

WEINVIERTEL

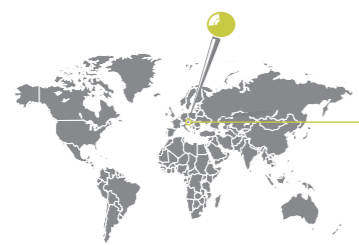
WO DAS PFEFFERL WÄCHST

HOME OF GRÜNER VELTLINER



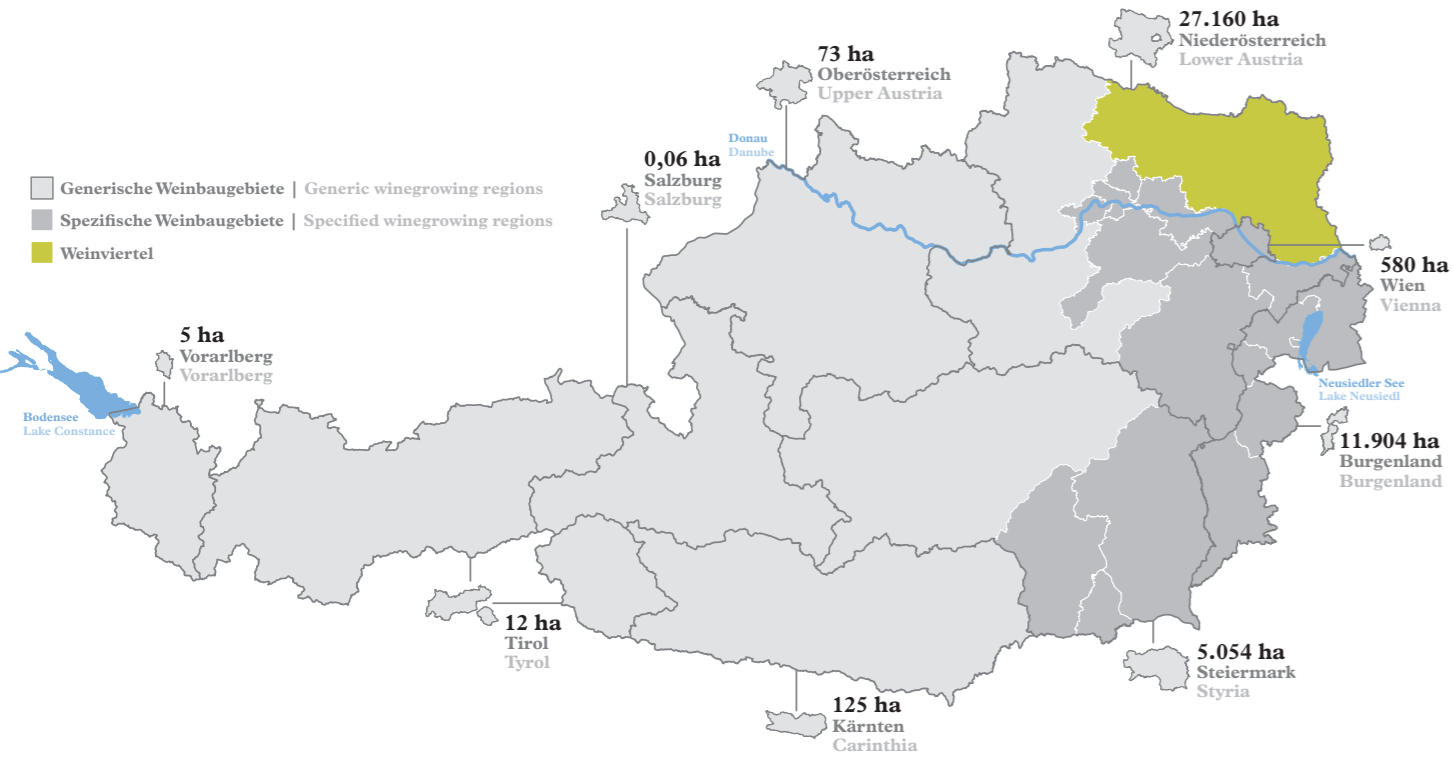
ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

WEIN IN ZAHLEN WINE IN NUMBERS



Weinbaufläche
Vineyard area
~ 4,5 Millionen ha
million ha

Österreich
Austria
44.913 ha
1% der weltweiten Weinbaufläche
of worldwide vineyard area



Wissenswertes zum österreichischen Weinanbau Interesting facts about Austrian winegrowing

~ 2,4 Mio. hl
Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest

~ 4.000
Flaschenabfüller > 5.000 l
Bottlers > 5,000 l

15,9 %
Bio- & biodynamische Bewirtschaftung
Organic & biodynamic farming

15,2 %
Zertifiziert nachhaltige Bewirtschaftung
Certified sustainable farming

Niederösterreich
Lower Austria
27.160 ha

8 spezifische Weinbauggebiete
in Niederösterreich
8 specific wine-growing regions
in Lower Austria

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

Rebsorten in Niederösterreich * Grape varieties in Lower Austria *



21.132 ha **6.028 ha**

76,8 %
Weißwein / White wine

- Grüner Veltliner 49,1 %
- Riesling 6,6 %
- Welschriesling 4,2 %
- Müller Thurgau 3,3 %
- Chardonnay 2,8 %
- Weißburgunder 2,6 %
- sonstige / other 9,3 %

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

21,4 %
Rotwein / Red wine

- Zweigelt 13,0 %
- Blauer Portugieser 1,9 %
- Blauburger 1,4 %
- St. Laurent 1,1 %
- Pinot Noir 1,1 %
- sonstige / other 3,7 %

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

Weinviertel
14.001 ha



● Bekannte Weinbauorte / Well-known viticultural towns

Die Erfolgsgeschichte des Weinlands Österreich basiert einerseits auf dem unablässigen Qualitätsstreben der Winzer, andererseits auf dem Siegeszug einer autochthonen Rebsorte: des Grünen Veltliners. Er findet sich als Allrounder in Sachen Speisenbegleitung mittlerweile weltweit auf den Weinkarten von Top-Restaurants. Als seine Heimat gilt Österreichs größtes Weinbauggebiet, das Weinviertel. Hier hat der Anbau dieser Rebsorte eine weit zurückreichende Tradition und nimmt etwa 7.000 ha Weinbaufläche ein. Anders gesagt: Hier wächst in etwa jeder dritte Rebstock Grüner Veltliner der Welt!

Dass Herkunft das wichtigste Kriterium für Wein auf dem Weltmarkt ist, haben die Winzer des Weinviertels früh erkannt. So kam der erste österreichische Wein mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus dem Weinviertel: Trocken ausgebauter Grüner Veltliner wird seit dem Jahrgang 2002 in der gebietstypisch pfeffrig-frischen Variante als Weinviertel DAC vermarktet, seit dem Jahrgang 2009 in fülliger, würziger Spielart als Weinviertel DAC Reserve und seit Jahrgang 2020 als Große Reserve, die sich durch Schmelz und dichte Struktur auszeichnen. Herkunft und Stil sind auf der Kapsel und dem Etikett jeder Flasche klar erkennbar.

WEIN IM WEINVIERTEL WINE IN WEINVIERTEL

Rebsortenverteilung Share of grape varieties

Weißwein / White wine
Grüner Veltliner 50 %
sonstige / other 28 %
Rotwein / Red wine
Zweigelt 13 %
sonstige / other 8 %

~ 0,78 Mio. hl
Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest

~ 2.750
Weinbaubetriebe
Wine producers

The success of Austria as a wine-growing country is based on the relentless pursuit of quality by winegrowers, coupled with the triumph of an indigenous grape variety – Grüner Veltliner. It is a versatile grape when it comes to accompanying food and now features on the wine lists of leading restaurants across the globe. The variety originates from Austria's largest wine-growing region, the Weinviertel. The cultivation of Grüner Veltliner has a long-standing tradition in this region and accounts for an area under vine of some 7,000 hectares. To put it another way, this region is home to around one third of the world's Grüner Veltliner vines!

The winegrowers in the Weinviertel were quick to recognise that the origin of a wine is the most important factor on the world market. This is why the first Austrian wine with a protected designation of origin came from the Weinviertel. Since the 2002 vintage, dry Grüner Veltliner in the regionally typical fresh, peppery version has been marketed under the designation Weinviertel DAC, since the 2009 vintage in a full bodied, spicy variety as Weinviertel DAC Reserve and from the 2020 vintage on as Große Reserve – characterised by its mellow mouthfeel and dense structure. The origin and style are clearly marked on the capsule and label of each bottle.

