasser- und Nährstoffstress, Staunässe, ungünstiges Blatt-Frucht-Verhältnis, Extremtemperaturen u. a.) werden die Trauben in der Reifephase welk. Der Ursachenkomplex ist noch nicht ausreichend geklärt und erforscht. Welke Trauben können nicht zu Wein verarbeitet werden.

**Wein:**

Die Sorte liefert Rotweine mit violetten Reflexen mit kräftigem Tannin. Bei hoher Reife entstehen vollmundige und langlebige Weine mit Sauerkirschenaroma. Hochwertige Weine werden auch im Barrique ausgebaut.

### BLAUFRÄNKISCH

© ÖWM / Oberleitner



**Herkunft:**

Österreich

In Österreich ist die Sorte erstmals im 18. Jahrhundert nachweisbar, erst danach tauchte sie in Deutschland unter der Bezeichnung Lemberger oder Limberger (abgeleitet vom Ort Limberg, heute Maisau, NÖ) auf. In Ungarn wird er als Kékfrankos bezeichnet.

**Abstammung:**

Diese alte heimische Sorte ist eine Kreuzung

aus vermutlich eine Kreuzung aus Sbulzina x Weißer Heunisch.

Blaufränkisch wurde für österreichische Neuzüchtungen wie Zweigelt, Blauburger, Roesler und Ráthay als Kreuzungspartner verwendet. Auch von ausländischen Rebenzuchtstationen wurde die Sorte als Kreuzungspartner verwendet.

**Anbaufläche und Verbreitung:**

2.597 ha; 5,8 %

Der autochthone Blaufränkisch ist vor allem in den Weinbaugebieten des nördlichen, mittleren und südlichen Burgenlandes und in den östlichen Weinbaugebieten von Niederösterreich vertreten.

**Wichtige ampelografische Merkmale:**

**Blatt:**

groß, fünf-lappig, grob gezahnt

**Traube:**

groß, verästelt, mitteldicht, kegelförmig, mit blauschwarzen, rundlichen Beeren

**Reifezeit:** spät

**Bedeutung, Ansprüche:** Sie ist die Leitsorte sowohl im Südburgenland (Eisenberg), im Mittelburgenland (Blaufränkischland) als auch am Leithaberg und auch im Carnuntum von großer Bedeutung. Aus all diesen Gebieten kommen herkunftstypische DAC-Weine. Stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und verrielt gerne bei kühlem Blütewetter.

**Wein:**

Das typische Bukett der Rebsorte wird von tiefgründiger Waldbeeren- oder Kirschfrucht geprägt und ist mit charakteristisch kräftiger Säure versehen. Blaufränkisch kann große Weine mit dichter Struktur und markanten Tanninen hervorbringen, die in der Jugend oft ungestüm sind, bei genügender Reife aber samtige Facetten entwickeln. Kräftige Weine besitzen sehr gutes Potenzial für längere Lagerung.

## BLAUER PORTUGIESER (Português Azul)

© ÖWM / Oberleithner



### Herkunft:

vermutlich aus Österreich

### Abstammung:

Der Blaue Portugieser ist vermutlich eine Kreuzung aus den Sorten Sbulzina und Sylvaner.

Der Blaue Portugieser ist mit der Sorte Português Azul in Portugal ident.

### Anbaufläche und Verbreitung:

483 ha; 1,1 %

Hauptsächlich in Niederösterreich vertreten, verliert aber stark an Bedeutung. Seine Anbaufläche hat im Zeitraum von 1999 bis 2020 kontinuierlich abgenommen.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

kreisförmig, fünf- bis siebenlappig.

#### Traube:

mittelgroß, dichtbeerig, kegelförmig, geschultert, eventuell mit kleiner Beitraube; Beeren oval, blauschwarz gefärbt.

**Reifezeit:** früh bis mittel

### Bedeutung, Ansprüche:

Der Blaue Portugieser hat in der Thermenregion und im nordwestlichen Weinviertel Bedeutung. Seine Winterfrost-, Botrytis-, Oidium- und Peronosporaanfälligkeit erschwert den Anbau.

### Wein:

Bei höheren Erträgen entstehen einfache und hell gefärbte Rotweine, die rasch reifen und frühzeitig altern. In guten Jahren und bei Ertragsbeschränkung kann der Blaue Portugieser kräftige und extraktreiche Rotweine hervorbringen.

## BLAUBURGER

© ÖWM / Oberleithner



### Herkunft:

Österreich, LFZ Klosterneuburg, Niederösterreich

### Abstammung:

Neuzüchtung aus Blauer Portugieser x Blaufränkisch von Dr. Fritz Zweigelt, LFZ Klosterneuburg, 1923

### Anbaufläche und Verbreitung:

460 ha; 1,0 %

Blauburger ist hauptsächlich in Niederösterreich und hier speziell im Weinviertel verbreitet.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

fünflappig, Stielbucht überlappend

#### Traube:

mittelgroß, mitteldicht, zylindrisch, geschultert, häufig mit Beitraube; Beeren stark bereift und blauschwarz gefärbt

**Reifezeit:** früh bis mittel

### Bedeutung, Ansprüche:

Hervorstechendes Sortenmerkmal ist die tiefdunkle Farbe des Weines, die den Blauburger auch zum Verschnittspartner schwachfärbender Rotweinsorten macht. Das eher bescheidene Image als eigenständiger Wein konnte die Sorte teilweise ablegen, vor allem, wenn sie in guten Lagen steht und in den Erträgen beschränkt wird. Blauburger stellt keine hohen Ansprüche an Lage und Boden.

### Wein:

Die Sorte ergibt einen Rotwein der sehr dunkel gefärbt und extraktreich ist. Die eher neutralen Weine haben zarte Beerenaromen, meist Holunder, am Gaumen sind sie samtig und harmonisch.

*Blaue Portugieser*



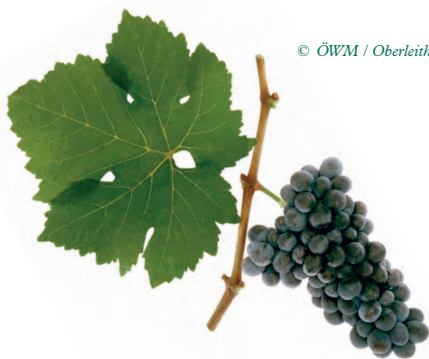
© ÖWM / WSNA



© ÖWM / WSNA

Pinot Noir

## ST. LAURENT



© ÖWM / Oberleitner

### Herkunft:

vermutlich aus Niederösterreich  
Wurde vom Stift Klosterneuburg verbreitet.

### Abstammung:

Natürlicher Burgunder-Sämling  
Der Name St. Laurent bezieht sich auf den Lorenzitag, den 10. August, an dem sich die Beeren zu verfärben beginnen.

### Anbaufläche und Verbreitung:

596 ha; 1,3 %  
Die autochthone Sorte ist besonders in der Thermenregion und im nördlichen Burgenland vertreten. Die Anbaufläche hat im Zeitraum von 1999 bis 2020 deutlich zugenommen.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

mittelgroß, fünflappig, gewellt

#### Traube:

mittelgroß, dichtbeerig, zylindrisch, mit Beirraube, ovale Beeren, blauschwarz gefärbt

**Reifezeit:** mittel

### Bedeutung, Ansprüche:

Die Sorte gilt im Weingarten als schwierig und war daher nicht immer beliebt. Sie benötigt gute Lagen und tiefgründige Böden, ist blüteeempfindlich, spätfrostempfindlich und liefert eher niedrige, unregelmäßige Erträge.

### Wein:

St. Laurent liefert dunkle, kräftige und fruchtige Rotweine mit Sauerkirscharomen, die von hoher Qualität und guter Lagerfähigkeit sind.

## PINOT NOIR (Blauer Spätburgunder, Blauburgunder)



© ÖWM / Oberleitner

### Herkunft:

Frankreich, Burgund

### Abstammung:

Natürliche Kreuzung aus Schwarzriesling  
x Traminer

### Anbaufläche und Verbreitung:

589 ha; 1,3 %  
Pinot Noir hat ausgehend von Burgund weltweite Verbreitung erlangt und ist auch in beinahe allen österreichischen Weinanbaugebieten vertreten.

### Wichtige ampelografische Merkmale:

#### Blatt:

fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

#### Traube:

kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, kleine, rundliche Beeren mit blauschwarzer, dünnschaliger Haut

**Reifezeit:** mittel bis spät

### Bedeutung, Ansprüche:

In Österreich verzeichnet die Sorte zunehmende Bedeutung. Benötigt frühe und gute Lagen mit tiefgründigen, warmen Böden mit guter Wasserversorgung und ist besonders für Botrytis und Chlorose anfällig.

### Wein:

Pinot Noir kann auf idealem Standort, bei hoher Reife und gekonnter Vinifikation hochwertige, lagerfähige Weine hervorbringen, auch wenn die sensible Sorte im Weingarten und im Keller für den\*die Winzer\*in eine Herausforderung darstellt. Charakteristisch ist seine eher helle Farbe. Der typische Duft ist dezent, mit einem Aromenspektrum, das von roten Beerenfrüchten (Erdbeere, Himbeere Weichseln) und Waldboden bis hin zu Dörripflaumen reicht.



© ÖWM / WSNA

*Merlot***MERLOT**

© ÖWM / Oberleitner

**Herkunft:**

vermutlich aus dem Bordeaux, Frankreich

**Abstammung:**

Natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc mit einer unbekanntem Sorte

**Anbaufläche und Verbreitung:**

806 ha; 1,8 %

Die Sorte ist seit 1986 für österreichischen Qualitätswein zugelassen und in allen österreichischen Weinbaugebieten vertreten. Die großen Weine aus dieser Traube kommen von den Bordeaux-Appellationen am rechten Ufer, St. Émilion und Pomerol.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

kegelförmig, siebenlappig, Stielbucht wenig offen mit U-förmiger Basis

**Traube:**

langtraubig, locker bis mitteldicht, kegelförmig, mit Beitraube und rundlichen, kleinen, blauschwarzen Beeren

**Reifezeit:** mittel bis spät**Bedeutung, Ansprüche:**

Die Weine sind geschmeidiger als Weine aus Cabernet Sauvignon, haben weniger Tannin und Säure und werden gerne als Cuvée-Partner herangezogen, aber auch reinsortig angebaut. Benötigt gute Böden, ist spätfrostempfindlich und verrieselt gerne bei kühlem Blütewetter, liefert unregelmäßige Erträge und bedarf einer Ertragsregulierung.

**Wein:**

Nur bei hoher Reife und längerem Weinausbau zeigen die Weine viel Frucht und weiche Extraktsüße, dazu runde, harmonische Tannine. Weine mit hoher Reife besitzen sehr gute Lagerfähigkeit. Wenn die Trauben nicht vollständig ausgereift sind, besteht die Gefahr, dass die Weine grasig grün wirken.

**CABERNET SAUVIGNON**

© ÖWM / Oberleitner

**Herkunft:**

Frankreich, Bordeaux

**Abstammung:**

Natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc x Sauvignon Blanc

**Anbaufläche und Verbreitung:**

572 ha; 1,3 %

In den 1980er-Jahren ist der Cabernet Sauvignon im Vormarsch der internatio-

nen Sorten auch nach Österreich gekommen. Die Sorte ist seit 1986 für österreichischen Qualitätswein zugelassen. Die klassischen internationalen Cabernet-Anbaugebiete sind nach wie vor Bordeaux und Kalifornien, aber u. a. auch die italienische Maremma.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

kreisförmig, fünf- bis siebenlappig, tief eingeschnitten, Stielbucht überlappend, Unterseite mittelstark behaart

**Traube:**

mittelgroß, locker bis mitteldicht, kegelförmig, meist mit Beitraube; Beeren rundlich und blauschwarz gefärbt

**Reifezeit:** sehr spät**Bedeutung, Ansprüche:**

Beliebtheit hat die Sorte sowohl als eigenständiger Wein als auch als Cuvée-Partner erlangt. Stellt keine hohen Ansprüche an

den Boden aber sehr hohe Ansprüche an die Lage. Frühe, warme Lagen sind notwendig, um nicht unreife, grün-grasige Weine zu erzeugen. Bringt hohe Erträge, daher ist für gute Qualität eine Ertragsregulierung notwendig.

**Wein:**

Cabernet Sauvignon hat als Jungwein ein kräftiges fruchtbetontes Bukett und zeigt sich am Gaumen bisweilen rau und gerbstoffbetont. Ein guter Cabernet Sauvignon gewinnt im Laufe seiner Reifung zunehmend feine Röstaromen, ebenso Aromen von schwarzen Johannisbeeren, sowie Lakritze und Paprika. Die Weine benötigen eine längere Entwicklung, um den Gerbstoff reifen zu lassen, erst nach längerer Lagerung erreichen sie ihren Höhepunkt. Der Einsatz des kleinen Holzfasses ist fast obligat, der Sortentypus wird damit ergänzt.



**BLAUER WILDBACHER****Herkunft:**

Österreich, Wildbach, Steiermark

**Abstammung:**

Natürlicher Sämling von der Sorte Heunisch

Diese autochthone Sorte ist nahe verwandt mit dem Blaufränkisch.

**Anbaufläche und Verbreitung:**

520 ha; 1,2 %

Die Sorte ist praktisch nur in der Steiermark vertreten, speziell in der Weststeiermark. Für die Erzeugung von Schilcher ist nur die Sorte Blauer Wildbacher zugelassen, begrenzt auf die Weinbaugebiete der Steiermark.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

ausgewachsenes Blatt keilförmig, drei- bis fünfflappig

**Traube:**

kleintraubig, dichtbeerig, kegelförmig, geschultert, Beitraube häufig, mit runden, blauschwarzen Beeren und neutral bis grasigem Geschmack

**Reifezeit:** sehr spät

**Bedeutung, Ansprüche:**

Im Gegensatz zur kleinen Anbaufläche ist der Bekanntheitsgrad des daraus gekelterten Roséweines hoch, der nur aus den Weinbaugebieten der Steiermark kommend, als Schilcher vermarktet werden darf. Dieser rosa- bis zwiebelchalenfarbige Wein wird als Rosé erzeugt. Benötigt beste Lagen, ist spätfrostempfindlich und für Oidium und Peronospora sehr anfällig.

**Wein:**

Rassige Säure, sowie ein markantes Geruchs- und Geschmacksbild kennzeichnen den fruchtig-frischen, robusten Wein, der auch als Aperitif beliebt ist. Auf Gneis- und Schieferböden erreicht die Sorte ein grasig-würziges Bukett. Aus Blauem Wildbacher werden auch Rotweine, sowie auch Prädikats- und Eisweine erzeugt.

**ROESLER****Herkunft:**

Österreich, LFZ Klosterneuburg, Niederösterreich

**Abstammung:**

Neuzüchtung aus Blauer Zweigelt x Klosterneuburg 1189-9-77 (= Seyve Villard

18-402 x Blaufränkisch) von Dr. Gertrude Mayer, LFZ Klosterneuburg

**Anbaufläche und Verbreitung:**

274 ha; 0,6 %

Ist als Qualitätsrebsorte seit dem Jahr 2000 zugelassen und zählt zu den PIWI-Sorten.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

groß, fünf- bis siebenlappig mit stark blausiger Oberfläche

**Traube:**

großtraubig, locker, kegelförmig, geschultert, 1-2 Beitrauben, mit kleinen, runden und blauschwarz gefärbten Beeren

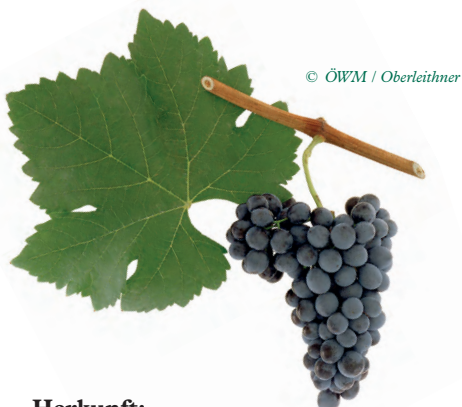
**Reifezeit:** mittel

**Bedeutung, Ansprüche:**

Wegen seiner Farbkraft wird die Sorte auch als Verschnittspartner verwendet. Zu den Eigenschaften der Sorte gehört, dass sie eine gute Teilresistenz gegen Oidium und Peronospora besitzt und sehr widerstandsfähig gegen Winterfröste ist.

**Wein:**

Liefert Rotwein mit deutlichen Waldbeerenaromen. Die farbstarken Beeren bringen extrem dunkle Weine, reich an Extrakt, Körper und Tannin.

**SYRAH  
(Shiraz)****Herkunft:**

Frankreich, Rhôneal

**Abstammung:**

natürliche Kreuzung aus Dureza x Mondeuse blanche

**Anbaufläche und Verbreitung:**

151 ha; 0,3 %

In Österreich erst 2001 offiziell als Qualitätsrebsorte zugelassen. Die Sorte ist heute weltweit verbreitet und hat in den warmen Rotweinanbaugebieten aller Kontinente Bedeutung.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

mittelgroß, fünfflappig, wenig gebuchtet

**Traube:**

mittelgroß, kompakt, zylindrisch, mit Beitraube; die Beeren sind klein, dünnhäutig, blauschwarz gefärbt, stark beduftet und saftig

**Reifezeit:** spät

**Bedeutung, Ansprüche:**

Syrah wird als reinsortiger Rotwein und als Cuvée-Partner geschätzt. Die Sorte ist frostempfindlich und nur für sehr frühe Lagen geeignet. Die eher hohen Erträge bedürfen einer Regulierung.

**Wein:**

Ergibt bei niedrigen Erträgen und voller physiologischer Reife in sehr guten Lagen, tiefrote, tanninreiche Weine mit Duft nach Veilchen und Reseda. Der Wein braucht lange für seine Entwicklung und erst eine längere Lagerzeit ergibt hohe Qualitäten.

## CABERNET FRANC



© ÖWM / Oberleithner

**Herkunft:**

vermutlich aus dem Bordeaux, Frankreich

**Abstammung:**

aus Wildreben selektiert

Cabernet Franc ist eine sehr alte Rebsor-

te, aus natürlicher Kreuzung mit Sauvignon Blanc entstand die Sorte Cabernet Sauvignon.

**Anbaufläche und Verbreitung:**

97 ha; 0,2 %

Die Sorte ist seit 1986 für österreichischen Qualitätswein zugelassen und vor allem im Burgenland und in Wien vertreten.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

fünf- bis siebenlappig, tief gelappt

**Traube:**

mittelgroß, mitteldicht, kegelförmig, fehlende oder nur kleine Beir Traube, mit rundlich bis ovalen und blau-schwarz gefärbten Beeren

**Reifezeit:** sehr spät**Bedeutung, Ansprüche:**

Cabernet Franc ist mit Ausnahme größerer Flächen im Burgenland in Österreich noch relativ selten zu finden. Die Sorte ist, ebenso wie Merlot, ein Partner im Bordeaux-Verschnitt. Wächst sehr kräftig und ist für karge Böden geeignet, benötigt wegen der späten Reife sehr gute Lagen.

**Wein:**

Cabernet Franc liefert gegenüber Cabernet Sauvignon weniger kräftige, hellere Weine mit filigranerem Bukett und Körper. Wird oft mit Cabernet Sauvignon verschnitten und im Barrique ausgebaut. Unreifes Traubenmaterial ergibt grasige, unreife Weine.

## RÁTHAY



© ÖWM / Oberleithner

**Herkunft:**

Österreich, LFZ Klosterneuburg, Niederösterreich

**Abstammung:**

Neuzüchtung aus Klosterneuburg 1189-

9-77 (= Seyve Villard 18-402 x Blaufränkisch) x Blauburger von Dr. Gertrude Mayer, LFZ Klosterneuburg

**Anbaufläche und Verbreitung:**

42 ha; 0,1 %

Ist als Qualitätsrebsorte seit dem Jahr 2000 in Österreich zugelassen und zählt zu den PIWI-Sorten.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

mittelgroß, keilförmig bis fünfeckig, fünf-lappig

**Traube:**

mittelgroß, mitteldicht, zylindrisch, mit Beir Traube; Beeren dunkelblau bis schwarz gefärbt

**Reifezeit:** mittel**Bedeutung, Ansprüche:**

Wegen ihrer guten Farbkraft kann die Sorte auch als Verschnittspartner verwendet werden. Zu den Eigenschaften der Sorte gehört, dass sie eine gute Teilresistenz gegen Oidium und Peronospora sowie eine hohe Widerstandskraft gegen Winterfröste besitzt.

