

WAGRAM

WO GRÜNER VELTLINER ROT SIEHT

WHERE GRÜNER MEETS ROTER VELTLINER

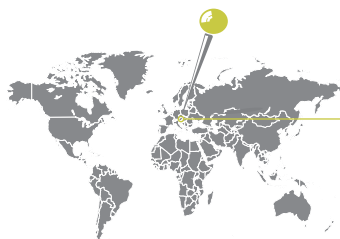
W
WAGRAM

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.



WEIN IN ZAHLEN

WINE IN NUMBERS



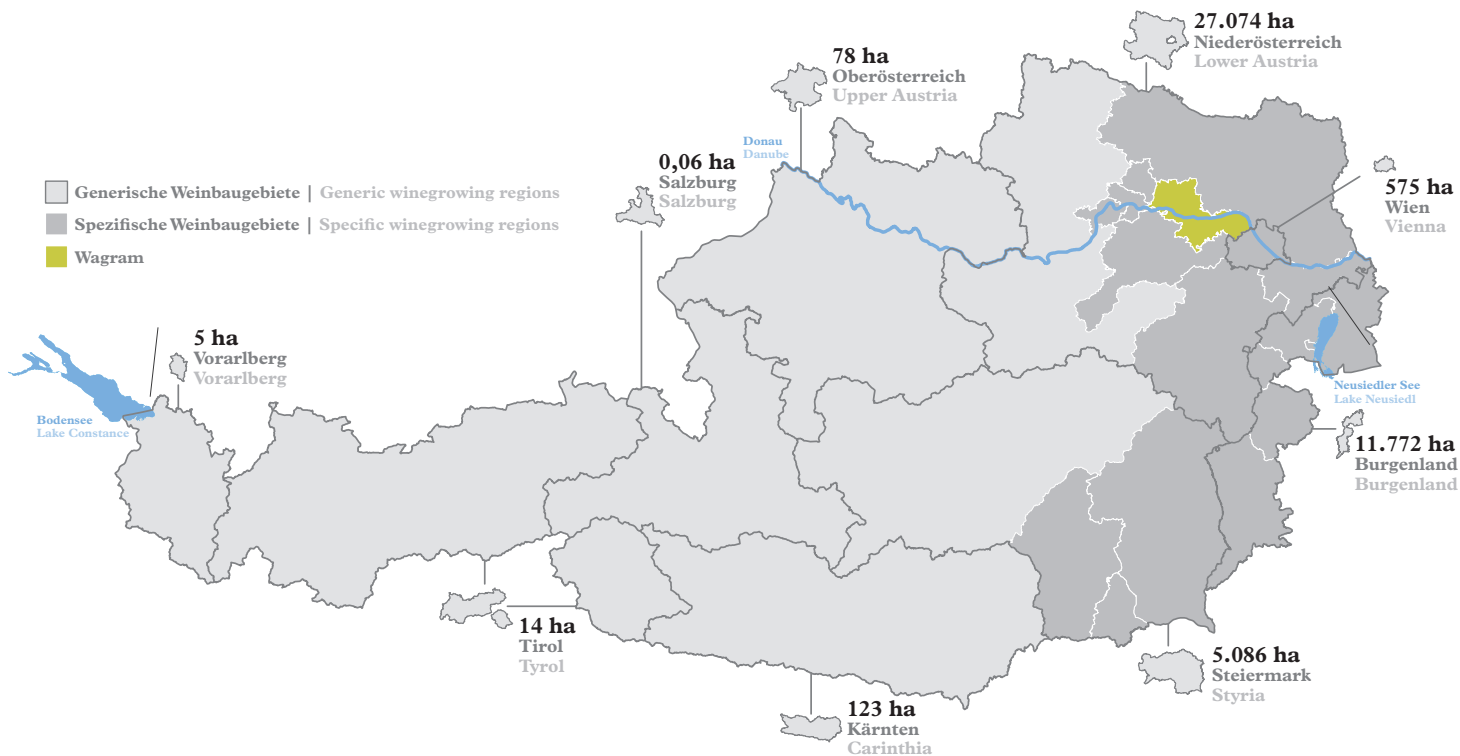
Österreich
Austria

Weinbaufläche
Vineyard area

~ 4,5 Millionen ha
million ha

44.728 ha

1% der weltweiten Weinbaufläche
of worldwide vineyard area



Wissenswertes zum österreichischen Weinanbau Interesting facts about Austrian viticulture



~ 2,4 Mio. hl

Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest



~ 11.000

Weinbaubetriebe
Winegrowers



15,3%

Bio- & biodynamische Bewirtschaftung
Organic & biodynamic farming



18,0%

Zertifiziert nachhaltige Bewirtschaftung
Certified sustainable farming



Niederösterreich Lower Austria

27.074 ha

8 spezifische Weinbaugebiete
in Niederösterreich
8 specific winegrowing regions
in Lower Austria

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



Qualitätswein*
Rebsorten in Niederösterreich
Grape varieties in Lower Austria



20.859 ha 5.738 ha

 77,0%

Weißwein / White wine

Grüner Veltliner 49,1 %
Riesling 6,7 %
Welschriesling 4,1 %
Chardonnay 2,9 %
Weißburgunder 2,6 %
Muskateller 2,6 %
sonstige / other 9,0 %

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

 21,2%

Rotwein / Red wine

Zweigelt 12,8 %
Blauer Portugieser 1,8 %
Blauburger 1,4 %
St. Laurent 1,1 %
Pinot Noir 1,1 %
sonstige / other 3,0 %

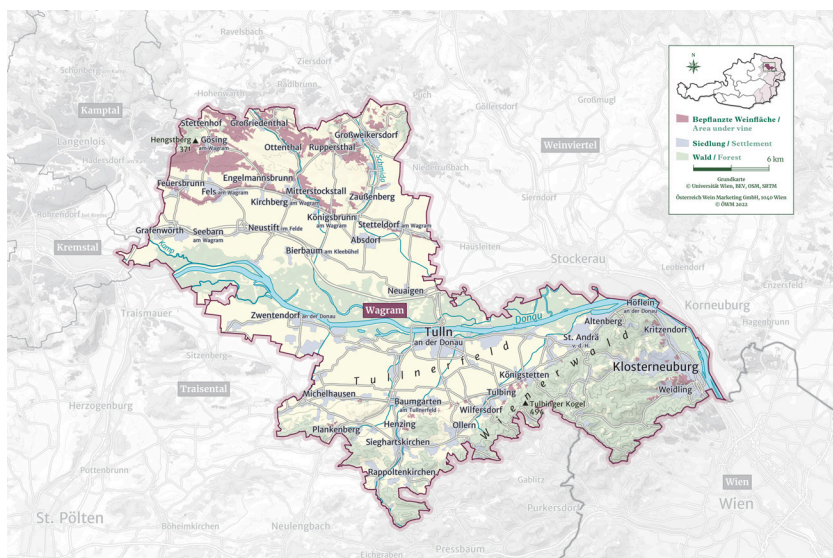
* This information relates to the
40 Austrian Qualitätswein grape varieties
(in Lower Austria: 98.2% of the total
vineyard area).



2.459 ha
Wagram

WEIN AM WAGRAM

WINE ALONG THE WAGRAM



Rebsortenverteilung* Share of grape varieties*

Weißwein / White wine

Grüner Veltliner 54,2 %

Riesling 5,5 %

Roter Veltliner 4,1 %

sonstige / other 15,8 %

Rotwein / Red wine

Zweigelt 12,3 %

sonstige / other 5,4 %



~ 130.900 hl
Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest



~ 640
Weinbaubetriebe
Wine producers

Nirgendwo sonst in Europa findet sich eine derartig außergewöhnlich modellierte Landschaft wie am Wagram. Er erstreckt sich nördlich der Donau auf einer Länge von etwa 30 km an den Osten des Weinbaugebiets Kamptal anschließend in Richtung Wien. Hier erhebt sich eiszeitlich angewehter Löss als imposanter, gleichsam wogender Höhenzug an manchen Stellen bis zu 40 Meter mächtig, bevor er da und dort in stufenförmig angelegten Terrassen in die Ebenen herabsteigt. Den darauf gedeihenden Reben bietet er optimale Wasserversorgung, den Weinen verleiht er Schmelz und trinkanimierende Fülle. Auch im Terrain des Gebiets südlich der Donau, das sich aus den beiden Großlagen Tullnerfeld und Klosterneuburg zusammensetzt, weisen die Böden noch hohe Lössanteile auf. Ab dem Jahrgang 2021 dürfen Qualitätsweine aus 13 definierten Rebsorten unter der Bezeichnung „Wagram DAC“ vermarktet werden. Die Angabe einer Ortsweinappellation auf dem Etikett ist für rote und weiße reinsortig gekelterte Weine aus sieben bedeutenden Rebsorten des Gebiets erlaubt. Die zusätzliche Angabe einer Ried bleibt allerdings reinsortigen Weinen aus den drei weißen Fokusrebsorten vorbehalten, die hier in Top-Qualität anzutreffen sind: dem Aushängeschild Grüner Veltliner, rassigem Riesling und der autochthonen Rarität Roter Veltliner.

* Diese Angaben beziehen sich auf die 40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten (am Wagram: 97,3 % der Gesamtwinbaufäche).

The Wagram fault scarp is an exceptional land formation that is one of its kind in Europe. Located to the north of the Danube, it stretches around 30 km – from the eastern border of the Kamptal wine-growing region towards Vienna. Loess blown in during the ice ages, up to 40 metres deep in places, rises up to form an imposing, almost undulating ridge that drops down to the plains every now and then in step-like terraces. Vines thrive on the loess, which ensures an ample supply of water and lends the wines a mellow mouthfeel and fullness that makes them highly supple. The loess content of the land remains high in the region south of the Danube, home to two Großlagen (large collective vineyards): Tullnerfeld and Klosterneuburg. From the 2021 vintage onwards, Qualitätswein from 13 defined grape varieties may be marketed under the “Wagram DAC” designation. Producers are allowed to add the Ortswein (“villages” wine) appellation to the label of red and white monovarietal wines produced from seven of the region’s key grape varieties. However, the indication of a single vineyard (Ried) is reserved for monovarietal wines from the region’s three premium grape varieties – the flagship Grüner Veltliner, zesty Riesling and the indigenous speciality Roter Veltliner.

* This information relates to the 40 Austrian Qualitätswein grape varieties (in Wagram: 97.3% of the total vineyard area).

NIEDERÖSTERREICH
LOWER AUSTRIA

4

KLIMA
CLIMATE

6

LANDSCHAFT & BÖDEN
LANDSCAPE & SOILS

10

WAGRAM DAC
WAGRAM DAC

13

REBSORTENVIELFALT
DIVERSITY OF GRAPE
VARIETIES

23

WEIN & SPEISEN
WINE & FOOD

26

GESCHICHTE & GEGENWART
PAST & PRESENT

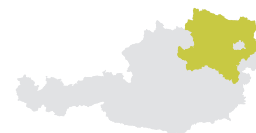
30

EINE REISE WERT
WORTH A TRIP

34







NIEDERÖSTERREICH

LOWER AUSTRIA

Wildendürnbach im Weinviertel, Kellergasse

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

Der Wagram schließt an den Osten des Weinbaugebiets Kampstal an und bietet ideale Voraussetzungen für die Kultivierung von Weinreben. Die Weingärten breiten sich größtenteils nördlich der Donau in Richtung Wien aus, auf einer etwa 30 km langen, mächtigen Geländestufe, die aus eiszeitlich angewehtem Löss besteht. Südlich der Donau wird Wein in den kleinen Weinorten des Tullnerfelds sowie in und um Klosterneuburg angebaut, wo sich auch die älteste Weinbauschule der Welt befindet. Insgesamt wird am Wagram Weinbau auf insgesamt 2.459 ha betrieben, was 9 % der niederösterreichischen Weinbaufläche entspricht. Der Wagram ist eines der sieben niederösterreichischen DAC-Weinbaugebiete, in denen klare Regeln festlegen, welche Weine unter dem Eigennamen des Weinbaugebiets ver-

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

Wagram lies directly to the east of the Kampstal wine-growing region, where conditions are ideal for the cultivation of vines. The majority of vineyards are found to the north of the Danube towards Vienna on an impressive 30-km fault scarp composed of loess, which was blown here during the ice age. South of the Danube, wine is cultivated in the small wine villages of the Tulln Basin, as well as in and around Klosterneuburg, which is also home to the world's oldest viticulture school. Altogether, 2,459 ha of vineyards are cultivated in the Wagram region, corresponding to 9% of Niederösterreich's total area under vine. Wagram is one of Niederösterreich's seven DAC wine-growing regions in which clear rules define which wines may be marketed

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

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

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

Most wine producers in Niederösterreich are family-run estates that strive to use natural resources sparingly and, in comparison to the international scene, generate low yields per hectare with high average quality. This explains why Niederösterreich wines have now made their way onto the wine lists of leading restaurants and into wine connoisseurs’ collections around the world.