NIEDERÖSTERREICH
LOWER AUSTRIA 4

KLIMA
CLIMATE 6

LANDSCHAFT & BÖDEN
LANDSCAPE & SOILS 10

GRÜNER VELTLINER
GRÜNER VELTLINER 14

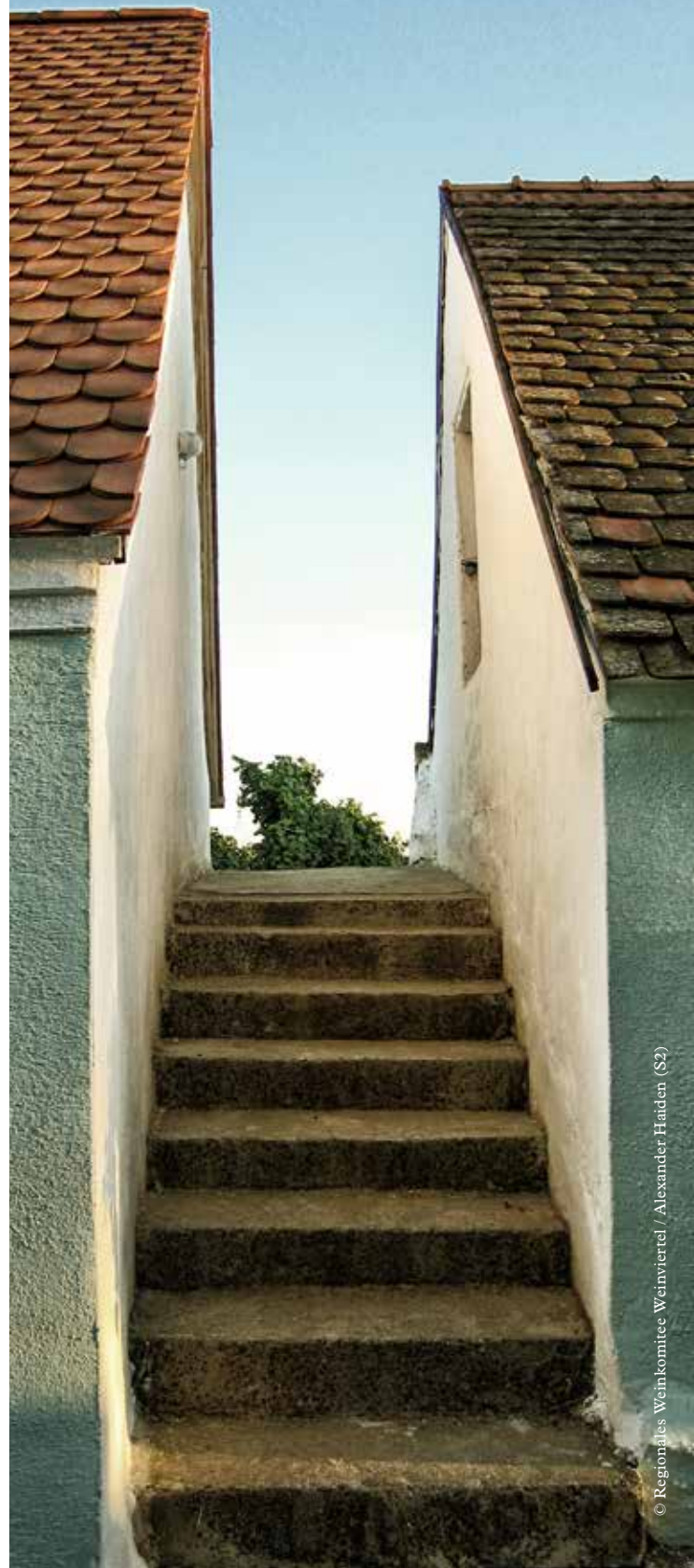
WEINVIERTEL DAC
WEINVIERTEL DAC 17

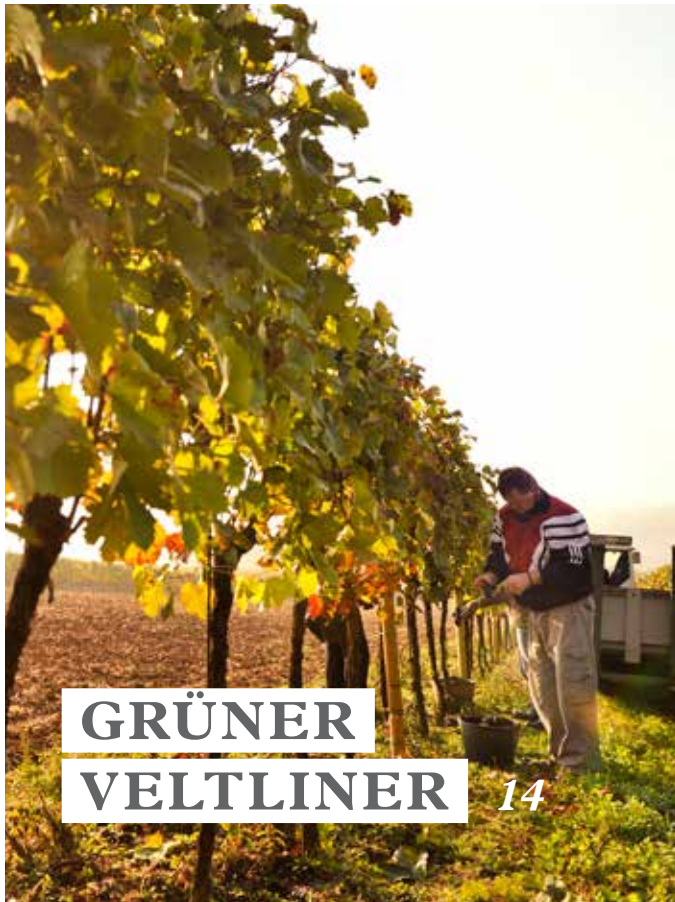
REBSORTENVIELFALT
DIVERSITY OF GRAPE VARIETIES 20

WEIN & SPEISEN
WINE & FOOD 23

GESCHICHTE & GEGENWART
PAST & PRESENT 30

EINE REISE WERT
WORTH A TRIP 34





**GRÜNER
VELTLINER** 14



**GESCHICHTE
HISTORY** 30



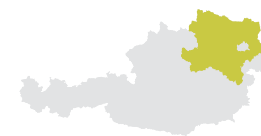
**WEIN & SPEISEN
WINE & FOOD** 23



WEINVIERTEL DAC 17



**EINE REISE WERT
WORTH A TRIP** 34



NIEDERÖSTERREICH

LOWER AUSTRIA

Prottes

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 malerisch durch die Landschaft und ist für die angrenzenden spezifischen Weinbaugebiete ein maßgeblicher Klimafaktor. Entsprechend der verschiedenen geografischen Gegebenheiten und der beachtlichen Weinbaufläche Niederösterreichs, die etwa 60 % der Weinbaufläche Österreichs ausmacht, ist die Vielfalt von Weinstilen aus mehr als 30 Rebsorten groß.

Neben dem Weinviertel, das mit 14.001 ha mehr als 50 % der Weinbaufläche Niederösterreichs bedeckt und somit sogar das größte spezifische Weinbaugebiet Österreichs ist, liegen weitere sieben Weinbaugebiete in Niederösterreich. Sechs der insgesamt acht Gebiete sind aktuell DAC-Weinbaugebiete, in denen klare Regeln festlegen, welche Weine unter dem Eigennamen des Weinbaugebiets vermarktet werden dürfen. Diese Regeln betreffen die zugelassenen Rebsorten, die Stilistik der Weine samt

Niederösterreich is Austria's largest generic wine-growing region. It encircles Vienna and also borders on Upper Austria, north-eastern Styria and Burgenland within Austria. Its international neighbours are the Czech Republic to the north and Slovakia to the east. The Danube flows as a lifeline picturesquely from west to east through the landscape. The river also plays a key role in the climate of the adjacent wine-growing regions. In keeping with the diverse geographical features and the sizeable vineyard area in Niederösterreich, which accounts for around 60% of Austria's area under vine, it is home to a large variety of wine styles from more than 30 grape varieties.

In addition to the 14,001 hectare Weinviertel – which is the largest specific wine-growing region in Austria and accounts for more than 50% of the vineyard area in Niederösterreich – there are seven other specific wine-growing regions in Niederösterreich. Six of the eight regions are currently DAC wine-growing regions, in which clear rules define which wines may be marketed under the name of the wine-growing region. These rules concern the permitted grape varieties, the style of the wines – including

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

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

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

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



27.160 ha

Weinbaufläche
Vineyard area



~ 6.200

Weinbaubetriebe
Wine producers



~ 1,44 Mio. hl

Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest



KLIMA

CLIMATE

Radlbrunn

Wie alle österreichischen Weinbaugebiete zählt das Weinviertel zur zweitkältesten von sieben nach ihrer klimatischen Eignung für den Weinbau definierten Zonen in Europa. Im Übergangsbereich von einem feucht-milden atlantischen Klima hin zu einem trockenen kontinental-pannonischen Klima bietet sich dem Weinbau ein „Cool Climate“. Das Weinviertel befindet sich am Westrand der pannonisch geprägten Klimazone im Osten Österreichs und ist charakterisiert durch kontinentale Einflüsse mit warmen, trockenen Sommern und kalten, schneearmen Wintern. Sonnige Herbsttage, kühle Winde aus dem Norden und deutliche Tag-Nacht-Temperaturunterschiede schaffen die Voraussetzung für frische, aromaintensive Weine.

Kleinklimatische Vielfalt

Im Süden begrenzt das Weinviertel die Donau, im Norden die tschechische und im Osten die slowakische Grenze, im Westen der Manhartsberg. Besonders im westlichen Weinviertel – mit der Stadt Retz als Zentrum – gibt es nur sehr wenig Niederschlag, jährlich etwa 500 Millimeter. Im Jahr 2018 war Retz sogar der absolut trockenste Ort in Österreich, mit einer Regenmenge von nur 386 Millimetern. Die Trockenheit um Retz ergibt sich aus der Lage am Fuß des Manhartsbergs, dessen Osthang völlig

Like all Austrian wine-growing regions, the Weinviertel is in the second-coldest of seven zones in Europe defined by their climatic suitability for viticulture. In the region where a humid, mild Atlantic climate gives way to a dry, continental climate with Pannonian elements, viticulture benefits from a cool climate. The Weinviertel is located on the western edge of the Pannonian climate zone in eastern Austria and is characterised by continental influences that bring warm, dry summers and cold winters with little snow. Sunny autumn days, cool winds from the north and significant fluctuations in the daytime and nighttime temperatures create perfect conditions for fresh wines with intense aromas.

Microclimatic diversity

The Weinviertel borders the Danube in the south, the Czech border to the north and the Slovakian border to the east, while the Manhartsberg ridge forms the eastern fringe. There is precious little precipitation in the region – only about 500 millimetres per year, especially in the western Weinviertel with the town of Retz as its capital. Retz was the driest place anywhere in Austria in 2018, with only 386 millimetres of rainfall. The dryness of the region around Retz is the result of its location at the foot of the Manhartsberg ridge, whose eastern flank is completely in the rain

im Regenschatten liegt. Das hügelige Relief des westlichen Weinviertels zwischen 200 und 400 Metern Seehöhe bedingt kleinklimatische Unterschiede, die neben der Vorherrschaft des Grünen Veltliners auch rote Rebsorten begünstigen – speziell im Pulkautal, rund um die Weinorte Haugsdorf und Jetzelsdorf, sowie in der Kessellage von Mailberg. Klimatisch begünstigte „Rotweininseln“ gibt es auch im Nordosten, und zwar die Orte Herrnbaumgarten und Schrattenberg.