**Wein:**

Die tiefdunklen Weine sind vollmundig, gerbstoff- und extraktreich. Sie sind frühzeitig trinkreif.

## ROSENMUSKATELLER



© ÖWM / Oberleithner

**Herkunft:**

Dalmatien

**Abstammung:**

Auskreuzung von Gelber Muskateller mit zweiter bisher unbekannter Sorte

**Anbaufläche und Verbreitung:**

9 ha; 0,02 %

Ist als Qualitätsrebsorte seit dem Jahr 2017 in Österreich zugelassen und im Burgenland auf geringen Flächen ausgepflanzt.

**Wichtige ampelografische Merkmale:****Blatt:**

Langes Blatt, fünfeckig mit 3-5 Lappen, welliges Profil

**Traube:**

mittel bis lang, locker bis mitteldicht, kegelförmig, Beir Traube fehlt, Haut dunkelrot bis blauschwarz

**Reifezeit:** mittel bis spät**Bedeutung, Ansprüche:**

Benötigt sehr gute Lagen und kargen Boden, unregelmäßiger und geringer Ertrag durch hohe Neigung zum Verrieseln

**Wein:**

Aus hochreifen geschrumpften Beeren gelangen hochgradige Süßweine

# GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



*Österreichs Weine* sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

bezeichnung – zu erkennen an der rotweißbroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

[oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

WINEinMODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE

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

# 17. ÖSTERREICHS JAHRGÄNGE 1997–2021

## Weinland Weiß

(Niederösterreich, Wien, Burgenland)

## Steiermark Weiß

## Österreich Rot

2021	 Sonniger Herbst, kühle Nächte, Weine mit großer Fruchttiefe und Frische	 Präzise, tiefe, kompakte Weine. Großer Jahrgang.	 Weine mit Konzentration, präziser Frucht und ausgeprägter Eleganz
2020	 Klassisch österreichischer Jahrgang, Weißweine mit Frische und Struktur	 Knackig-fruchtige Gebietsweine, elegante, balancierte Riedenweine	 Präzise, fruchtige Weine mit feiner Eleganz und Würze
2019	 Vollreifer, großer Jahrgang, präzise Frucht, gute Säurestruktur	 Top-Weine mit Frische, präziser Struktur und viel Potenzial	 Weine mit großem Ausdruck und Potenzial, limitierte Menge (BF)
2018	 Warmer Jahrgang, unterschiedliche Qualitäten	 Ausreichend Niederschläge, steirischer Jahrgang	 Guter Rotweinjahrgang mit sehr kräftigen Weinen
2017	 Warmer Jahrgang, sehr schöne Rieslinge	 Sehr guter Jahrgang, gute Menge	 Exzellenter Jahrgang, gute Menge
2016	 Klassischer, frischer Weißweinjahrgang	 80 % Verlust durch Spätfrost; feine, aromatische Weine	 feifruchtige, präzise Weine mit moderatem Alkohol
2015	 Exzellenter Jahrgang mit herrlicher Fruchttiefe	 Großer Steiermarkjahrgang, optimaler Witterungsverlauf	 Großes Potenzial für tiefgründige, ausdrucksstarke Weine
2014	 Schwieriges Jahr, viel Regen, sehr resche Weine	 Schwieriges Jahr, viel Regen, resche Weine	 Kühles Jahr, überraschende Blaufränkisch
2013	 Hervorragender Weißwein-Jahrgang mit Frische	 Sehr gutes Jahr mit recht kräftigen Weinen	 Kühl, schlank, elegant
2012	 Hohe Reife, viel Frucht und Fülle	 Sehr guter, feiner Jahrgang	 Monumentaler Jahrgang mit Sammlerweinen
2011	 Hohe Reife, guter Ertrag, runde Weine	 Großer Jahrgang mit kräftigen Weinen	 Großer Rotweinjahrgang
2010	 Kühler Jahrgang, wenig Ertrag, frische Weine	 Kühler Jahrgang, guter Sauvignon	 Kühl, geringer Ertrag, schlanke, elegante Rote
2009	 Warmer Jahrgang, kraftvolle Weine	 Kompakte Weine, Langsamentwickler	 Große, kraftvolle Rotweine mit Potenzial
2008	 Kühler, feuchter Jahrgang, gute Weißweine	 Perfekter Steirer-Jahrgang mit großer Finesse	 Kühler, schwieriger Rotweinjahrgang
2007	 Feiner Jahrgang mit harmonischen Weinen	 Großer Jahrgang mit kräftigen Weinen	 Feine Weine mit feiner Frucht und Balance
2006	 Großes Jahr, monumentale Weine durch Traumherbst	 Mittlerer Jahrgang, gut bei Top-Betrieben	 Großes Jahr, monumentale Weine durch Traumherbst
2005	 Sehr guter Jahrgang mit etwas Botrytis	 Mittlerer Jahrgang	 Schwieriger, feuchter Rotweinjahrgang
2004	 Kühleres Jahr, gute Weißweine mit Frische	 Mittlerer Jahrgang	 Kühl, aber einige sehr gute Weine
2003	 Heißes Jahr mit sehr kräftigen, runden Weinen	 Sehr kräftiger Jahrgang, Top-Weine reifen gut	 Heißer Jahrgang mit sehr kräftigen Weinen
2002	 Große Weißweine trotz Wetterkapriolen	 Kleiner, feiner Winzer*innen-Jahrgang	 Sehr gute Rotweine trotz Wetterkapriolen
2001	 Ein großer Klassiker auf der kühleren Seite	 Kleiner, feiner Jahrgang für Spitzenwinzer*innen	 Kühler Jahrgang mit einigen Überraschungen
2000	 Heißes Jahr mit sehr kräftigen, runden Weinen	 Großer Jahrgang mit kräftigen Weinen	 Heißer Jahrgang mit sehr kräftigen Weinen
1999	 Perfekter Jahrgang mit brillanten, feinen Weinen	 Einer der feinsten Steiermarkjahrgänge	 Perfektes Jahr, echte Raritäten mit Finesse
1998	 Interessante Weine mit Reife und viel Botrytis	 Schwacher, feuchter Jahrgang	 Schwieriges Jahr mit Reife, aber auch Botrytis
1997	 Kristallklare Weine mit perfekter Struktur	 Der Jahrhundertjahrgang!	 Brillante Weine mit perfekter Struktur

 kühl  heiß  Botrytis  exzellenter Jahrgang  historischer Jahrgang

Weitere Jahrgänge finden Sie auf: [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)

© ÖWM

**Burgenland Botrytis**

**Eiswein Burgenland**

**Eiswein Niederösterreich**

2021	Limitierte Menge, tolle Qualität	Wenig Eiswein	Wenig Eiswein
2020	Geringe Menge, feine Botrytis	Wenig Eiswein	Wenig Eiswein
2019	Sehr feine Botrytis im Seewinkel, kaum Ruster Ausbruch (Vogelfraß)	kaum Eiswein	kaum Eiswein
2018	Frühe Lese mit Top-Qualitäten, zweite Hälfte mittelmäßig	Wenig Eiswein	Guter Eiswein
2017	Gute Menge, feine Botrytis	Kaum Eiswein	Sehr wenig Eiswein
2016	Wenig, aber sehr gut	Kaum Eiswein	Guter Eisweinjahrgang
2015	Großer Prädikatsweinjahrgang mit guter Menge	Wenig Eiswein	Wenig Eiswein
2014	Wenig, schwierig	Kaum Eiswein	Kaum Eiswein
2013	Schöne Botrytis, schwierige Ernte	Kaum Eiswein	Kaum Eiswein
2012	Sehr gute Aromen, gute Säure	Top Eisweinjahr	Wenig, aber sehr gut
2011	Späte Botrytis, Trockenfrüchte-Aromen	Guter, später Eiswein	Guter, später Eiswein
2010	Hervorragende Qualität, mittlere Menge	Guter Eiswein	Guter Eiswein
2009	Gute Botrytis, aber wenig Menge	Sehr guter Eiswein	Guter Eiswein
2008	Sehr guter Botrytisjahrgang	Wenig Eiswein	Top Eiswein
2007	Wenig, aber sehr gut	Wenig Eiswein	Kaum Eiswein
2006	Sehr guter Botrytisjahrgang, sehr gute Menge	Wenig, aber gut	Wenig, aber gut
2005	Exzellenter Botrytisjahrgang, mittlere Menge	Wenig, aber gut	Gute Eisweinernte
2004	Gutes Jahr, gute Menge	Sehr guter Eiswein	Wenig Eiswein
2003	Kaum Botrytis	Guter, süßer Eiswein	Sehr guter, süßer Eiswein
2002	Vereinzelt gute Botrytisweine	Kein Eiswein	Wenig, aber Top Qualität
2001	Gute Süßweine, wenig Ausbeute	Kein Eiswein	Guter Eiswein
2000	Kaum Botrytis	Sehr guter Eiswein	Kein Eiswein
1999	Top-Süßweinjahrgang	Wenig Eiswein	Guter Eiswein
1998	Viel Botrytis, sehr feucht, wenig Säure	Etwas Eiswein	Guter Eiswein
1997	Wenig Botrytis, allerdings top in Rust	Etwas Eiswein	Guter Eiswein

vereinzelt gute Eisweine   
 gutes Eisweinjahr   
 hervorragendes Eisweinjahr  
 vereinzelt gute Botrytisweine   
 guter Botrytisjahrgang   
 hervorragender Botrytisjahrgang



## 18. WEINKARTENGLIEDERUNG

Es ist wichtig, dass Weine in der Gastronomie und im Fachhandel richtig bezeichnet werden und die Weinkarten auch fachlich richtig gegliedert sind. Noch immer findet man in Weinkarten und Preislisten falsche Bezeichnungen wie „Grüner Veltliner DAC“ oder „Chardonnay Kamptal“. **Auf jeden Fall muss die gesetzlich korrekte Herkunft (laut Etikett) angeführt werden.** Oftmals ist das gesetzliche Etikett mit allen erforderlichen Angaben das „Rückenetikett“, damit das Vorderetikett grafisch sauber gestaltet werden kann. Es sollte aber auf jeden Fall die gesetzliche Herkunft auch auf dem Vorderetikett stehen. Für die DAC-Gebiete ist dies bereits verpflichtend.

Für die Gliederung der Weinkarte gibt es viele verschiedene Möglichkeiten. Eine erste Ordnung der Weine nach Grundtypen ist jedoch für alle Weinkarten notwendig. Weitere Gliederungsebenen sind möglich und richten sich nach dem Lokaltyp, dem Umfang des Sortiments und den Vorlieben des Gestalters.

### 1. Gliederungsebene: Weintyp

Weißweine – Roséweine – Rotweine – Süßweine (oder Prädikatsweine) – Schaumweine/Perlweine (kann man auch umschreiben: „Prickelndes“, „Bubbles“, ...) – Alternativweine. Manche Spitzenlokale haben zwei Weinkarten: Weiß (inkl. Rosé, Süß und Prickelnd) und Rot.

### 2. Gliederungsebene: z. B. Land (Österreich, Italien, Frankreich ...)

Innerhalb der so eingeteilten Kategorien – zum Beispiel „Weißweine aus Österreich“ – gibt es wieder verschiedene Gliederungsmöglichkeiten.

### 3. Gliederungsebene: z. B. Rebsorte

Innerhalb von Weintyp und Land kann man die Weine beispielsweise noch nach Rebsorte ordnen.



*Die praktische Österreich Wein Mappe eignet sich als Weinkarte für Ihr Restaurant, Ihren Heurigen/Buschenschank oder Ihr Gasthaus. Sie können aber auch Weindatenblätter o. Ä. ansprechend für Ihre Kunden verpacken. Durch das attraktive Design im Inneren erfahren Ihre Gäste sofort, was den österreichischen Wein so besonders macht. **Zu beziehen unter: [shop.oesterreichwein.at](http://shop.oesterreichwein.at)***

## QUALITÄTSKRITERIEN VON WEINKARTEN

KATEGORIE	KRITERIEN	BETRIEBSTYP			
		Bar   Bistro   Kaffeehaus	Wirtshaus	Restaurant	Spitzen- gastronomie
<b>Weinangebot (quantitativ)</b>	Gesamtanzahl der Positionen	✓	✓	✓	✓
	Vielfalt Herkünfte Österreich	✓	✓	✓	✓
	Vielfalt Herkünfte International	✗	✗	✓	✓
	Vielfalt Weinstile (auch: Schaumweine, Leichtweine, fruchtsüße und edelsüße Weine, ...)	✓	✓	✓	✓
	Vielfalt anderer Weinstile/aktueller Trends	✗	✗	✓	✓
	Vielfalt Rebsorten	✓	✓	✓	✓
	Vielfalt reiferer Jahrgänge (bei Weißweinen, Rotweinen, Süßweinen, ...)	✗	✗	✓	✓
	Vielfalt Ausschankmengen (glasweises Angebot, Halbflaschen, ...)	✓	✓	✓	✓
<b>Weinangebot (qualitativ)</b>	Übereinstimmung von Weinangebot und Betriebsphilosophie	✓	✓	✓	✓
	Vielfalt Weinstile (auch: Schaumweine, Leichtweine, fruchtsüße und edelsüße Weine, ...)	✓	✓	✓	✓
	Vielfalt anderer Weinstile/aktueller Trends	✗	✗	✓	✓
	Vielfalt Rebsorten	✓	✓	✓	✓
	Vielfalt Jahrgänge (Trinkreife, ...)	✓	✓	✓	✓
	Vielfalt glasweises Angebot	✓	✓	✓	✓
	Gewichtung Bekanntes/Marken und Entdeckungen/Newcomer	✓	✓	✓	✓
<b>Harmonie Wein- und Speisenangebot</b>	Rücksichtnahme auf das eigene Speisenangebot	✓	✓	✓	✓
<b>Kreativität und Verkaufsförderung</b>	Erkennbares Weinkonzept	✓	✓	✓	✓
	Idee und kreative Umsetzung	✓	✓	✓	✓
	Optik – Grafik	✓	✓	✓	✓
	Optik – Haptik	✓	✓	✓	✓
	Inhalte	✓	✓	✓	✓
<b>Preisgestaltung</b>	Übereinstimmung von Preisgestaltung mit Betriebstyp und Betriebsphilosophie	✓	✓	✓	✓
	Vielfalt Preiskategorien	✓	✓	✓	✓
<b>Korrektheit der Darstellung</b>	Jahrgangsangabe	✓	✓	✓	✓
	Korrekte und vollständige Ursprungs- und Qualitätsbezeichnungen	✓	✓	✓	✓
	Korrekte und vollständige Bezeichnung von Weinangaben (Namen, Lagen, Orten, Winzer*innen, Rebsorten, ...)	✓	✓	✓	✓
	Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben (Mengenangabe, Inklusivpreise, Währungsangabe)	✓	✓	✓	✓
	Rechtschreibung, Grammatik	✓	✓	✓	✓

☐ = diese Kriterien sind für die Qualität besonders wichtig. | ✓ = wichtig für diesen Betriebstyp | ✗ = nicht wichtig für diesen Betriebstyp

a) Kleine Karte gegliedert nach:

✓	<b>1. Weintyp</b>
⊗	<b>2. Gliederungsebene</b>
⊗	<b>3. Gliederungsebene</b>

### Reihenfolge der Weinbezeichnung: **Herkunft-Qualitätsstufe-Sorte**

Eine einfache Gliederung für Gasthäuser oder Szenelokale mit kleinem Sortiment, ausschließlich gegliedert nach dem Weintyp: **Sekt – Weiß – Rot – Süß**. Die Weintypen („Weißwein“, „Rotwein“ etc.) werden hier der Einfachheit halber nicht näher definiert (also nicht: „klassisch frische Weißweine“, „Rotweine mit Power“ etc.). Die einzelnen Weine schreibt man in der Reihenfolge Jahrgang, Herkunft, Qualitätsstufe und Produzent an.

### Schaumweine/Perlweine

Österreichischer Sekt brut Chardonnay NV, Szigeti, Gols

Sekt Austria brut Niederösterreich g.U. NV, Schloss Gobelsburg, Gobelsburg

Sekt Austria Große Reserve brut Grüner Veltliner Niederösterreich g.U. Langenlois Ried Steinhaus 2019, Steininger, Langenlois

### Weißweine

2021 Wachau DAC Steinfeder Grüner Veltliner, Jäger, Weißenkirchen

2020 Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner Ried Steinleithn, Geyerhof, Furth bei Göttweig

2019 Kamptal DAC Reserve Riesling Ried Gaisberg, Hirsch, Kammern

2021 Südsteiermark DAC Gelber Muskateller, Primus, Spielfeld

2020 Wiener Gemischter Satz DAC Bisamberg, Christ, Wien

2019 Leithaberg DAC Chardonnay, Wagentristl, Großhöflein

### Rotweine

2020 Rosalia DAC Blaufränkisch „Landfisch“, Domaine Pöttelsdorf, Pöttelsdorf

2020 Neusiedlersee DAC Zweigelt, Hannes Reeh, Andau

2019 Niederösterreich Zweigelt „Exklusiv“, Schuckert, Poysdorf

2019 Thermenregion Reserve St. Laurent, Familie Auer, Tattendorf

2018 Mittelburgenland DAC Reserve Blaufränkisch, Grenzlandhof-Reumann, Deutschkreutz

2018 Burgenland Cuvée „Impresario“ (BF, ZW, CS), Paul Kerschbaum, Horitschon

### Alternativweine

2020 Österreich Gewürztraminer „Raw“, Malat, Furth bei Göttweig

2021 Weinland Cuvée „Graue Freyheit“ (PG, PB, CH), Heinrich Gernot und Heike, Gols

### Prädikatsweine

2018 Burgenland Beerenauslese Sämling, Salzl, Illmitz, 0,375 l

2017 Wagram Eiswein Grüner Veltliner, Familie Bauer, Großriedenthal, 0,375 l





b) Größere Karte gegliedert nach:

✓	<b>1. Weintyp detailliert</b>
⊘	<b>2. Gliederungsebene</b>
⊘	<b>3. Gliederungsebene</b>

### Reihenfolge der Weinbezeichnung: **Herkunft-Qualitätsstufe-Sorte**

Sehr kundenfreundliche Gliederung für die moderne Szenegastronomie mit gutem Weinangebot, aber auch gute Gasthöfe und Restaurants mit mittelgroßem Angebot. Dabei teilt man die Weintypen („Weißwein“, „Rotwein“ etc.) in detailliertere Stile ein („klassisch frisch“, „mit Power“ etc.). So kann der Gast zuerst die Gewichtsklasse wählen („Wir brauchen zuerst einen frischen, trockenen Weißen!“) und dann nach Jahrgang, Herkunft/Lage, Qualitätsstufe, Sorte oder Produzenten entscheiden.