~ 6.030

Weinbaubetriebe
Wine producers



27.074 ha

Weinbaufläche
Vineyard area



~ 1.440.000 hl

Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest



KLIMA CLIMATE

Feuersbrunn am Wagram, Kellergasse

Österreich befindet sich in der gemäßigten Klimazone der nördlichen Halbkugel und fällt in den Übergangsbereich vom ozeanischen zum kontinentalen Klima. Dem Weinbaugebiet Wagram drückt das von heißen Sommern und kalten Wintern gekennzeichnete kontinentale Klima seinen Stempel auf. Prägenden Einfluss haben das kühle Waldviertel im Nordwesten sowie die warmen pannonischen Luftströmungen, die von Osten durch das Donautal kommen. Von Süden her spürt man den temperaturausgleichenden Effekt der Donau, welcher aber mit Entfernung vom Fluss rasch weniger Rolle spielt. Das in der Vegetationszeit milde Klima schafft nicht nur ideale Anbaubedingungen für Trauben, sondern auch für Marillen, Kirschen und Walnüsse.

Der eigentliche Wagram, nach dem das Weinbaugebiet seit 2007 offiziell benannt ist, tritt als langgestreckte markante Geländestufe in Erscheinung, die sich nördlich der Donau von Krems flussabwärts über etwa 30 km nach Osten bis Stetteldorf zieht. Im Westen grenzt das Gebiet an das Kamptal. Im Südosten, südlich der Donau, befinden sich die Großlagen Tullnerfeld und Klosterneuburg, doch die allermeisten Wagramer Weingärten

Austria is located in the northern hemisphere's temperate climate zone. More precisely, it occupies the area where the oceanic and continental climates meet. The continental climate, characterised by hot summers and cold winters, leaves its mark on the Wagram wine-growing region. The cool Waldviertel region in the north-west and the warm Pannonian air currents streaming in from the east, along the Danube valley, have a clear influence on the climate. Coming from the south, the temperature-balancing effect of the Danube is evident, yet dwindles quickly as one moves further away from the river. The mild climate during the vegetation period creates ideal growing conditions for grapes, as well as for apricots, cherries and walnuts.

The Wagram itself, from which the wine-growing region took its official name in 2007, is a distinctive, elongated fault scarp to the north of the Danube, which stretches some 30 km between Krems in the west and Stetteldorf in the east. The region shares its western border with the Kamptal. The Großlagen (large collective vineyard sites) of the Tullnerfeld (Tulln Basin) and Klosterneuburg are located in the south-east, to the south

liegen nördlich des Flusses, wo die Reben nicht nur geologisch, sondern auch klimatisch recht einheitliche Bedingungen vorfinden. Grundsätzlich herrscht gute Durchlüftung und die Weinberge sind großteils nach Süden ausgerichtet, was die Traubenreife begünstigt. Der Einfluss des pannonischen Klimas mit sehr warmen und sonnigen Tagen steht vor allem im September und Oktober im Wechselspiel mit den kühlen Nächten, die das im Norden gelegene Waldviertel mit sich bringt. In Kombination mit den tiefgründigen Lössböden ergibt dies Weine mit viel Frische, Frucht und Würze, ausgestattet mit saftigem Schmelz und guter Fülle. Vor allem der Grüne Veltliner spiegelt das Wagramer Terroir hervorragend wider. Auch die autochthone Spezialität Roter Veltliner gedeiht unter diesen Bedingungen bestens, und Riesling bringt elegante Weine mit ganz eigenständigem Sortenausdruck hervor.

Laut den Messdaten der Wetterstation der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (ZAMG) in Langenlebar, einem Ort in Donaunähe im Tullnerfeld, beträgt die durchschnittliche Lufttemperatur 11,1 °C (Jahresmittelwert 2011 bis 2021), was der mittleren Temperatur in Beaune in Burgund (11,0 °C) ähnelt. Der Bereich nördlich der Donau ist um einige Zehntel Grad kühler. Beispielsweise wurden für die Feuersbrunner Ried

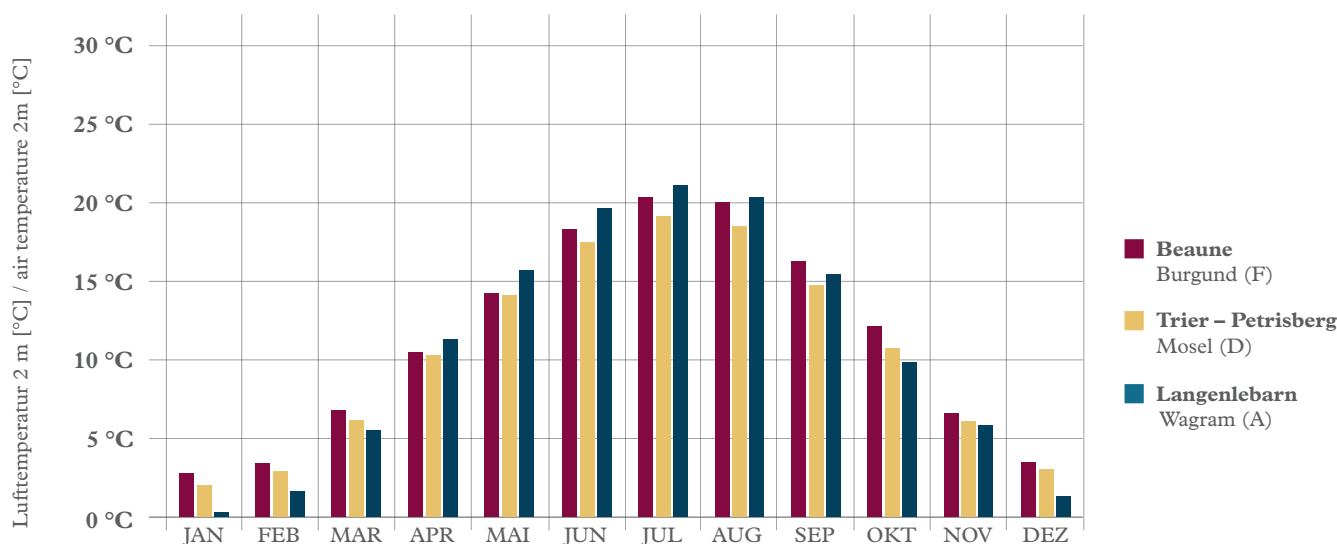
of the Danube, but the vast majority of Wagram's vineyards are north of the river, where the geological and climatic conditions remain very consistent for grape growing. In general, the vines are well-ventilated and the vineyard sites are mostly south-facing, which encourages ripening. The influence of the Pannonian climate, with very warm and sunny days, interacts with the cool nights emanating from the Waldviertel region to the north, especially in September and October. In conjunction with the loess soils, which allow deep rooting, this climate produces wines with abundant freshness, fruit and spiciness, characterised by a juicy, mellow mouthfeel and ample body. The Grüner Veltliner in particular is a perfect expression of the Wagram's terroir. The indigenous speciality Roter Veltliner also thrives in the conditions here, and Riesling produces elegant wines with an extremely distinctive varietal expression.

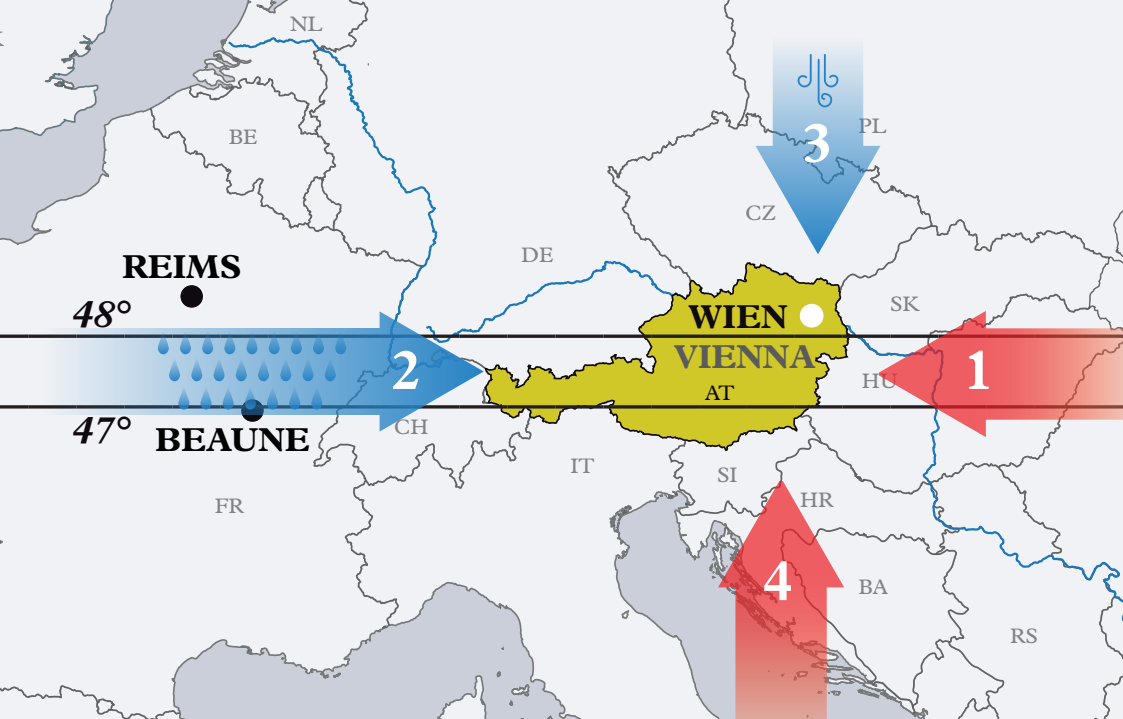
According to measurements taken by the weather station of the Central Institute for Meteorology and Geodynamics (ZAMG) in Langenlebar, a town on the Danube in the Tulln Basin, the average air temperature is 11.1°C (annual average 2011 to 2021), which is similar to the average temperature in Beaune, Burgundy (11.0°C). The area north of the Danube is a few tenths of a degree cooler. For example, 10.3°C was the annual average



Ø 1999 – 2019

Monatsmitteltemperaturen im Vergleich Comparison of monthly average temperatures





4

Klimaeinflüsse Climatic influences

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

Spiegel, die auf 270 bis 360 Metern Seehöhe liegt, 10,3 °C als Jahresmittel von 2011 bis 2021 gemessen. Der Wagram muss mit recht wenig Niederschlag auskommen. In Langenlebarnt regnet es durchschnittlich 664 Millimeter im Jahr (2011 bis 2021), in der nordwestlich gelegenen Ried Spiegel nur 535 Millimeter. Mit 2.024 Sonnenstunden im Jahreschnitt ist das Gebiet zudem außerordentlich sonnenverwöhnt.

Der Vergleich mit den langjährigen Klimadaten für den Zeitraum 1981 bis 2010 macht die Klimaerwärmung auch am Wagram deutlich. Die mittlere Jahrestemperatur in Langenlebarnt betrug damals nur 9,9 °C. Den Winzer*innen bieten sich verschiedene Strategien in Zeiten der Klimaveränderung. Dazu gehört die Anpassung des Lesezeitpunkts, aber auch die Begrünung der Rebassen, die den Wasserhaushalt des Bodens verbessert. Die fruchtbaren und tiefgründigen Lössböden können Wasser hervorragend speichern und lassen die Reben auch längere Phasen der Trockenheit überstehen. Auf intensivere Sonnenstrahlung reagiert man mit weniger Entblätterung in der Traubenzone, damit die Beeren beschattet bleiben. Langfristig herrscht Zuversicht, dass die heimischen Sorten Grüner Veltliner sowie Roter Veltliner, der Hitze und Trockenheit sehr gut verträgt, auch für die nächsten Generationen im Fokus stehen.

between 2011 and 2021 for the Ried Spiegel vineyard in Feuersbrunn, lying at an elevation of 270 to 360 metres. Wagram has to make do with precious little precipitation. Average rainfall in Langenlebarnt is 664 millimetres per year (2011 to 2021), and just 535 millimetres in Ried Spiegel to the north-west. The region is also extremely sunny, with an annual average of 2,024 hours of sunshine.

A comparison with the long-range climate data between 1981 and 2010 provides clear evidence of the impact of global warming on the Wagram region. The annual average temperature in Langenlebarnt was only 9.9°C back in 1981. Winegrowers can employ a range of strategies in an effort to combat climate change. This includes adapting harvest times and planting cover crops between the rows of vines to improve the soil's water content. The fertile loess soils with their deep rooting depth have excellent water storage capacity and enable the vines to survive even prolonged periods of drought. One way of responding to intense solar radiation is by reducing defoliation in the grape zone to ensure that the berries remain shaded. In the long term, growers are confident that future generations will continue to focus on the indigenous varieties of Grüner Veltliner and Roter Veltliner, which is extremely tolerant of heat and drought.

Fels am Wagram, Ried Gösing & Ried Rosenberg





LANDSCHAFT & BÖDEN

LANDSCAPE & SOILS

Großriedenthal, Ried Wadenthal

Wogendes Wasser, wogende Landschaft

„Wagram“ bezeichnet eine Geländestufe, die ihren Anfang bei Krems nimmt und sich von dort über etwa 30 km nach Osten hinzieht, wo sie als nördliche Grenze des Tullnerfeldes allmählich in ein sanft welliges Gebiet übergeht. Die Benennung leitet sich ab vom mittelhochdeutschen Begriff „wac-rein“, der mit „Wogenrain“ zu übersetzen ist und so viel bedeutet wie: Flussterrasse, Stromufer oder Uferböschung – ein deutlicher Hinweis auf die Donau, die das Weinbaugebiet Wagram in zwei Segmente teilt. Das südliche Areal setzt sich aus den Großlagen Tullnerfeld und Klosterneuburg zusammen, das nördliche stellt den eigentlichen Wagram dar.