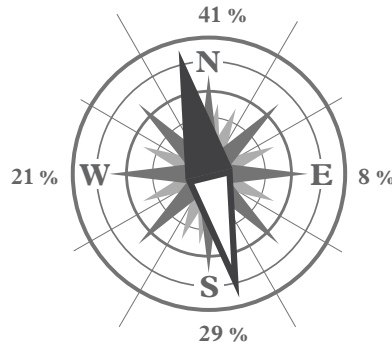
In Retz lag die Jahresmitteltemperatur für den Zeitraum 2009 bis 2019 bei 10,49 °C. Die Sonne scheint hier rund 1.968 Stunden pro Jahr, weiter im Osten ist es noch eine Spur wärmer. In Poysdorf im nordöstlichen Weinviertel beträgt die Jahresmitteltemperatur 10,55 °C bei einer Sonnenscheindauer von jährlich 2.084 Stunden. Zum Ausgleich gibt es in Poysdorf aber etwas mehr Regen, denn die mittleren Jahresniederschläge (2009 bis 2019) summieren sich auf 578 Millimeter. Weiter südöstlich, rund um Mannersdorf, rückt die Ebene des Marchfelds näher und der pannonische Einfluss wird stärker. Hier strömen im Süden und Südosten sehr warme Luftmassen aus der pannonischen Tiefebene ein. In der Stadt Wolkersdorf nahe Wien liegt die Jahresmitteltemperatur des vergangenen Jahrzehnts bei 11 °C, die Regenmenge bei 557 Millimeter pro Jahr.

shadow. The hilly landscape of the western Weinviertel, which is 200 to 400 metres above sea level, causes microclimatic differences that, in addition to the predominance of Grüner Veltliner, also favour red grape varieties. This is particularly true in the Pulkau valley, around the viticultural villages of Haugsdorf and Jetzelsdorf, and in the valley basin of Mailberg. Red wine “islands” with favourable climatic conditions can also be found in the northeast, in particular the villages of Herrnbaumgarten and Schrattenberg.

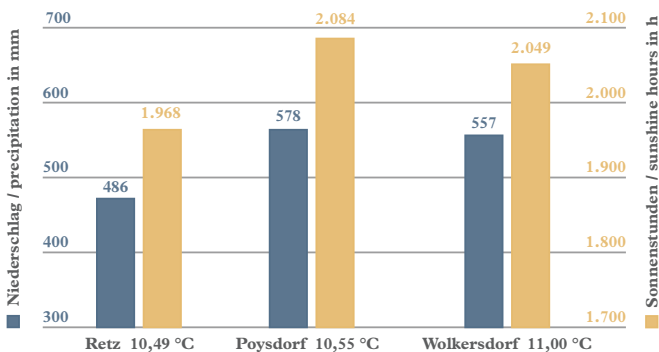
In Retz, the annual average temperature for the period between 2009 and 2019 was 10.49°C. The sun shines for 1,968 hours per year here, but temperatures further east are a little warmer. In Poysdorf in the northeastern Weinviertel, the annual average temperature is 10.55°C with total annual sunshine of 2,084 hours. However, there is a little more rain in Poysdorf, where the average annual precipitation between 2009 and 2019 was 578 millimetres. Further to the southeast, around Mannersdorf, the Marchfeld plain encroaches and the Pannonian influence grows. Very warm air masses flow in from the Pannonian plain in the south and southeast. In the town of Wolkersdorf near Vienna, the annual average temperature for the past decade has been 11°C, coupled with annual rainfall of 557 millimetres.



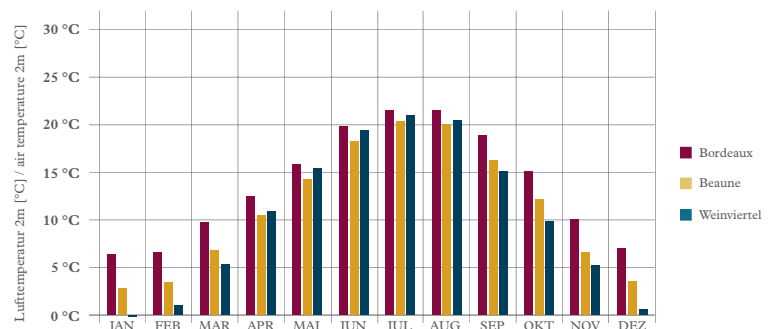
Ø 2009–2019
Anteil Windrichtungen
Distribution of wind directions

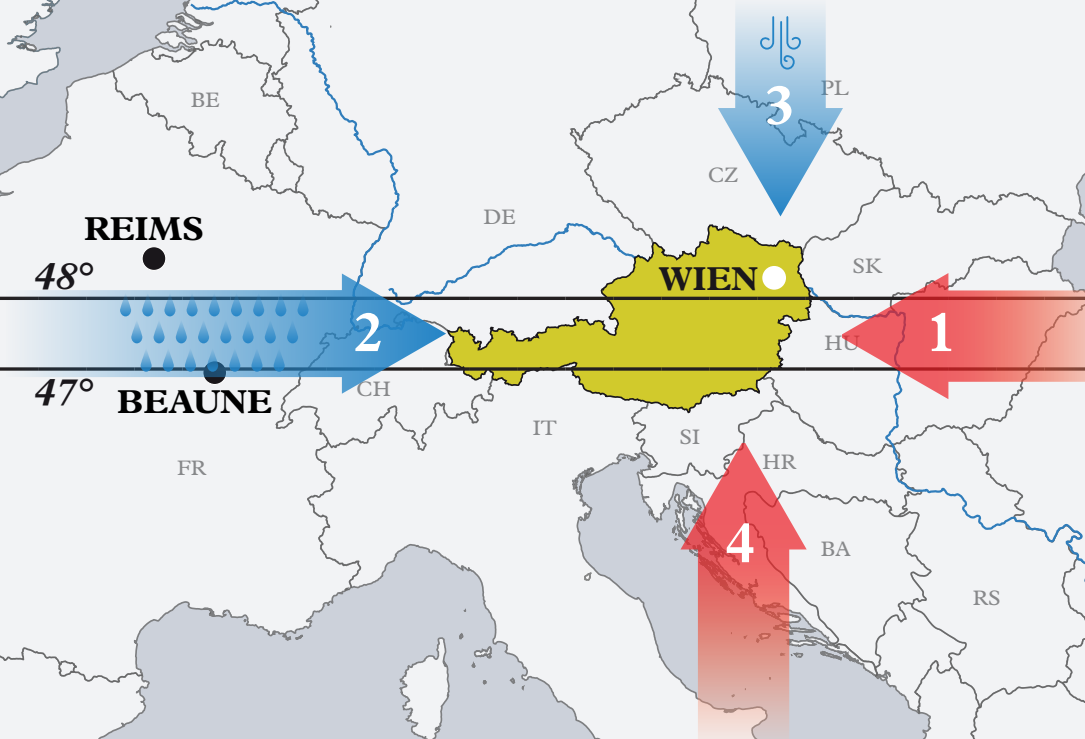


Ø 2009–2019
Niederschlag, Sonnenstunden, Temperatur
Precipitation, sunshine hours, temperature



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

Zukunft beginnt jetzt

Die Klimaerwärmung bedeutet für den Osten Österreichs nicht nur generell eine Zunahme der Temperaturen, sondern auch der Trockenheit und des Wassermangels. Im Weinbau äußert sich dies durch frühzeitige Reife, hohe Zuckergrade, niedrigere Säure- und potenziell hohe Alkoholgehalte. Ein früherer Austrieb der Reben erhöht das Spätfrostrisiko, auch mit zunehmender Hagelgefahr ist zu rechnen. Als erfahrene Weinbauern, die in und mit der Natur arbeiten, bieten sich den österreichischen Winzern jedoch viele Möglichkeiten, auf diese Veränderungen zu reagieren. Dazu zählt zum Beispiel eine frühere Lese. Auf die intensivere Sommerhitze antworten immer mehr Winzer mit weniger Entblätterung in der Traubenzone, damit die Beeren beschattet bleiben. Bei der Neuanlage von Weingärten könnte man in Zukunft in die Höhe oder auf nördlich ausgerichtete Hänge ausweichen – wo es möglich ist. Auch aus Südeuropa oder wärmeren Anbaugebieten der neuen Welt beziehen die Weinviertler Winzer Know-how, um sich den Herausforderungen der Klimaerwärmung zu stellen. Sie setzen auf langfristige Lösungsansätze und sind zuversichtlich, dass der Grüne Veltliner auch noch für die nächsten Generationen das Markenzeichen des Weinviertels bleibt.

Future starts now

For eastern Austria, global warming means not only a general increase in temperatures, but also drought and water shortages. In viticulture, this is manifested in early maturity, high sugar levels, lower acidity and potentially high alcohol content. The earlier budding of vines puts them at increased risk from a late frost, and there is also a greater chance of hail. However, as experienced winegrowers working in and with nature, Austrian wineries have a myriad of ways in which they can react to these changes, for instance through an earlier harvest. An increasing number of winegrowers are responding to the intense summer heat by reducing defoliation in the grape zone to ensure that the berries remain shaded. When planting new vineyards, it may be necessary to move to higher ground or to north-facing slopes in future – where this is possible. The Weinviertel winegrowers can also draw on expertise from southern Europe and warmer New World wine-growing regions in order to tackle the challenges posed by global warming. They are turning their attention to long-term solutions and remain confident that Grüner Veltliner will continue as the definitive brand name of the Weinviertel for generations to come.





LANDSCHAFT & BÖDEN

LANDSCAPE & SOILS

Falkenstein

Vorhang auf für die abwechslungsreiche Naturlandschaft des Weinviertels! Vielerorts schmeicheln sanft wogende grüne Wein­gärten, archaisch anmutende Hohlwege und romantische Kellergassen dem Blick des Betrachters. Dann wieder heben sich schroff felsige Hügelketten von der Landschaft ab, geprägt von Wäldern und steppenartigen Wiesen. Reste ehemaliger Feuchtgebiete finden sich entlang der Flüsse Schmida und Pulkau. Die Auen entlang der Flüsse March und Thaya wurden zu bedeutenden Europaschutzgebieten erklärt, ebenso wie die Weinviertler Klippenzone, um die biologische Vielfalt von wildlebenden Tieren und Pflanzen in ihren natürlichen Lebensräumen zu erhalten.

Weite Teile des Weinviertels werden ackerbaulich genutzt, denn der Boden ist fruchtbar. Seit Generationen wird hier Getreide und vor allem Gemüse angebaut: Erdäpfel, Zwiebeln, Kürbisse, der berühmte Marchfeldspargel und mehr. Auch Obst gedeiht hier vortrefflich. Wenig bekannt ist, dass das Weinviertel mit 325 Hektar das größte Marillen-Anbaugebiet Österreichs ist. Außerdem erstreckt sich über das gesamte Weinviertel ein großes Niederwildrevier. Besonders Feldhasen lieben die weiten Felder, zwischen den Rebzeilen fühlen sich Fasane und Rebhühner wohl. Kurz: Mensch und Natur leben in diesem intakten Ökosystem harmonisch miteinander.