### Schaumweine/Perlweine – prickelnd & belebend

Österreich Pet Nat Grüner Veltliner „Kalkspitz Pet Nat“ NV, Christoph Hoch, Krems  
 Österreich Frizzante Schilcher 2020, Reiterer, Wies  
 Sekt Austria Reserve brut Grüner Veltliner Burgenland g.U. 2020, Szigeti, Gols  
 Sekt Austria Große Reserve brut Cuvée (CH, PN) Niederösterreich g.U. Furth 2019, Malat, Furth

### Klassisch frische Weißweine

2021 Niederösterreich Grüner Veltliner „Hirschvergnügen“, Hirsch, Kammern  
 2021 Wachau DAC Steinfeder Grüner Veltliner, Jäger, Weißenkirchen  
 2021 Weinviertel DAC Grüner Veltliner Ried Satz, Bannert, Obermarkersdorf  
 2020 Wiener Gemischter Satz DAC Bisamberg, Christ, Wien  
 2021 Südsteiermark DAC Gelber Muskateller, Primus, Spielfeld  
 2019 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc Ried Welles, Lackner-Tinnacher, Gamlitz

### Große Weißweine mit Power

2021 Wagram DAC Grüner Veltliner Ried Rosenberg „Alte Reben“, Anton Bauer, Feuersbrunn  
 2019 Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner Ried Pfarrweingarten, Walter Buchegger, Dross  
 2019 Kamptal DAC Reserve Riesling Ried Steinhaus, Rudolf Rabl, Langenlois  
 2019 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc Ried Kranachberg, Hannes Sabathi, Gamlitz  
 2018 Leithaberg DAC Chardonnay, Hans Moser, Eisenstadt

### Rassiger Rosé

2021 Rosalia DAC Rosé, Migsich, Antau  
 2021 Weststeiermark DAC Schilcher Ried Burgegg, Domäne Müller, Groß St. Florian  
 2021 Niederösterreich Rosé „Lust & Laune“, Zull, Schrattenthal

### Fruchtige Rotweine

2020 Niederösterreich Blauer Zweigelt, Malteser Ritterorden, Mailberg  
 2019 Carnuntum DAC Zweigelt „Rubin Carnuntum“, Martin & Hans Netzl, Göttlesbrunn  
 2019 Mittelburgenland DAC Blaufränkisch Ried Hochäcker, Iby-Lehrner, Horitschon

### Große Rotweine mit Power

2019 Carnuntum DAC Blaufränkisch Ried Spitzerberg, Payr, Höflein  
 2019 Thermenregion St. Laurent Ried Holzspur, Johanneshof Reinisch, Tattendorf  
 2018 Eisenberg DAC Reserve Blaufränkisch Ried Saybritz, Kopfensteiner, Deutsch Schützen  
 2017 Mittelburgenland DAC Reserve Blaufränkisch, Hundsdorfer, Neckenmarkt  
 2017 Burgenland Cuvée „Maximus“ (BF, CS, ME), Josef Iglar, Deutschkreutz

### Alternativweine

2020 Österreich Cuvée „Koreaa“ (GV, S88, PB, WR, NB), Beck, Wien  
 2021 Steierland Sauvignon Blanc „Opok“, Tauss, Leutschach/Weinstraße

### Süßes Gold

2018 Burgenland Beerenauslese Sämling, Salzl, Illmitz, 0,375 l  
 2017 Wagram Eiswein Grüner Veltliner, Familie Bauer, Großriedenthal, 0,375 l

c) Restaurantweinkarte gegliedert nach:

✓	<b>1. Weintyp</b>
✓	<b>2. Rebsorte</b>
⊖	<b>3. Gliederungsebene</b>

**Reihenfolge der Weinbezeichnung: Herkunft-Qualitätsstufe**

Weinkarten mit umfangreichem Österreichteil können auch nach Rebsorten gegliedert werden. Man unterscheidet dabei zuerst nach Weintyp, dann nach Sorten und lässt bei den einzelnen Weine Jahrgang, Herkunft, Qualitätsstufe und Produzent folgen. Innerhalb der Sorten würde man dann die leichteren, jüngeren Weine zuerst anführen und so dem Gast die Wahl erleichtern. Lokale mit umfangreichem Angebot können auch internationale Weine nach den österreichischen beim jeweiligen Sortenkapitel auflisten, etwa Weine aus Sancerre oder Marlborough unter Sauvignon Blanc.

**Schaumweine/Perlweine****Welschriesling**

Sekt Austria brut „No 1“ Niederösterreich g.U. NV, Kattus

**Chardonnay**

Sekt Austria Reserve brut „Mathäi“ Wien g.U. NV, Stift Klosterneuburg

**Cuvée**

Österreichischer Sekt extra brut 2020, Harkamp

**Weißweine****Grüner Veltliner**

- 2021 Weinviertel DAC, Walek
- 2021 Niederösterreich „Weinmanufaktur Krems“, Winzer Krems
- 2021 Traisental DAC Ried Rosengarten, Herwald Hauleitner
- 2020 Kremstal DAC „Kremser Weingärten“, Josef Schmid
- 2019 Wagram Ried Rosenberg, Anton Bauer

**Riesling**

- 2020 Kamptal DAC Reserve Ried Gaisberg, Birgit Eichinger
- 2019 Kremstal DAC Reserve von Stein, Salomon Undhof
- 2019 Wachau DAC Smaragd Ried Dürnsteiner Kellerberg, Knoll

**Sauvignon Blanc**

- 2021 Südsteiermark DAC, Erwin Sabathi
- 2019 Vulkanland Steiermark DAC Ried Klausen, Neumeister

**Gemischter Satz**

- 2021 Wiener Gemischter Satz DAC, Hofer
- 2021 Wiener Gemischter Satz DAC Ried Weißleiten, Hajszan Neumann

**Zierfandler & Rotgipfler**

- 2020 Thermenregion Zierfandler Ried Rasslerin, Zierer
- 2020 Thermenregion Rotgipfler Ried Flamming, Aumann

**Weißburgunder**

- 2020 Niederösterreich, Johann Topf
- 2019 Leithaberg DAC, Gernot & Heike Heinrich

**Chardonnay (Morillon)**

- 2018 Südsteiermark „Classique“, Skoff Original
- 2017 Niederösterreich, Bründlmayer

**Roséweine****Blauer Wildbacher**

2020 Weststeiermark DAC Schilcher Ried Schilcherberg, H &amp; L Jöbstl

**Cuvée**

2021 Niederösterreich Rosé „Lust &amp; Laune“, Zull

**Rotweine****Zweigelt**

2020 Neusiedlersee DAC, Paul Rittsteuer  
 2019 Niederösterreich Reserve, Schloss Gobelsburg

**Blaufränkisch**

2020 Burgenland, Zantho  
 2018 Mittelburgenland DAC Reserve, Josef Reumann  
 2012 Eisenberg DAC Reserve „Senior“, Schützenhof

**St. Laurent**

2019 Thermenregion, Georg Schneider  
 2019 Thermenregion Reserve Ried Holzspur, Johanneshof Reinisch

**Pinot Noir**

2018 Niederösterreich „Black Edition“, Ebner-Ebenauer  
 2018 Thermenregion „Hundred Cases“, Christian Fischer

**Cuvée & andere Sorten**

2019 Burgenland Cabernet Sauvignon, Maria Kerschbaum  
 2018 Burgenland „Caberhei“ (ME, CS, CF), Panta Rhei  
 2018 Burgenland Reserve Syrah, Gmeiner  
 2019 Carnuntum DAC Cuvée (ZW, PN), Gerhard Markowitsch

**Alternativweine****Grüner Veltliner**

2019 Weinland „Malinga“, Heiss Christoph, Engabrunn

**Zweigelt**

2021 Österreich, Thomas Hareter, Weiden am See

**Prädikatsweine****Grüner Veltliner**

2018 Wagram Eiswein, Familie Bauer, 0,375 l

**Scheurebe**

2019 Burgenland Beerenauslese, Salzl, 0,375 l  
 2014 Burgenland Trockenbeerenauslese, Willi Opitz, 0,375 l

d) Restaurantweinkarte gegliedert nach:

✓	<b>1. Weintyp detailliert</b>
✓	<b>2. Rebsorte</b>
⊖	<b>3. Gliederungsebene</b>

### Reihenfolge der Weinbezeichnung: **Herkunft-Qualitätsstufe**

Große Weinkarten brauchen mehr Gliederungsebenen als kleine. Dabei teilt man zunächst die Weintypen („Weißwein“, „Rotwein“ etc.) in detailliertere Stile ein („klassisch frisch“, „kraftvoll“ etc.). Teilt man die Weine auf einer weiteren Gliederungsebene in die Rebsorten ein, kann man die einzelnen Weine relativ kurz und bündig anschreiben. So kann der Gast zuerst die Gewichtsklasse wählen („Wir brauchen zuerst einen frischen, trockenen Weißen!“) und dann innerhalb der Sortenpräferenz nach Jahrgang, Herkunft/Lage, Qualitätsstufe oder Produzenten entscheiden.

### Schaumweine/Perlweine

#### Muskat Ottonel

Österreichischer Sekt extra dry 2020, Szigeti, Gols

#### Cuvée

Sekt Austria Reserve brut Niederösterreich g.U. NV,  
Schloss Gobelsburg, Gobelsburg

### Weißweine

#### Klassisch

##### Grüner Veltliner

- 2021 Wachau DAC Federspiel Ried Pichl Point  
Weingut Schmelz, Joching
- 2021 Kremstal DAC „von den Terrassen“  
Weingut Sepp Moser, Rohrendorf

##### Gemischter Satz

- 2021 Wiener Gemischter Satz DAC  
Weingut Cobenzl, Wien

##### Sauvignon Blanc

- 2019 Südsteiermark DAC Ried Welles  
Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz

#### Kraftvoll

##### Grüner Veltliner

- 2020 Weinviertel DAC Reserve  
Weingut Walek, Poysdorf
- 2019 Wagram Ried Schloßberg  
Weingut Josef Fritz, Zaussenberg

##### Riesling

- 2020 Kamptal DAC Reserve Ried Gaisberg  
Weingut Birgit Eichinger, Straß
- 2019 Wachau DAC Smaragd Ried Steiger  
Weingut Josef Fischer, Rossatz

##### Zierfandler

- 2018 Thermenregion Ried Modler  
Weingut Spaetrot Gebeshuber,  
Gumpoldskirchen

##### Weißburgunder/Pinot Blanc

- 2019 Burgenland  
Weingut Birgit Braunstein, Purbach

### Roséweine

#### Blauer Wildbacher

- 2019 Weststeiermark DAC Schilcher Ried Schilcherberg  
Weingut H & L Jöbstl, Wernersdorf

#### Cuvée

- 2021 Niederösterreich Rosé „Lust & Laune“  
Weingut Zull, Schrottenthal

### Rotweine

#### Klassisch & elegant

##### Zweigelt

- 2020 Carnuntum DAC  
Weingut Ernst Lager, Göttlesbrunn

##### Blaufränkisch

- 2020 Eisenberg DAC  
Weingut Wallner, Deutsch Schützen

#### Dicht & gehaltvoll

##### Blaufränkisch

- 2019 Leithaberg DAC  
Weingut Grenzhof-Fiedler, Mörbisch
- 2018 Mittelburgenland DAC Reserve Ried Hochäcker  
Weingut Iby-Lehrner, Horitschon

##### St. Laurent

- 2018 Thermenregion Ried Ronald  
Freigut Thallern, Gumpoldskirchen

##### Cuvée

- 2018 Burgenland Cuvée „Maximus“ (BF, CS, ME)  
Weingut Josef Iglar, Deutschkreutz
- 2018 Burgenland Cuvée „Caberhei“ (ME, CS, CF)  
Weingut Panta Rhei, Eisenstadt

### Alternativweine

#### Weißburgunder/Pinot Blanc

- 2019 Weinland „Laissez-faire“  
Weingut Gruber 43, Langenlois

##### Cuvée

- 2018 Steirerland Cuvée „Tero“ (SB, CH, Bronner)  
Weingut Ploder-Rosenberg, St. Peter am Ottersbach

### Prädikatsweine

#### Gewürztraminer

- 2020 Burgenland Spätlese  
Sommer, Donnerskirchen

#### Grüner Veltliner

- 2018 Wagram Eiswein  
Weingut Familie Bauer, Großriedenthal, 0,375 l

e) Restaurantweinkarte gegliedert nach:

✓	1. Weintyp
✓	2. Land
✓	3. Weingut

### Reihenfolge der Weinbezeichnung: **Herkunft-Qualitätsstufe-Sorte**

Sehr große Weinkarten mit vielen Weinen pro Winzer\*in sowie Weinkarten von Lokalen, die jeweils ein großes Sortiment von nur wenigen Winzer\*innen haben, können auch nach Land und Winzer\*innen eingeteilt werden, sodass alle Weine eines Weinguts beisammenstehen. Hier empfiehlt es sich, den Betriebsstandort anzugeben und die Betriebe nach Bundesländern und innerhalb der Bundesländer nach Weinbaugebieten in geografischer Abfolge (West-Ost-Süd) oder alphabetisch zu ordnen. Innerhalb des Sortiments eines Weinguts ordnet man die Weine nach Herkunft und dann nach Qualitätsstufe: von der niederen Hierarchie (Wein ohne Herkunft [Angabe des Landes erlaubt], Landwein, generisches Weinbaugebiet) zum spezifischen Weinbaugebiet (DAC) und dann zu den Reserven.

### Sekt/Perlweine aus Österreich

#### Steininger, Langenlois/Kamptal

Sekt Austria brut „Burgunder“ Niederösterreich g.U. NV  
 Sekt Austria Reserve brut Sauvignon Blanc  
 Niederösterreich g.U. Langenlois 2019

#### Szigeti, Gols/Neusiedlersee

Sekt Austria brut Grüner Veltliner Burgenland g.U. 2019  
 Österreichischer Sekt brut Welschriesling NV

### Weißweine aus Österreich

#### Bernhard Ott, Feuersbrunn/Wagram

2020 Wagram Grüner Veltliner „Fass 4“  
 2019 Wagram Grüner Veltliner Ried Rosenberg  
 2015 Wagram Grüner Veltliner Ried Rosenberg  
 2019 Wagram Rheinriesling

#### Herzinger, Nussdorf/Traisental

2021 Traisental DAC Grüner Veltliner  
 2019 Traisental DAC Reserve Grüner Veltliner  
 Ried Hochschopf „Privat“

#### Mantlerhof, Gedersdorf/Kremstal

2020 Niederösterreich Roter Veltliner Ried Reienthal  
 2019 Kremstal DAC Grüner Veltliner Ried Reitgasse  
 2018 Kremstal DAC Reserve Riesling Ried Wieland

#### Johann Topf, Straß/Kamptal

2020 Niederösterreich Weißburgunder  
 2020 Kamptal DAC Grüner Veltliner Strassertal  
 2018 Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner  
 Ried Ofenberg  
 2016 Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner  
 Ried Ofenberg

#### Taubenschuss, Poysdorf/Weinviertel

2021 Niederösterreich Weißburgunder Classic  
 2021 Weinviertel DAC Grüner Veltliner  
 Ried Hermannschachern  
 2019 Niederösterreich Grüner Veltliner Ried Tenn  
 2017 Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner  
 „MX Alte Reben“

#### Biegler, Gumpoldskirchen/Thermenregion

2019 Thermenregion Reserve Rotgipfler

#### Hajszan Neumann, Grinzing/Wien

2021 Wiener Gemischter Satz DAC Ried Weißleiten  
 2021 Wien Grüner Veltliner Ried Nussberg

#### Esterházy, Eisenstadt/Leithaberg

2019 Burgenland Pinot Blanc Ried Tatschler  
 2018 Leithaberg DAC Chardonnay

#### Tement, Berghausen/Südsteiermark

2021 Südsteiermark DAC Welschriesling  
 2019 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc  
 Ried Grassnitzberg  
 2019 Südsteiermark DAC Morillon Ried Sulz

### Alternativweine aus Österreich

#### Pittnauer Gerhard und Brigitte, Gols/Neusiedlersee

2019 Österreich „Perfect Day“

#### Edlmoser, Wien

2020 Weinland Gemischter Satz „Qualtinger Teil 2“

f) Restaurantweinkarte gegliedert nach:

✓	<b>1. Weintyp</b>
✓	<b>2. Land</b>
✓	<b>3. Engere Herkunft</b>

### Reihenfolge der Weinbezeichnung: **Qualitätsstufe-Sorte**

Man kann Weinkarten auch zunächst nach Weintyp und Land und dann nach engeren Herkünften (Weinbaugebieten/DAC-Gebieten) gliedern, wobei hier jeweils zuerst das generische Weinbaugebiet und die so bezeichneten Weine (z. B. Niederösterreich), und danach die in diesem Bundesland liegenden spezifischen Herkünfte (Weinbaugebiete/DAC-Gebiete) angeführt werden sollten. Innerhalb der Herkünfte kann der Gast nach Jahrgang, Qualitätsstufe, Sorte oder Produzent entscheiden.

## Sekt/Perlweine aus Österreich

### Österreich

Frizzante Schilcher 2019, Reiterer, Wies  
Pet Nat „In A Hell Mood“ Cuvée (SL, PN) NV, Renner, Gols

### Niederösterreich g.U.

Sekt Austria brut Grüner Veltliner 2020,  
Schlumberger, Wien  
Sekt Austria Reserve brut „Burgunder“ 2020,  
Steininger, Langenlois

## Rotweine aus Österreich

### Niederösterreich

2019 Reserve Zweigelt, Schloss Gobelsburg, Gobelsburg  
2018 Blauburger „PUR“, Matthias Hager, Mollands

### Carnuntum DAC

2019 Zweigelt „Rubin Carnuntum“, Schenzel-Wallner,  
Bruck/Leitha  
2019 Zweigelt Ried Schüttenberg, Hans & Philipp Grassl,  
Göttlesbrunn  
2019 Blaufränkisch Ried Spitzerberg, Horst Pelzmann,  
Berg bei Wolfsthal

### Thermenregion

2019 Pinot noir „best of“, Landauer-Gisberg, Tattendorf  
2018 Reserve St. Laurent, Familie Auer, Tattendorf

### Burgenland

2019 Blaufränkisch Ried Oberer Wald,  
Ernst Triebaumer, Rust  
2019 Pinot Noir, Paul Achs, Gols  
2018 Reserve St. Laurent, Juris, Gols  
2019 Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF),  
Anita & Hans Nittnaus, Gols  
2018 Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME), A. Gesellmann,  
Deutschkreutz

### Neusiedlersee DAC

2021 Klassik, Hannes Reeh, Andau  
2018 Reserve „65“, Robert Goldenits, Tadtén

### Leithaberg DAC

2018 Rainprecht, Oggau  
2018 Zehetbauer, Schützen am Gebirge  
2018 Nehrer, Eisenstadt

### Mittelburgenland DAC

2018 Ried Sonnberg, Rotweingut Prickler,  
Lutzmannsburg  
2017 Ried Sonnberg, Bauer-Pörtl, Unterpetersdorf  
2012 Reserve Ried Dürrau, Iby, Hortischon

### Eisenberg DAC

2018 „trinculo“, Stephan O Das-Wein-Gut,  
Deutsch Schützen  
2018 Reserve Ried Saybritz, Kopfensteiner,  
Deutsch Schützen  
2017 Reserve Ried Weinberg, Wachter-Wiesler,  
Deutsch Schützen

### Vulkanland Steiermark DAC

2019 Cuvée Eruption Rot (ZW, ME), Frauwallner,  
Straden

## Alternativweine aus Österreich

### Steirerland

2019 Welschriesling, Jaunegg Daniel,  
Leutschach/Weinstraße

### Niederösterreich

2019 Grüner Veltliner „Belle Naturelle“, Jurtschitsch,  
Langenlois



## 19. WEIN UND GLAS

Ein anerkannter Designer hat seine Weingläser als Lautsprecher des Weines bezeichnet. Tatsächlich ist die Wahl des richtigen Glases eine Grundvoraussetzung für den perfekten Weingenuss. Was zeichnet das perfekte Kostglas aus?

© ÖWM | M. Stelzhammer

### Form

Ein tulpenförmiges Glas konzentriert die Aromen eines Weines. Aktuell zeigen sich zwei Trends: Gläser mit runder (etwa Riedel) und solche mit eckiger Kelchform (etwa Zalto).

### Fassungsvermögen

Damit sich die Weinaromen voll entfalten können, werden Weißweingläser nur zur Hälfte gefüllt, die in der Regel größeren Rotweingläser zu einem Drittel.

### Farbe

Voraussetzung für die Beurteilung von Klarheit und Farbe eines Weines ist ein farbloses, durchsichtiges Glas ohne jede Ornamentik.

### Wandstärke

Dünnwandige Gläser mit präziser Abrisskannte sind entscheidend, um die Finesse der Weinaromen richtig zur Geltung zu bringen. Auch ein gewisses Gewicht des Glases ist für einen wertigen haptischen Eindruck beim Angreifen wichtig.

### Stiel

Gläser mit Stiel sind notwendig für optimalen Weingenuss, sie lassen sich leicht schwenken, auch wird ein unerwünschter Temperaturanstieg durch Handwärme vermieden.

Alle Mühen der Glashersteller sind vergebens, wenn die Wartung der Gläser versagt. Daher hier einige Tipps: Zum Reinigen ein parfümfreies Spülmittel verwenden, danach gründlich mit heißem Wasser ausspülen. Mit einem geruchsneutralen Tuch polieren,

denn Waschmittel und Weichspüler hinterlassen ihre Duftspuren. Zu guter Letzt sollte ein Aufbewahrungsort gewählt werden, der frei von Fremdgerüchen ist.

## 1. Sekt



Der klassische Kelch ist die häufigste Sektglasform, diese Form betont besonders Frucht und Frische von Schaumweinen und lässt das schöne Spiel der in winzigen Perlen aufsteigenden Kohlensäure deutlich in Erscheinung treten. Durch einen im Glas zusätzlich eingeschliffenen rauen Mousseux-Punkt (frz. la mousse = Schaum) steigen die Schaumperlen immer von der gleichen Stelle aus auf, wodurch ein gleichmäßigeres Moussieren erfolgt.