Dieser Teil des Gebiets ist geprägt von weit wogender Landschaft, schraffiert von den Rebzeilen, die sich bis an den Horizont erstrecken. Weich schmiegen sich die Weingärten an die Hänge, die sich aus der Ebene erheben. In steileren Hangneigungen sind sie wie mächtige Stufen auf Terrassen angelegt, die den Winzer*innen die Arbeit erleichtern. Da und dort bleibt das Auge an Sandflächen hängen, die die grünen landwirtschaftlich genutzten Flächen gelb durchbrechen. Die Natur bietet hier eine von Menschenhand bearbeitete Szenerie, die einzigartig in Europa ist.

Rippling water, rolling landscapes

The “Wagram” is the name of a fault scarp that originates near Krems and extends eastwards over some 30 km, where it finally morphs into a gentle rolling landscape and forms the northern border of the Tulln Basin. The name is derived from the Middle High German term “wac-rein”, which translates as “Wogenrain” meaning river terrace, river bank or embankment – a clear reference to the Danube, which bisects the Wagram wine-growing region. The southern area is made up of the Großlagen (large collective vineyards) of the Tullnerfeld (Tulln Basin) and Klosterneuburg, while the northern section is the Wagram proper.

This part of the region is characterised by vast rolling landscapes, dominated by rows of vines stretching as far as the eye can see. The vineyards are nestled comfortably on the slopes rising up from the plain. On steeper hillsides, they occupy huge step-like terraces, which makes the winemakers’ work easier. Every now and then, eye-catching patches of yellow sand break through the green farmland. The countryside here has been sculpted by man to create a truly unique landscape within Europe.

Löss – fruchtbarer Flugsand aus Urzeiten

Lange bevor der Mensch die Bühne der Evolutionsgeschichte betrat, beherrschten Urelemente die Erde. Wo sich heute die Landschaft wie Wellen ausbreitet, war es vor Millionen von Jahren das Wasser des Urmeeres Paratethys. Es hinterließ vor etwa 19 Millionen Jahren Ablagerungen, deren Tone und fossilführenden Sande heute den Untergrund des Gebiets bilden. Vor etwa 8 bis 10 Millionen Jahren, nach der Verlandung des Meeres, durchzog die Urdonau den hügeligen Teil des Weinbaugesbietes nördlich der heutigen Donau. In den späteren Eiszeiten wurden die abgelagerten Kiese über weite Teile von mehligem Löss überdeckt, der als kalkhaltiger Gesteinsstaub von den Alpen her angeweht wurde. Er bedeckt den größten Anteil der für den Weinanbau genutzten Fläche. In heute bis zu 40 Meter hohen Schichten bildet er als lehmig-sandiger Boden mit seiner guten Wasserspeicherefähigkeit und ausgewogenen chemischen und mineralogischen Zusammensetzung beste Voraussetzungen für den Weinbau. Löss ist für die Wurzeln der Reben sehr gut durchdringbar und ermöglicht ihnen, Wasser und Nährstoffe aus großen Tiefen aufzunehmen, was Bewässerung und Mineraldüngung überflüssig macht.



Besonders Grüner Veltliner entwickelt sich auf den Lössböden prächtig, da er gute Wasserversorgung benötigt. Kein Wunder also, dass er gut die Hälfte der gesamten Weinbaufläche am Wagram einnimmt. Neben Riesling und Rotem Veltliner schätzen vor allem auch die Burgundersorten den hohen Kalkanteil im Löss. In Kombination mit dem kontinentalen Klima entstehen auf Löss dichte Weine mit hochreifen Fruchtaromen bei kühlem Charakter, mit pikanter Würze und schmelziger Textur. Sie sind je nach Zusammensetzung einzelner Rieden, die ihnen ihren Stempel aufdrücken, von ausdrucksstarker Individualität und leicht salzig-mineralischer Prägung.

Loess – fertile drifting sand from primeval times

Long before humans entered the timeline of evolutionary history, primordial elements ruled the earth. Where the landscape undulates like waves today, the waters of the Paratethys ocean once lapped around 19 million years ago. This body of water left behind sedimentary deposits whose clays and fossiliferous sands now form the region's substratum. After the sea had silted up some 8 to 10 million years ago, the ancient Danube wound its way through the hills of the wine-growing region north of the present-day Danube. In the subsequent ice ages, large swathes of the deposited gravel were covered by powdery loess – a calcareous rockdust that blew in from the Alps. Today, loess covers the largest area under vine and has settled in layers up to 40 metres thick. As a loamy, sandy soil, loess creates the best viticultural conditions due to its good water storage capacity and a well-balanced chemical and mineralogical composition. The roots of the vines can easily penetrate loess to draw up water and nutrients from great depths, eliminating the need for irrigation and mineral fertilisation.

Grüner Veltliner in particular grows extremely well on loess soils as this variety relies on a good water supply. It is little wonder that it accounts for a good 50% of the total area under vine on the Wagram ridge. In addition to Riesling and Roter Veltliner, Pinot varieties thrive especially well due to the high lime content of the loess. In conjunction with the continental climate, loess produces dense wines with fully ripe fruit aromas and a cool character, piquant spiciness and a mellow mouthfeel. They have an expressive individuality and a slightly salty, mineral character depending on the composition of the individual Rieden (single vineyards), each one putting their own special stamp on their wines.

Wagramkante

Das Tullnerfeld geht auf den erdgeschichtlich jungen Lauf der heutigen Donau zurück. Die Donau transportiert Schotter und Sande aus dem Westen in Richtung Wiener Becken. Man kann sich das vorzeitliche Tullnerfeld als weites Schotterfeld vorstellen, das den damaligen Meeresstrand überzog. Die mäandrierende Donau legte ihr Bett im Lauf der Zeit immer tiefer und modellierte an den Ufern eine Kante aus dem Gelände. Diese setzt sich zusammen aus einem Sockel aus Festgesteinen der Böhmisches Masse (Gneise, Amphibolit), den darüberliegenden Meeressedimenten der Paratethys sowie aus Sand und Kiesen eines älteren Donau-Talbodens, der 25 bis 30 Meter über dem heutigen Donauniveau lag. Den Abschluss bildet eine unterschiedlich starke Lössdecke, die die Donaukiese überlagert. Orte wie Feuersbrunn, Fels am Wagram, Kirchberg am Wagram, Königsbrunn am Wagram oder Stetteldorf am Wagram sind an dieser Geländekante situiert. Hier liegen die Weingärten auf einer Meereshöhe von etwa 180 bis 190 Metern über dem Meeresspiegel. Gegen Norden erhebt sich das weinbaulich genutzte Gelände auf Höhen über 300 Meter, die höchstgelegene Ried des Gebiets befindet sich auf 370 Metern über dem Meeresspiegel.

Südlich der Donau stehen die Weingärten auf verschiedenen Gesteinen der Molassezone. Gegen Osten der Großlage Klosterneuburg hingegen findet man unterschiedlich kalkhaltige Flyschgesteine vor (Abfolgen von Mergel, Sand-, Schluff- und Tonstein), teilweise auch Donauschotter. Ebenso liegen Böden vor, die durch ihren hohen Löss-Anteil einen würzig-schmelzigen Weintyp hervorbringen und anspruchsvollem Trinkvergnügen gerecht werden.

Königsbrunn am Wagram, Ried Bromberg

The Wagram ridge

The Tulln Basin can be traced back to the early geological course of the present-day Danube, which transports gravel and sand from the west towards the Vienna Basin. The prehistoric Tulln Basin can be imagined as a broad gravel field that covered what was then the seashore. The meandering Danube carved an increasingly deeper riverbed over time and sculpted a ridge out of the terrain on the banks. This ridge is composed of a basement of hard rocks from the Bohemian Massif (gneiss and amphibolite), the overlying marine sediments of the Paratethys ocean and sand and gravel from an earlier Danube valley floor, which lay 25 to 30 metres above the river's present level. The final stratum is a layer of loess of varying thickness that lies on top of the Danube gravels. Places like Feuersbrunn, Fels am Wagram, Kirchberg am Wagram, Königsbrunn am Wagram and Stetteldorf am Wagram are situated along this fault scarp. Here, the vineyards are located at an elevation of around 180 to 190 metres. Towards the north, the viticultural terrain rises to an elevation of over 300 metres. The highest vineyard in the region is 370 metres above sea level.

South of the Danube, the vineyards are located on a variety of rocks from the Molasse zone. Towards the east of the Großlage Klosterneuburg, by contrast, we find flysch rock with varying calcareous content (layers of marl, sandstone, siltstone and mudstone) – and, in some places, Danube gravel. This region also features soils with a high loess content, which produces spicy wines with a mellow mouthfeel, which are enjoyed by the most discerning drinkers.





WAGRAM DAC

Mitterstockstall

Das Bekenntnis der Wagramer Winzer*innen zum Weißwein ist eindeutig. 79,7 % (1.959 ha) der gesamten Weinbaufläche sind mit weißen Qualitätswein-Sorten bepflanzt. Hauptdarsteller ist der Grüne Veltliner, ihm sind 54 % der Fläche gewidmet. Die mengenmäßig zweitwichtigste weiße Rebsorte stellt mit 5,5 % Flächenanteil der Riesling dar. Eine einzigartige Dimension erhält das Weißweinprofil des Gebiets durch die autochthone Sortenspezialität Roter Veltliner, der auf 102 ha und somit auf 4,1 % der Weinbaufläche gedeiht. Diese drei Rebsorten nehmen die Führungsposition der Fokusrebsorten des Gebiets ein. Sie waren Ausgangspunkt des Entscheidungsprozesses der Winzer*innen, sich in die Reihe der geschützten österreichischen Weinherkunftsgebiete einzugliedern. Mit dem Weinjahrgang 2021 steht Wagram DAC (Districtus Austriae Controllatus) nun für eine Auswahl gesetzlich definierter Rebsorten, die einem dreistufigen Herkunftssystem zugeordnet sind. Auf allen drei Ebenen finden sich verschiedene Weintypen von leicht bis kräftig, da der Herkunftstypizität mehr Bedeutung zugemessen wird als einem bestimmten Weinstil.

The dedication of Wagram's winemakers to white wine is abundantly clear. 79.7% (1,959 ha) of the total area under vine is planted with white Qualitätswein varieties. Grüner Veltliner takes centre stage, accounting for 54% of the vineyards. The second most important white grape variety in terms of volume is Riesling, which represents 5.5% of the area under vine. The special indigenous variety Roter Veltliner, which grows on 102 ha and accounts for 4.1% of the area under vine, brings a unique dimension to the region's white wine portfolio. These three grape varieties are the leading flagships of the Wagram region. They were the driving factor behind the winegrowers' decision to join the ranks of the Austrian wine regions with a protected designation of origin. From the 2021 vintage onwards, the designation Wagram DAC (Districtus Austriae Controllatus) applies to a selection of grape varieties that are defined in law and classified into a three-tier origin system. Different types of wine – ranging from light to dense – can be found on all three levels. Indeed, more importance is attached to the typicity of origin than to a particular style of wine.

Fruchtbetonte, bereits jung zugängliche Gebietsweine bilden das Fundament, sie dürfen aus 13 bestimmten Rebsorten bereitet werden (Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner, Weißburgunder, Frühroter Veltliner, Chardonnay, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer, Grauer Burgunder; Zweigelt (Rotburger), Blauer Burgunder, St. Laurent). Die zweite Ebene des Herkunftssystems definiert sich durch eine engere Auswahl von zugelassenen Rebsorten (Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay; Zweigelt (Rotburger), Blauer Burgunder), die für die Herstellung von Ortsweinen erlaubt sind. Dabei müssen die Trauben innerhalb der Grenzen von 27 ausgewählten Katastralgemeinden gewachsen sein, die auf dem Etikett als Herkunft angegeben werden dürfen. Ortsweine repräsentieren also das Mesoklima und die Böden eines genau abgegrenzten Gemeindebereichs. Sie erfreuen den Gaumen bereits in ihrer Jugend, durch ein paar Jahre Flaschenreife gewinnen sie an Ausdruckskraft und sind feine Speisenbegleiter.

An der Spitze der Herkunftspyramide sind die raren Riedenweine aus den drei Fokusrebsorten Grüner Veltliner, Riesling und Roter Veltliner angesiedelt. Sie spiegeln vielschichtig die Bodenzusammensetzungen und Mikroklimata von Einzellagen wider, aus denen sie stammen, wobei sich ihre Komplexität mit zunehmender Flaschenreife attraktiv entfaltet. Alle Qualitätsweine aus Rebsorten, die nicht im Herkunftssystem Wagram definiert sind, werden unter der Herkunftsangabe „Niederösterreich“ vermarktet, wobei auf dem Etikett keine nähere Herkunftsangabe (Gemeinde oder Ried) angeführt sein darf.