Gesteine und Böden

Das Weinviertel zeigt sich als geologisches Bindeglied in Zentral­europa, liegt es doch am Übergang zwischen Alpen und Karpaten. Es wird zum Vorland der Alpen gerechnet, deren Gesteine (z. B. Kalke, Mergel, Sandsteine oder Konglomerate) überwiegend im Erdmittelalter entstanden. Über Millionen Jahre hinweg lagerten sich im Weinviertel über harten Gesteinen eine große Vielfalt von lo-

Curtain up for the diverse natural landscape of the Weinviertel! In many places, visitors can gaze upon gently undulating green vineyards, archaic-looking sunken pathways and romantic *Kellergassen* (streets lined with wine cellar buildings). These give way to rugged rocky ridges rising above the landscape, characterised by forests and steppe-like meadows. The remnants of former wetlands can be found along the rivers Schmida and Pulkau. In an effort to preserve the biodiversity of wild flora and fauna in their natural habitats, the floodplains along the rivers March and Thaya have been designated protected European nature reserves, as well as the white Weinviertel's limestone cliffs.

Large parts of the Weinviertel are used for agriculture due to its fertile soil. Cereals, and in particular vegetables, have been grown here for generations. The main crops include potatoes, onions, pumpkins and the famous Marchfeld asparagus. Fruit also thrives here. It is a little-known fact that the Weinviertel is Austria's largest apricot-growing region, with 325 hectares dedicated to the fruit. In addition, a sizeable small game district stretches across the entire Weinviertel. Brown hares in particular love the wide fields, while pheasants and partridges can often be found foraging between the rows of vines. In other words, man and nature cohabit in harmony in this pristine ecosystem.

Rocks and soils

The Weinviertel is a geological link in Central Europe, at the point where the Alps and the Carpathians merge. It is a foreland to the Alps, which are predominantly formed by rocks (e.g. limestone, marl, sandstone and conglomerate) from the Mesozoic Era. Over millions of years, various loose layers such as gravel, sand, clay and marl have gradually been deposited upon hard rock, which

ckeren Gesteinen (z. B. Kies, Sand, Ton, Mergel) ab, die den geologischen Untergrund bilden. Durch Verwitterung dieses Untergrunds entsteht die Bodenschicht, wobei für deren Zusammensetzung auch Klima, Wasser und Bodenlebewesen von Bedeutung sind. Die Bildungsprozesse der heutigen Böden begannen vor etwa 10.000 Jahren. Erst die Böden schaffen die Voraussetzung für das Wachstum von höheren Pflanzen wie dem Wein: Im Boden finden die Wurzeln Halt, Wasser, Sauerstoff und natürlichen Nährstoffgehalt, der aus dem darunter liegenden Ausgangsgestein stammt.

Löss, vom Winde verweht

Gerne wird das Weinviertel als „Lössland“ bezeichnet, da der Löss wie ein weicher Mantel über weite Flächen alle älteren Gesteinsschichten verhüllt. Besonders markant sind die gelb- oder ockerfarbigen steilen Wände im Löss entlang von Hohlwegen und Kellergassen. Genau genommen ist er eine vom Wind verfrachtete Ablagerung (kalkhaltige, sandige Sedimente), die während der letzten 2,5 Millionen Jahre meist von Flussterrassen aus den Voralpen in die Niederungen des Weinviertels geblasen wurden. Da Löss Wasser gut speichert und ein ausgewogenes Nährstoffangebot aufweist, ist er die Grundlage für fruchtbare Böden. Grüner Veltliner liebt Löss, dieser verleiht den Weinen rasche Zugänglichkeit, kräftige Würze, üppige Frucht, Schmelz und Extrakt.



Weiters trifft man auf Ablagerungen wie Kies, Sande, Tone, die den darauf wachsenden Reben sensorische Informationen für den Wein mitgeben. Auch wenn sich dieser Einfluss nicht messen lässt, kann man die Unterschiede doch schmecken: Weine von kristallinem Gestein im Untergrund sind würzig und finessenreich, vom Sandstein kommt ein milderer Typ und Kalk betont sanft die Struktur eines Weines, macht ihn subtil und geschmeidig. Fünf große geologische Einheiten prägen den Weinviertler Unterboden, sie verlaufen in Süd-Nord-Ausrichtung von Westen nach Osten.

explains how the geological underground in the Weinviertel came about. Weathering of the geological underground created the soil layer, the composition of which is also determined by climate, water and soil biota. Today's soils were formed through processes that began some 10,000 years ago. It is the soil that creates the conditions for the growth of higher plants such as vines. The roots gain a foothold in the soil and draw up water, oxygen and natural nutrients from the underlying bedrock.

Loess – Gone with the Wind

The Weinviertel is commonly referred to as “loess land”, because in large areas, loess forms a soft cloak over the older layers of rock. The yellow-ochre coloured loess walls that line the sunken pathways and *Kellergassen*, are particularly striking. More precisely, loess

is a wind-borne deposit of calciferous, sandy sediment, which has mainly blown from river terraces of the foothills of the Alps into the lowlands of the Weinviertel over the last 2.5 million years. Loess is adept at storing water and has a balanced nutrient supply, which makes it an ideal basis for fertile soils. Grüner Veltliner loves loess – it makes the wines instantly

approachable and lends them a dense spiciness, rich fruitiness, mellowness and extract.

The region is also dotted with deposits of gravel, sand and clays, all of which provide sensory information for the wine through the vines that grow on them. One may not be able to quantify this influence, but the differences can certainly be discerned on the palate. Wines that originate from crystalline rock in the subsoil are spicy and packed with finesse. Sandstone results in a milder wine type, and limestone gently emphasises the structure of a wine by making it subtle and mellow. The Weinviertel subsoil is characterised by five geological units, which run in a south-north direction from west to east.



Granit / granite



Kies & Sand / gravel & sand



Kalk / lime

Böhmische Masse

Ganz im Westen befindet sich die Böhmisches Masse. Als Sammelbezeichnung für deren kristalline Gesteine wie Granit, Gneis und Schiefer hat sich umgangssprachlich der Begriff „Urgestein“ eingebürgert. Vor allem rund um die Stadt Retz und in Maissau findet man 600 Millionen Jahre alten Granit, der da und dort durch die Verwitterung in bizarren Kuppen aus der Landschaft ragt.

Molassezone

Der größte Teil des westlichen Weinviertels besteht aus lockeren Sedimentgesteinen wie Ton, Schluff, Sand, Kies und Kalk. Die ältesten stammen von Ablagerungen fossilreicher Sedimente des Molassemeeres im Randbereich zur Böhmisches Masse. Daraus bildeten sich örtlich Sandsteine, die für Gebäude und Skulpturen verwendet wurden. In ehemals küstennahen, kaum verfestigten Sanden wurden u.a. in Retz ausgedehnte Kelleranlagen angelegt.

Waschbergzone

Die Waschbergzone verläuft als schmales Klippenband und Begrenzung zwischen dem westlichen und östlichen Weinviertel. Sie zieht sich von Stockerau im Süden über die Leiser Berge und Falkenstein nach Norden. Durch gebirgsbildende tektonische Kräfte kam es vor 17 Millionen Jahren zur Hochschürfung von Kalkklippen aus dem Untergrund. Die weißen Kalkklippen der Leiser Berge, Staatz und Falkenstein geben Einblick in die geologische Geschichte.

Bohemian Massif

The Bohemian Massif is located in the west. The term “primary rock” has become a common colloquial way of describing crystalline rocks including granite, gneiss and slate. Six hundred million-year-old granite is predominant, particularly around the city of Retz and in the municipality of Maissau, where a few strange weathered granite formations rise above the landscape.

Molasse Zone

The majority of the western Weinviertel consists of loose sedimentary rocks such as clay, silt, sand, gravel and limestone. The oldest deposits are fossil-rich sediments from the Molasse sea at the southern and western border of the Bohemian Massif. These consolidated locally to form sandstone, which was used for buildings and sculptures. Huge cellars were carved into former coastal sands, as seen in Retz.

Waschberg Zone

The Waschberg Zone is a narrow band of cliffs between the western and eastern Weinviertel. It extends from Stockerau in the south across the Leiser Berge (Leiser ridge of mountains), to Staatz and Falkenstein in the north. Due to tectonic movements some 17 million years ago, the limestone cliffs were pressed upwards from the underground to the surface. Thus, the white limestone of the Leiser Berge, Staatz and Falkenstein provides an insight into the geological history of the landscape.



Sandstein / sandstone



Sandschichtungen / layers of sand

Flyschzone

Die Flyschzone gehört zu den östlichen Ausläufern der Alpen und umrahmt das Korneuburger Becken. Auch der Bisamberg gehört zur Flyschzone. Ihre ockerfarbigen Sandsteine aus Tiefseeablagerungen wurden vielfach auch zum Bau von Burgen, Kirchen und Presshäusern im südlichen Weinviertel verwendet. Flysch bezeichnet Gesteine, die zum Rutschen neigen, da sie aus einer Wechsellagerung harten Sandstein- und weicheren Mergelschichten bestehen.

Flysch Zone

The Flysch Zone is part of the eastern foothills of the Alps and encircles the Korneuburg Basin. This geological zone also includes the Bisamberg mountain. The ochre-coloured sediments are formed from deep-sea deposits. Formerly, sandstone from the Flysch Zone was used to build castles, churches and wine press houses in the southern Weinviertel. Flysch refers to rock composed of alternating layers of hard sandstone and softer marl, which makes it predisposed to landslides.

Wiener Becken

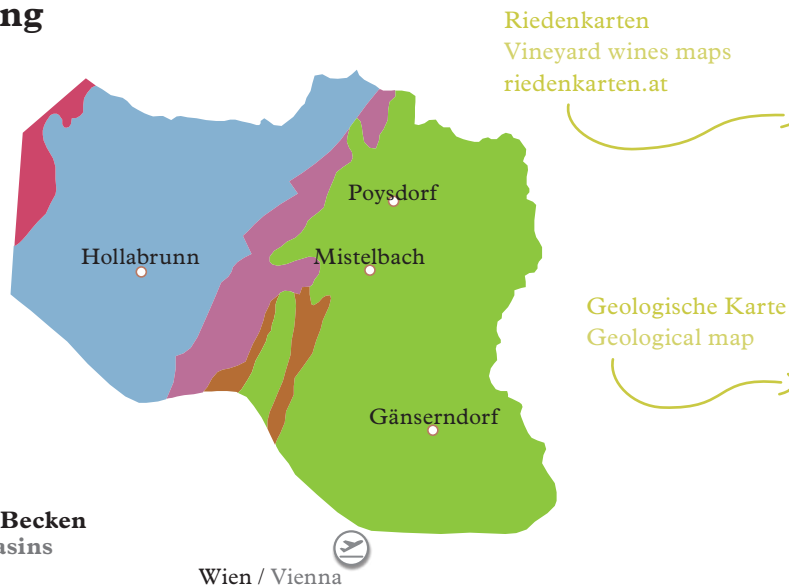
Der Osten des Weinviertels wird geologisch dem Wiener Becken zugeordnet, das sich 200 km lang vom Süden Niederösterreichs bis nach Tschechien und in die Slowakei erstreckt. Neben Löss, Lehm oder Kalkstein finden sich hier Kies, Sand und Ton in einem eigenständigen Ablagerungsraum, der durch Zerrungen und Dehnungen des Untergrundes am Übergang der Alpen zu den Karpaten entstanden ist.