## 2. Weißweine klassisch frisch



Diese oder eine ähnliche Glasform darf in keinem Betrieb fehlen und ist am besten für fruchtige, leicht- bis mittelgewichtige, trockene Weißweine geeignet. Passende Weine für dieses Glas sind beispielsweise Welschriesling, Riesling, Grüner oder Roter Veltliner, Gemischter Satz und die Burgundergruppe. Auch spritzige, aromatische Weine (Sauvignon Blanc, Muskateller, Scheurebe, Traminer, Müller-Thurgau ...) oder ein rassischer Schilcher kommen noch stärker in diesem Glas zur Geltung. Ein nicht zu großes tulpenförmiges Glas betont das Bukett. Wenn man nur ein hochwertiges Glas verwenden möchte, ist diese Form der beste Kompromiss für alle Weine (weiß und rot).

## 3. Große Weißweine



Das klassische Glas für gereifte bzw. körperreiche weiße Burgunder eignet sich für große Weißweine mit Barriqueausbau (speziell Chardonnay), aber auch für andere kräftige Weißweine, z. B. komplexe, gereifte Grüne Veltliner, deren wuchtiger Körper ein entsprechend weites Glas zur Entfaltung benötigt. Man kann für rare, kraftvolle Weine auch das unten beschriebene Burgunder-Rotweinglas verwenden.

## 4. Rosé



Auch für Roséweine eignet sich ein Glas mit nicht zu breitem und sich nach oben hin verjüngendem Kelch, das die Duftnoten des Weines konzentriert. Ein solches Glas mit oder ohne Kante garantiert auch einen präzisen Fluss des Rosé-Weins auf die Geschmackszonen der Zunge, wodurch sein feines Frucht- und Säurespiel betont wird.

## 5. Fruchtige Rotweine



Diese oder ähnliche Formen in mittlerer Größe sind für Weiß- und Rotweine universell einsetzbar. Bei dieser Form ist eine Konzentration der Duftstoffe nicht so extrem wie beispielsweise beim Burgunder-Glas. Der Duft steigt langsam zur Nase hoch und lässt die Bukettstruktur besser ergründen. Passende Weine sind beispielsweise klassisch ausgebaute Blaufränkisch, Zweigelt oder Blaue Portugieser.

## 6. Große Rotweine



Wie beim kleineren Universalglas ist der Kelch dieses großen Bordeauxglases am Boden leicht bauchig, um sich nach oben zu verjüngen. Dadurch ergibt sich eine elegante, aber nicht zu starke Konzentration des Buketts. Aufgrund des großen Volumens eignet sich dieses Glas speziell für große Reserven der Sorten Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah oder die großen Cuvées aus diesen Sorten. Die Bukettstruktur dieser oft im Barrique ausgebauten Weine kommt in diesem Glas optimal zur Entfaltung.



Große Pinot Noirs, aber auch andere anspruchsvolle, feine Rotweine mit komplexem Bukett und etwas höherer Säure verlangen ein großes, bauchiges Glas, damit sich der Duft möglichst voll und rasch entfalten und sich unmittelbar über der Oberfläche des Weines konzentriert sammeln kann. Bevor man trinkt, genießt man zuerst den Duft. Für ganz große Gewächse kann man auch den Burgunder-Pokal verwenden. Passende Weine für diesen Glastype sind beispielsweise Blauburgunder/Pinot Noir, St. Laurent, eventuell Blauburger und besonders vielschichtige, gereifte Blaufränkisch ohne spürbare Holznote. Gläser mit dieser Form eignen sich auch für alternative Weinstile wie z. B. Orange Wine.

## 7. Süßweine



Große Süßweine haben eine überaus intensive Bukettstruktur, die durch den Einfluss der Edelfäule (*Botrytis cinerea*) noch zusätzlich potenziert wird. Dem steht meist ein im Verhältnis zum Extrakt relativ geringer Alkoholgehalt gegenüber. Daher kann mit einem nach oben hin stark verjüngten Glas das Buketterlebnis perfekt gesteigert werden. Die Bandbreite der Möglichkeiten reicht von kleinen Tulpengläsern über das Universalglas bis hin zu Spezialkelchen in umgekehrter Birnenform.



## 20. SERVICE

### Serviertemperatur

Die Weintemperatur beeinflusst stark unsere Gaumenempfindlichkeit sowie die Wahrnehmung des Duftes in der Nase. Die korrekte Serviertemperatur ist deshalb für den Weingenuss ganz entscheidend.

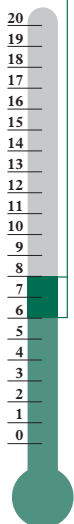
#### ACHTUNG

Die Serviertemperatur liegt um ca. 2 °C niedriger als die Trinktemperatur! Die angegebenen niedrigeren Serviertemperaturen gelten jeweils für die einfacheren Weine, die höheren Temperaturen für die komplexeren, qualitativ besseren Weine jeder Kategorie.

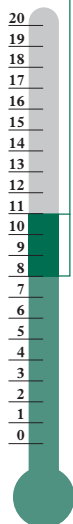
#### Generell gilt:

- Bei tiefen Temperaturen treten Säure und Bitterkeit hervor, Süße tritt zurück.
- Bei hohen Temperaturen tritt die Säure in den Hintergrund, Gerbstoffe werden weniger wahrgenommen und die Süße kann dominieren und plump wirken. Auch fällt der Alkohol in zu warmen Weinen meist unangenehm auf.

**6-8°**  
Schaumweine,  
leichte spritzige  
Weißweine



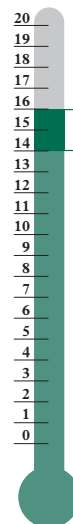
**8-11°**  
mittlere bis  
kräftige Weißweine,  
Roséweine



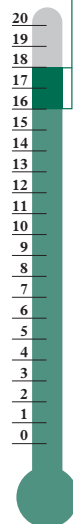
**11-13°**  
gereifte, kräftige  
Weißweine,  
Prädikatsweine,  
Spätlesen



**14-16°**  
fruchtbetonte Rotweine,  
Pinot Noir



**16-18°**  
reife Rotweine





## 20.1 SERVIERTARTEN

### a) Belüften

Die meisten Rotweine werden in Österreich eher jung getrunken. Doch gerade junge Rotweine besitzen ihre Tücken, die mit einem Umfüllen in eine Karaffe geschickt kuriert werden können. Vielleicht kennen Sie das Gefühl von rauen Zähnen und einer pelzigen Zunge beim Genuss von Rotwein? Diese unangenehme Erscheinung wird von jugendlichen Gerbstoffen ausgelöst, die eine langjährige Entwicklung in der Flasche benötigen würden, um zu einem angenehmen genießbaren Zustand reifen zu können. Durch das Belüften des Weines mit einer großbauchigen Karaffe, die einen maximalen Luftzutritt ermöglicht, können raue Gerbstoffe gemildert werden, da schon beim Einfüllen des Weines der Kontakt mit dem Sauerstoff durch einen breiten Fluss gefördert wird. In der Karaffe liegt der Wein mit einer großen Oberfläche, dadurch wird die Oxidation weiter begünstigt. Die Sauerstoffatome der Luft reagieren mit den Gerbstoffen des Weines und spalten die ursprünglich großen Tanninmoleküle in viele kleine auf. Diese umgeformten Tannine schmecken weniger rau und verleihen dem Wein Fülle und Geschmeidigkeit.

#### Rotweine

Tanninreiche Rebsorten, mindestens 12,5 % vol. Alkohol, jung und verschlossen, Barriqueausbau (die meisten Pinot Noirs sollten nicht belüftet werden, da das Bukett zu filigran ist und verlieren kann)

#### Weißweine

mindestens 12,5 % vol. Alkohol, kräftig, jung und verschlossen und/oder Barriqueausbau

#### Wichtig!

**Belüften ist immer eine Notlösung, um den Wein weicher und trinkfreudiger zu machen, der Wein verliert dadurch fast immer auch an Duft. So ist es wichtig, sich zu vergewissern, ob der Gast diesen Vorgang auch wirklich wünscht.**

### b) Dekantieren

Dekantieren ist das Trennen von festen Bestandteilen – dem Depot – vom Wein. Dieses Depot kann durch längere Lagerung entstehen, vor allem bei Rotwein. Aber auch bei jungen Weinen, die unfiltriert abgefüllt wurden. Da sich das Depot hauptsächlich aus Gerb- und Farbstoffen zusammensetzt, schmeckt es bitter und sandig. Es muss vorsichtig vom Wein getrennt werden. Beim Dekantieren verändern sich fast alle Weine deutlich spürbar.

#### Faustregel

Je älter der Wein ist, umso schmaler sollte die Dekantierkaraffe sein.

#### Ausnahme

Pinot Noirs sollten mit wenigen Ausnahmen trotz Depot nicht dekantiert werden. Der Qualitätsverlust der Aromen wäre zu groß. Außerdem ist das Depot von Pinot Noir sehr zart und enthält wenig Bitterstoffe. Solche Weine werden am besten aus dem Dekantierkorb eingeschenkt.

#### Wichtig!

**Beim Dekantieren ist darauf zu achten, dass das Depot in der Flasche nicht aufgewirbelt wird. Vorsicht beim Holen aus dem Weinkeller!**



© ÖWM | Bernhard Schramm



## 21. DIE SENSORIK

*Sensorik ist der Überbegriff für die Wahrnehmung mit den fünf Sinnen. Der Hörsinn dient der Kommunikation und dem Austausch von fachlichem Wissen. Seh-, Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn sind unverzichtbar für die Weinansprache. Die Sinne müssen bei jeder Verkostungsprobe aktiv sein, um alle Nuancen im Wein bewusst wahrnehmen zu können. Nachdem sich die Wichtigkeit der Sinne im Laufe der Evolution gewandelt hat, ist es heute unerlässlich, diese wieder neu zu schulen und zu sensibilisieren.*

### AUSSEHEN

#### Klarheit

Zur Beurteilung der Klarheit eines Weines sollte der Verkostungsraum mit Tageslichtlampen ausgestattet sein. Weiters dient ein neutraler, weißer Untergrund (Blatt Papier, Serviette, Tischtuch) für die Definition der Klarheit und der Farbe. Ein perfekt klarer Wein strahlt von selbst und zeigt ein leichtes Funkeln, die sogenannten Reflexe. Diese Strahlkraft baut sich – speziell bei Rotweinen – mit den Reifejahren ab. Wenn herkömmlich produzierte Weine Trübungen oder ein milchiges Aussehen aufweisen, ist dies ein Hinweis auf einen Weinfehler. Sedimente im Wein, wie Weinstein oder Depot, sind keine Weinfehler! Durch ein professionelles Weinservice mit Belüften und Dekantieren verbleiben diese Sedimente in der Weinflasche.

#### Farbtiefe

Die Farbtiefe kann das Entwicklungsstadium des Weines zeigen. Weiters beeinflussen die Rebsorte, der Lesezeitpunkt, die Anbauzone, die Art der Vinifikation und die Reife des Weines die Farbtiefe. Rotweine verblassen mit zunehmendem Alter, Weißweine hingegen intensivieren ihre Farbe.

#### Farbton

Die Farbe des Weines ist von der Rebsorte, der Vinifikation, dem Weintypus, dem Jahrgang und der Herkunft abhängig. Die Farbgebung verrät erste Charakteristiken des Weines. Bei Weißweinen mit intensiver Farbe handelt es sich um Reserve- oder Prädikatsweine. Beim Rotwein entscheiden maßgeblich Rebsorte und Maischestandzeit über die Farbausprägung. Manche Rebsorten, wie Pinot Noir, besitzen weniger Farbpigmente und werden gerne durch eine voreingenommene Erwartungshaltung qualitativ niedriger eingestuft. Die Farbtintensität sagt nichts über die tatsächliche Weinqualität aus.

### Konsistenz – Viskosität

Durch die Überprüfung der Konsistenz erhält man Hinweise über Alkohol-, Zucker- und Extraktstoffgehalt. Das Weinglas wird geschwenkt, sodass der Wein die Innenfläche des Glases gleichmäßig benetzt. Die Rotationsgeschwindigkeit des Weines ist von den Inhaltsstoffen abhängig, leichte Weine rotieren schneller, kräftige und edelsüße Weine drehen sich langsamer. Der Wein haftet durch die Oberflächenspannung am Glas, sobald diese nachlässt, bilden sich Schlieren, und der Wein läuft entlang der Glaswand nach unten. Intensität, Form und Fließgeschwindigkeit der Schlieren – auch Kirchenfenster genannt – geben Auskunft über die Konzentration des Weines, aber nicht über die Weinqualität! Je mehr Alkohol-, Zucker- und/oder Extraktstoffe der Wein aufweist, desto intensiver, breiter und langsamer fließen die Schlieren in die Glasmittel zurück. Zu täuschend ähnlichen Schlieren kann es auch kommen, wenn man Oberflächen-entspannende Mittel beim Gläserwaschen verwendet. Bei Weingläsern, die mit Fremdstoffen (Rauch, fettige Dunstluft) verunreinigt sind, zeigen sich kaum Schlieren. Deshalb sollten Weingläser immer aviniert werden. Hierfür wird die Menge eines Probeschlucks in das Weinglas eingeschenkt und die Innenfläche des Weinglases benetzt. Dieser Vorgang sollte bei allen Weingläsern und Karaffen durchgeführt werden.

### Kohlensäure

Kohlensäure tritt sichtbar in Bläschenform auf. Größe, Form, Steiggeschwindigkeit und Verkettung der Kohlensäureperlen sind von der Herkunft der Kohlensäure abhängig. Zugesezte Kohlensäure ist großperlig, die einzelnen Perlen bewegen sich rasch und unkontrolliert zur Glasoberfläche. Natürliche Kohlensäure, wie sie bei der Schaumweinproduktion nach der traditionellen Flaschenvergärung entsteht, ist kleinperlig. Die einzelnen Perlen sind aneinandergereiht wie bei einer Perlenkette und steigen gerade zur Glasoberfläche auf. Diese Perlen bilden in weiterer Folge einen Perlenkranz am Glasrand.

## Geruch

Größe und Form der Nase sind nicht ausschlaggebend für die Geruchswahrnehmung. Kein Sinn kann so unmittelbare Veränderungen im menschlichen Hormonhaushalt und Verhalten bewirken wie das Riechen. Die Nase ist das einzige Sinnesorgan, das seine Impulse unmittelbar und ungefiltert tief in das menschliche Gehirn leitet. Duftwahrnehmungen im Gehirn lassen sich sichtbar machen. Bei der Verarbeitung von Gerüchen sind die Bereiche für Wortfindung und Sprache kaum aktiv, deshalb fällt es den Menschen so schwer, Gerüche zu benennen und zu identifizieren. Düfte werden immer emotional wahrgenommen und somit subjektiv bewertet. Sie sind flüchtig, kaum sind sie da, sind sie auch schon wieder weg oder verändern sich.

Die erste Geruchsüberprüfung betrifft die Reintönigkeit des Weines. Fehlerfreie Weine riechen stets angenehm, sodass man gerne mehrmals am Weinglas riecht. Wein enthält eine Vielzahl von flüchtigen Geruchssubstanzen, die in unterschiedlicher Intensität vorkommen. Die eigentliche Geruchsanalyse erfolgt in zweifacher Weise. Durch das Einatmen nimmt man das Aroma des Weines wahr. Bei der Beurteilung des Geruchs sollte die Nase in das Glas hineinreichen. Der Mensch atmet nur durch ein Nasenloch ein, tagsüber wechselt er mehrmals unbewusst die benutzte Nasenseite, sodass sich diese vom Wahrnehmen der Geruchseindrücke immer wieder erholen kann. Bei intensivem Schnüffeln kann der Mensch kurzzeitig beide Nasenlöcher zum Riechen aktivieren. Der Mensch riecht durch beide Nasenlöcher gleich gut, genauere Informationen werden identisch im Gehirn verarbeitet. Ungeeignet ist es, den Duft mit tiefen Zügen einzuatmen, da auf diese Weise die Duftstoffe nicht vermehrt in die Nase, sondern in die Lunge gelangen. Um dem Wein seine Duftstoffe immer wieder zu entlocken, wird das Weinglas geschwenkt und mehrmals daran geschnüffelt. Emile Peynaud, ein legendärer Önologe aus Bordeaux, unterscheidet neun Aromengruppen: animalisch (Wild, Fleisch), balsamisch (Pinie, Harz, Vanille), holzig (frisches Holz, Eichenfässer), Gewürze (Pfeffer, Nelken, Zimt, Muskat, Ingwer, Trüffel, Minze), empyreumatisch (Karamell, Rauch, Toast, Leder, Kaffee), blumig (Veilchen, Rosen, Flieder, Jasmin), fruchtig (Schwarze Johannisbeere, Pfirsich, Kirsche, Pflaume), vegetabil (Kräuter, Tee, Laub, Gras) und chemisch (Azeton, Hefe, Wasserstoffsulfid, Ethylalkohol, Säure). Weiters lassen sich Geruchseindrücke anhand ihres Entwicklungsstadiums unterscheiden: Primäraromen (stammen von den Trauben selbst), Sekundärbukett (entsteht durch die Vinifikation) und Tertiäraromen (Reife- und Alterungsnoten).

Der Geruchseindruck lässt erste Rückschlüsse auf die Rebsorte (dezent bis aromatisch), Vinifikation (Edelstahl oder Barrique), Herkunft (kühles oder heißes Weinland) und die Reife (jugendlich oder gereift) des Weines zu. Wenn ein Duft sehr differenziert ist, spricht man von einem komplexen Duftbild. Alle gesammelten Duftwahrnehmungen dienen zur Beurteilung der Gesamtgeruchsqualität.

Um die feinen und oftmals filigranen Duftnoten eines Weines optimal wahrnehmen zu können, ist es enorm wichtig, auf zusätzliche Geruchseinflüsse durch Deos, Parfums, parfümierte Seifen und Cremes bei Verkostungen gänzlich zu verzichten.

## Geschmack

Anhand des Probeschlucks wird die Fehlerüberprüfung am Gaumen durchgeführt. Nur fehlerfreie Weine werden systematisch verkostet. Die Reizrezeptoren der Sinneszellen für die Geschmacks-

wahrnehmung liegen auf der Zungen- und Rachenschleimhaut. Man unterscheidet fünf (sechs) Grundgeschmacksrichtungen. Alle Geschmacksrichtungen sind auf der Zunge vorhanden, sie sind ungefähr gleich verteilt. Der Wahrnehmungsunterschied zwischen den Zungenrändern und der Spitze liegt bei der Geschmackswahrnehmung süß unter 5 % und ist somit für ungeübte Verkoster zu vernachlässigen. Anhand der Rezeptorenverteilung nach Henry Gray's „Anatomy of the Human Body“ ist ersichtlich, dass die Grundgeschmacksrichtungen an manchen Bereichen der Zunge verstärkt auftreten. Süß im Bereich der Zungenspitze, salzig und sauer im Bereich der Zungenränder, bitter im hinteren Zungenbereich bis hin zum Zungengrund, „umami“ (japanisch: fleischig, herzhaft, wohlschmeckend) im gesamten Gaumen- und Zungenbereich. Die Geschmackswahrnehmungen werden durch verschiedene Inhaltsstoffe des Weines ausgelöst. Die verschiedenen Inhaltsstoffe des Weines werden von den auf der Zunge befindlichen Geschmacksrezeptoren wahrgenommen. Zucker und Zuckerderivate sowie einige Aminosäuren, Peptide oder Alkohole schmecken süß, Minerale salzig, saure Lösungen und organische Säuren sauer, eine Vielzahl von Bitterstoffen bitter, Aminosäuren, Glutamin- und Asparaginsäure schmecken umami. Der Sinnesindruck am Gaumen ist ein Zusammenspiel von Geschmacks-, Geruchs- und Tastsinn in Kombination mit dem Temperaturempfinden der Mundhöhle. Wie wichtig der Geruchssinn für die komplexe geschmackliche Wahrnehmung ist, kann ganz einfach getestet werden. Verkosten Sie einen Wein und halten Sie sich dabei die Nase zu. Sie können bei geschlossener oder verstopfter Nase keine Geschmackseindrücke wahrnehmen – so, wie wenn Sie einen Schnupfen hätten. Sobald Sie die Nase öffnen, riechen und schmecken Sie alle Nuancen im Wein. Bei der sensorischen Frage nach Struktur, Textur und dem Körper des Weines kommen die Tastsinne des Gaumens und der Zunge ins Spiel. Welches Gaumengefühl vermittelt der Wein: wässrig oder ölig? Besitzt der Wein eine durchgängige Spannung, baut sich der Spannungsbogen stetig auf oder reißt der Wein im Gaumen ab? Beim trigeminalen Reiz wird der „Nervus trigeminus“ – kurz: „Trigeminus“ stimuliert. Der Trigeminus ist ein Gesichtsnerv, der für die Widerspiegelung der niedrigen Sinne im Gesicht verantwortlich ist. Trigemurale Reize sind Adstringenz, Alkohol, kühlende oder brennende Auswirkungen von Lebensmitteln. Dies sind allerdings keine Geschmackseindrücke.