Großweikersdorf, Ried Himmelreich



The bottom tier is composed of fruity Gebietswein (regional wine) that is approachable when young. It may be produced from 13 specific grape varieties (Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner, Pinot Blanc, Frühroter Veltliner, Chardonnay, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer and Pinot Gris, as well as Zweigelt (Rotburger), Pinot Noir and Sankt Laurent). The second tier of the origin system is defined by a narrower selection of permitted grape varieties (Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner, Pinot Blanc and Chardonnay, as well as Zweigelt (Rotburger) and Pinot Noir) approved for the production of Ortswein (“villages” wines). The grapes must have been grown within the boundaries of 27 selected cadastral municipalities, which may be cited as the origin on the label. Ortswein therefore reflects the mesoclimate and soils of a clearly defined municipal area. It already tastes good when young but gains expressiveness and becomes an exceptional food companion after a few years of bottle maturation.

The top tier of the origin pyramid is composed of rare Riedenwein (single-vineyard wine) produced from the three flagship varieties Grüner Veltliner, Riesling and Roter Veltliner. It is a multi-faceted reflection of the soil composition and microclimate of the individual vineyards where they are grown, their complexity unfolding beautifully as they mature in the bottle.

All Qualitätswein from grape varieties that are not defined in the Wagram system of origin are marketed under the “Niederösterreich” designation, which means that no further designation of origin (municipality or vineyard) may be stated on the label.

Mehr Information / More information
www.riedenkarten.at



RIEDENWEIN



reinsortig
monovarietal
Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner

ORTSWEIN



reinsortig, kein Rosé oder Weißgepresster
monovarietal, no rosé or blanc de noirs
Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner, Pinot Blanc,
Chardonnay; Zweigelt (Rotburger), Pinot Noir

GEBIETSWEIN



reinsortig, als Cuvée oder Gemischter Satz,
Rosé oder Weißgepresster
monovarietal, cuvée blend or Gemischter Satz (field
blend), rosé or blanc de noirs
Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner, Pinot Blanc,
Frühroter Veltliner, Chardonnay, Gelber Muskateller,
Sauvignon Blanc, Traminer, Grauer Burgunder;
Zweigelt (Rotburger), Pinot Noir, St. Laurent

Auf allen Ebenen / On all tiers



Die Weine müssen bei einer sensorischen Verkostung der frischen Geschmackstypizität des Weinbaugebiets Wagram entsprechen und sind trocken ausgebaut. Weißweine dürfen keinen dominanten Holzton aufweisen.
All wines are dry and, in a sensory tasting, must demonstrate the fresh typicity of the Wagram wine-growing region.
White wines are not allowed to have a dominant oak note.

Herkünfte Ortsweine - “Villages” Wine Appellations



Fels, Großriedenthal, Großweikersdorf, Feuersbrunn, Kirchberg, Königsbrunn, Absdorf, Stetteldorf, Gösing, Ottenthal, Ruppersthal, Neudegg, Engelsmannbrunn, Mitterstockstall, Thürnthal, Oberstockstall, Großwiesendorf, Unterstockstall, Hippersdorf, Zaussenberg, Wagram am Wagram, Baumgarten, Ameisthal, Eggendorf, Tiefenthal, Starnwörth, Klosterneuburg



DER SÜDEN THE SOUTH

Klosterneuburg

Großlagen Klosterneuburg & Tullnerfeld

Innerhalb des spezifischen Weinbaugebiets Wagram unterscheiden sich Klima und Geologie zwischen dem nördlich der Donau liegenden Gebietsteil und jenem, der sich vorwiegend südlich der Donau befindet. So wurden für den südlichen Teil im Jahr 2007, als die Grenzen des Weinbaugebiets Wagram definiert wurden, neue Herkunftsbezeichnungen geschaffen. Seitdem gliedert sich der südliche Part in die beiden Großlagen Tullnerfeld (71 ha) und Klosterneuburg (178 ha), die sich mehrheitlich überschneiden.

Großlagen Klosterneuburg & Tullnerfeld

Within the specific wine-growing region of Wagram, the climate and geology differ between the area north of the Danube and the area mainly to the south. In light of this, new designations of origin were created for the southern part in 2007, when the boundaries of the Wagram wine-growing region were defined. Since then, the southern area has been divided into the two largely overlapping Großlagen (large collective vineyard sites) of Tullnerfeld (71 ha) and Klosterneuburg (178 ha).



/// Großlage Klosterneuburg:

85 % (151 ha) Weißwein / White wine
15 % (27 ha) Rotwein / Red wine

/// Großlage Tullnerfeld:

83 % (59 ha) Weißwein / White wine
17 % (12 ha) Rotwein / Red wine

Weingeschichte

In Klosterneuburg wird bereits seit mehr als 2.000 Jahren Weingeschichte geschrieben, hier befindet sich auch eines der ältesten Weingüter Österreichs. Sogar zwei der wichtigsten österreichischen roten Rebsorten haben einen engen Bezug zu Klosterneuburg. Zum einen St. Laurent, dessen Anbau in Klosterneuburg seit 1860 schriftlich belegt ist und der von hier aus verbreitet wurde. Er bringt elegante, fein strukturierte Weine von hoher Qualität hervor. Zum anderen Zweigelt bzw. Rotburger, der 1922 in der Weinbauschule Klosterneuburg aus St. Laurent und Blaufränkisch gezüchtet wurde und heute die wichtigste österreichische Rotweinrebsorte ist.

Kleine Strukturen, spannende Weine

Die idyllische Landschaft, in die die beiden Großlagen eingebettet sind, zeigt sich facettenreich. Mehrheitlich klein strukturierte Weinbaubetriebe prägen die Weinbauorte. Die meisten Winzer*innen verkaufen ihren Wein direkt ab Hof oder führen einen gemütlichen Heurigenbetrieb, wo Stammgäste das zu den regionalen Schmankerln passende bunte Weinangebot schätzen. Die meist in klassischer Hanglage angepflanzten Weinstöcke finden kleinklimatische Vielfalt vor. Nahe der Donau gelegene Weingärten profitieren vom sanften Temperatúrausgleich des Flusses, der eine lange Reifezeit der Trauben im Herbst begünstigt, die Ausläufer des Wienerwaldes schützen gegen raue Nordwestwinde.

Auch die Zusammensetzung der Böden ist vielfältig. In und um das Ortsgebiet von Klosterneuburg herrschen tertiäre Sandsteinverwitterungsböden vor, die teilweise von Löss überlagert sind. In unteren Bereichen der Rieden Richtung Donau finden sich Schotter der Urdonau. Im Weidlingtal hingegen reicht Kalk-Sandstein bis in die obersten Bodenschichten und ist nur von dünner Humusschicht überdeckt. Im südlichen Tullnerfeld verteilt sich der Weinbau auf etliche kleine Gemeinden. Auch hier liegen verschiedene Bodenformationen vor: von humusreichem Tschernosem über Braunerdeböden mit Lössanteilen oder Wienerwaldflysch bis zu kargen quarz- oder silikathaltigen Rankerböden. Entsprechend spannend spiegeln sich die mannigfaltigen geologischen Gegebenheiten in den Weinen des Gebiets wider.

Wine history

Klosterneuburg has shaped the history of wine for more than 2,000 years and is also home to one of Austria's oldest wineries. Two of the most significant Austrian red grape varieties are also closely associated with Klosterneuburg. Written records show that Sankt Laurent was first cultivated in Klosterneuburg in 1860 before spreading to other areas. It produces elegant, finely structured wines of high quality. The second variety is Zweigelt (Rotburger), which was bred from Sankt Laurent and Blaufränkisch in 1922 at the Klosterneuburg School of Viticulture and is now Austria's most important red wine grape variety.

Small wineries, dynamic wines

The two collective vineyard sites are nestled in an idyllic landscape that is richly varied. The wine-growing towns and villages are dominated by small wineries. Most vintners sell their wine at the cellar door or run a cosy *Heuriger* wine tavern where regulars can enjoy a wide selection of wines that are perfectly matched to the region's cuisine. The vines, which are mostly planted on traditional hillside vineyards, are exposed to a varied microclimate. Vineyards close to the Danube benefit from the river's gentle temperature-balancing effect, which gives rise to a long ripening period for the grapes in autumn, while the foothills of the Wienerwald (Vienna Woods) protect against harsh north-westerly winds.



*Herkunft von / Origin of
Zweigelt (Rotburger)*

The composition of the soils is also diverse. The area in and around Klosterneuburg is dominated by tertiary weathered sandstone soils, overlaid with loess in places. Gravels from the ancient Danube can be found in the lower areas of the vineyards, down towards the present-day river. In the Weidling valley, by contrast, calcareous sandstone stretches up into the top layers of soil, covered only by a thin layer of humus. In the south of the Tullnerfeld, viticulture is spread across several small municipalities. The soil composition in this region is also diverse, including humus-rich chernozem soils, brown earth containing loess or flysch from the Vienna Woods, and meagre ranker soils, rich in quartz or silicate. These diverse geological conditions find fascinating expression in the region's wines.



GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner ist das internationale Wein-Aushängeschild Österreichs. Die autochthone Rebsorte entstand durch natürliche Kreuzung von Traminer und St. Georgen. Zunächst war nur Traminer als Elternteil bekannt, erst im Jahr 2000 wurde in St. Georgen am Leithagebirge (Burgenland) ein einzelner uralter Rebstock entdeckt, der nach genetischen Untersuchungen als zweiter Elternteil des Grünen Veltliners identifiziert werden konnte. Durch die ampelografische Ähnlichkeit mit dem Roten Veltliner wurde die Kreuzung als Grüner Veltliner bezeichnet. Heute weiß man, dass Grüner Veltliner botanisch-genetisch betrachtet nicht zur eigentlichen Veltliner-Familie gehört und weder mit dem Roten Veltliner, der Hauptsorte der Veltliner-Familie, noch mit deren „Angehörigen“ Frühroter Veltliner oder Neuburger verwandt ist. Das Synonym „Weißgipfler“ zeigt die Verbindung zum Rotgipfler auf, jener Weißweinspezialität aus der Thermenregion, die ebenfalls einer natürlichen Traminerkreuzung entstammt. Das Zentrum der reinsortigen Kultivierung von Grünem Veltliner liegt nach Aufzeichnungen aus der ersten Hälfte

Grüner Veltliner

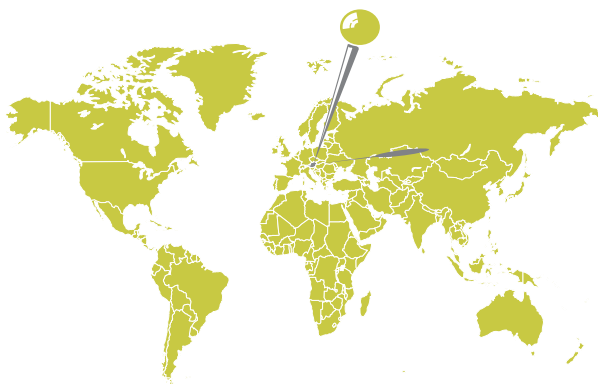
Grüner Veltliner is Austria's international flagship wine. The indigenous grape variety is a natural crossing of Traminer and Sankt Georgen. Initially, Traminer was the only known parent. It was not until 2000 that a single ancient vine was discovered in Sankt Georgen am Leithagebirge (Burgenland), which was identified as the second parent of Grüner Veltliner through DNA testing. The crossing was named Grüner Veltliner on account of its ampelographic similarity to Roter Veltliner. Today we know that, in botanical and genetic terms, Grüner Veltliner is neither part of the actual Veltliner family, nor is it related to Roter Veltliner (the main variety in the family), its "relative" the Frühroter Veltliner, or Neuburger. The synonym Weißgipfler shows the vine's affiliation with Rotgipfler, a special white-wine variety from the Thermenregion, which is also the product of a natural cross with Traminer. Records dating from the first half of the 19th century show that the epicentre of monovarietal cultivation of Grüner Veltliner is located in the area around Retz in the Weinviertel. The first reference to the grape variety dates from 1766, when

des 19. Jahrhunderts in der Gegend um Retz im Weinviertel. Die erste Nennung der Rebsorte stammt bereits aus dem Jahr 1766 unter der Bezeichnung „Grünmuskateller“ bzw. „Manhartsrebe“.

Der Siegeszug der Rebsorte in Österreich begann in den 1950er-Jahren mit der Umstellung von der Stockkultur auf die Hochkultur. Heute ist sie mit einem Anteil der gesamten Rebfläche von 32,5 % die wichtigste heimische Rebsorte und wird auf 14.548 Hektar angebaut. Der größte Anteil liegt in Niederösterreich, wo 49,1 % (13.283 ha) der Weinbaufläche mit Grünem Veltliner bestockt sind. Am Wagram wächst er sogar auf 54,2 % (1.334 ha) der mit Wein bepflanzten Fläche. Spätestens seit dem legendären London Tasting 2002 (sechs Grüne Veltliner aus Österreich unter den zehn besten Weißweinen der Welt) wird Grün Veltliner weltweit als Rebsorte wahrgenommen, die wahrhaft große Weine erbringen kann. Durch weiterhin regelmäßig folgende internationale Bestbewertungen bei fairem Preis-Genuss-Verhältnis hat die Rebsorte den Sprung von der Bekanntheit zur Berühmtheit geschafft.

it was known as “Grünmuskateller” or “Manhartsrebe”.