Vienna Basin

From a geological perspective, the eastern area of the Weinviertel is part of the Vienna Basin, which extends 200 km from the south of Niederösterreich to the Czech Republic and Slovakia. In addition to loess, loam and limestone, this unique area is home to a great variety of sedimentary deposits, like gravel, sand and clay. These sediments belong to a depositional area that was created by the distortion and expansion of the underground at the point where the Alps meet the Carpathians.

Tektonische Gliederung Tectonic units

- Böhmische Masse**
Bohemian Massif
- Molassezone**
Molasse Zone
- Waschbergzone**
Waschberg Zone
- Flyschzone**
Flysch Zone
- Wiener & Korneuburger Becken**
Vienna & Korneuburg Basins





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 sie weder mit dem Roten Veltliner, der Hauptsorte der Veltliner-Familie, noch mit dem Frühroten Veltliner 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 des 19. Jahrhunderts in der Gegend um Retz im Weinviertel.

Der Siegeszug der Rebsorte in Österreich begann in den 1950er-Jahren. Heute ist sie die wichtigste heimische Rebsorte und wird auf rund 14.614 Hektar angebaut, was 32,5 % der gesamten österreichischen Weinbaufläche entspricht. Die größte Anbaufläche innerhalb Österreichs liegt in Niederösterreich, 49,1 % der Weinbaufläche ist hier mit Grüner Veltliner bestockt. Innerhalb Niederösterreichs wächst im Weinviertel sogar auf 50,1 % der Wein-

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 the year 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 called Grüner Veltliner on account of its ampelographic similarity to Roter Veltliner. Today we know that it is related neither to Roter Veltliner, the main variety of the Veltliner family, nor to Frühroter Veltliner. The synonym Weißgipfler shows the vine's affiliation with Rotgipfler, a white-wine speciality from the Thermenregion, which is also the product of a natural cross with Traminer. Records dating from the first half of the 19th century show that the epicentre of monovarietal cultivation of Grüner Veltliner is in the area around Retz in the Weinviertel.

The triumphal march of this grape variety in Austria began in the 1950s. Today, it is the most important domestic grape variety and is cultivated on around 14,614 hectares of land, which corresponds to 32.5% of the total vineyard area in Austria. The largest area under vine within Austria is in Niederösterreich, where 49.1% of the wine-growing area is occupied by Grüner Veltliner. Within Niederösterreich, as much as 50.1% of the vineyard area in Weinviertel is planted with Grüner Veltliner (7,016 hectares), which corresponds to roughly one third of the total global cultivation.

baupläche Grüner Veltliner (7.016 ha), was etwa ein Drittel des weltweiten Anbaus bedeutet. Seit dem legendären London Tasting 2002 (sechs Grüne Veltliner aus Österreich unter den zehn besten Weißweinen der Welt) wird Grüner Veltliner weltweit als Rebsorte wahrgenommen, die wahrhaft große Weine erbringen kann. Attraktiv ist auch sein Wert im internationalen Vergleich, den ein amerikanischer Importeur so formulierte: „Grüner Veltliner is the greatest value in the world of fine wine. The more you spend, the better the value.“ Es wird kolportiert, dass in einem New Yorker Top-Restaurant Gäste zu Beginn des 21. Jahrhunderts nach ihren Weinvorlieben in Anspielung auf den „Grünen“ gefragt wurden: „Do you like it red, white or green?“

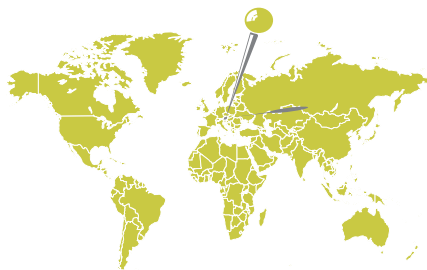
Frisch, lebendig, pfeffrig

In seiner langen Entwicklungszeit hat sich der Grüne Veltliner optimal an die Standortverhältnisse Österreichs im Allgemeinen und des Weinviertels im Besonderen angepasst. Die vielseitige Sorte erbringt unter den herrschenden geologischen und klimatischen Bedingungen je nach Ertragsregulierung, Lage und Ausbau verschiedene Weinstile: duftig-frische Weine mit knackiger Säure, große Weine, die mit Extrakt, Dichte und Lagerpotenzial punkten, sowie komplexe Prädikatsweine. Auch für hochwertige Versektung wird Grüner Veltliner aus dem Weinviertel gerne gewählt, dann zeigt er als Sekt g. U. seine Vorzüge in allen drei Stufen der österreichischen Sektpyramide: Klassik, Reserve und Große Reserve.

Since the legendary London tasting in 2002 (where six Grüner Veltliners from Austria were featured among the top ten white wines in the world), Grüner Veltliner has enjoyed a global reputation as a grape variety that produces truly great wines. Its value in comparison with its international competitors is another asset, as described by an American importer: “Grüner Veltliner is the greatest value in the world of fine wine. The more you spend, the better the value.” The story goes that, in the early 21st century, guests in a top New York restaurant were asked about their wine preferences in reference to *Grüner* (which means green) – “Do you like it red, white or green?”

Fresh, lively, peppery

During its long development period, the Grüner Veltliner has adapted perfectly to the growing conditions of Austria in general and the Weinviertel in particular. Under the prevailing geological and climatic conditions, this versatile variety produces different styles of wine depending on yield regulation, location and *élevage* – fragrant, fresh wines with crisp acidity, great wines that score points for their extract, density and storage potential, as well as complex Prädikatswein. Grüner Veltliner from the Weinviertel is also a popular choice in the production of high-quality sparkling wines, known as Sekt g.U. In this guise it shows off its advantages in all levels of the three-tier quality pyramid for Austrian Sekt: Klassik, Reserve and Große Reserve.



ha Grüner Veltliner



Anteil Gesamtweinbaupläche
Share of the entire
vineyard area



Weinviertel



~ 7.000 ha



50 %



Österreich / Austria



~ 14.600 ha



32,5 %

Welt / World



~ 19.100 ha



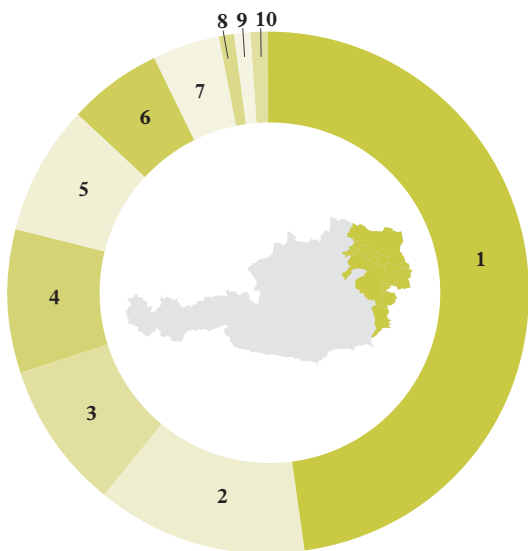
0,42 %



GRÜNER VELTLINER

Verteilung in % in Österreich

Distribution in % in Austria



1 Weinviertel	48 %	7 Traisental	4 %
2 Kamptal	13 %	8 Thermenregion	1 %
3 Kremstal	9 %	9 Carnuntum	1 %
4 Wagram	9 %	10 Wien	1 %
5 Burgenland	8 %	11 Steiermark	0 %
6 Wachau	6 %		

Wenngleich Grüner Veltliner die gute Wasserversorgung tiefgründiger Lössböden liebt, gedeiht er auch auf anderen Böden, z. B. Lehm, Granit oder Kalk, und entwickelt dort ganz eigene Finesse. Ungeachtet dessen, auf welchem Boden Grüner Veltliner im Weinviertel wächst, entstehen Weine, die sich sensorisch stets durch eine unverwechselbare Frische und lebendige Säurestruktur auszeichnen. Neben den Fruchtaromen von Kern- und Steinobst macht sich ein typisch würziger Pfefferton, das berühmte „Pfeffer“, bemerkbar. Für diesen ist der Aromastoff Rotundon verantwortlich, der in der Beerenhaut des Grünen Veltliners in hoher Konzentration zu finden ist.



Although Grüner Veltliner enjoys the excellent water supply afforded by deep loess soils, it also thrives on other soils such as clay, granite and limestone, where it develops a finesse all of its own. Irrespective of the soil on which Grüner Veltliner grows in the Weinviertel, it always produces wines that are distinguished by a unique freshness and lively acidity. In addition to the fruity aromas of pome and stone fruit, a characteristic spicy peppery note, the famous *Pfefferl*, can also be discerned. This is due to an aromatic compound called rotundone, high concentrations of which are found in the skin of Grüner Veltliner berries.

WEINVIERTEL DAC



Es ist eine Erfolgsgeschichte. Noch nie war das Weinviertel so angesagt wie heute. Großen Anteil daran haben die klare, wiedererkennbare Stilistik der Weinviertel DAC-Weine und die qualitätsorientierte Arbeit der Winzer. Als erstes heimisches Weinbaugebiet setzte es schon 2003 auf ein klares Herkunftsprofil. Dabei ist der Ausdruck der einzelnen Terroirs innerhalb des Weinviertels genauso erwünscht wie die persönliche Handschrift des Winzers. Weinviertel DAC steht nicht für einen uniformen Weinstil, sondern für einen Gebietstypus mit vielen Facetten. Hauptdarsteller bleibt dabei immer der Grüne Veltliner. Trotz der Vielfalt der Böden und der Distanzen zwischen den Weinorten gibt es einen gemeinsamen geschmacklichen Nenner: Dieser zeigt sich knackig, pikant und mit typischem Pfefferl (weißer und grüner, bei kraftvolleren Typen schwarzer Pfeffer). In der Aromatik spielen daneben Fruchtaromen von gelben und grünen Äpfeln, Birnen und Quitten mit. Aber auch Grapefruit, Zitrus und manchmal eine diskrete Kräuterwürze oder Tabaknoten findet man. Innerhalb des Weinviertel DAC-Systems unterscheiden sich klassischer Stil, Reserve und Große Reserve. Bei allen drei Stilen ist die Angabe einer Riede zulässig, die Weine müssen sich neben der analytischen Qualitätsweinprüfung vor einer Kostkommission als gebietstypisch beweisen.