## Schlussfolgerungen

Den Abschluss der geschmacklichen Beurteilung bildet die Frage nach der Harmonie. Egal ob es sich um einen Alltags- oder Lagerwein handelt, bei jedem Wein müssen sich alle Einzelkomponenten (Aussehen, Geruch und Geschmack) in Balance befinden, nur dann handelt es sich um einen ausgewogenen Wein.

Alle gesammelten sensorischen Eindrücke sind Basis für die Qualitätseinschätzung und das Reifepotenzial. Erfahrene Verkoster ziehen erst jetzt die weiteren Schlussfolgerungen zu Herkunft (Alte und Neue Welt), Klima (kalt bis heiß), Rebsorte/n, Alter, Jahrgang, Typizität und letztlich Preiskategorie.

Weitere Einflussfaktoren für die sensorische Wahrnehmung sind: Füllmenge im Glas, Glasform, Weintemperatur, Reihenfolge der Weinserie, dazu gereichtes Brot (dunkles Mischbrot harmonisiert besser als Weißbrot) und Speisen. Für ein ganzheitliches und unvergessliches Weinerlebnis muss auf die richtige Servier- und Trinktemperatur, die optimale Serviermethode, die möglichen Speisenkombinationen und das perfekte Weinglas geachtet werden.

**WEINANSPRACHE****Säure**

- +** mild, mittel, hoch, spitz, rassig, frisch, nervig, stahlig, mit Biss, hochreif, elegant, gut balanciert, eingebunden, lebendig
- schal, hart, spitz, scharf, bissig, unreif, bitter, hantig, unharmonisch, aggressiv

**Süße**

- +** extra trocken, trocken, halbtrocken, dezente Süße, deutlicher Zuckerrest, extraktsüß, edelsüß, eingebunden
- plump, klebrig, Zuckerwasser, picksüß, Zuckerspitz

**Tannin**

- +** tanninarm, abgerundet, samtig, weiches Tannin, mollig, rund, zartbitter, feinkörnig, kernig, gerbstoffreich, junges Tannin, gereiftes Tannin, mürbe, filigran
- sperrig, adstringierend, pelzig, rau, bitter, grobkörnig, grün, unreif, hantig, leichtes Bitterl

**Harmonie**

- +** einfach, ehrlich, sauber, süffig, ausgewogen, finessenreich, groß, komplex, vielschichtig, elegant, perfekt, balanciert, harmonisch
- klein, unharmonisch, eckig, derb, plump, ausdruckslos, unsauber, nichtssagend, fad, eindimensional

**Alter**

- +** traubig, jung, jugendlich, ausgebaut, leicht gereift, reif, am Höhepunkt, edelfirnig
- mostig, müde, welk, „Alt!“, ausgezehrt, hinüber, passé, abbauend, abgebaut, oxidativ, überlagert

**Körper/Extrakt**

- +** schlank, zart, feingliedrig, gut gebaut, muskulös, füllig, mollig, wohlgeformt, mittelgewichtig, kompakt, dicht, konzentriert, engmaschig, extraktreich, körperreich, vollmundig, kraftvoll, gehaltvoll, voluminös, üppig, barock
- leer, saftlos, dünn, mager, schwachbrüstig, flach, breit, plump, strukturlos

**Alkohol**

- +** leicht, leichtgewichtig, mittelschwer, kraftvoll, stark, schwer, wuchtig, mächtig, feurig
- mager, dünn, brandig, spitz

**Abgang**

- +** kurz, mittel, lang, harmonisch, lang anhaltend, unendlich, komplex
- sehr kurz, unsauber, reißt ab, einfach

**OPTISCHER EINDRUCK**

KLARHEIT	strahlend, leuchtend, brillant, funkelnd, klar, transparent, matt, milchig, trüb, stumpf
FARBTIEFE	zart, blass, transparent, hell, mittel, intensiv, dicht, tief
FARBTON MITTE/RAND	
WEISSWEIN	blassgelb, weißgelb, grüngelb, zitronengelb, strohgelb, goldgelb, rotgold, bernsteinfarben
ROTWEIN	hellrot, kirschrot, purpur, violett, rubin, granat, schwarzrot, ziegelrot, braunrot
ROSÉWEIN	blassrosa, hellrosa, himbeerrosa, lachsrosa, blaurosa, pink, orange, lachsfarben, zwiebelschalenfarbig
VISKOSITÄT	wässrig, ölig, leicht, mittel, hoch, schmale/breite Bögen
KOHLensäURE	leicht, deutlich, lebendig, intensiv, kleinperlig, langsam/schnell aufsteigende Perlen, beständige Perlage, Perlenring, grob, großperlig
WEINSTEIN, SEDIMENTE	sichtbar – ja/nein

**GERUCH**

REINTÖNIGKEIT	reintönig, sauber, dumpf, matt, muffig, unsauber, fehlerhaft
INTENSITÄT	verschlossen, verhalten, zart, dezent, fein, delikater, offen, konzentriert, ausgeprägt, explosiv, aufdringlich, ausladend, üppig, parfümiert, unangenehm
ENTWICKLUNGSSTADIUM	hefig, traubig, jugendlich, angehende Reife, gereift, überreif, müde, oxidativ
GERUCHSKATEGORIEN	fruchtig, blumig, pflanzlich/vegetabil, würzig, holzig, erdig, animalisch, balsamisch, rauchig/empyreumatisch, chemisch, heftig, malolaktisch
ANDERE EINDRÜCKE	Reifegrad, Komplexität, Gesamtgeruchsqualität

**GESCHMACK**

REINTÖNIGKEIT	sauber, präzise, natürlich, unsauber
SÜSSEGRAD	extra trocken, trocken, halbtrocken, lieblich, halbsüß, süß, edelsüß, pappig süß
SÄURE	schal, mild, mittel, lebendig, nervig, rassig, mit Biss, eingebunden, spitz, aggressiv
TANNIN	tanninarm/reich, weich, samtig, abgerundet, körnig, gereift, gerbstoffreich, grün, streng, grob, adstringierend, bitter
MOUSSEUX	sanft, feingliedrig, elegant, grob, schäumend, aggressiv, plump
GESCHMACKSINTENSITÄT	schwach, mittel, füllig, kräftig
GESCHMACKSKATEGORIEN	siehe Geruchskategorien
ALKOHOL	mager, leicht, mittel, kraftvoll, feurig, wuchtig, brandig
KÖRPER/STRUKTUR	dünn, schlank, feingliedrig, eng/weitmaschig, mittelmäßig, mollig, füllig, muskulös, kraftvoll, voluminös, üppig
BALANCE/HARMONIE	komplex, elegant, balanciert/ausgewogen, unausgewogen, unharmonisch, eckig
ABGANG	reißt ab, unsauber, einfach, kurz, mittel, lang, unendlich, harmonisch, fitnessreich

**FOLGERUNGEN**

QUALITÄT	fehlerhaft, schwach, einfach, akzeptabel, befriedigend, mittelmäßig, gut, sehr gut, ausgezeichnet, hervorragend, außergewöhnlich, einzigartig
REIFE	unreif, jugendlich, gereift, reif, abbauend, müde, abgebaut, oxidativ, Potenzial?
HERKUNFT	Neue oder Alte Welt
WEINBAULÄNDER, WEINBAUGEBIETE	
KLIMA	kalt, kühl, gemäßigt, warm, heiß
REBSORTEN	
VINIFIKATION	Edelstahl, großes Holzfass, Barrique neu/gebraucht, Alternativen: Amphore, Betonci ...
ALTER/JAHRGANG	1–3 Jahre; 3–5 Jahre; 5–7 Jahre; älter als 7 Jahre
PREISKATEGORIE	5–10 Euro; 10–15 Euro; 15–20 Euro; mehr als 20 Euro

**OPTIMALER GENUSS**

TRINKTEMPERATUR	
PASSENDEN GLAS/GLÄSER	
SERVIERMETHODE	Belüften, Dekantieren
SPEISENEMPFEHLUNGEN	

**Muster Kostblatt**

WEIN	Portfolio Referenznummer	
Optischer Eindruck		
Geruch		
Geschmack		
Schlussfolgerung		

WEIN	Portfolio Referenznummer	
Optischer Eindruck		
Geruch		
Geschmack		
Schlussfolgerung		





## 22. WEIN & SPEISEN

*Die Vielfalt der österreichischen Weinlandschaft spiegelt sich in der Vielfalt der Weintypen. Bestechend bei allen sind die ausgewogene Fruchtsäure und ausgeprägte Aromatik, verursacht unter anderem durch die Temperaturunterschiede zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten. Beim Weißwein reicht die Bandbreite von leicht und frisch über kraftvoll und körperreich bis zu edelsüßen Tropfen, beim Rotwein von jugendlich und elegant bis zu gehaltvoll und mächtig, dazu kommen Schaumweine in verschiedenen Stilrichtungen. Anders betrachtet: Einmal steht die Frucht im Vordergrund, ein anderes Mal der Ausbau im Holzfass oder die längere Lagerung. Dieser Variantenreichtum ist eine Spielfläche für die Kombination mit Speisen. Jeder mit jedem wäre zwar eine reizvolle Aufgabe, doch um einigermaßen überschaubar zu bleiben, haben wir die Vielfalt in zehn Weintypen zusammengefasst, die auch eine perfekte Abfolge in einem Menü darstellen.*

© ÖWM | Blickwerk Fotografie

### 1. Perlweine & Sekt

Österreich erzeugt erstklassige Schaumweine – die Tradition geht bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zurück. Sie eignen sich als klassischer Aperitif ebenso wie als anpassungsfähiger Begleiter zu vielen Gerichten. Neben Sekt Austria etablieren sich mittlerweile auch immer mehr nach der Méthode ancestrale erzeugte Pétillant naturel oder kurz Pet Nat genannte Perl- und Schaumweine. Diese Weine schmecken oft sehr pur fruchtig, fein säuerlich und erinnern an Cidre, sind aufgrund der milden Kohlensäure, des langen Hefelagers und des geringen Alkoholgehaltes sehr erfrischend. Eine Marktnische besetzt erfolgreich der rassige Schilchersekt aus der Weststeiermark.

Sie alle geben hervorragende Aperitifs ab. In Kombination mit Speisen wirkt die Kohlensäure als Aromenverstärker. Bewährte kulinarische Partner zu trockenen Schaumweinen sind geräucherter Speise, vom Lachs über Süßwasserfische wie Forelle und Saibling und auch Fingerfood.

### 2. Sekt nach traditioneller Methode

In diese Kategorie fallen Schaumweine, die nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt werden, also vor allem Sekt Austria Reserve und Große Reserve. Spezialisten im prickelnden Sektor sind private „Manufakturen“ ebenso wie bekannte Sekthäuser. Bei den Rebsorten überzeugen im Weinviertel vor allem Welschriesling und Grüner Veltliner, doch auch aus Riesling und Sauvignon Blanc aus anderen Weinbaugebieten entstehen charaktervolle Produkte. Burgunder-Cuvées in Anlehnung an französische Traditionen sind zeitlos.

Helles Fleisch, Geflügel und kräftiger gewürzte Gemüsegerichte, ebenso Reis- und Pastagerichte und natürlich Fisch und rohe

Meeresfrüchte werden von diesen Sekten wunderbar in Szene gesetzt. Es gilt: je körperreicher der Sekt, desto kräftiger kann die Speise dazu ausfallen. Extra brut und Brut nature – Sekte sollten zu Speisen mit cremigerem Mundgefühl gereicht werden, um einen Ausgleich zu schaffen.

### 3. Weißwein – klassisch frisch

Österreichs klassische Weißweine überzeugen mit viel Frische, feiner Säure, großer Eleganz und starkem Charakter bei mittelgewichtiger Struktur. Ihre unaufdringliche Art lässt auch zarten Aromen am Teller Platz zur Entfaltung. Herkunftstypische Grüne Veltliner aus der Wachau in den Kategorien Steinfeder und Federspiel sind ebenso enorm vielseitige Speisenbegleiter wie Weinviertel DAC, Traisental DAC, Kremstal DAC und Kamptal DAC. Zartwürzige Welschrieslinge, frische Rieslinge, elegante Weißburgunder oder Chardonnays (Morillon) passen immer und überall. Besonderen Charme zeigen die so genannten „Schmeckerten“: Muskateller, Muskat-Ottonel, Müller-Thurgau oder Traminer. Und: Junger Österreicher oder Steirischer Junker – die ersten Vorboten des neuen Erntejahrgangs – sind die erste Wahl im Herbst bald nach der Weinlese.

Alle diese Weine werden zu Recht als Allrounder bei Tisch geschätzt: zum Amuse-Gueule oder leichten Vorspeisen, etwa sommerlichen Salaten mit frischen Kräutern, zu frischem Schaf- oder Ziegenkäse ebenso wie zu kalten Vorspeisen mit Schinken, Speck und kräftigen Würsten, und auch zum Brathuhn. Fisch – ob pochiert, gegrillt oder als leichte Terrine – harmoniert hervorragend mit den klassischen Weißen, ebenso frische Meeresfrüchte oder asiatische Wokgerichte mit knackigem Gemüse.



## 4. Große Weißweine mit Reifepotenzial

Bühne frei für die Stars der österreichischen Weißweinkultur: große Weiße mit Reifepotenzial, überzeugende Terroirweine mit internationaler Klasse. Auch hier ist das Sortenspektrum breit, an der Spitze stehen Lagenweine vom Grünen Veltliner und Riesling (z. B. Smaragde aus Einzellagen der Wachau, Top-Reserven-Weine aus den Gebieten entlang der Donau und dem Weinviertel).

Sehr eigenständige Weinpersönlichkeiten sind kraftvolle Zierfandler und Rotgipfler aus der Thermenregion, aber auch komplexe Weißburgunder und Chardonnays aus dem Burgenland, etwa vom Leithaberg. Abgerundet wird diese Kategorie von großen Lagenweinen der Steiermark, vor allem aus Sauvignon Blanc und Burgundersorten, sowie von Spezialitäten wie dem Neuburger, dem Roten Veltliner und dem Gemischten Satz aus Wien in seiner kräftigen Ausprägung.

Das Rollenprofil heißt: trocken ausgebaut, mit Körper und Extrakt, Fülle und Dichte. Neben der Mehrzahl der klassisch ausgebauten Weine finden sich hier auch im kleinen Eichenfass gereifte Gewächse von internationalem Zuschnitt. Entsprechend breit gestreut sind die kulinarischen Einsatzmöglichkeiten: zum einen zu jeder Art von Fisch mit kräftigeren Saucen oder zu hellem Fleisch wie Kalb, Kaninchen und Geflügel, zum anderen als kongeniale Partner der klassischen Wiener Küche, mit saftigem, gekochtem Rindfleisch à la Tafelspitz, knusprigem, gut gewürztem Schweinsbraten und selbstverständlich Wiener Schnitzel. Ist Holz im Spiel, passen auch Speisen der modernen asiatischen Küche oder Seafood wie Langusten, Hummer und Jakobsmuscheln, auch mit komplexen Saucen.

## 5. Roséweine

Lange Zeit spielten Roséweine nur eine stumme Nebenrolle auf der österreichischen Weinbühne. Auf den Weinkarten renommierter Restaurants suchte man sie vergeblich. Wer sie orderte, outete sich als jemand, der nicht viel vom Wein versteht oder möglichen Schwierigkeiten bei der Wahl eines passenden Essensbegleiters aus dem Weg gehen wollte.

Doch Trends entstehen oft wie Staus auf der Autobahn: keiner weiß, warum, aber plötzlich sind sie da und verlangen volle Aufmerksamkeit. Rosés kommen aus allen Weinbaugebieten des Landes und präsentieren sich in vielerlei Gestalt, vom charmanten Jungwein, etwa als Primus Pannonikus aus dem Burgenland, über frische Vertreter aus Zweigelt und St. Laurent aus Niederösterreich bis hin zum rassigen Schilcher aus der Weststeiermark. Die kulinarische Kritik – „nicht Fisch, nicht Fleisch“ – haben sie längst weggesteckt, denn sie passen zu beidem und noch zu vielem mehr: vom gebratenen Geflügel, gegrillten Fisch und Meeresfrüchten über pikante Salate und geschmortes Gemüse mit mediterraner Würze, besonders wenn Oliven, Tomaten oder Knoblauch dabei sind, bis zum traditionellen Jausenbrot mit Liptauer, Schmalz oder Verhackert.

## 6. Fruchtige Rotweine

Österreich mag als Rotweinland wenig Tradition haben, doch es hat beste Aussichten für die Zukunft. Dafür sorgen vor allem Weine in klassischer Stilistik, ausgebaut im großen Holzfass, mit typisch österreichischer Frucht, aber auch Tiefgang, ohne zu hoch im Alkoholgehalt zu sein. Eben Weine mit Herkunftstypizität, Eleganz und viel Trinkfreudigkeit.

Eine tragende Rolle in diesem Erfolgsstück spielt natürlich der Zweigelt, der sich in fast allen Weinbaugebieten wohl fühlt – stellvertretend genannt seien Neusiedlersee und Carnuntum. Letzteres Gebiet hat sich in den letzten Jahren mit Top-Rotweinen auch international einen Namen gemacht. Blaufränkische, besonders die Varianten aus dem Mittelburgenland, haben ebenfalls ihren Weg zu großer Eigenständigkeit gefunden. Spezialitäten wie St. Laurent und der sensible Blauburgunder erfreuen sich wachsender Beliebtheit – bei Konsument\*innen und bei Winzer\*innen. Typische Österreicher wie Blauer Portugieser und Blauburger ergänzen die Sortenpalette. Jugendliche Aromen und sympathischer Fruchtcharme sind eine stimmige Ergänzung zu Pastagerichten und gut gewürzten Aufläufen, samtige Tannine kommen bestens zur Geltung bei gebratenem (Wild-)Geflügel, Kaninchen oder gekochtem Rindfleisch. Auch Käse ist ein guter Partner, speziell Schnitt- oder Hartkäse.



## 7. Große Rotweine mit Reifepotenzial

Der internationale Trend zum Rotwein hat auch Österreichs Entwicklung in Angebot und Nachfrage entscheidend geprägt. Weine mit Fülle und Dichte, Komplexität, Tiefgang und Potenzial für lange Lagerung werden national und international ausgezeichnet. Furore machen gehaltvolle Rotweine – als sortenreine Lagenweine ebenso wie als Cuvées mit moderatem Holzeinsatz, ohne „überschminkt“ zu wirken. Trotz des Ausbaus in Barriques sind diese Top- Rotweine mit ihrer Fruchttiefe charakteristisch für ihr Terroir. Erfreuliche Tatsache dabei ist, dass gerade die typisch österreichischen Rebsorten wie Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent neben den Klassikern wie Pinot Noir und internationalen Rebsorten wie Cabernet & Co hier auftrumpfen. Die Nase vorn hat das Burgenland, aber auch aus Niederösterreich (z. B. Carnuntum, Thermenregion) und Wien kommen exzellente Gewächse auf internationalem Niveau. Sie alle gehören dorthin, wo großer Rotwein an der Tafel seinen Platz hat: bei Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und allen Arten von intensiv geschmorten Fleischtöpfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur österreichischer Rotweine bereichern diese Gerichte ungemein.

## 8. Alternativweine

Damit sind „Orange Wines“, „Natural Wines“ oder „RAW Wines“ gemeint – den Versuch einer Begriffsdefinition dazu finden Sie im Kapitel 23. Gerne wird auf Schwefelzugaben möglichst verzichtet, der Mensch greift in die Weinwerdung kaum ein. Ihnen gemeinsam ist eine deutliche Gerbstoffstruktur, die oft durch lange Maischestandzeiten und/oder oxidative Ausbauweise auch bei Weißweinen forciert wird. Und genau diese mundfüllende Textur in Kombination mit frischer Säure und erdiger Frucht macht solche Weine oft zu hervorragenden Begleitern der modernen Küche. Nicht umsonst werden in einigen höchstausgezeichneten Restaurants und Weinbars und von vielen Sommeliers gerne alternative Weine empfohlen. Eine allgemein gültige Regel gibt es dabei so wenig wie eine einheitliche Begriffsbestimmung, aber es lohnt sich, sich zumindest ab und zu darauf einzulassen. Der Versuch einer Definition ist auf den folgenden Seiten zu finden.