The triumphal march of this grape variety in Austria began in the 1950s, coinciding with the move from training vines on individual stakes to the use of high vine training systems. Today, with a share of 32.5% of the total area under vine, it is the most important domestic grape variety and is cultivated on 14,548 hectares. The majority is cultivated in Niederösterreich, where 49.1% (13,283 ha) of the area under vine is dedicated to Grün Veltliner. It covers as much as 54.2% (1,334 ha) of the vineyards in the Wagram wine-growing region. Since the legendary London tasting in 2002 (where six Grün Veltliners from Austria featured in the top ten white wines in the world), Grün Veltliner has enjoyed a global reputation as a grape variety that produces truly outstanding wines. The grape variety has managed to leap from fame to celebrity, however, as a result of the top international ratings it constantly receives, as well as its fair value for money.



14.548 ha Grüner Veltliner



Anteil Gesamtweinbaufläche
Share of the entire
area under vine



Wagram



1.334 ha

54,2 %



Österreich / Austria



14.548 ha

32,5 %

Welt / World



~ 19.100 ha

0,43 %

Stilistischer Alleskönner

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

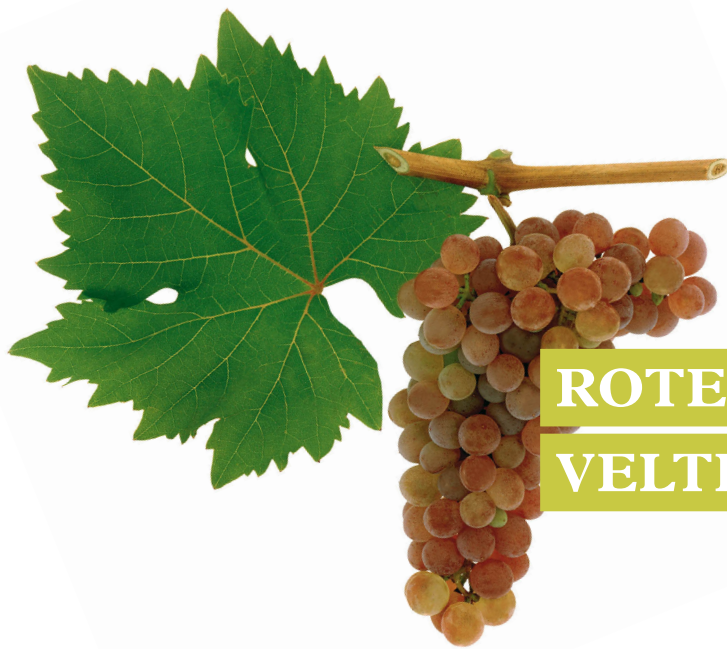
Grüner Veltliner liebt die gute Wasserversorgung der am Wagram vorherrschenden tiefgründigen Lössböden besonders und reagiert darauf mit viel Schmelz im Glas. Geprägt durch das vorherrschende kühle Klima und warme Herbsttage zeigt die Rebsorte am Gaumen frische Säure, die leichte Weine kompakt erscheinen lässt und dichte Weine leichtfüßig. Typisch sind Aromen von Zitrusfrüchten sowie Kern- und Steinobst, im Flaschenreife-prozess nehmen häufig burgundisch anmutende Aromen zu. Außerdem macht sich immer wieder ein typisch würziger Pfeffer-ton bemerkbar. Für diesen ist der Aromastoff Rotundon verantwortlich, der in der Beerenhaut dieser Rebsorte zu finden ist, wobei die Konzentration dieses chemischen Bestandteils u. a. abhängig ist von der Wasserversorgung, den sommerlichen Durchschnittstemperaturen und dem Erntezeitpunkt. An weiteren wissenschaftlichen Erkenntnissen dazu wird aktuell geforscht.

A stylistic all-rounder

During its long development period, the Grüner Veltliner has adapted perfectly to growing conditions in Austria, and specifically to those in Wagram. Under the prevailing geological and climatic conditions, this good all-rounder variety produces different styles of wine depending on yield regulation, elevation of the vineyard and élevage. These include fragrant, fresh wines with crisp acidity, as well as premium wines that display outstanding extract, density and storage potential.

Grüner Veltliner thrives in the loess soils of the Wagram ridge, particularly due to the good water supply and deep rooting depth they provide, which results in wines with a very mellow mouthfeel. Shaped by the prevailing cool climate and warm autumn days, wines from this grape display fresh acidity on the palate, which gives light wines a concentrated character and lends opulent wines a light-footed air. They are typically characterised by notes of citrus, as well as pome and stone fruit, and often take on Burgundian-style aromas as they mature in the bottle. A typically spicy pepperiness can usually be discerned as well. This is due to an aromatic compound called rotundone, which is found in the skin of Grüner Veltliner berries. The concentration of this chemical component depends on factors including water supply, average summer temperatures and time of harvest. Further scientific studies of the compound are currently underway.





ROTER VELTLINER

Roter Veltliner

Die Weißweinrebsorte Roter Veltliner ist die Stammsorte der Veltliner-Gruppe und kommt in verschiedenen Spielarten vor. Sie verdankt ihren Namen der Beerenfarbe, die bei zunehmender Reife von gelbgrün bis rötlich-violett changiert. Der Rote Veltliner ist Elternteil von Frührotem Veltliner, Neuburger, Zierfandler und Rotgipfler, nicht jedoch vom Grünen Veltliner. Möglicherweise hat er sich vom Veltlin (Italien) ausgehend in Österreich verbreitet und gedeiht heute vor allem in Niederösterreich (188 ha), wo er in den 1920er-Jahren als die am meisten verbreitete Rebsorte galt. Hier besteht mit 102 ha die größte Anbaufläche innerhalb des Weinbaugebiets Wagram. Kein Wunder also, dass diese rare autochthone Spezialität zu den Fokusrebsorten für Wagram-DAC-Weine gehört.

Die spätreifende Rebsorte fühlt sich besonders in warmen Lagen wohl und verträgt Trockenheit und Hitze gut, was in Zeiten der Klimaerwärmung ein Vorteil ist. Sie bevorzugt gut drainagierete Böden und liebt daher tiefgründigen Löss, der am Wagram vorwiegend anzutreffen ist. Die Rebsorte ist eine Diva, die im Weingarten zeitintensive, sorgfältige Laubarbeit braucht und kaum maschinell bearbeitet werden kann. Weine aus hochreifen Roter-Veltliner-Trauben bestechen durch Eleganz, extraktreichen Körper und warm anmutendes, animierendes Aromenspiel von Kräutern, vollreifem Steinobst, Orangen und exotischen Früchten. Aus guten Jahrgängen resultieren Weine mit enormem Entwicklungspotenzial.

Roter Veltliner

The Roter Veltliner white wine variety is the parent of the Veltliner group and occurs in various forms. It owes its name to the colour of its berries, which change from greenish-yellow to reddish-purple as they ripen. Roter Veltliner is the parent of Frühroter Veltliner, Neuburger, Zierfandler and Rotgipfler, but not of Grüner Veltliner. It could have spread to Austria from Valtellina in Italy, and today thrives mainly in Niederösterreich (Lower Austria), where it occupies 188 ha of land. In the 1920s, it was considered to be most common grape variety grown here. This grape grows on 102 ha in the Wagram region – the largest area under this variety. It is little wonder that this rare indigenous grape is one of the main varieties used for Wagram DAC wines.

This late-maturing grape feels particularly at home in warm locations and tolerates drought and heat well, which is an advantage in times of global warming. It prefers well-drained soils so is a fan of the region's characteristic loess, which offers a good rooting depth. Roter Veltliner is an imperious variety that requires careful, time-consuming canopy management in the vineyard and is poorly suited to mechanical processing. Wines produced from fully ripe Roter Veltliner grapes display an outstanding elegance, an extract-rich body and a warm, exciting interplay of aromas, characterised by herbs, ripe stone fruits, oranges and exotic fruits. Good vintages result in wines with enormous development potential.



Riesling

Oftmals weist der Name einer Rebsorte auf ihre Herkunft hin, so auch der aus Deutschland stammende „Rheinriesling“. Im Allgemeinen wird er verkürzt als „Riesling“ bezeichnet. Er entspringt einer natürlichen Kreuzung von Heunisch mit einer fränkischen Sorte (Traminer-Sämling). Lange Zeit hatte die Rebsorte in Österreich eine untergeordnete Bedeutung und wurde meist im gemischten Satz kultiviert. Erst mit Verbreitung der Hocharziehung gewann sie an Geltung, auch noch im 21. Jahrhundert ist die Anbaufläche kontinuierlich gestiegen.

Im Weinbaugebiet Wagram sind derzeit 135 ha (5,5 %) der Rebflächen mit Riesling bepflanzt. In Österreich war die Sorte noch nie so verbreitet wie heute. Mögliche Gründe dafür sind ihr internationales Renommee, ausgezeichnetes Reifepotenzial, geringe Bodenansprüche und gute Trockenheitstoleranz. Ihre Frosthärte prädestiniert sie für nördliche Anbauggebiete, wo sie als langsam reifende Rebsorte in später Herbstsonne ihre Entwicklung vollenden kann.

Je nach Standort und Erntezeitpunkt entstehen unterschiedlich nuancierte Weine, die von verspielter Säure pikant gestützt werden. Am Wagram zeigen sie in ihrer Jugend frische, charmante Fruchtigkeit, die Lössböden verleihen ihnen am Gaumen eine gewisse Fülle und im Abgang einen Hauch Mineralität. Die Finesse reifer Weine setzt sich hier zusammen aus einem grundsätzlich kühlen Charakter mit präziser Ausrichtung, den Aromen reifer Marillen, Pfirsiche oder exotischer Früchte und einer mineralischen Note, die bisweilen an Feuerstein erinnert. Im Alter können Rosenduftnoten und manchmal ein zarter Petrolton entstehen, wobei Fruchtnoten zunehmend in den Hintergrund treten.

Riesling

The name of a grape variety often denotes its origin, such as the German Rheinriesling, literally “Riesling from the Rhine”. It is universally abridged to “Riesling” and owes its existence to a natural crossing of Heunisch with a Frankish variety (Traminer seedling). For many years, this particular grape variety played a fairly minor role in Austria and was mostly cultivated for Gemischter Satz (field blend). It was only the advent of high vine training systems that led to an increase in the importance of Riesling, and the area under vine has increased steadily into the 21st century.

In the Wagram wine-growing region, 135 ha (5.5%) of the area under vine are currently planted with Riesling. In Austria, the variety has never been as widespread as it is today. This is likely due to its internationally acclaimed reputation, excellent ageing potential, low soil requirements and good drought tolerance. Its frost hardiness makes it ideal for northern growing areas, where it can continue developing as a slow-ripening variety in the late autumn sunshine.

Depending on the location and time of harvest, wines exhibit different nuances, underpinned by a zesty, playful acidity. Young wines grown on the Wagram ridge display a fresh, charming fruitiness, with the loess soils lending them a certain fullness on the palate and a hint of minerality on the finish. The finesse of mature wines from this region comes from their underlying cool character with a precise focus, aromatics of ripe apricots, peaches and exotic fruits and a mineral note, sometimes reminiscent of flint. Aromas of roses and an occasional subtle hint of petrol may creep in with age, while the fruity notes increasingly recede into the background.



REBSORTENVIELFALT

DIVERSITY OF GRAPE VARIETIES

Schillernde Sortenvielfalt

Die Fokusrebsorten für gebietstypische Weine am Wagram zeigen sich in bunt schillernder Vielfalt. Diese ist einerseits historisch gewachsen, andererseits können die Wagramer Winzer*innen damit verschiedene Bedürfnisse ihrer Kund*innen abdecken. Zur lebendigen Kultur des Gebiets gehören neben gediegenen Gasthäusern und so manchem Spitzenrestaurant die vielen traditionsreichen Heurigen, bei denen herzhaftes Schmankerl aus regionalen Produkten angeboten werden. Was auch auf den Teller kommt, sei es deftig oder leicht, pikant oder mild, einfach oder verwegen – damit die Weinbegleitung zu den Köstlichkeiten optimal gestaltet werden kann, sind verschiedene Weinstile und Rebsorten unabdingbar.

Farbenfroher Aromafächer

Ein echter „heuriger“ Wein ist der autochthone Frührote Veltliner. Er reift früh und kann daher zeitig als junger Botschafter des aktuellen Weinjahrgangs als duftiger, unkomplizierter Speisenbegleiter serviert werden. Besonders beliebt sind Aromasorten, die „Schmeckerten“, wie sie in Österreich genannt werden: Muskateller, Sauvignon Blanc und Traminer erfreuen Genießer*innen schon durch den Duft ihres verspielt ansprechenden Buketts und können durch ihren farbenfrohen Aromafächer zu vielen Speisen einen interessanten Kontrapunkt setzen.

A dazzling range of varieties

A colourful and resplendent range of grape varieties is used to produce regionally typical Wagram wines. This assortment has developed over time, and it also enables Wagram's winemakers to meet the diverse needs of their customers. The region's vibrant culture includes quaint inns, a number of leading restaurants and plenty of traditional *Heuriger* wine taverns that serve hearty fare made from local ingredients. Having various wine styles and grape varieties to choose from is vital when ensuring the perfect accompaniment to dishes of all kinds – hearty or light, spicy or mild, simple or daring.