The Weinviertel has never been as on-trend as it is today – it is quite a success story. This is due in large part to the clear and recognisable style of the Weinviertel DAC wines and the winegrowers' devotion to quality. As the first Austrian wine-growing region to be accorded DAC status, its distinctive origin profile was established back in 2003. The expression of the individual terroirs within the Weinviertel is just as coveted as the winegrower's personal stamp. Weinviertel DAC does not refer to a standardised style of wine, but to a typical regional wine with many facets – and Grüner Veltliner is always centre stage. Despite the variety of soils and the distances between wine villages, there is a common denominator in terms of taste. The Weinviertel DAC is crisp, spicy and has a typical peppery note known as *Pfefferl* (white and green pepper; black pepper for the more powerful types). The aromatics incorporate fruity yellow and green apples, along with pears and quinces. Grapefruit, citrus, a subtle herbal touch or tobacco notes may also put in an occasional appearance. The Weinviertel DAC system distinguishes between wines in a classical style, Reserve and Große Reserve wines. For all these styles, it is permitted to indicate a single vineyard (Ried). All DAC wines must demonstrate regional typicity and undergo the Qualitätswein inspection performed by a tasting panel.



Falkenstein

Ein klassischer Weinviertel DAC ist immer ein Grüner Veltliner und darf ab 1. Jänner nach der Ernte in den Verkauf kommen. Sein Alkoholgehalt liegt zwischen 12 und 13 % vol., der erlaubte Restzucker ist auf maximal sechs Gramm limitiert, was einen lebendigen, erfrischenden Weinstil ergibt. Holz- oder auch Botrytistöne sind nicht erwünscht. Geht man stärker ins Detail, eröffnen sich spannende Unterschiede zwischen den verschiedenen Terroirs. Der östliche Teil des Gebiets rund um Poysdorf ist geprägt von kontinentalem Klima und Lössböden. Entsprechend fruchtbetont präsentieren sich die Weine dieser Gegend. Sie gelten mit ihren lebendigen Kernobsttönen als besonders charmant. Im Wiener Becken, an der Grenze zur Slowakei, mischen sich Kies, Sand und auch Kalk mit dem vorherrschenden Löss. Die hier wachsenden Weine sind etwas moderater in der Säure und muten ein wenig burgundisch an. Und im Westen? Dort regiert der Granit der Böhmisches Masse, vor allem rund um Retz und Rösschitz, wodurch die Weine eine mineralische Ausprägung entwickeln.

Seit 2010 (ab dem Weinjahrgang 2009) komplettiert Grüner Veltliner als Weinviertel DAC Reserve die Herkunftsfamilie, diese Kategorie hat in den vergangenen Jahren eine bemerkenswerte Karriere hingelegt. Die Reserve kommt frühestens ab dem 15. März nach der Ernte in den Verkauf, ist trocken ausgebaut und muss mindestens 13 Volumenprozent Alkohol aufweisen. Stili-

A Weinviertel DAC in a classical style is always a Grüner Veltliner and it can be sold from the 1 January of the year following the harvest onwards. It has an alcohol content of between 12 and 13% vol., and the permitted residual sugar is limited to a maximum of six grams, resulting in a lively and refreshing wine style. Wooden or *Botrytis cinerea* tones are not desirable. Closer inspection reveals some fascinating differences between the various terroirs. The eastern part of the region around Poysdorf is characterised by a continental climate and loess soils, which makes for suitably fruity wines. With lively pome fruit tones, they are considered particularly graceful. In the Vienna Basin on the border with Slovakia, gravel, sand and limestone mix with the dominant loess. The wines grown here are a touch more moderate in acidity and show a slightly Burgundian style. And what of the west? The granite of the Bohemian Massif reigns supreme, especially around Retz and Rösschitz, to lend the wines a mineral character.

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve has rounded off the designation of origin family since 2010 (starting with the 2009 vintage). The trajectory of this category has been nothing short of remarkable in recent years. The dry Reserve, which must contain at least 13% alcohol by volume, comes onto the market no earlier than 15 March in the year following harvest. Stylistically, it has been supplemented since 2020 by the Große Reserve, which

listisch ergänzt wird sie seit 2020 von der Großen Reserve, die zumindest 200 Tage mehr im Weinkeller ruht, bevor sie zur Prüfnummer eingereicht werden darf. Für beide Reserve-Typen ist eine Reifung im Holzfass erlaubt, doch moderat, denn die Gebietstypizität soll auf keinen Fall überdeckt werden. Eine zarte Botrytisnote ist zulässig, da die Trauben oft spät geerntet werden. Charakteristisch sind zudem dichte Struktur und kraftvoller Körper, die Reserve-Weine lagerfähig machen. Und: Viel stärker als der klassische kleine Bruder spiegeln Weine im Reserve-Stil die Handschrift des Winzers wider. Mancher schwört auf den Ausbau im Edelstahltank, um den Wein so präzise wie möglich in die Flasche zu bringen. Der nächste sieht es als essenziell, seinem Reserve-Typ Zeit zum Atmen und Ruhen im großen Holzfass zu geben. Hie und da darf es auch eine kurze Maischestandzeit sein. Gerade diese Unterschiedlichkeiten machen einen eigenen Reiz innerhalb der Gebietstypizität aus.



rests in the wine cellar for at least 200 more days before it can be submitted for the Federal Inspection Number. Maturation in wooden casks is permitted for both reserve types, but only moderately, as the regional typicity must not be subdued. A delicate note of *Botrytis cinerea* is permissible as the grapes are often harvested late. The wines are also characterised by a dense structure and powerful body, which means Reserve wines are storeable. What is more, the Reserve style wines reflect the winegrower's unique stamp to a much greater extent than its classical sibling. Some growers set great store by using stainless steel tanks in order to ensure that the wine is bottled as precisely as possible. Others believe it is essential to give the Reserve type wines time to breathe and rest in a large wooden cask. A short maceration phase might also be added into the mix on occasion. It is precisely these differences that give the region its unique appeal within the confines of regional typicity.

	Weinviertel DAC	Weinviertel DAC Reserve	Weinviertel DAC Große Reserve
Seit Jahrgang Since vintage	2002	2009	2020
Rebsorte Grape variety	Grüner Veltliner	Grüner Veltliner	Grüner Veltliner
Einreichung zur Prüfnummer Submission for the Federal Inspection Number	ab 1. Januar des Folgejahres from 1 January of the following year	ab 15. März des Folgejahres from 15 March of the following year	ab 1. November des Folgejahres from 1 November of the following year
Alkohol Alcohol content	mind. 12 – 13 % vol. min. 12 – 13% vol.	mind. 13 % vol. min. 13% vol.	mind. 13 % vol. min. 13% vol.
Restzucker Residual sugar	trocken / dry max. 6 g/l	trocken / dry max. 9 g/l	trocken / dry max. 9 g/l
Geschmacksprofil Flavour profile	fruchtig, würzig, pfeffrig, kein Botrytis- und Holzton fruity, spicy, pepper notes, no botrytis, no oak notes	kräftig, würzig, dicht, zarter Botrytis- und Holzton zulässig full-bodied, spicy, bodied, delicate botrytis or oak notes allowed	kräftig, würzig, dicht, zarter Botrytis- und Holzton zulässig full-bodied, spicy, bodied, delicate botrytis or oak notes allowed



REBSORTENVIELFALT

DIVERSITY OF GRAPE VARIETIES

Abgesehen vom Superstar Grüner Veltliner hat das Weinviertel viele Facetten: nicht nur aufgrund sehr unterschiedlicher Terroirs und spannender Winzerpersönlichkeiten, sondern auch, weil das Rebsortenspektrum breit gefächert ist.

Weißweinreichtum

Wer im Weinviertel von Weißwein spricht und nicht Grüner Veltliner meint, denkt wahrscheinlich schnell einmal an den oft unterschätzten Welschriesling. Mit rund 950 Hektar nimmt er eine beachtliche Rebfläche ein. Er wird meist frisch und lebendig als Wein für jeden Tag und viele Gelegenheiten ausgebaut. Zudem eignet er sich besonders gut für die Herstellung von Sekt. Wichtige Bedeutung hat auch der Riesling, vor allem im hochqualitativen Segment. Unweit von Wien wachsen an den zum Weinviertel gehörenden Hängen des Bisamberg Rieslingtrauben, aus denen fruchtbetonte und pikante Weine entstehen. Im Westen, in der Gegend rund um Röschitz, findet der Riesling ein wunderbares, von kristallinen Böden geprägtes Terroir. Diese Weine strahlen eine besondere Eleganz und Mineralität aus und sind in ihrer ätherischen, vielschichtigen Art außergewöhnlich. Im Südwesten des Weinviertels, rund um den Ort Hohenwarth, spielt der Rote Veltliner von jeher eine bedeutsame Rolle. Die ansässigen Winzer sind weit über die Grenzen hinaus für die vollmundige, oft exotisch duftende Weißwein-Spezialität bekannt.

There are many sides of the Weinviertel, aside from its superstar Grüner Veltliner. This is due to the very different terroirs, the plethora of interesting winegrower personalities, and also the wide range of grape varieties.

A wealth of white wine

Anyone who mentions white wine in the Weinviertel and isn't referring to Grüner Veltliner is likely to be alluding to the often underestimated Welschriesling. With some 950 hectares under vine, it accounts for a sizeable area. It is usually aged as a fresh and lively wine for daily consumption on all kinds of occasions. It is also particularly suitable for Sekt production. Riesling also plays a key role, particularly in the high-quality segment. Just a stone's throw from Vienna, on the slopes of the Bisamberg (the mountain belongs partially to Vienna and the Weinviertel) Riesling grapes find ideal conditions and are turned into fruity and piquant wines. In the west, in the area around Röschitz, the Riesling enjoys a wonderful terroir dominated by crystalline soils. These wines exude an exquisite elegance and minerality and are exceptional in their ethereal, multi-faceted nature. In the southwest of the Weinviertel, Roter Veltliner has always played an important role in the municipality of Hohenwarth. The local winegrowers are known far beyond the region's borders for their full-bodied speciality white wines that often exude exotic scents.