## 9. Weißwein fruchtsüß

Weine im hohen Spätlese- bzw. Auslesebereich zählen zu den lagerfähigsten Gewächsen Österreichs. In der Jugend zeigen sie viel Finesse mit geschmeidiger Restsüße und lebendigem Fruchtsäurespiel. Dieses kann gerade in Österreich durch die idealen klimatischen Bedingungen im Spannungsfeld zwischen nördlichen und südlichen Anbaugebieten perfekt ausgebildet werden. Mit genügend Flaschenreife – oft bis zu Jahrzehnten – entwickeln solche Weine überragende Komplexität, und sie sind in ihrer kulinarischen Vielseitigkeit herrlich „harmoniesüchtig“. Ebenso vielfältig ist die Sortenpalette, aus der diese Weintypen stammen können: aromatischer Muskat-Ottonel oder spannender Welschriesling aus dem Burgenland, (Gewürz-)Traminer aus der Steiermark, aber auch Neuburger, Chardonnay und Weißburgunder. Raffinierte Varianten liefern Grüner Veltliner und Riesling aus verschiedenen Weinbaugebieten sowie die großen Spät- und Auslesen der Sortenspezialitäten Zierfandler und Rotgipfler aus dem Raum Gumpoldskirchen. Auf der sicheren Seite in der Kombination mit Speisen ist der Genießer mit leichten, flaumigen Desserts, etwa Topfenknödeln mit fruchtiger Fülle. Prädestiniert als Kombinationspartner ist auch das weite Feld der Käsesorten, das immer

neue Geschmackserlebnisse beschert. Doch auch als „Solisten“ und Meditationsweine sind diese Weine einfach köstlich.

## 10. Edelsüße Weine

Das süße Österreich schmeichelt mit hohen und höchsten Prädikatsstufen: Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen, Strohwein und Schilfwein, Eiswein mit expressivem Fruchtschmelz und nobel-raffinierter Ruster Ausbruch mit jahrhundertelanger Tradition. Charakteristisch für diese Süßweinraritäten sind Restsüße und Säure in hoher Konzentration, meist in Verbindung mit dem unvergleichlichen Aroma der Edelfäule (*Botrytis cinerea*).

Wie geschaffen für den Ausbau solcher Weine ist das Burgenland mit seinem außergewöhnlichen Kleinklima am Neusiedler See, besonders im Seewinkel. Leitsorte ist dabei der Welschriesling, der in der Prädikatsweinkategorie zu Weltklasse heranreift. Aber auch in anderen Weinbaugebieten entstehen in besonderen Jahrgängen hochwertige Prädikatsweine, so zum Beispiel im Eiswein-Eldorado Großriedenthal oder auch in den Gebieten entlang der Donau mit finessenreichen Prädikatsweinen vom Riesling und Grünen Veltliner. Österreichs berühmte Mehlspeisküche kann hier aus dem Vollen schöpfen, man denke nur an klassisch-Köstliches wie Apfelschudel oder Salzburger Nockerln. Wer die pikante Variante bevorzugt, wird mit der Kombination von Süßwein und reifem Blauschimmelkäse glücklich, Gourmets aller Länder greifen natürlich auch zur (getrüffelten) Gänseleberterrine. Das kleine Segment der edelsüßen Rotweine bietet sich als harmonische Ergänzung zu schokoladigen Desserts an, an der Spitze sei die verführerische Sachertorte genannt.



© ÖWM | Carletto Photography

## 23. EINE DEFINITION VON ORANGE & NATURAL WINE

Vor zwanzig Jahren galt eine rote Cuvée, gereift in teurer neuer französischer Eiche, für so manche\*n österreichischen Winzer\*in als Höhepunkt der Weinmode. Aber die Zeiten haben sich geändert – neue Eiche ist heute nicht mehr das Maß aller Dinge. Die Weinerzeuger von heute kredenzen Ihnen lieber ihren „Orange Wine“ oder eine spezielle Cuvée ohne Schwefelzusatz – vielleicht sogar einen „Natural Wine“. Gelegentlich verwenden sie auch Begriffe wie „Raw Wine“, „Maischekontakt“ oder das Adjektiv „maischevergoren“.

### Natural Wine und Raw Wine

„Natural Wine“ bildet – gemeinsam mit „Raw Wine“ – die größte dieser Kategorien. „Natural Wine“ ist ein Begriff, der sich in den letzten zehn Jahren zunehmend als Bezeichnung für Weine durchgesetzt hat, die mit geringstmöglichem Eingriff bei der Vinifikation durch den\*die Winzer\*in hergestellt werden. In Österreich dürfen ausschließlich biologisch wirtschaftende Betriebe Landwein mit Trübung und oxidativer Note als „natural wine“ in Verkehr bringen. Dies gilt auch für Wein ohne nähere Herkunftsbezeichnung als Österreich. Bei diesen Weinen darf keine Anreicherung zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes, keine Süßung und kein Zusatz von Weinbehandlungsmitteln außer Bentonit und schwefliger Säure erfolgen; der zulässige Höchstgehalt an schwefliger Säure beträgt 70 mg/l inklusive der Analysetoleranz. Angaben wie „Naturwein“ sind bei sämtlichen Weinen nicht zulässig.

Die Anfänge der Natural-Wine-Bewegung liegen im Frankreich der 1980er-Jahre. Zu jener Zeit begannen Jules Chauvet und Jacques Néaupert zu experimentieren, wie man Wein ohne Einsatz von Antioxidationsmitteln und das Konservierungsmittel Schwefeldioxid herstellen kann. Seitdem hat sich „vin nature“ zu einer facettenreichen globalen Gegenkulturbewegung entwickelt, die sich der Homogenisierung, Industrialisierung und der Kultur der Parker-Punkte entgegenstellt, welche die 1990er- und 2000er-Jahre dominierte.

Was sagt das über die Flüssigkeit in der Flasche aus? Entsprechend der gängigen Meinung basiert die Idee des Natural Wine auf folgenden Grundlagen:

- biologischer oder biodynamischer Weinbau – egal ob mit oder ohne Zertifizierung
- von Hand gelesene Trauben
- spontane Gärung ohne Einsatz von Zusatz- und/oder Laborhefe
- keine Zusätze zum Most bzw. keine Anpassungen des Mosts: keine Säuerung, keine Chaptalisation und kein Zusatz von Hefenährstoffen oder Enzymen
- keine starke Bearbeitung des Weins, z. B. mittels Schleuderkegelkolonne, Umkehrosmose, Mikrooxygenierung oder Kryoextraktion
- keine Filtration
- keine Schönung
- minimale oder gar keine Schwefeldioxidzugabe

Die oben angeführte Definition wurde vom Decanter Magazin für eine Natural Wine Verkostungsrunde im Jänner 2017 übernommen.



Glühende Verfechter\*innen von Natural Wine würden außerdem bestehen auf:

- absolut keinen Zusatz von Schwefel
- keine Hemmung der malolaktischen Gärung bei Weißweinen
- keinerlei Beeinflussung der Gärungstemperatur, egal wodurch auch immer
- kein Einsatz neuer Eiche

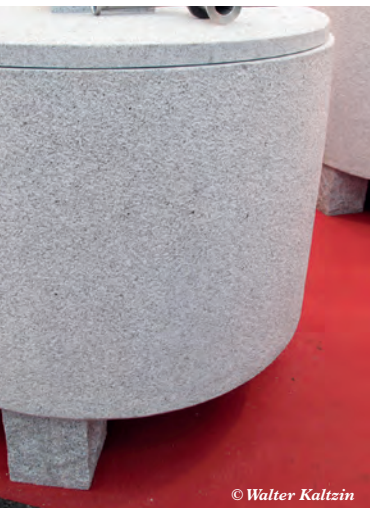
Obwohl es keine einheitliche Definition gibt, haben eine Reihe von Erzeugerverbänden und andere Organisationen versucht, die Produzenten auf freiwilliger Basis zu klassifizieren und zu zertifizieren. Die Rawfair Messe, die auf dem Weg ist, sich zu einer der weltweit führenden Messen für Natural Wine zu entwickeln, legt strenge Qualitätskriterien fest für Weine, die ebendort präsentiert werden dürfen, unter anderem eine Obergrenze von 70 mg Schwefeldioxid pro Liter Wein – das ist weniger als die Hälfte der nach EU-Recht für trockene Standardweine zulässige Menge.

Es gibt zahlreiche Erzeugerorganisationen, und alle haben leicht voneinander abweichende Regeln – manche strenger, manche etwas lockerer. Dazu gehören „Renaissance des appellations“ in Frankreich, „Triple A“ in Italien (bei beiden sind österreichische Weingüter Mitglied) und „ViniVeri“, ebenfalls in Italien (auch mit internationalen Weingütern als Mitglieder, derzeit jedoch ohne Österreicher).

Eine berechtigte Frage an dieser Stelle wäre: „Reicht es nicht aus, einfach zertifiziert biologisch und/oder biodynamisch zu sein?“ Die Antwort wäre komplex. Tatsache ist jedoch, dass diese Anbaumethoden nicht alles kontrollieren, was im Weinkeller vor sich geht, obwohl sie bereits niedrigere SO<sub>2</sub>-Gesamtgrenzwerte als bei konventionellen Weinen vorgeben. Ein Erzeuger kann eine Bio-Zertifizierung haben und als Ausgangsmaterial über hervorragende, sogar biodynamisch angebaute Trauben verfügen, im Keller dann jedoch eher konventionell arbeiten. An dieser Stelle könnte man argumentieren, dass beim Kunden dadurch eine Fehlannahme entsteht: Dieser sieht die biodynamische Zertifizierung auf der Flasche und erwartet daher ein Produkt, das eher „natürlich“ und weniger „industriell“ ist. Die Natural-Wine-Bewegung geht auf dieses Problem ein, indem sie anerkennt, dass Konsequenz im Weinkeller ebenso wichtig ist wie im Weingarten, das heißt, dass auch im Weinkeller eine möglichst naturnahe Behandlung der Trauben und des Weins erfolgen sollte.

Die amerikanische Schriftstellerin und Journalistin Alice Feiring und die in Großbritannien ansässige Isabelle Legeron MW sind

zwei der bekanntesten Unterstützerinnen und Kommunikatoren von Natural Wine. Beide sprechen von Natural Wine als so „lebendig“, wie es industriell hergestellte Weine nicht sein können. Lege-ron beschreibt sie so: „Gute Natural Wines sind vibrierend und lebendig und zeigen aufregende unterschiedliche Charaktere voller Emotionen.“



© Walter Kaltzin



© Walter Kaltzin

### *Natursteinfass und Beton-Ei*

Die Kategorie ist umstritten, und manche Weinkritiker\*innen und Expert\*innen behaupten, dass es lediglich darum gehe, mögliche Fehler in einem Wein zu verzeihen. Liebhaber\*innen von Natural Wine finden nichts Verwerfliches an einem trüben Wein oder an Weinen mit auffälligem Depot – ein Umstand, der ausreichen würde, um einen Wein aus den Regalen der meisten Supermärkte zu entfernen, in denen ästhetische Konformität und Fehlerfreiheit als Regel gelten.

Natural Wines können manchmal auch einen höheren Gehalt an Brettanomyces oder flüchtigen Säuren aufweisen, als herkömmliche Weinerzeuger normalerweise tolerieren würden. Ob diese Faktoren in einem bestimmten Wein „funktionieren“, ist zum Teil eine Frage des individuellen Geschmacks. Brettanomyces etwa gilt in manchen der weltweit renommiertesten Rotweine als – wenn auch nicht anerkannte – Schlüsselkomponente.

### **Orange Wine**

„Orange Wine“ wird oft mit „Natural Wine“ verwechselt, die beiden Begriffe werden gelegentlich auch fälschlicherweise als Synonyme verwendet. Während „Natural Wine“ auf eine breitgefächerte Kategorie – oder vielmehr auf eine ganz besondere Ideologie – verweist, so bezieht sich „Orange Wine“ schlicht und einfach auf eine spezielle Weinbereitungstechnik. Der Name „Orange Wine“ wurde 2004 vom britischen Weinimporteur David A. Harvey geprägt und hat sich seitdem als gängige Bezeichnung für Weine etabliert, die einen längeren Maischekontakt bzw. eine verlängerte Mazeration durchlaufen haben (Tage, Wochen oder sogar Monate). So wie „Roséwein“ einen Wein aus roten Trauben mit sehr kurzem Maischekontakt bezeichnet, ist „Orange Wine“ ein Wein aus weißen Trauben mit verlängertem Maischekontakt während der Gärung. Dies hat dazu geführt, dass manche „Orange Wine“ als die „vierte Weinfarbe“ oder als „Weißwein, der wie Rotwein hergestellt wird“ bezeichnen.

Das österreichische Weingesetz macht Landwein mit Trübung und oxidativer Note verkehrsfähig, wenn er die Zusatzbezeichnung „Orangewein“ oder „orangewine“ trägt. Die Vorschrift ist ebenso auf Wein mit Angabe von Rebsorten und Jahrgang und ohne

nähere Herkunftsbezeichnung als Österreich sowie Wein ohne Angabe von Rebsorten und Jahrgang und ohne nähere Herkunftsbezeichnung als Österreich anwendbar.

Die Technik des längeren Kontakts mit der Beerenschale hat sich vor allem im ehemals österreichisch-ungarischen Gebiet der Adria etabliert, dem heutigen Friaul in Italien und dem slowenischen Goriška Brda. Verlängerte Schalenmazeration ist in diesen Regionen seit Jahrhunderten ein übliches Wein-Herstellungsverfahren. Ein slowenisches Weinbauhandbuch aus dem Jahr 1844 bestätigt dies. Sein Autor, der Priester Matija Vertovec, empfiehlt eine Mazeration zwischen sieben und dreißig Tagen sowohl für rote als auch für weiße Trauben.

Die weißen Trauben mit der Schale – und in manchen Fällen auch mit den Stielen – zu belassen, ist in der Republik Georgien eine noch ältere Praxis. Die hier verwendete Technik der Weinherstellung in „Qvevri“ (große amphorenähnliche Gefäße, die bis zum Hals in der Erde vergraben sind) lässt sich rund 8000 Jahre zurückverfolgen. Man kann die georgischen Qvevri-Weine aus weißen Trauben daher wohl als die ursprünglichen „Orange Wines“ bezeichnen. Bei diesen Weinen kann der Kontakt mit der Beerenschale bis zu neun Monate dauern.

Orange Wines sind faszinierende Hybriden zwischen rotem und weißem Wein: Weißweine zeigen zum Teil Strukturen und Tannine, die man üblicherweise nur in Rotweinen erwarten würde, jedoch mit der Frische und der Fruchtigkeit von weißen Trauben. Der ausgedehnte Kontakt mit der Schale bringt ein Sammelsurium ungewöhnlicher Geschmacksrichtungen hervor, von überreifen oder angeschlagenen Gartenfrüchten über Kräuter und Heu bis hin zu duftender Kamille. Es ist ein weitverbreitetes Missverständnis, dass Orange Wines aufgrund ihrer Farbe, die von hellem Bernstein- bis hin zu kräftigem Rostbraun reichen kann, vermeintlich oxidiert sein müssen. Doch Oxidation ist selten das gewünschte Ziel. Die Winzer\*innen, die mit diesem Weinbereitungsverfahren vertraut sind, sorgen in der Regel dafür, dass ihre Fässer geschlossen bleiben und nach der Gärung wieder aufgefüllt werden, um Oxidation zu vermeiden.

Seit 2005 haben sich bereits zahlreiche österreichische Weinerzeuger dem Orange Wine verschrieben. Einige stellen ihren Orange Wines nach traditioneller friaulisch-slowenischer Art her (Wildhefegärung, keine Temperaturkontrolle und minimaler Einsatz von Schwefel), während andere den verlängerten Maischekontakt in einem konventionelleren oder „modernerem“ Rahmen anwenden, um ihren Weißweinen ein wenig Würze zu verleihen. Dies ist auch der Punkt, an dem häufig begriffliche Unschärfen entstehen: Einige Orange Wines können auch als Natural Wines eingestuft werden, während andere nicht unbedingt in diese Definition passen müssen.

Ein letztes Missverständnis ist, dass Orange Wines immer in Tonamphoren oder ähnlichen Behältnissen hergestellt werden. Während dies auf die traditionelle georgische Weinbereitung natürlich zutrifft, verwenden die meisten anerkannten Expert\*innen für Orange Wine im Friaul und in Slowenien offene Gärbottiche aus Holz.

Obwohl sowohl Natural Wine als auch Orange Wine Nischenprodukte sind, können sie sich doch als spannende Ergänzung in den Portfolios vieler Winzer\*innen erweisen. Manchmal sind sie sogar deren große Leidenschaft. Zahlreiche österreichische Winzer\*innen bekennen sich inzwischen zu dieser Leidenschaft, und den besten unter ihnen gelingt es, äußerst faszinierende und charaktervolle Weine hervorzubringen, die sowohl die österreichische Weinszene als auch den breiten Markt bereichern.

## 24. WEINTOURISMUS IN ÖSTERREICH

*Wenn jemand eine Reise tut, so kann er was erzählen: Das gilt umso mehr, wenn das Urlaubsland Österreich heißt. Von atemberaubenden Landschaften kann der Reisende dann erzählen, von Burgen, Schlössern und lieblichen Dörfern, von österreichischer Gastfreundschaft und einzigartigen regionalen Spezialitäten, und ganz besonders vom österreichischen Wein, der Feinschmecker aus aller Welt zum Ankommen und Verweilen einlädt. Diese große Erzählung hat wohl auch 39.000 amerikanische Reiseagenten so in ihren Bann gezogen, dass sie Österreich im Jänner 2016 zur „Best Wine Travel Destination Europe“ wählten.*

Nicht nur im Sommer verlockt das Weinland Österreich, das ganze Jahr über wissen die Weinbaugebiete geschickt ihre Reize auszuspielen. Im Frühjahr etwa beginnt in den über 1000 Kellergassen Niederösterreichs ein munteres Treiben, das die Gäste mit dem neuen Jahrgang, typischen regionalen Spezialitäten und einem vielfältigen kulturellen Rahmenprogramm verwöhnt. Fixpunkte in Österreichs größtem Qualitätsweinbaugebiet, dessen Alltag, Architektur und Landschaftsbild von jahrhundertealter Weinbautradition geprägt wurden, sind dabei etwa das UNESCO-Weltkulturerbe Wachau, das Weinviertel mit seinen unzähligen romantischen Kellergassen – liebevoll „Dörfer ohne Rauchfang“ genannt –, die römische Ausgrabungsstätte Carnuntum, die Weinerlebniswelt Loisium, die Veranstaltungsreihe „Literatur und Wein“ oder später im Jahr die „längste Schank der Welt“ in der Thermenregion.

Für ganzjähriges Wohlbefinden bei Weinreisen ist auch in der Steiermark, dem „grünen Herzen Österreichs“, gesorgt. Die Jahrgangspräsentationen in den ersten wärmeren Tagen des Jahres haben sich zu beachtlichen Besuchermagneten entwickelt und laden dazu ein, an einem verlängerten Wochenende die frisch gefüllten, Steiermark-typisch fruchtigen und lebendigen Weine zu verkosten, während Augen und Seele sich an den wiedererwachenden Reblandschaften erfreuen können, die sich weit über sanfte Hügel ziehen. Kulinarisch höchst gekonnt umschmeicheln die Steirer ihre Gäste zu jeder Jahreszeit mit köstlichen herkunftsgeschützten Schmankerln wie Vulkanland-Schinken oder Kürbiskernöl. Speziell im Herbst lässt sich eine Reise zum steirischen Wein zudem mit einem entspannenden und wohltuenden Besuch bei einer der unzähligen Thermen verbinden.