A vivid aromatic spectrum

The indigenous Frührote Veltliner is a wonderful young wine. It ripens early so provides a young taster of the current vintage – this is a fragrant, uncomplicated food companion. The aromatic varieties, or „*Schmeckerten*“ as they are known in Austria, are particularly popular. Muskateller, Sauvignon Blanc and Traminer delight wine lovers with the fragrance of their frisky, attractive bouquet while their colourful aromatic spectrum offers an exciting counterpoint to many dishes.

Eleganz und Lagerpotenzial

Gelassener im Glas zeigen sich die Burgundersorten Chardonnay, Weißburgunder oder Grauburgunder. Im Stahltank ausgebaut überzeugen sie durch Frische und zurückhaltende Eleganz als universelle Speisenbegleiter, wobei sie durch den vorherrschenden Löss zudem einen gewissen Schmelz aufweisen. Ist beim Ausbau Holz im Spiel und schenkt man ihnen Zeit, in der Flasche zu reifen, geraten die Weine finessenreich, subtil und ausdrucksstark, sodass sie auch bei einem Solo-Auftritt brillieren. Die roten Mitglieder der Burgunderfamilie gedeihen am Wagram ebenso zu attraktiven Sortenvertretern, denn sie lieben die tiefgründigen Lössböden mit ihrer guten Wasserspeicherfähigkeit und profitieren vom hohen Kalkanteil im Löss. Der hellfarbige Pinot Noir erbringt bei gekonnter Vinifikation lagerfähige Spitzenweine. Auch der weniger bekannte niederösterreichische Burgundersämling St. Laurent liefert am Wagram frisch-fruchtige Weine von hoher Qualität, die jedoch deutlich farbinintensiver als Pinot Noir sind. Sie erhalten durch leichtfüßige Tannine eine feine Struktur und gutes Lagerpotenzial.

Die Spitzenposition unter den Rotweinen nimmt jedoch der Zweigelt bzw. Rotburger ein. Er findet am Wagram genug Feuchtigkeit in den Böden, um seine typisch erfrischende, dichte Aromatik von dunklen Kirschen zu entwickeln. Ein spannungsreicher Säurebogen und samtige Tannine ergänzen seinen Charakter. Zu Tisch ist er ebenso als junger, kühl zu trinkender Speisenbegleiter einsetzbar wie als muskulöser Reservetyp. Auch als Partner für gehaltvolle Cuvées wird Zweigelt (Rotburger) gerne eingesetzt.

Die stilistische Vielfalt des Gebiets wird einerseits durch edle, langlebige Süßweine vor allem aus der Gemeinde Großriedenthal ergänzt, andererseits durch elegante Schaumweine, vornehmlich aus dem Segment der ursprungsgeschützten Sekt-Austria-Kategorie.

Elegance and storage potential

The Pinot varieties Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Gris are more relaxed in the glass. Matured in steel tanks, these wines display an impressive combination of freshness and reserved elegance, making them universal food companions. The region's prevalent loess also lends them a distinct mellow mouthfeel. If wood is used during *élevage* and the wines are given time to mature in the bottle, they become rich in finesse, exquisite and expressive, which also makes them virtuoso solo performers. The red members of the Pinot family are also excellent varietal specimens on the Wagram ridge's loess soils, thriving as a result of the deep rooting depth, good water storage capacity and high lime content that loess offers. With skilful vinification, pale-coloured Pinot Noir grapes produce premium wines with good storage potential. Niederösterreich's less well-known variety Sankt Laurent, a Pinot seedling, also produces fresh, fruity wines of high quality in the vineyards of the Wagram region, although they have a much more intense colour than Pinot Noir. Light-footed tannins give them a fine structure and good storage potential.

However, Zweigelt (Rotburger) is the top performer when it comes to red wine. It draws sufficient moisture from Wagram's soils to develop its typically refreshing, dense aroma of dark cherries, while the exhilarating acidity and velvety tannins add the finishing touch to its character. It is an equally good food companion served young and chilled, as when it is a muscular Reserve. Zweigelt is also a popular variety used in full-bodied *cuvée* blends.

The region's stylistic diversity is enhanced by noble, long-living sweet wines – especially from the municipality of Großriedenthal – and by elegant sparkling wines, primarily from the Sekt Austria segment, which has a protected designation of origin.





■ Weißwein* / White wine 79,6 %**

1	Grüner Veltliner	54,2 %
2	Riesling	5,5 %
3	Roter Veltliner	4,1 %
4	Weißburgunder	2,5 %
5	Frühroter Veltliner	2,2 %
6	Chardonnay	2,0 %
7	Muskateller	1,5 %
8	Sauvignon Blanc	1,1 %
9	Traminer	0,4 %
10	Grauburgunder	0,1 %
11	sonstige / other	6,0 %

■ Rotwein* / Red wine 17,7 %**

1	Zweigelt (Rotburger)	12,3 %
2	Pinot Noir	1,0 %
3	St. Laurent	0,7 %
4	sonstige / other	3,7 %

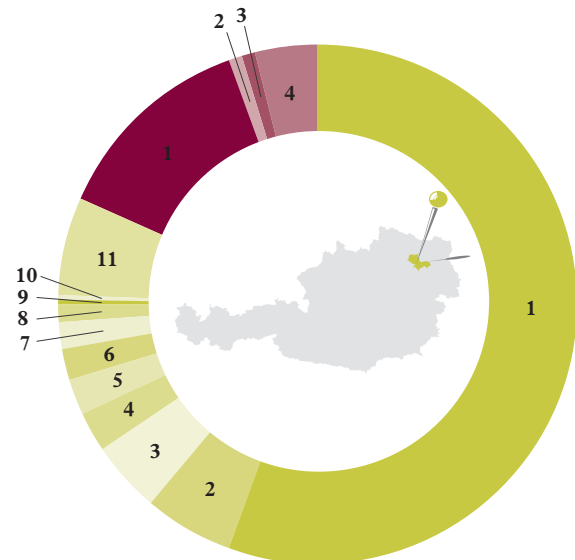


WAGRAM

Qualitätswein

Rebsortenverteilung

Distribution of grape varieties



* Diese Angabe bezieht sich auf die 40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten (am Wagram: 97,3 % der Gesamtweinbaufläche).

** This information relates to the 40 Austrian Qualitätswein grape varieties (in Wagram: 97.3% of the total vineyard area).



WEIN & SPEISEN

WINE & FOOD

Es gibt viele Gründe, weshalb Grüner Veltliner als Speisenbegleiter weltweit geschätzt wird. Zunächst besticht er aufgrund des kühlen Klimas in Österreich durch seine Frische. Eine eher dezente Aromatik von grünelbem Kernobst und oft pfeffrige Würze machen ihn zum Allrounder mit Klasse auf beinahe jedem gedeckten Tisch. Außerdem ist der Grüne Veltliner eine Rebsorte, die je nach Ausbauart verschiedene Weinstile souverän abdeckt: Er überzeugt als spritzig-frischer oder fruchtig-eleganter Typ ebenso wie als körperreicher großer Weißwein. Die beiden anderen weißen Leitsorten am Wagram stehen ihm um nichts nach, sowohl druckvoller Riesling als auch aromaverspielter Roter Veltliner überzeugen zu Tisch aufgrund ihrer guten Säurestruktur und ihrer schmelzigen Textur.

Kleine Harmonielehre

Bei der Weinbegleitung eines Gerichts soll Harmonie entstehen. So muss der Wein nicht nur auf eine Fleisch- oder Fischart abgestimmt sein, sondern ebenso auf Saucen, Beilagen und die Zubereitungsart. Weiters ist zu beachten, dass die Faktoren der Wein-Grundstruktur (Säure, Süße, Gerbstoffe, Alkoholgehalt) bedeutsamer sind als seine Aromen. Damit sich eine glückliche Verbindung von Speise und Wein am Gaumen ergibt, sind stets alle beteiligten Komponenten zu berücksichtigen. Beispielsweise addieren sich zwar Salz in einem Gericht und Tannin im Wein

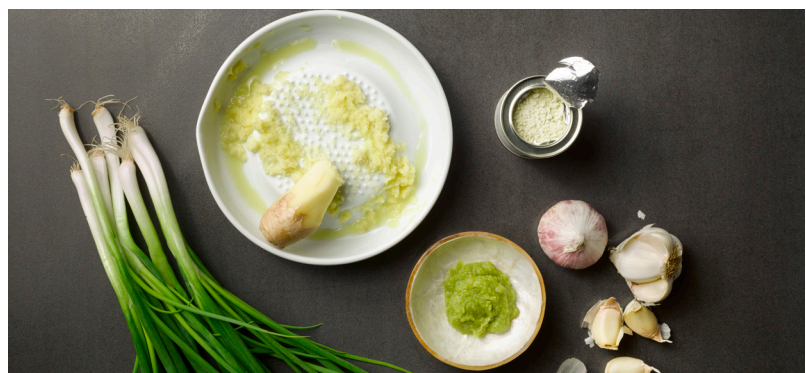
unangenehm, dies kann jedoch durch einen höheren Fettgehalt im Essen ausgeglichen werden. Daher vertragen sich z. B. Rotweine mit markanten Tanninen und gereifter Hartkäse ausgezeichnet. Säure im Wein lässt z. B. fettreiche, gebackene Speisen leichter erscheinen. So sind sowohl Grüner oder Roter Veltliner als auch Riesling zu gebratenem Fleisch wie beispielsweise einem Brathendl oder Schweinsbraten eine ausgezeichnete Ergänzung. Um Gewürze in einer Speise gut mit Wein zu kombinieren, braucht es etwas Erfahrung. Die frische Schärfe von Ingwer oder Frühlingszwiebeln wird etwa durch das cremige Mundgefühl weißer Burgunderweine mit etwas Holzeinsatz ausgeglichen. Nicht zu scharfe Currys werden in ihrer aromatischen Komplexität von einem vollmundigen, ausdrucksstarken Riesling oder kirschfruchtigen Zweigelt (Rotburger) zum Leuchten gebracht. Sind Kräuter im Spiel, wird deren Eigenaroma betont, wenn auch der Wein pflanzliche Noten aufweist. Dasselbe gilt auch für Zitronenschale als Würzmittel, die stärker zur Geltung kommt, wenn auch der Wein Zitrusanklänge zeigt, wie es häufig bei einem Grünen Veltliner der Fall ist. Beim Einsatz von Zitronensaft oder gar Essig in der Speise ist zu beachten, dass sich Säure in der Speise und Säure im Wein addieren. Wenn im Gericht nicht etwas ausgleichendes Fett oder Süße vorhanden ist, braucht der Wein Extrakt- oder Fruchtsüße und Reife, um standhalten zu können.

There are many reasons why Grüner Veltliner is a highly regarded accompaniment to food across the globe. First of all, it is impressively fresh thanks to Austria's cool climate. Rather subtle aromatics of green-yellow pome fruit and an often peppery flavour make it a classy all-rounder for almost any dining table. In addition, Grüner Veltliner is a grape variety that produces different styles of wine with ease, depending on the *élevage*. It is equally alluring as a tangy and fresh or fruity and elegant wine or a great full-bodied white. The two other flagship varieties from the Wagram region are by no means inferior – the mighty Riesling and the frisky, aromatic Roter Veltliner both cut a dash at the dinner table courtesy of their first-rate acidity and mellow mouthfeel.

A brief lesson in harmony

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

An element of experience is required in order to combine the spices in a dish successfully with wine. The fresh potency of ginger or spring onion is balanced by the creamy mouthfeel of white Pinot wines with a little use of oak. The aromatic complexity of a full-bodied, expressive Riesling or a cherry-fragranced Zweigelt (Rotburger) are perfect for bringing out the flavours in mild curry. If herbs feature in the dish, their natural aroma comes to the fore if the wine also has vegetal notes. The same applies to lemon peel used in cooking. The flavour becomes more pronounced when the wine has citrus notes, which is commonly the case with Grüner Veltliner. When using lemon juice or even vinegar in a dish, it is important to remember that the acidity in both the food and the wine will add up. If the dish does not contain enough fat or sweetness to balance this out, the wine requires sweet extract or fruity sweetness and maturity to be able to withstand the acidity.





WAGRAM DAC Gebietsweine
 mit knackiger Säure, frischen Deftiges auf
 with crisp acidity lend freshness to rich dishes

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

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



**Gegenseitige
Beeinflussung**
 Mutual interaction

↑	verstärkt sich intensifies
↓	vermindert sich decreases
○	vereinigen sich unite



WAGRAM DAC Riedenweine
 universelle Begleiter mit Dichte und Fruchtschmelz
 universal companion with density and a fruity, mellow mouthfeel

**Regeln:
Freundschaft
Wein & Speisen**



**Rules:
Wine & food
friendship**

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

Frischer roher Thunfisch ist in Japan eine Delikatesse und sehr beliebt. Sein Geschmack hängt einerseits von der Gattung ab, andererseits davon, welcher Teil des Fisches verwendet wird. Wir servieren unseren Gästen den feinsten Thunfisch roh als Sashimi mit etwas dunkler Sojasauce, die von der Geschmacksrichtung Umami dominiert ist. Unser Team hat zu dieser Kombination viele Weine aus aller Welt probiert. Als unübertrefflich hat sich ein mittelgewichtiger **Roter Veltliner** mit zarter Extraktsüße vom **Wagram** erwiesen. Seine harmonisch eingebundene Säure, die aparten Fruchtaromen und eine zarte Salzigkeit im Abgang machen ihn zum perfekten Begleiter für edle Teile vom Thunfisch.