Burgundersorten lieben markante Kalkanteile im Boden, die im gesamten Weinviertel verstreut zu finden sind. Im Nordosten, bei Poysdorf, liegt die wichtigste Burgunderzone des Weinbaugebiets. Dort entstehen gehaltvolle Chardonnays und Weißburgunder, die in der österreichischen Liga ganz vorne mitspielen. Aus den Weingärten in der Ebene und von den Hängen der Kalkklippen bei Falkenstein geraten die Weine mineralisch, strukturiert und brillieren mit viel frischer Frucht. Auch rund um Wolkersdorf gedeiht viel Weißburgunder, die Weine zeigen eine feine, charmante, zart-nussige Aromatik und sind Universalgenies als Speisenbegleiter. Ganz im Südosten, in der Gegend rund um Mannersdorf an der March, macht sich pannonischer Klimaeinfluss bemerkbar. Dort, nur einen Steinwurf von der slowakischen Grenze entfernt, fühlen sich aromatische Sorten wie Traminer, Sauvignon Blanc und Muskateller besonders wohl. Sie erreichen mitunter hohe Prädikatsstufen und haben großes Lagerpotenzial. Trocken ausgebaute Sauvignon Blancs und Muskateller sind vor allem aufgrund ihrer expressiven Duftigkeit beliebt.

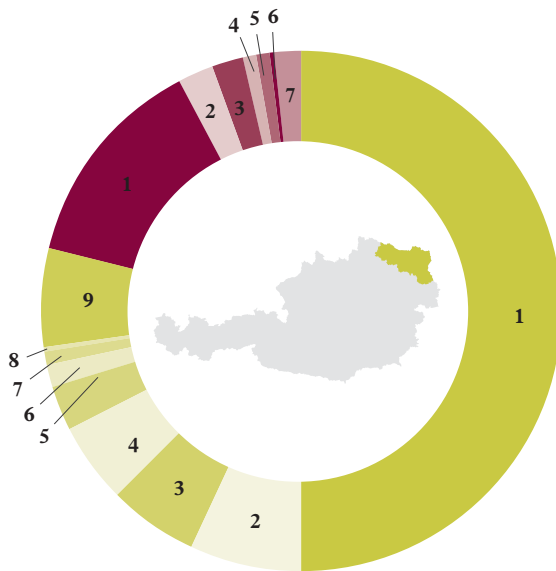
Pinot varieties love plenty of limestone in the soil, which can be found scattered throughout the Weinviertel. The wine-growing region's leading Pinot zone lies near Poysdorf in the north-east. It is home to production of the full-bodied Chardonnay and Pinot Blanc varieties that top the Austrian wine charts. The wines from the vineyards in the lowlands and from the slopes of the limestone cliffs near Falkenstein are mineral, structured, and teeming with fresh fruit. Pinot Blanc also thrives around Wolkersdorf, where the wines have fine, charming, tender-nutty aromatics and are a beautifully versatile accompaniment for food. In the southeast, the influence of the Pannonian climate is particularly evident in the area around Mannersdorf an der March. Aromatic varieties including Traminer, Sauvignon Blanc and Muskateller do particularly well here, not far from the Slovakian border. They occasionally attain the highest levels of quality as well as having great storage potential. The expressive fragrance of dry Sauvignon Blancs and Muskateller makes them especially popular.



WEINVIERTEL

Rebsortenverteilung

Grape variety distribution



■ Weißwein* / White wine* 77,6 %

1	Grüner Veltliner	50,1 %
2	Welschriesling	6,8 %
3	Burgundersorten Pinot varieties	5,7 %
4	Riesling	4,9 %
5	Muskateller	2,7 %
6	Sauvignon Blanc	1,5 %
7	Früherer Veltliner	0,7 %
8	Roter Veltliner	0,4 %
9	sonstige* / other*	4,8 %

■ Rotwein* / Red wine* 21,0 %

1	Zweigelt	13,3 %
2	Blauer Portugieser	2,4 %
3	Blauburger	1,8 %
4	Merlot	1,0 %
5	St. Laurent	0,6 %
6	Pinot Noir	0,5 %
7	sonstige* / other*	1,4 %

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

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

Rotweinspektrum

Den größten Flächenanteil im Weinviertel nimmt mit etwa 6.700 Hektar der Grüne Veltliner ein. Auf Platz zwei findet sich eine rote Sorte: der Zweigelt, der auf rund 1.860 Hektar Fläche gedeiht. In den 1990er-Jahren boomte in ganz Österreich der Rotwein, auch im Weinviertel kam es in dieser Zeit zu beträchtlichen Auspflanzungen. Derzeit ist etwa ein Viertel der Weinviertler Rebfläche mit Rotweinsorten bepflanzt. Vor allem im Pulkautal und rund um die Orte Jetzelsdorf und Haugsdorf haben Zweigelt und Blauer Portugieser bis heute Bedeutung behalten, zumal das Klein-

klima in der Gegend die Rotweinerzeugung begünstigt. Weinviertler Zweigelt-Weine sind in ihrer Eigenständigkeit jedoch klar von jenen aus Carnuntum oder vom Neusiedlersee zu unterscheiden. Sie sind weniger mächtig und stoffig, sondern vielmehr von einer markanten mineralischen Struktur, Finesse und Tiefgang geprägt. Im Duft und am Gaumen zeigen sie mit einem kühlen Anflug typische Aromen von Weichseln oder frischen Zwetschken. In den ausgedehnten, warmen Kessellagen von Mailberg fühlen sich rote Rebsorten im Schutz vor den rauen Nordwinden sichtlich wohl. Zweigelt, aber auch Blauer Portugieser, Merlot und Cabernet Sauvignon werden hier zu kraftvollen, würzigen Weinen gekeltert.

Ausdrucksstarke Rote kommen zudem aus der Gegend rund um Poysdorf, dort vor allem aus Herrnbaumgarten und Schrattenberg. Leitsorte ist auch hier der Zweigelt. Daneben runden vor allem Blauer Portugieser, Blauburger und Pinot Noir das Rotweinsortiment ab. Auch der internationale Trend hin zu qualitativ hochwertigen Rosés ist im Weinviertel nicht unbemerkt geblieben. So legen immer mehr Winzer Wert auf anspruchsvolle Roséweine in ihrem Portfolio, die nicht nur durch ansprechende Fruchtigkeit überzeugen, sondern auch durch Struktur und Ausdruckskraft.



A range of red wine

At some 6,700 hectares, Grüner Veltliner accounts for the largest proportion of the total area of the Weinviertel. It is followed in second place by a red variety – Zweigelt, which flourishes on around 1,860 hectares of land. Austria enjoyed something of a red wine boom in the 1990s, and considerable planting was also undertaken in the Weinviertel during this period. Currently, around a quarter of the area under vine in the Weinviertel is given over to red wine varieties. Particularly in the Pulkau valley and around

the village of Jetzelsdorf and Haugsdorf, Zweigelt and Blauer Portugieser vines have retained their significance to this day, especially as the region's microclimate is conducive to red wine production. The Weinviertel's Zweigelt wines are, however, clearly distinguishable from those originating in Carnuntum or Neusiedlersee.

They are less rich and have lower extract-levels, but instead are characterised by a prominent mineral structure, finesse and depth. On the nose and on the palate, they exhibit a subtle trace of typical aromas, such as sour cherries or fresh plums. Red grape varieties clearly feel at home in the sprawling, warm valley basins of Mailberg, where they are sheltered from the harsh northerly winds. Zweigelt, Blauer Portugieser, Merlot and Cabernet Sauvignon are all pressed here to produce powerful, spicy wines. The area around Poysdorf also produces expressive reds – mainly in Herrnbaumgarten and Schrattenberg. Here too, the leading variety is Zweigelt. The other common grape varieties used in the range of red wines are Blauer Portugieser, Blauburger and Pinot Noir. The international trend towards high-quality rosé wines has not gone unnoticed in the Weinviertel either. An increasing number of winegrowers are making an effort to include sophisticated rosé wines in their portfolio – wines with appealing fruitiness coupled with structure and expressiveness.



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. Aufgrund seiner guten Säurestruktur macht er auch als Sekt oder sogar Süßwein gute Figur. Zudem birgt Grüner Veltliner ein nicht zu unterschätzendes Reifepotenzial. Was braucht der Gaumen mehr?

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 mit gereiftem Hartkäse ausgezeichnet. Säure im Wein lässt z. B. fettreiche, gebackene Speisen leichter erscheinen. So ist ein kräftiger Grüner Veltliner 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. Pfeffriger Grüner Veltliner verstärkt etwa vorhandene Pfefferwürze im Gericht. Um die frische Schärfe von Ingwer oder Frühlingszwiebeln auszugleichen, ist ein leichter Holzeinsatz wie bei einem Weinviertel DAC Reserve förderlich. Nicht zu scharfe Curries werden in ihrer aromatischen Komplexität von einem vollmundigen Grünen Veltliner vom Löss 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. Beim Einsatz von Zitronensaft oder gar Essig in der Speise ist zu beachten, dass sich Säure in der Speise und im Wein addiert. Wenn im Gericht nicht etwas ausgleichendes Fett vorhanden ist, braucht der Wein Fruchtsüße und Reife, um standhalten zu können.



WEINVIERTEL DAC
mit knackiger Säure, frisch Deftiges auf
with crispy acidity, refreshes hearty dishes

Speise Food	Süße Sweetness	Säure Acidity	Salz Salt	Schärfe Spiciness	Bitterstoffe Bitter compounds	Röstaromen Roasted aromas	Fett Fat
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



**WEINVIERTEL DAC RESERVE &
WEINVIERTEL DAC GROSSE RESERVE**
universelle Begleiter mit Dichte und Fruchtschmelz
perfect food companions with concentration & mellow fruit

**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

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 the cool climate in Austria. Rather subtle aromatics of green-yellow pome fruit and an often peppery flavour make it a classy all-rounder for almost any dining table. What is more, Grüner Veltliner is a grape variety that produces different styles of wine with ease, depending on the method of maturation. It is equally alluring as a tangy-fresh or fruity-elegant type or a great full-bodied white wine. It also cuts a dash as Sekt or even a sweet wine owing to its first-rate acidity. The ageing potential of Grüner Veltliner should not be underestimated either. What more could the palate want?

Brief lesson in harmony

The wine paired with a dish should engender harmony. The wine must not only be matched to the type of meat or fish, but also to sauces, side dishes and the method of cooking. It is important to remember that the factors that make up the wine's basic structure (acidity, sweetness, tannins, alcohol content) are more important than its aromas. All of the components involved must be taken into account to satisfy the palate with a perfect blend of food and wine. For instance, although salt in a dish and 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 go perfectly with mature hard cheese. The acidity of wine appears to lighten fried dishes that are high in fat. As a result, a dense Grüner Veltliner goes superbly with roast meat such as chicken or pork.