Wenn die Tage am längsten und die Nächte am kürzesten sind, hält das Burgenland viele Trümpfe in der Hand: Ausgedehnte Radtouren oder entspannende Badetage am westlichsten Steppensee Europas, dem Neusiedler See, versprechen in der warmen Jah-



reszeit Erholung. An den Abenden bilden die umliegenden Gemeinden Rückzugsorte für gesellige und geruhsame Abende bei traditionell burgenländischer Küche und einer exzellenten Auswahl an Rot-, Weiß- und Süßweinen. Besonders Liebhaber\*innen roter Weine kommen weiter südlich im „Blaufränkischland“ Mittelburgenland und am Eisenberg voll auf ihre Kosten.

Und Wien? Wien nimmt weltweit eine Sonderstellung ein: Als einzige Metropole verfügt sie über nennenswerten Weinbau innerhalb ihrer Stadtgrenzen, was sich auch in der lebendigen Heurigentradition zeigt. Die Weine aus Österreichs charmanter und geschichtsträchtiger Hauptstadt lassen sich auf einzigartige Weise mit der berühmten Wiener Küche kombinieren und stellen für Reisende aus aller Welt die Obershaube auf ihrem Wien-Aufenthalt dar.

Die faszinierende Welt der österreichischen Weine hat ihre Tore weit geöffnet und wartet nur darauf, bereist zu werden.

 Österreich  
Spüre das Leben  
austria.info

**www.austria.info** – Der offizielle Reiseführer für Urlaub in Österreich bietet allen, die nach Informationen zu Urlaub in Österreich suchen, eine Fülle an aktuellen Artikeln, Bildern und Angeboten.



## 25. WEINAKADEMIE ÖSTERREICH

Seit 1991 steht die Weinakademie Österreich mit einem eigenen Seminar- und Fortbildungsprogramm als Non-Profit-Organisation und Tochtergesellschaft der ÖWM (Österreich Wein Marketing GmbH) allen Weininteressierten offen und ist die nationale Weinschule Österreichs. Der Campus der Weinakademie Österreich befindet sich in Rust im stimmungsvollen Ambiente des Seehofes, ein Büro ist auch in Krems neben dem Kloster Und eingerichtet. Seit ihrer Gründung ist Dr. Josef Schuller MW, Österreichs erster Master of Wine, Direktor der Weinakademie. In allen Bundesländern Österreichs werden gemeinsam mit weinkompetenten Partner\*innen Seminare veranstaltet, so auch im Palais Coburg in Wien. In diesem fantastischen Palais mit einem der besten Weinkeller der Welt werden jährlich die rund 150 Seminare der Weinakademie in Wien angeboten. Die Unternehmensphilosophie der Weinakademie Österreich geht von einem „Weinkultur-Regelkreis“ aus: Je höher das Weinwissen und die Weinkultur einer Gesellschaft, desto eher wird sie hohe Qualität produzieren, anbieten, nachfragen und auch konsumieren. Darum richtet sich das Schulungsangebot an alle Partner am Weinmarkt wie Winzer\*innen, Weinhandel, Gastronomie, Weindistribution und vor allem an Konsument\*innen.

### Das Ausbildungsprogramm

Neben Kurz- und Wine & Food Seminaren bietet die Weinakademie Österreich eine fachlich fundierte Aus- und Weiterbildung an. Die Interessenten können – entsprechend ihrem Wissensstand – vier Stufen absolvieren:

1. Im Basisseminar wird das ABC des Weines vermittelt. Alternativ zu den Abendseminaren werden Weinerlebniswochenenden, die „Weintutorien“, veranstaltet.
2. Von diesem Basisseminar führt eine bestandene Prüfung zum Aufbauseminar 1 – Weinland Österreich mit den Schwerpunkten Weinbau, Kellerwirtschaft, Österreichische Weinwirtschaft und Verkostungstraining.
3. Eine bestandene Abschlussprüfung qualifiziert für das einsemestrige Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International, das die internationale Weinwelt sowie Schaumweine, aufgespritzte Weine und Spirituosen zum Inhalt hat.

4. Dieses berechtigt nach positiver Absolvierung für eine international ausgerichtete Ausbildung — das Weinakademiker Diploma bzw. WSET Level 4 Diploma. In Kooperation mit führenden internationalen Weininstitutionen werden in der Diploma-Ausbildung die Weine, Weinbauländer und Märkte der Welt von hochkarätigen Lektoren (darunter etliche Masters of Wine) präsentiert. Den Abschluss dieser mehrjährigen Ausbildung bildet die Graduierung zum Weinakademiker. Sie ist auch Qualifikation zur Bewerbung zum „Master of Wine“-Kurs, der weltweit renommiertesten Ausbildung im Weinbereich.

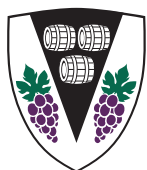
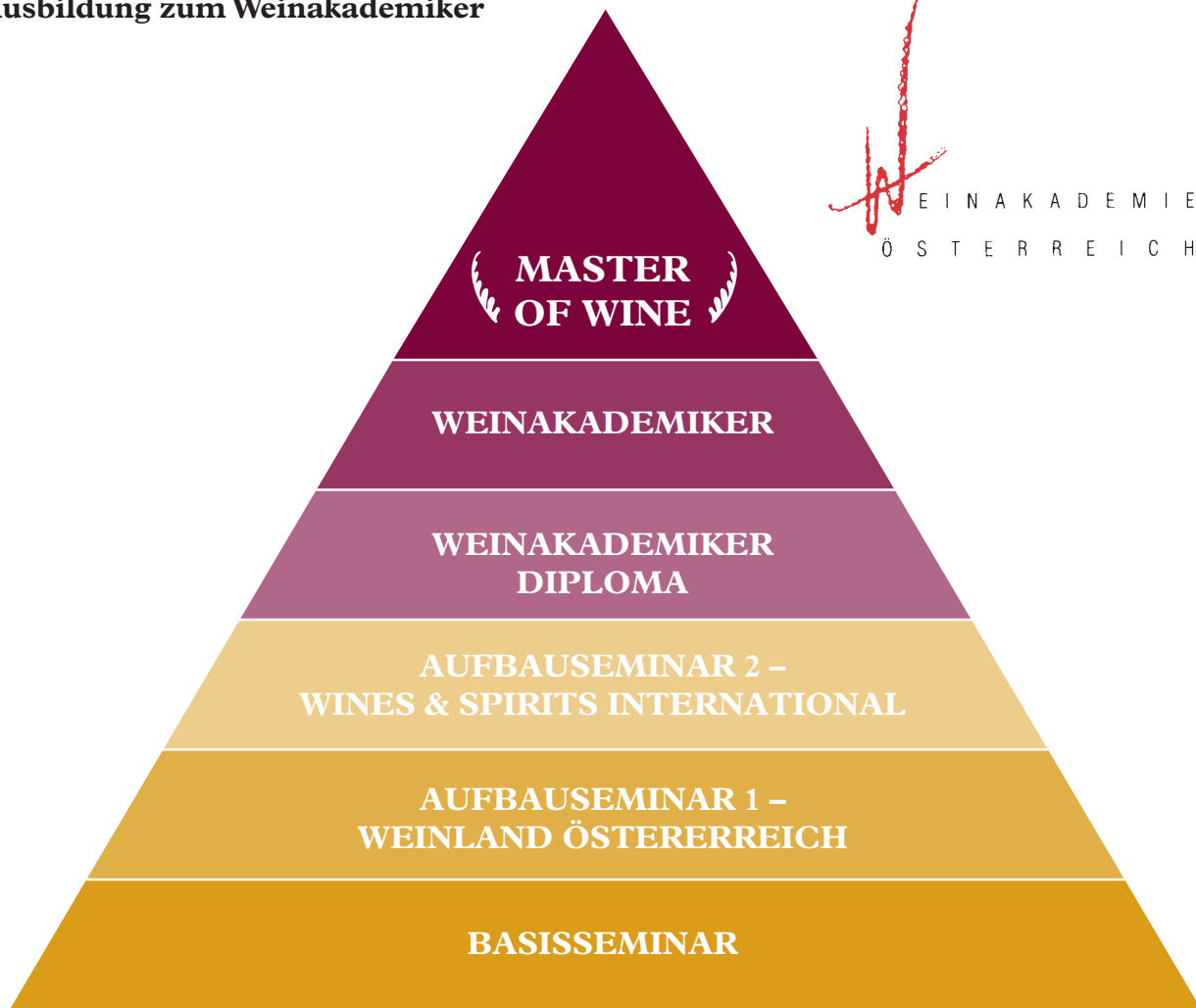
Die aktuell über 1.000 Weinakademiker kommen aus fast 50 verschiedenen Ländern und nehmen oft Schlüsselpositionen in der internationalen Weinwirtschaft ein. Sie sind im Absolventenverband, dem „Club der Weinakademiker“, organisiert und verpflichten sich auch einem Ehrenkodex, der permanente Weiterbildung vorsieht.

### Weinakademie Österreich International

Die Weinakademie kooperiert seit 2002 mit der weltweit renommierten Hochschule Geisenheim University im deutschen Rheingau und bietet dort die Weinakademiker-Diploma-Ausbildung exklusive auch in Deutschland an. Seit 2007 wird von der Weinakademie Österreich auch in der Schweiz an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) Campus Wädenswil das Weinakademiker Diploma angeboten. Weiters besteht seit 2006 eine Kooperation mit der Weinakademie Südtirol, mit der das Aufbauseminar Wines & Spirits International in Brixen angeboten wird. Eine langjährige Zusammenarbeit verbindet die Weinakademie mit der weltweit größten Weinschulungsinstitution, dem Wine and Spirit Education Trust (WSET), mit Sitz in London. Die Weinakademie bietet das WSET Level 4 Diploma in englischer Sprache an, das ebenfalls zum Titel Weinakademiker hinführt. Dabei werden drei verschiedene Schwerpunktformate angeboten.

Mehr Information: [www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)

## Die Ausbildung zum Weinakademiker



THE INSTITUTE OF  
**MASTERS**  
*of WINE*

### The Institute of Masters of Wine

Das Institute of Masters of Wine wurde 1955 in London gegründet, um höchste Standards der Weinausbildung zu fördern. Dieses Bestreben gipfelt in einem weltweit renommierten Abschluss, dem Master of Wine (MW).

Um den Titel Master of Wine führen zu können, ist neben dem Bestehen der Prüfung auch die Mitgliedschaft im Institute verpflichtend, zu der man sich durch das Unterzeichnen eines Ehrenkodex bekennt.

Seit der Gründung des Institutes haben weltweit knapp 3.000 Kandidat\*innen die Prüfung in Angriff genommen, aber nur wenige haben bestanden. Von den heute über 400 Masters of Wine kommt der Großteil aus Großbritannien, ein Drittel verteilt sich auf weitere 30 verschiedene Länder.

Derzeit führen drei Österreicher den Titel Master of Wine (MW): Roman Horvath, Andreas Wickhoff und Dr. Josef Schuller, erster nicht britischer Vorsitzender des Institutes of Masters of Wine.

Seit 2004 ist die ÖWM offizieller Sponsor des Institutes of Masters of Wine und unterstützt seither unter anderem den in Rust an der Weinakademie Österreich stattfindenden European MW study course.

Mehr Information: [www.mastersofwine.org](http://www.mastersofwine.org)

## 26. WIFI SOMMELIERAUSBILDUNG

*Vom Weinexperten/von der Weinexpertin zum Diplom-Sommelier/zur Diplom-Sommelière*

*Mit dem WIFI in die Welt des Weines eintauchen*

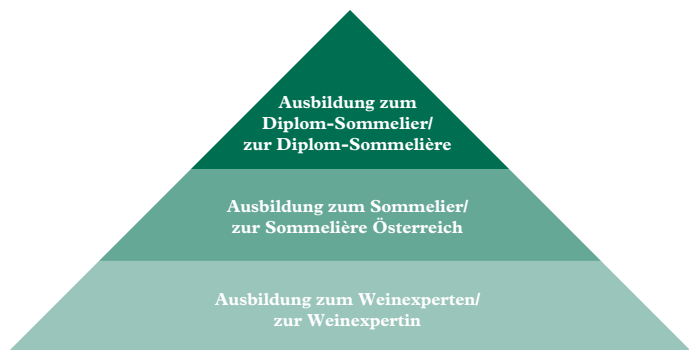
*Das WIFI ist der größte und bekannteste Weiterbildungspartner für Österreichs Wirtschaft. In den neun Landes-WIFIs und 80 Regionalstellen nehmen jährlich 300.000 Österreicher an über 25.000 Kursen, Seminaren und Lehrgängen teil. Seit über 60 Jahren konzipiert das WIFI innovative, praxisorientierte Weiterbildungsveranstaltungen, die sich am Bedarf der modernen Wirtschaft orientieren.*



### Wein-Know-how von Profis

Kompetente Weinberatung ist längst ein unentbehrlicher Schlüssel zum gastronomischen Erfolg. Eine ansprechende Weinkarte und vor allem das Wissen um das passende Glas Wein zum Essen werden von Gästen in der gehobenen Gastronomie heute vorausgesetzt. Das erklärt auch das große Interesse an einschlägigen Fachausbildungen. Ob für Weinliebhaber\*innen oder Mitarbeiter\*innen in der Gastronomie und Hotellerie: Das WIFI bietet in zahlreichen, aufeinander abgestimmten und laufend aktualisierten Lehrgängen Wein-Know-how von Profis. In der Wirtschaft anerkannte Abschlüsse öffnen den Absolventinnen und Absolventen die Tür zu einer attraktiven Karriere im Tourismus. In Kooperation mit dem Bildungsministerium wurde die Ausbildung zum Jungsommelier/zur Jungsommelière entwickelt. Diese hochwertige Zusatzausbildung für Hotellerie- und Gastronomie-Fachkräfte wird an den Landes-WIFIs und darüber hinaus an über 40 berufsbildenden Schulen in ganz Österreich angeboten. Der Lehrgang vermittelt den Schülerinnen und Schülern einen fundierten Einstieg in die Welt des Weins.

### In drei Stufen zum Ziel



Der Aufstieg zum anerkannten Weinkenner führt beim WIFI über ein modular strukturiertes Curriculum. In drei aufeinander aufbauenden Lehrgängen vermitteln fachkundige Trainer und Sommeliers produktspezifisches Know-how, schulen den Geschmacksinn und bereiten die Teilnehmer mit ergänzendem Wirtschaftswissen auf eine Berufslaufbahn als Diplom-Sommelier/Diplom-Sommelière vor.

1. Für alle Weinliebhaber\*innen sowie Quereinsteiger\*innen in die Gastronomie stellt der WIFI-Lehrgang zum Weinexperten den ersten Meilenstein in die Sommelier-Karriere dar. In 60 Lehreinheiten erhalten die Teilnehmer eine Einführung in Sensorik, Weinbau und Kellertechnik, allgemeine Getränke- und Gläserkunde sowie Weinservice. Schwerpunkte sind Weinland Österreich, Wein International und Wein & Kulinarik. Voraussetzung für die abschließende Prüfung ist ein Mindestalter von 18 Jahren.

2. Die zweite Stufe ist der WIFI-Lehrgang zum Sommelier/zur Sommelière Österreich. Diese umfangreiche Ausbildung vertieft das Wissen um den österreichischen Wein und setzt einen starken Fokus auf die Praxis: Verkaufstraining und Weinservice stehen ebenso auf dem Programm wie eine erlebnisreiche Exkursion zum Thema Wein und Kulinarik. Die Teilnehmer erlernen im Rahmen von zahlreichen Degustationen die Weinansprache und erstellen eine repräsentative österreichische Weinkarte. Teilnahmevoraussetzungen: Lehrabschluss als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent, im Fachhandel oder Weinbau und anschließend zwei Jahre einschlägige Berufspraxis im Service oder Absolvent der Jungsommelier/Jungsommelière-Ausbildung bzw. des WIFI-Lehrgangs zum Weinexperten oder Absolvent des Aufbaulehrgangs 2 der Weinakademie Österreich.

3. Mit der Top-Ausbildung zum WIFI-Diplom-Sommelier/zur Diplom-Sommelière perfektionieren die Teilnehmer schließlich ihre Kenntnisse zu österreichischen und internationalen Weinen, verfeinern ihre sensorischen Fähigkeiten und bereiten sich auf die anspruchsvolle Tätigkeit in der nationalen und internationalen Gastronomie vor. Inhalte sind neben der Weinansprache in Deutsch und Englisch nach den Mastersommelier-Richtlinien auch ein eigener Genussworkshop samt Gourmetkunde sowie ein Kommunikations- und Persönlichkeitstraining. Teilnahmevoraussetzung: Abschluss der WIFI-Ausbildung zum Sommelier/zur Sommelière Österreich. Absolventen erhalten ein in der Wirtschaft national und international anerkanntes WIFI-Diplom. In der faszinierenden Welt des Weins gibt es immer wieder Neues zu entdecken. Allen Absolventen dieser WIFI-Ausbildung, die auch nach ihrem Ausbildungsabschluss am Ball bleiben wollen, bietet der Österreichische Sommelierverband mit seinen regionalen Vereinen attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten an.

Mehr Informationen: [www.wifi.at](http://www.wifi.at)





## 27. WEIN IN DER GESELLSCHAFT

© ÖWM | 1000things, Katharina Tesch

### Positionspapier der österreichischen Weinwirtschaft

Österreichischer Wein ist ein jahrtausendealtes Kulturgut, und als solches nimmt es in der Diskussion zum Alkoholkonsum eine Sonderstellung ein. Als landwirtschaftliches Produkt unterliegt Wein natürlichen, jährlichen Schwankungen und beinhaltet im Anbau den wichtigen Aspekt der Landschaftspflege. Wein ist in vielen Ländern, besonders in Europa, seit jeher als Genussmittel in Verbindung mit der lokalen Essenskultur tief in der Gesellschaft verankert und unterstreicht damit seine gesellschaftspolitische Besonderheit unter den alkoholischen Getränken. Diese Positionierung im Bereich des genussvollen Erlebens grenzt den exzessiven, maßlosen Konsum aus. Die österreichische Weinwirtschaft spricht sich klar für jegliche Form von Präventionsmaßnahmen zur Verhinderung von chronischem Alkoholmissbrauch bzw. Alkoholabhängigkeit aus, insbesondere im Hinblick auf Kinder und Jugendliche. Ein verantwortungsvoller Umgang mit Wein muss von Erwachsenen als Vorbild für Jugendliche gelebt und vorgezeigt werden. Darüber hinaus betont die österreichische Weinwirtschaft, dass moderater, bewusster Weinkonsum auch positive gesundheitliche Auswirkungen haben kann und dies wissenschaftlich bewiesen ist.

### Die österreichische Weinwirtschaft ...

... **spricht sich klar gegen jegliche Form von Alkoholmissbrauch aus und bagatellisiert die Diskussion nicht.**

... **setzt sich für einen bewussten, reflektierten Umgang mit Wein ein.**

Übermäßiger Alkoholkonsum wird weder durch besondere Preisgestaltungen (Flatrates, 1+1 gratis, happy hours) noch durch eine entsprechende Werbelinie forciert. Die augenzwinkernde Weinseligkeit vergangener Zeiten wird durch einen bewussten, aber durchaus genussvollen Weinkonsum ersetzt.

... **betont die Notwendigkeit der Vorbildwirkung Erwachsener zum Schutz der Jugendlichen.**

Ein verantwortungsvolles Heranführen von Jugendlichen zum Weingenuss vermindert das Risiko von Alkoholmissbrauch. Durch entsprechende Erklärungen von Erwachsenen zum jeweiligen Weinkonsum (warum, was, wann wird getrunken, Begründung von bestimmten Ritualen) erlernen Jugendliche einen sinnvollen Umgang mit Wein. Diese Vorbildwirkung des verantwortungsbewussten Alkoholkonsums betrifft auch den Arbeitsplatz und den Straßenverkehr in Verbindung mit dem Lenken von Fahrzeugen.

... **unterstützt die Aufklärung der Jugendlichen durch entsprechende Einrichtungen.**

Die Weinakademie Österreich sieht ihre Mission in der Verbreitung des Wissens zum verantwortungsvollen Umgang mit dem Kulturgut Wein. Besondere Lehrinhalte an Schulen sowie im Rahmen der Jungsommelierausbildung, allgemeinen Seminaren und Themenschwerpunkte bei Kongressen vermitteln in besonderem Maße den moderaten Umgang mit Wein und dessen Auswirkungen.

... **hebt die schmackhafte Verbindung von Wein und Essen hervor.**

Wein ist ein wichtiger Bestandteil der österreichischen Essens- und Trinkkultur und bildet im kulinarischen Kontext eine harmonische Einheit. Die passende Weinbegleitung zu einer Mahlzeit unterstreicht den genussvollen Umgang mit Wein.