*Annemarie Foidl (St. Johann in Tirol, A)
Präsidentin / President: Sommelier Union
Geschäftsführerin / Managing Director of: Angerer Alm, St. Johann in Tirol*



Fresh raw tuna is a hugely popular delicacy in Japan. The flavour varies depending on both the genus and which part of the fish is used. We serve the finest raw tuna as sashimi, accompanied by a little dark soy sauce with a strong umami flavour. Our team tasted many wines from all over the world to accompany this combination, eventually selecting an unparalleled medium-weight **Roter Veltliner** with delicate extract sweetness **grown in the Wagram** vineyards. This wine's perfectly balanced acidity, distinctive fruit aromas and delicate saltiness on the finish makes it the perfect accompaniment to the finest cuts of tuna.

*Yuki Takaneka (Osaka, JP)
Chefkoch / Head chef: Kushi Age*



In Tirol, pigs enjoy free range on selected alpine pastures over the summer months. They graze on alpine herbs and drink fresh spring water, as well as being fed a diet of cereals and whey. In our mountainside restaurant, we serve tender, succulent pork loin from these alpine pasture-raised pigs, with juices from the meat seasoned with a little allspice, and accompanied by celeriac puree, straw potatoes, Brussels sprouts and *Knuspergrammeln* – an Austrian speciality similar to pork crackling. I pair this with a baroque **Grüner Veltliner from Wagram** that has been matured for a couple of years, served in a Reserve glass. The wine's elegant acidity complements the fibres of the meat beautifully and brings a certain lightness to the dish. Its complex spiciness harmonises with the earthy flavours of the celeriac and the ethereal notes of allspice. The delicate saltiness of the dish adds a further level of refinement to the minerality of the wine. It really is the perfect pairing!

In Tirol dürfen auf ausgewählten Sennalmen Schweine den Sommer über Freilauf genießen. Sie ernähren sich von Almkräutern und frischem Quellwasser, zugefüttert werden Getreide und Molke. Auf unserer Alm servieren wir den zarten, saftigen Rücken der Almschweine auf Natursaftspiegel mit etwas Piment, ergänzt mit Selleriepüree, Kartoffelstroh, Kohlsprossen und Knuspergrammeln. Dazu serviere ich einen barocken **Grünen Veltliner vom Wagram** mit ein paar Jahren Reife im Reserveglas. Seine elegante Säure umschmeichelt die Fleischfasern und verleiht dem Gericht Leichtigkeit, seine komplexe Würze harmonisiert mit den erdigen Komponenten des Selleries und den ätherischen Pimentnoten, seine Mineralität gewinnt durch die leichte Salzigkeit des Gerichts an Raffinesse. Eine perfekte Kombination!



GESCHICHTE & GEGENWART

PAST & PRESENT

Grafenwörth, Ried Ritzenthal

Römisches Weinwissen

Bereits die Kelten stellten im Donauraum im 5. Jahrhundert vor Christus vergorenen Traubensaft her. Zu Beginn des 1. Jahrhunderts vor Christus besiedelten die Römer die Gegend südlich der Donau, hatten sie doch die nördliche Grenze Limes des römischen Reiches zu verteidigen, die u. a. die Provinz Noricum von den Germanengebieten trennte. Kastelle zur Überwachung des Limes befanden sich z. B. in Zeiselmauer, Tulln und Fels am Wagram. Weinkonsum gehörte zum römischen Lebensstil. Der gesetzlich geregelte Bedarf für Soldaten war enorm und wurde sowohl durch Weinimporte aus Italia gedeckt als auch durch die Auspflanzung von Weingärten, wobei die Römer weinbautechnische Neuerungen einführten wie z. B. Baumpressen, die bis ins 20. Jahrhundert verwendet wurden. Kaiser Domitian (51–96 n. Chr.) verbot die Neuanlage von Weingärten außerhalb von Italia, um Zolleinnahmen für die aus Italia exportierten Weine beibehalten zu können; etwa 200 Jahre später erlaubte Kaiser Probus (276–282 n. Chr.) den Weinanbau in zahlreichen Nordprovinzen wieder. Aus dem Heer ausgeschiedene Legionäre erhielten zur Selbstversorgung Grund und Boden und wirkten als Winzer auch in Noricum bis zum Niedergang des Weströmischen Reiches im 5. Jahrhundert.

The Romans' knowledge of wine

The Celts began making fermented grape juice along the Danube as early as the 5th century BC. In the early 1st century BC, the Romans settled in the area south of the Danube to defend the northern border of the Roman Empire, the Limes, which separated the province of Noricum from the Germanic territories. They built forts in municipalities such as Zeiselmauer, Tulln and Fels am Wagram so they could keep a watchful eye on the Limes. Wine consumption was part and parcel of the Roman lifestyle. The statutory ration for soldiers was generous and was assured by importing wine from the province of Italia and by planting vineyards. In doing so, the Romans introduced viticultural innovations such as the torculum (wine press), which was used well into the 20th century. Emperor Domitian (51–96 AD) forbade the planting of new vineyards outside Italia in order to retain customs duty for wines exported from the province. Some 200 years later, Emperor Probus (276–282 AD) allowed viticulture to resume in many northern provinces. Legionaries who left the army were given land for self-sufficiency and also worked as winegrowers in Noricum until the fall of the Western Roman Empire in the 5th century.

Bedeutung der Klöster

Das Weinwissen der Römer fand auch Eingang in die Landgüterverordnung „*Capitulare de Villis*“, die Karl der Große um 795 erließ. Sie enthält detaillierte Vorschriften, die den Wein betreffen, z. B., dass Trauben aus Gründen der Reinlichkeit nicht mit den Füßen zu treten sind oder Wein in Fässern, nicht in Schläuchen, aufzubewahren ist. Durch die Einwanderung der christlichen Franken und Bayern ab 750 erlebte der Weinbau einen Aufschwung, zwischen dem 10. und 12. Jahrhundert wurden ihre Klöster häufig mit Stiftungen und Benefizien in Österreich versorgt. Die angesiedelten Mönche brachten profunde Weinbaukenntnisse mit, schließlich hatte die Kirche einerseits einen hohen Eigenbedarf an Wein für die Liturgie und zu Tisch zu decken, andererseits war der Handel mit Wein eine wichtige Einnahmequelle. Das 1114 gegründete Stift Klosterneuburg wurde 1133 dem christlichen Orden der Augustiner Chorherren übergeben, unter deren Obhut seitdem Obst und Wein bis dato angebaut wird. Es gehört somit zu den ältesten Weingütern des Landes.

Wein setzt sich durch

Am Ende des 16. Jahrhunderts war der Donauraum das Zentrum des niederösterreichischen Weinbaus. Nach einigen Missernten verschlechterte sich jedoch die Lage und man ging vermehrt zu Bier- und Mostproduktion über. Durch die Verwüstungen des Dreißigjährigen Kriegs (1618–1648) und eine hohe Besteuerung des Weins im 17. Jahrhundert waren Anbauflächen und Konsum rückläufig. Erst mit der Liberalisierung der Wirtschaft unter Josef II. in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts verbesserte sich die Lage. Mit der Erlaubnis des freien Verkaufs für bäuerliche Produkte wurde der Grundstein für die Heurigenkultur gelegt. Daher wurden auch am Wagram im Laufe des 18. und 19. Jahrhunderts zahlreiche Kellergassen nahe an den Weingärten angelegt, um die Trauben nach der Lese möglichst rasch verarbeiten und lagern zu können. Der weiche Löss erleichterte das Graben der Keller, ebenso die natürlichen Gegebenheiten in Hohlwegen oder Hanglagen.

Erste Weinbauschule der Welt in Klosterneuburg

Der Einfall von Reblkrankheiten (Oidium, Peronospora) und der Reblaus in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts führte den österreichischen Weinbau in eine Krise. 1860 wurde in Klosterneuburg die „Erste österreichische Wein- und Obstbauschule“ gegründet, es war die erste Weinbauschule der Welt. Die an-

Importance of the monasteries

The Romans' knowledge of wine even found its way into the „*Capitulare de villis*“, a text about the governance of royal estates issued by Charlemagne in around 795. It contains detailed regulations about wine production, for instance, that grapes must not be pressed with the feet for reasons of hygiene and that wine has to be stored in barrels, not wineskins. The immigration of the Christian Franks and Bavarians from 750 onwards led to an upswing in viticulture, and between the 10th and 12th centuries, their monasteries often received endowments and benefices in Austria. The resettled monks brought with them in-depth knowledge of viticulture. After all, the church required large quantities of wine for the liturgy and to serve with food, and wine trading was also a critical source of income. Founded in 1114, Klosterneuburg Monastery was handed over to the Christian order of the Augustinian canons in 1133, under whose care fruit and wine have been cultivated ever since, making it one of the oldest wineries in the country.

Wine wins the day

In the late 16th century, the Danube region was the viticultural hub of Niederösterreich. However, this was not to last as successive bad harvests led to a shift towards beer and must production. In the 17th century, the devastation caused by the Thirty Years' War (1618–1648) and high taxation on wine caused a decline in the area under vine, as well as in wine consumption. The situation only improved with the liberalisation of the economy under Holy Roman Emperor Joseph II in the latter half of the 18th century. By allowing the unrestricted sale of farm produce, he paved the way for the culture of the *Heuriger* (wine taverns). As a result, large numbers of *Kellergassen* (streets lined with cellar buildings) were built close to Wagram's vineyards to ensure that the grapes could be processed and stored as quickly as possible following the harvest. The soft loess made it easy to dig out the cellars, as did the natural features of the sunken pathways and hillside vineyards.

Klosterneuburg – home to the world's first viticulture school

The invasion of vine diseases (Oidium, Peronospora) and vine lice in the second half of the 19th century led to a crisis in Austrian viticulture. In 1860, the world's first viticulture school – the First Austrian School of Viticulture and Fruit Growing – was founded in Klosterneuburg. The professional training on offer was intended to give winegrowers the skills to cope with the challenges of the



gebotene hochqualifizierte Ausbildung sollte die Winzer dafür rüsten, die Herausforderungen der Zeit zu meistern. 1870 wurde die Schule durch eine Forschungseinrichtung ergänzt, wo man sich vor allem mit Rebzüchtung auseinandersetzte. Etliche der dort gezüchteten Reben sind heute Teil des österreichischen Qualitätsrebsortenspiegels (u. a. Zweigelt (Rotburger), Blauburger, Roesler). Die wissenschaftliche Expertise der Institution wird weltweit geschätzt.

Grüner Veltliner liebt Löss

Die Einführung der Lenz-Moser-Hochkultur in den 1950er-Jahren veränderte den Sortenspiegel in ganz Österreich und förderte die Auspflanzung der Rebsorten Grüner Veltliner und Zweigelt (Rotburger), die sich für diese Erziehungsmethode vorzüglich eigneten und außerdem nach den entbehrungsreichen Kriegsjahren reiche Ernte versprachen. Mit einem Generationswechsel in den 1980er-Jahren fand ein Umdenken statt. Die neue Devise „Qualität statt Quantität“ brachte den Weinen nach und nach internationale Anerkennung ein und bestätigte die Entscheidung für konsequente Ertragsreduktion.

In der Weinbaugebietsverordnung 1964 wurden erstmals 13 Weinbaugebiete in Österreich festgelegt, darunter das „Donauland“, zu dem u. a. die Rebflächen des heutigen Weinbaugebiets Wagram gehörten. Erst 2007 erfolgte die Definition der heutigen Gebietsgrenzen und die Benennung in „Wagram“ nach dem gleichnamigen Höhenzug. Sie basierte auf dem Bezug des Namens zum Löss, der sich an der Urmeerkante „Wogenrain“ als Flugsand über Jahrmillionen abgelagert hat. Die Bezeichnung war für die Winzer*innen identitätsstiftend und weckte dynamische Gestaltungskraft. Unter dem Motto „Des Grünen Veltliners Lust auf Löss“ präsentieren sie Weine der wichtigsten Rebsorte des Gebiets, die die ausgezeichneten Wasserversorgungseigenschaften von Löss liebt. Auch das Bewusstsein für einen respektvollen Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen hat unter den familiär geführten Wagramer Weinbaubetrieben zu einem starken Schulterschluss geführt. Mit der gesetzlichen Verankerung der autochthonen Weißweinspezialität Roter Veltliner in der DAC-Verordnung für die Vinifizierung von Spitzenweinen aus einzelnen Rieden wurde ein Alleinstellungsmerkmal für den Wagram geschaffen, das zur Unverwechselbarkeit des gebiets-typischen Weinstils beiträgt.

times. In 1870, a research facility was added, which was primarily focused on vine breeding. Several of the vines bred there are now on Austria's list of varieties approved for the production of Qualitätswein (Zweigelt (Rotburger), Blauburger and Roesler, to name but three). The institution's scientific expertise is held in high regard worldwide.