... **steht zum genussvollen Weinkonsum.**

Wein ist als Kulturgut oft Ausdruck einer genussvollen, individuellen Lebensart. Restriktive oder gar prohibitionistische Tendenzen (auch im Sinne von Werbeverböten, die sich historisch als wenig abschreckend erwiesen haben) werden von der Weinwirtschaft abgelehnt, und ihre Vertreter bekennen sich zum hedonistischen Charakter eines mäßigen Weingenusses.

... **bekannt sich zu verantwortungsvoller Weinwerbung.**

Die Bewerbung des österreichischen Weins schließt Darstellungen und Botschaften, welche Kinder und Jugendliche zum Konsum von alkoholischen Getränken animiert, kategorisch aus.

... **weist auf die Bedeutung des Kulturguts Wein in Verbindung mit dem Tourismus hin.**

Als stark in der Kulturlandschaft verankertes Produkt stellt Wein, in Verbindung mit lokaler Kulinarik, einen wichtigen Anziehungspunkt auch für Touristen dar und leistet damit einen erheblichen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung.



### Wine in Moderation

Das Programm des europäischen Weinsektors – **WINE in MODERATION** – hat zum Ziel, ein verantwortungsvolles Trinkverhalten als soziale Norm zu fördern und die aus einem unsachgemäßen Konsum oder Missbrauch von alkoholischen Getränken resultierenden Schäden zu reduzieren.



## 28. WICHTIGE ADRESSEN

© ÖWM | Anna Stöcher

### Österreich Wein Marketing Gmbh

Prinz-Eugen-Straße 34 | 1040 Wien  
Tel. +43/1/503 92 67  
info@oesterreichwein.at | www.oesterreichwein.at

### ÖWI Handels-Gmbh

Josef-Hafner-Straße 4 | 2100 Korneuburg  
Tel. +43/2262/625 46  
info@oewi.at | www.shop.oewi.at

### Weinakademie Österreich

Hauptstraße 31 | 7071 Rust  
Tel. +43/2685/6853  
info@weinakademie.at | www.weinakademie.at

### Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen & Wasserwirtschaft

Stubenring 1 | 1010 Wien  
Tel. +43/1/711 00-0  
service@bml.gv.at | www.bml.gv.at

### Bundesamt für Weinbau

Göbelszeile 1 | 7000 Eisenstadt  
Tel. +43/2682/65 905  
office@bawb.at | www.bawb.at

### Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Wiener Straße 74 | 3400 Klosterneuburg  
Tel. +43/5/90 900-3000  
direktion@weinobst.at | www.weinobstklosterneuburg.at

### Universität für Bodenkultur Wien

Gregor-Mendel-Straße 33, 1180 Wien  
Tel. +43/1/476540 | www.boku.ac.at

### Österreichischer Weinbauverband

Schauflergasse 6 | 1014 Wien  
Tel. +43/1/53 441-8553  
office@lk-oe.at | www.weinbauverband.at

### Bundesgremium des Agrarhandels, Verband des Wein- & Spirituosenhandels

Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
Tel. +43/5/90 900-3000  
agrarhandel@wko.at | www.wko.at/agrarhandel

### Außenwirtschaft Österreich (AWO)

Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
Tel. +43/5/90 900  
awo@wko.at | www.wko.at/awo

### Österreich Werbung

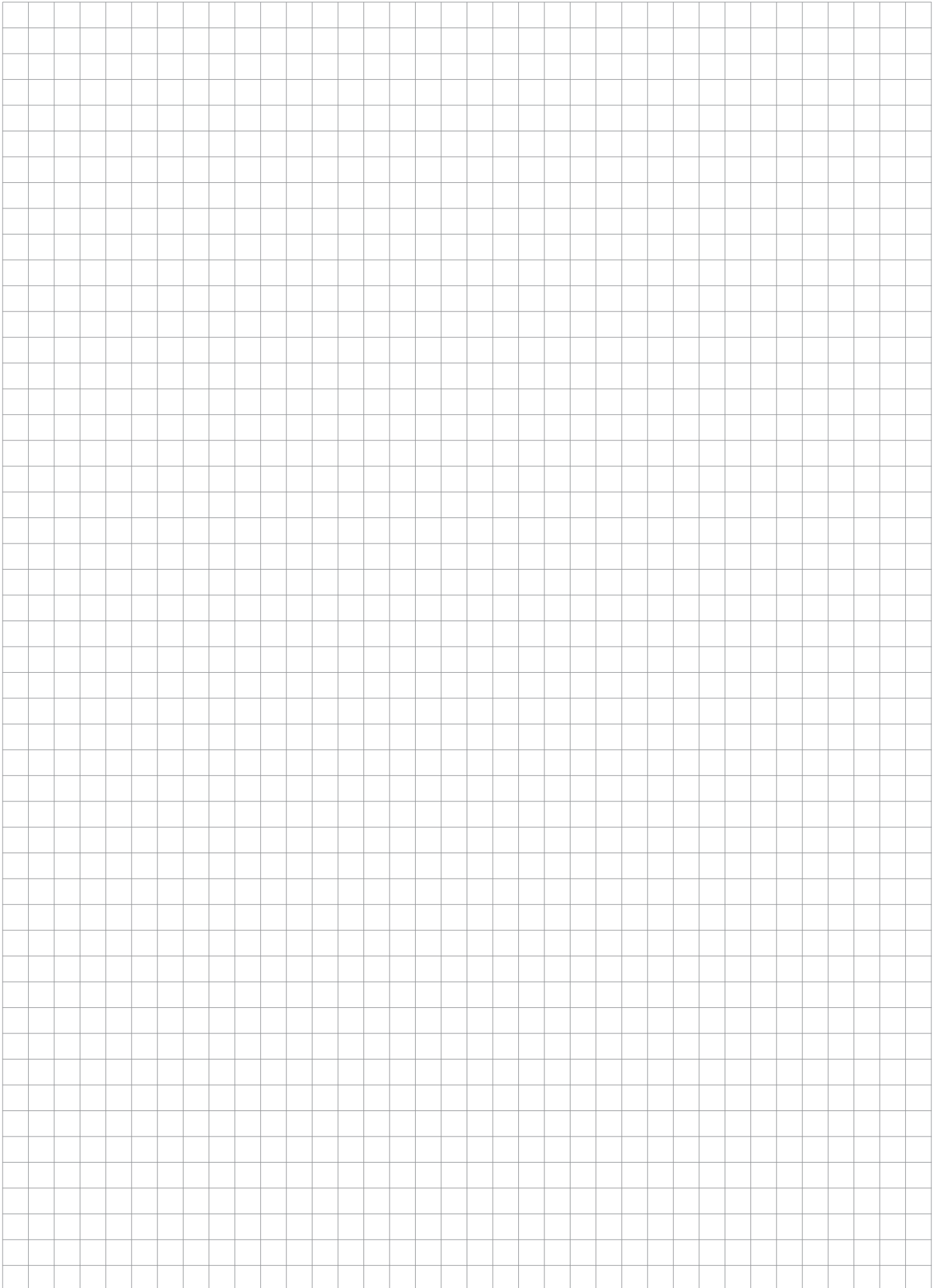
Vordere Zollamtstraße 13 | 1030 Wien  
Tel. +43/1/58866-0  
b2b\_info@austria.info | www.austria-tourism.at

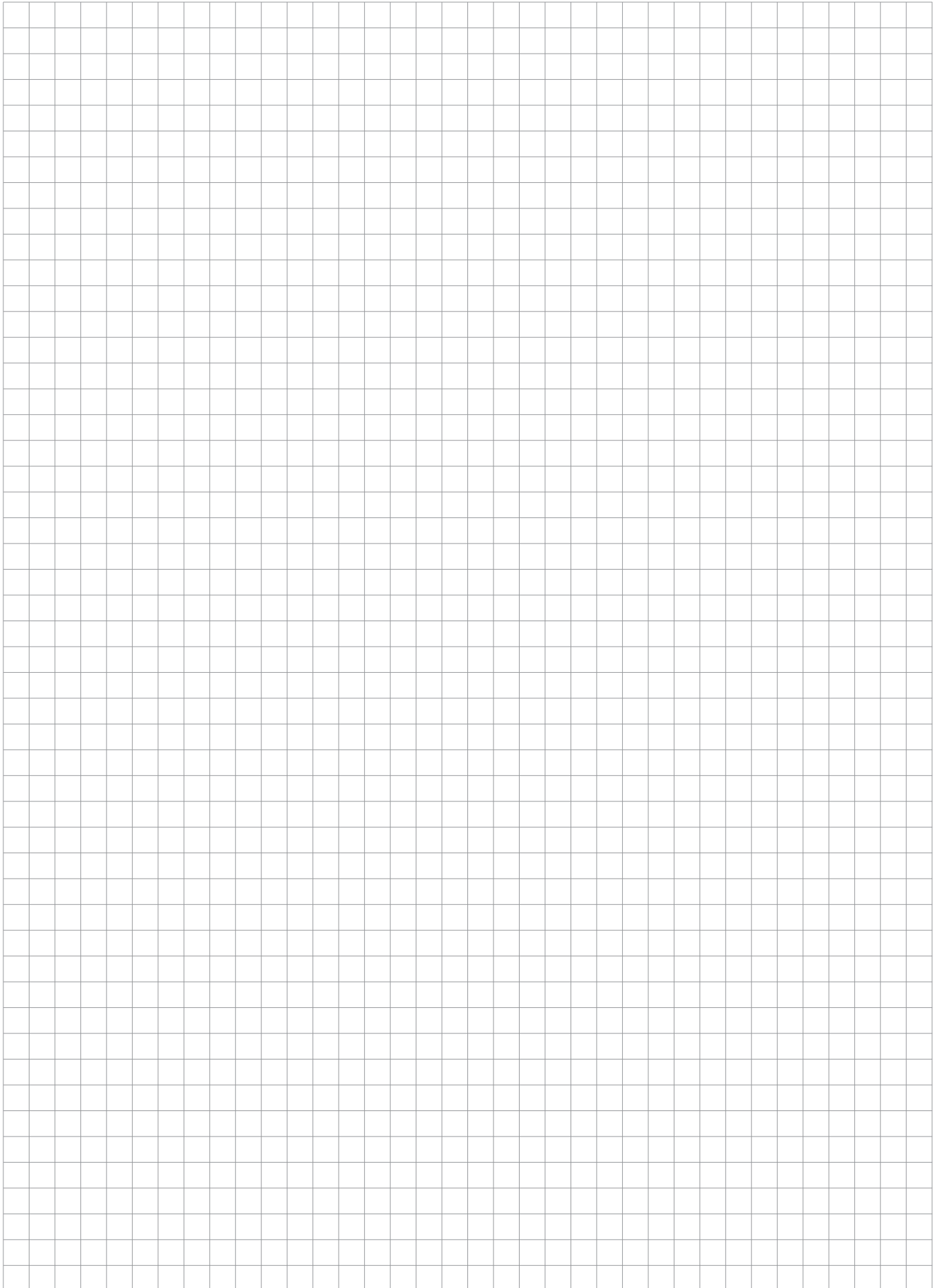
### Anton Proksch Institut

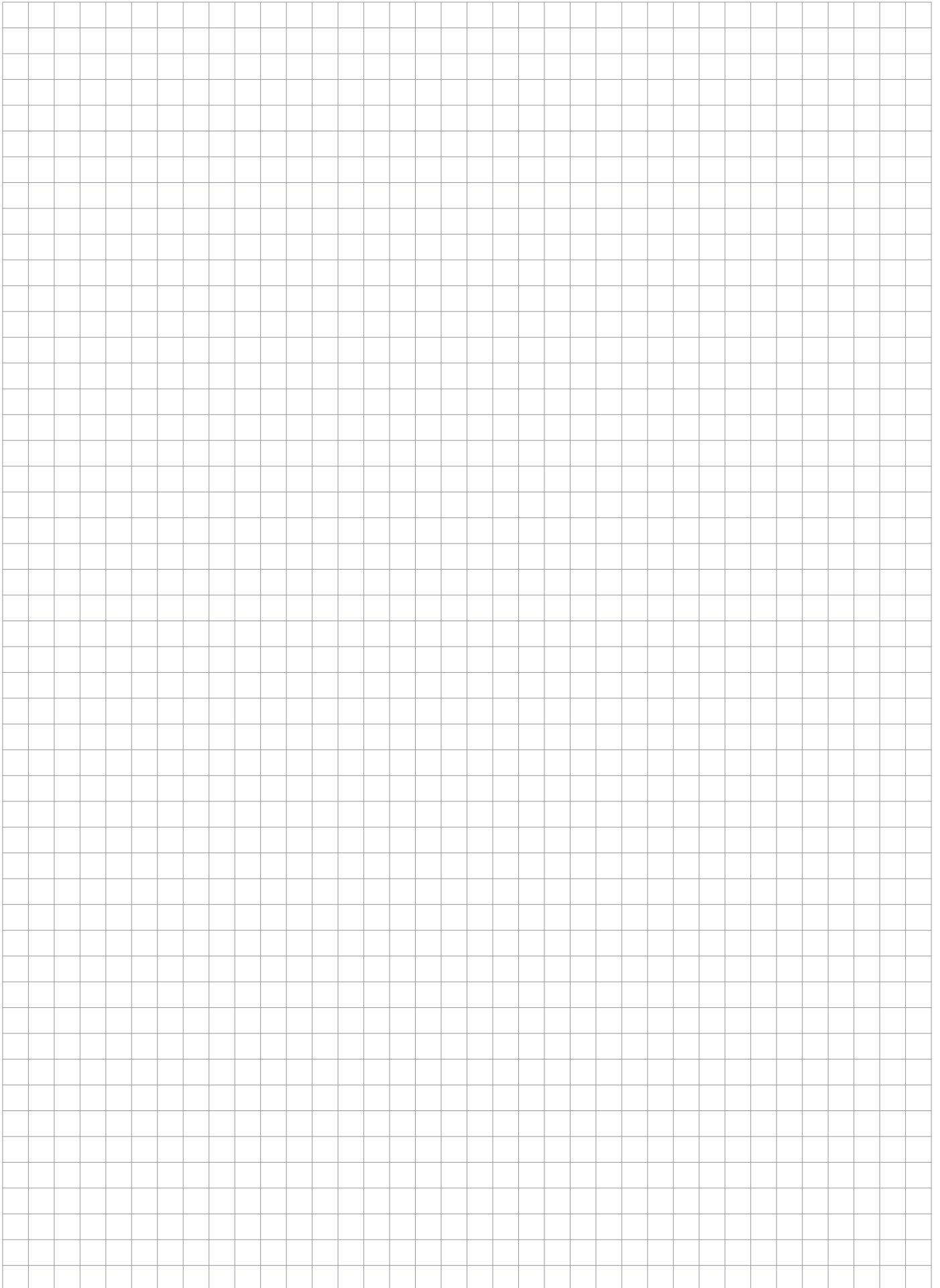
Ambulatorium Wiedner Hauptstraße  
Wiedner Hauptstraße 105 | 1050 Wien  
Tel. +43/1/88010-1480  
wieden@api.or.at | www.antonprokschinstitut.at

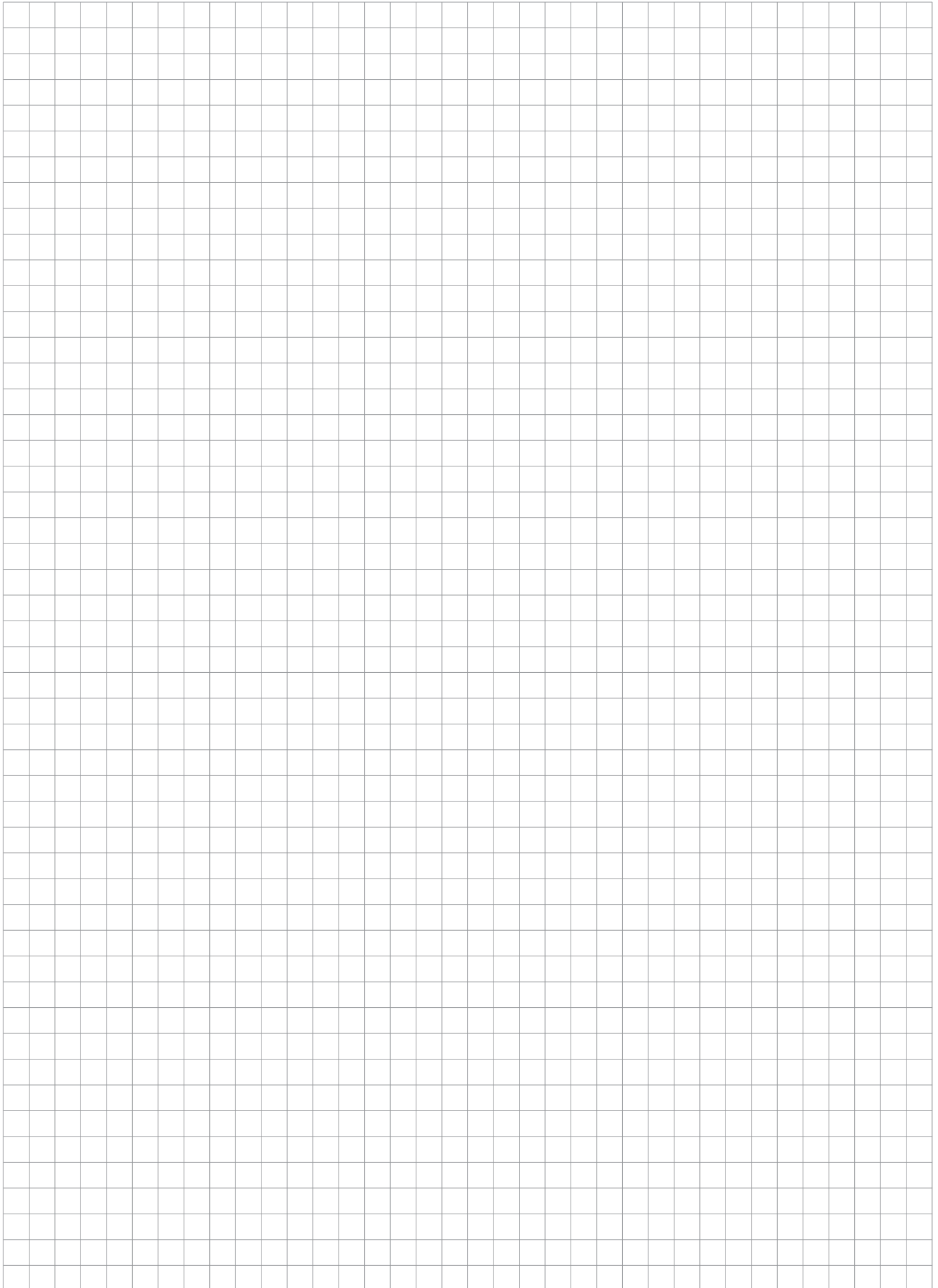
### WIFI – Sommelierausbildung

Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
Tel. +43/5/90 900 3454  
wifi.info@wko.at | www.wifi.at











# ÖSTERREICH WEIN INSTITUT

[shop.oesterreichwein.at](http://shop.oesterreichwein.at)

**Gläser, Verpackungsmaterial, Weinklimaschränke, T-Shirts,  
Menükarten, Poster, Riedenkarten, Folder und vieles mehr!**

## Glasserie Österreich

Elegantes Design, hervorragende sensorische Eigenschaften, hohe Bruchfestigkeit und spülmaschinengeeignet.

Vom Haubenrestaurant bis zum Heurigen, bei Caterings und in Verkostungsräumen der Top-Winzer – diese Gläser brillieren auf allen Bühnen!

österreich



Österreich Weiß



Österreich Rot



Österreich Universal



Österreich Reserve



Österreich Sekt



Österreich Wasser

Qualitativ hochwertige Weinkühlschränke & Weinklimaschränke in verschiedenen Größen zu attraktiven Preisen.



**VESTFROST**  
SOLUTIONS



Poster



Broschüren

**RIEDEL**  
THE WINE GLASS COMPANY

Offizielles  
Sekt Austria Glas



**ÖWI Handels-GmbH**

Industriepark Nord  
Josef-Hafner-Straße 4 | A-2100 Korneuburg  
T: +43/2262/62546 | F: +43/2262/62546-9  
bestellung@oewi.at | shop.oesterreichwein.at

**Öffnungszeiten:**

Mo - Do: 8-16 Uhr  
Fr: 8-14 Uhr





WINEinMODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE

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



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