Grüner Veltliner loves loess

The introduction of Lenz Moser's high vine training system in the 1950s changed the grape varieties used throughout Austria and promoted the planting of Grüner Veltliner and Zweigelt (Rotburger) varieties, which were perfectly suited to the new cultivation method and also promised a rich harvest after the lean war years. As the next generation of winemakers took over in the 1980s, there was a radical rethink as they shifted their focus to quality rather than quantity. This move gradually drew international acclaim for the wines and vindicated the decision to systematically reduce yields.

A 1964 ordinance defined 13 Austrian wine-growing regions for the first time, including the “Donauland”, which included the vineyards of the present-day Wagram wine-growing region. It was not until 2007 that the current territorial boundaries were set and the area was named “Wagram” after the mountain ridge of the same name. The name was chosen due to its reference to loess, which was deposited as drifting sand on the “Wogenrain”, or shores, of a primeval ocean over a period of several million years. The name gave the region's winegrowers an identity and sparked a flurry of industrious creativity. They set up an event called “Des Grünen Veltliners Lust auf Löss” (Grüner Veltliner loves loess) to showcase wines produced from the region's flagship grape variety, which thrives on loess because of the excellent supply of water it provides. An awareness of the need to treat nature and its resources with respect has also engendered a strong sense of solidarity between Wagram's family-run wine estates. The inclusion of the indigenous white-wine speciality Roter Veltliner in the DAC regulation governing the vinification of premium wines from single vineyards has created a unique selling point for the Wagram growers as it demonstrates the unmistakable regional typicity of their wines.



EINE REISE WERT WORTH A TRIP

Es ist ein Leichtes, den Charme des Wagrams zu entdecken. Die Lage zwischen Wien im Osten und Krems im Westen gewährleistet beste Erreichbarkeit der schmucken Weinorte, die in eine malerische Landschaft eingebettet sind – ob mit dem Auto, dem Fahrrad oder dem Zug. Auch wenn Wiener*innen hier gerne zwischendurch aus dem Alltag steigen, viele Tourist*innen haben den Erholungswert des Gebiets noch nicht entdeckt. Hand in Hand geht damit einher, dass hier noch wirkliche Begegnungen zwischen den Menschen stattfinden und die Uhr des Lebens etwas langsamer, gemütlicher tickt. Grund genug, sich ein paar Tage Zeit zu nehmen, um den Wagramer Wein in seinem natürlichen und kulturellen Umfeld zu erleben und sich in einem kleinen Hotel, einem romantischen Genießerzimmer oder direkt in einem Weingut einzumieten.



~ 160
Heurige
Wine taverns

Lebendige Kultur

Kulturinteressierten wird das ganze Jahr über an verschiedenen Orten ein reiches Angebot präsentiert. In Klosterneuburg, dessen Weingeschichte mehr als 2.000 Jahre zurückreicht, finden regelmäßig Ausstellungen, Konzerte und Naturführungen statt. In Tulln bietet das Römermuseum interessante Einblicke in die Zeit vor 2.000 Jahren, als die Gegend zur römischen Provinz

Discovering Wagram's charm presents no difficulty at all. Located between Vienna in the east and Krems in the west, the region's pretty wine villages, nestled in the picturesque countryside, are readily accessible by car, bicycle or train. Although a popular destination for a break among Vienna's city dwellers, the region's recreational value remains largely undiscovered by other tourists. This is one of those places where you can experience genuine human encounters and the pace of life is a little slower and much more relaxed. That's reason enough to enjoy a short stay in a boutique hotel, take a romantic luxury break or even book a room in a winery to discover and enjoy Wagram's wines in their natural and cultural environment.

A vibrant culture

Culture enthusiasts can enjoy a wealth of activities at a range of venues all year round. Exhibitions, concerts and nature tours are held regularly in Klosterneuburg, a town with a wine heritage dating back over 2,000 years. The Roman Museum in Tulln provides a fascinating insight into the period 2,000 years ago when the area was part of the Roman province of Noricum. The town's Egon Schiele Museum displays exciting original works by the acclaimed expressionist painter, who spent a third of his life here. The composer and piano maker Ignaz Pleyel was born in the hamlet of Ruppersthal, which is home to a museum in his honour along with regular concerts in the Pleyel Cultural Centre. Various local museums provide contemporary testimonies from the everyday working life of bygone centuries.

Noricum gehörte. Im Egon Schiele Museum Tulln kann man spannende Originalwerke des weltberühmten expressionistischen Malers bewundern, der ein Drittel seines Lebens in dieser Stadt verbracht hat. Im kleinen Ort Ruppersthal befindet sich im Geburtshaus des Komponisten und Klavierbauers Ignaz Pleyel ein ihm gewidmetes Museum, im Pleyel Kulturzentrum werden regelmäßig Konzerte veranstaltet. In verschiedenen Heimatmuseen sind Zeitzeugnisse aus dem Arbeitsalltag vergangener Jahrhunderte ausgestellt.

Doch es gibt auch Ausstellungen im Freien, die die Sinne beleben. Einzigartig attraktiv ist „Die Garten Tulln“, die als erste ökologische dauerhafte Landesgartenschau Europas ein beliebtes Ausflugsziel für Gartenfreund*innen ist. 70 detailverliebt angelegte Schaugärten, ein Baumwipfelweg, Veranstaltungen und eine gut sortierte Vinothek warten auf die Besucher*innen. Viel kleiner und sehr sympathisch zeigt sich die Permakulturanlage „Alchemistenpark“ in Kirchberg als „essbare Landschaft“ am Wagram. Das Naschen von Obst, Nüssen und Kräutern ist hier ausdrücklich erwünscht! Beim Wandern durch die Landschaft lässt sich auch ein gutes Stück Weinkultur ergründen, denn immer wieder trifft man auf verträumte Kellergassen, deren Weinkeller bereits vor vielen Generationen in den weichen Löss gegraben wurden. Geschichte und Geschichten dazu vermitteln gerne zertifizierte Kellergassenführer*innen, die am Wagram auch „Lössguides“ genannt werden.

Bewegung in der Natur

Wer gerne radelt, kann den Wagram auf fünf speziellen „Entdeckertouren“ erkunden. Sie führen durch gepflegte Weingärten, verwunschene Hohlwege oder an die Donau, vorbei an Schlössern oder versteckten Aussichtspunkten, entlang der beeindruckenden Wagramkante oder auf exponierte Höhenzüge. Dank eines intelligenten Fahrradverleihsystems kann man an verschiedenen Stationen ein Rad ausleihen oder zurückgeben, ohne an den Ausgangspunkt der Fahrt zurückkommen zu müssen. Ein Gefühl von Abenteuer vermitteln Kanu-Touren auf renaturierten Seitenarmen der Donau, das stille Dahingleiten durch Europas größte geschlossene Fluss-Au verheißt ein unvergessliches Erlebnis. Im Sommer kann man sich in zahlreichen Bädern oder Naturgewässern erfrischen.

Am Ende des Tages hat man die süße Qual der Wahl, wo man sich bei einem gepflegten Glas Wein stärken möchte: in einem

There are also outdoor exhibitions to enliven the senses. The unique and beautiful “Die Garten Tulln” is Europe’s first permanent ecological horticultural show, which makes it a favourite day out among gardening enthusiasts. Visitors can enjoy 70 intricate show gardens, a tree-top walk, events and a well-stocked wine cellar. The Alchemist’s Park in Kirchberg is a smaller but equally charming permaculture site that serves as an “edible landscape” on the Wagram ridge, where visitors are actively encouraged to snack on fruit, nuts and herbs. Enjoying a hike through the landscape is an excellent way to learn more about wine culture, especially strolling along the many idyllic *Kellergassen* – streets lined with cellar buildings that were carved out of the soft loess many generations ago. Certified *Kellergassen* guides, also known as “loess guides” in the Wagram region, are happy to impart the region’s history and regale visitors with anecdotes.



~ 100 km

Wanderwege
Hiking trails

Enjoying the great outdoors

Keen cyclists can explore the Wagram on five dedicated discovery routes that meander through well-tended vineyards, enchanted sunken pathways or along the Danube, past castles and hidden vantage points, along Wagram’s impressive fault scarp or on top of prominent ridges. A smart rental bike system means that you can rent or return a bike at various stations without having to return to the starting point. Taking a canoe trip on re-naturalised tributaries of the Danube conveys a sense of adventure. Gliding quietly along Europe’s largest enclosed floodplain promises to be an unforgettable experience. In summer, visitors can take a refreshing dip in one of the region’s many swimming pools or natural lakes.



~ 200 km

Radwege
Cycle trails

When it comes to rounding off the day with a relaxing glass of fine wine, visitors are spoiled for choice: *top* restaurants, quaint

Top-Restaurant, einem gediegenen Gasthaus oder in einem der vielen familiär und gastfreundlich geführten Heurigen mit regionalen Köstlichkeiten. WeinGenuss-Taxis ermöglichen einen sicheren Heimweg.

Dem Wein begegnen

Einen guten Überblick über die Weine vom Wagram kann man sich in der Gebietsvinothek Weritas in Kirchberg verschaffen und sich zudem kulinarisch verwöhnen lassen. Auch die Winzer*innen öffnen gerne die Kellertür für interessierte Kund*innen, um bei einem fachkundigen Gespräch ihr Weinsortiment zu zeigen. Vergnügen versprechen zudem zahlreiche kleinere und größere Weinveranstaltungen in den warmen Jahreszeiten wie z. B. der Wagramer Weincup, der Wagramer Weinsommer oder Weinherbst.

Das Highlight ist der Wagramer Lössfrühling. Im Rahmen der Auftaktveranstaltung „wagram abhof“ Ende April laden über 100 Weingüter zur größten Weinkost des Jahres, bevor an allen Tagen im Mai Weinliebhaber*innen ein breit gefächertes Programm geboten wird. Ob bei Naturführungen, kulturellen Veranstaltungen, Picknicks, Bauernmärkten oder beim Weindinner – es ist immer der frische Wagramer Wein mit saftigem Trinkfluss, schmelziger Frucht und Würze, der als Hauptdarsteller brilliert.

guest houses or one of the many welcoming, family-run *Heuriger* wine taverns serving traditional regional fare are all equally as inviting. WeinGenuss taxis bring visitors safely back to their accommodation.

Experiencing Wagram's wines

The Weritas wine shop in Kirchberg provides an excellent overview of wines from Wagram and also serves delicious food. Winegrowers are also happy to open their cellar doors to potential customers, showing them their range of wines and sharing their expertise. Visitors can also enjoy a wide range of small to large-scale wine events during the summer months, such as the Wagramer Weincup, the Wagramer Weinsommer and the Weinherbst.

Highlight of the year is “Wagram loess spring”. During “wagram abhof”, the opening event of the season in late April, over 100 wineries host the largest wine tasting of the year, which kicks off a diverse programme of events that are held every day throughout May. These include nature tours, cultural events, picnics, farmers’ markets and wine dinners, all dedicated to the main stars of the show – fresh, juicy and quaffable Wagram wines with fruit and spice that simply melt on the palate.



365 Tage / Days

Weinerlebnis
Wine experience



Termine / Dates
Information




wagram.at







WEITERFÜHRENDE LINKS LINKS FOR MORE INFORMATION

oesterreichwein.at
austrianwine.com

 [oesterreichwein](https://www.facebook.com/oesterreichwein)
 [austrianwine](https://www.facebook.com/austrianwine)
 [austrianwine](https://www.instagram.com/austrianwine)

weinniederoesterreich.at
 [weinniederoesterreich](https://www.facebook.com/weinniederoesterreich)
 [weinniederoesterreich](https://www.instagram.com/weinniederoesterreich)

wagram.at
 [wagram.at](https://www.facebook.com/wagram.at)
 [wagram.at](https://www.instagram.com/wagram.at)



Weinlese bei Feuersbrunn

Quellen References

Anderson Kym, Nelgen Signe: Which winegrapes are grown where?
A global empirical picture, University of Adelaide Press, 2020
BMLRT – Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
BMLRT nach INVEKOS (Stand 31. Mai 2022)
climate-data.org
wetterkontor.de
Klinger Willi, Vocelka Karl (Hrsg.): Wein in Österreich: Die Geschichte
(Wine in Austria: The History), Brandstätter Verlag, Wien 2018
oesterreichwein.at
Österreichischer Weinbauverband
ÖWM: Österreich Wein intensiv, Stand April 2022
riedenkarten.at
Verein Tourismus & Regionalentwicklung Region Wagram,
[regionwagram.at / donau.com](https://regionwagram.at/donau.com)
zamg.ac.at: Jahrbuch

Impressum Imprint

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt
Editor and responsible for the content
Österreich Wein Marketing GmbH
Austrian Wine Marketing Board

Regionales Weinkomitee Wagram
Regional Wine Committee Wagram
Projektleitung, Redaktion & Konzept
Project management, editing & concept
Burian Gabriele – weinimword.at

Grafische Gestaltung
Graphic design
Hawle Hannes – hanneshawle.at

Autoren
Authors
Burian Gabriele
Dejnega Daniela

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

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

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