An element of experience is required in order to combine the spices in a dish successfully with wine. A peppery Grüner Veltliner enhances any pepper flavour already present in the dish. Wines in which oak is used, such as a Weinviertel DAC Reserve, can help to balance out the fresh pungency of ginger or spring onions. The aromatic complexity of a full-bodied Grüner Veltliner from the loess region perfectly brings out the flavours in mild curries. If herbs feature in the dish, their natural aroma comes to the fore if the wine also has vegetal notes. The same applies to lemon peel used as a seasoning, which becomes more pronounced when the wine also has citrus notes. When using lemon juice or even vinegar in a dish, it is important to remember that the acidity of the food and wine will add up. If the dish contains no fat to balance this out, the wine requires fruity sweetness and maturity to be able to withstand the acidity.





Zu den Rezepten
Link to recipes

Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat

Ein Wiener Schnitzel ist im Original stets vom Kalb und wird traditionell in reinem Schweineschmalz herausgebacken. Kommt es frisch auf den Teller, ist es herrlich knusprig und saftig zugleich. Wenn auch noch die Panier perfekt souffliert ist, schlägt bei diesem Anblick das Herz eines Österreichers höher! Ein frischer, trockener Weißwein ist der perfekte Begleiter und verleiht dem Gericht Leichtigkeit. Zum Schnitzel wird eine Zitronenspalte serviert und meist ein molliger Erdäpfelsalat, dessen Dressing mit leichter Süße die Säure im Wein ausgleicht.

Dazu passt:

- Fruchtig-pfeffriger Weinviertel DAC
- Weinviertel DAC Reserve, deren Schmelz sich wunderbar mit der Panier vereint
- Riesling mit gutem Säurerückgrat und Ausdruckskraft

Wiener schnitzel with potato salad

A genuine veal Wiener schnitzel is traditionally pan-fried in pure pork lard, leaving it both crisp and succulent when freshly served on the plate. And if the breadcrumb coating happens to puff away from the meat as well, an Austrian connoisseur will be in raptures! A fresh, dry white wine is the perfect accompaniment to bring a touch of lightness to the dish. The schnitzel is served with a lemon wedge and usually a hearty potato salad, with a slightly sweet dressing that is balanced out by the acidity of the wine.

Pairs well with:

- Fruity and peppery Weinviertel DAC
- Weinviertel DAC Reserve, the mellowness of which combines superbly with the breadcrumb coating
- Riesling with a good acidic backbone and vigour

Forelle oder Saibling „Müllerin“

Die beliebten Süßwasserfische mit knusprig-buttriger Haut vertragen sich gut mit trockenen, präzisen und mineralischen Weißweinen. Deren Säure sollte zwar frisch, jedoch nicht allzu resch anmuten. Holzeinsatz sollte nicht oder nur kaum merkbar im Spiel sein, um das zarte Fischfleisch nicht zu übertönen. Oft wird ein grüner Salat zum Fisch gereicht. Dann ist zu beachten, dass das Dressing nicht zu viel Säure enthält, sondern eher auf einer Öl-Basis beruht, damit die Fisch-Wein-Harmonie am Gaumen nicht gestört wird.

Dazu passt:

- Weinviertel DAC in klassischer Variante
- Feinnerviger Riesling mit gutem Körper

Trout or char meunière

The popular freshwater fish with crispy, buttery skin goes nicely with dry, precise and mineral white wines. They should have a fresh acidity, but not be too crisp. There should be little or no use of oak so as not to overpower the fish's tender flesh. The dish is often served with a green salad. If this is the case, the dressing must not be too acidic. Ideally it should be oil-based to preserve the harmony between the fish and wine on the palate.

Pairs well with:

- Weinviertel DAC, classic style
- Subtle Riesling with good body



Kurzgebratenes Rindfleisch mit sautierten Steinpilzen

Steinpilze nennt man in Österreich „Herrenpilze“, sie werden gerne in Butter sautiert und zu kurz gebratenen Filets vom Rind serviert. Pilze und Wein vertragen sich nicht besonders? Ein Steak verlangt immer nach Rotwein? Diese Vorurteile bestehen zu Unrecht. Denn ist der Wein perfekt ausbalanciert und seine Säure nicht zu hoch, ist vieles möglich. Besonders interessant wird es, wenn der Wein etwas Reife aufweist. Allerdings ist von Mineralität oder auch kräftigen Tanninen im Wein abzusehen, denn beide Eigenschaften können in Kombination mit Pilzen unangenehm metallische Nebentöne am Gaumen erzeugen.

Dazu passt:

- Weinviertel DAC Reserve und Große Reserve mit gut stützender Struktur
- Eleganter, reifer Weißburgunder oder Chardonnay
- Zweigelt, Blauburger oder St. Laurent mit weicher Frucht und niedriger Säure

Pan-fried beef with sautéed porcini mushrooms

Porcini mushrooms are called *Herrenpilze* (“nobleman’s mushrooms”) in Austria. They are often sautéed in butter and served with pan-fried beef fillets. “Mushrooms and wine don’t go well together!” “You have to drink red wine with a steak!” These common preconceptions are simply wrong. The world is your oyster provided that the wine is perfectly balanced and not overly acidic. Things really start to get interesting if the wine is quite mature. However, wines with minerality or dense tannins should be avoided, as both of these characteristics can produce unpleasant metallic overtones on the palate when combined with mushrooms.

Pairs well with:

- Well-structured Weinviertel DAC Reserve or Große Reserve
- Elegant, mature Pinot Blanc or Chardonnay
- Zweigelt, Blauburger or Sankt Laurent with soft fruit and mild acidity





Geschmortes Schulterscherz

Beim Schmoren von Rindfleisch entstehen neben Röstaromen oft auch leicht süßliche Noten, die mit diversen Gewürzen ergänzt und in raffinierte Saucen eingebunden werden. Ohne eine Sauce kommt geschmortes Rindfleisch nie auf den Tisch, sie ist für die Weinauswahl entscheidend. Klassische Begleiter sind dichte, saftige Rotweine, die durchaus etwas Tannin und Reife aufweisen dürfen. Doch ein reifer Weißwein mit gutem Körper und Schmelz, vielleicht sogar aus dem Spätlesebereich, kann sich ebenso als charmanter Begleiter für ein Schmorgericht offenbaren.

Dazu passt:

- Körperreiche, dichte, gut strukturierte Weinviertel DAC Reserve oder Große Reserve
- Zweigelt oder St. Laurent, dezent im Holzfass ausgebaut, mit reifen Tanninen

Braised shoulder of beef

Braising beef can often release slightly sweet notes in addition to toasted aromas. These are supplemented with various spices and incorporated into sophisticated sauces. Braised beef simply must be served with a sauce, and this is crucial for the choice of wine. It is traditionally accompanied by dense, succulent red wines, which may well have some tannin and maturity. However, a mature white wine with a good body and creamy texture, perhaps even a Spätlese, can also be an enticing companion for a braised dish.

Pairs well with:

- Full-bodied, dense, well-structured Weinviertel DAC Reserve or Große Reserve
- Zweigelt or Sankt Laurent, subtly aged in a wooden cask, with ripe tannins

Spargelrisotto

Auch beim Spargel bestimmt die Art der Zubereitung die Weinauswahl. Für ein cremiges Risotto, das auch etwas Käse enthält, sind trockene, dezent aromatische Weißweine mit mittelkräftigem Körper eine gute Empfehlung. Der Alkohol sollte moderat, die Säure fein eingebunden sein. Der Wein darf gerne auch im Barrique ausgebaut sein, zumal er dadurch zusätzliche Durchsetzungskraft erhält, die mit der Üppigkeit des Risottos eine gute Freundschaft eingeht. Egal welcher Wein ausgewählt wird – eine dezente Reife fördert harmonische Gaumenfreuden.

Dazu passt:

- Weinviertel DAC Reserve oder Große Reserve mit dezentem Holzton
- Weißburgunder oder Chardonnay, gerne auch mit leichtem Barrique-Ton und cremiger Textur
- Sekt g.U. Reserve mit schmeichelndem Mousseux

Asparagus risotto

When it comes to asparagus, the cooking method also determines the choice of wine. Dry and discretely aromatic white wines with medium body are recommended for a creamy risotto that contains a little cheese. The alcohol should be moderate, the acidity subtly bound. The wine may also be aged in barriques, especially as this gives additional assertiveness, which is a perfect partner for the opulence of the risotto. Whichever wine is selected, a subtle maturity promotes harmonious delicacies.

Pairs well with:

- Weinviertel DAC Reserve or Große Reserve with subtle oak note
- Pinot Blanc or Chardonnay, also with a light barrique tone and creamy texture
- Sekt g.U. Reserve with an elegant mousseux





Sushi & Sashimi

Wenn sich roher Fisch und der begleitende Wein stimmig ergänzen sollen, sind einige No-Gos bei der Weinauswahl zu berücksichtigen: hoher Alkoholgehalt, Restzucker, dominante Aromen, rassige Säure, Barrique-Ausbau und markante Reifearomen. Anders gesagt: Duftige, junge, eher zurückhaltende Weißweine zerstören die feinen Aromen von Sushi & Co. nicht. Sie erweisen sich als gute Partner, weil sie die Frische und Klarheit von rohem Fisch unterstreichen. Ihre zarte Säure verträgt sich auch mit umamireichen Sojasaucen.

Dazu passt:

- Kühl anmutender, klassischer Weinviertel DAC
- Eleganter Weißburgunder mit dezenter Frucht ohne Barrique-Einsatz

Sushi & Sashimi

If raw fish and the accompanying wine are to complement each other harmoniously, there are certain no-go areas to consider when selecting the wine. These include high alcohol content, residual sugar, dominant aromas, pronounced acidity, ageing in barrique and distinctive mature aromas. In other words, fragrant, young, rather reserved white wines do not destroy the fine aromas of sushi and other raw fish dishes. They prove to be perfect partners because they bring out the freshness and clarity of raw fish. Their delicate acidity is also compatible with soy sauces rich in umami.

Pairs well with:

- Cool, classic Weinviertel DAC
- Elegant Pinot Blanc with subtle fruits, not aged in barrique

Wok-Gerichte:

Tofu, Huhn oder Schwein mit Gemüse

Bei asiatischen Eintopfgerichten aus dem Wok ist neben dem Einsatz diverser Gewürze vor allem die Verwendung von salz- und umamireichen Austern- oder Sojasaucen entscheidend für die Weinauswahl. Zu hohe Säure im Wein addiert sich mit dem Salzgehalt unangenehm und verträgt sich auch nicht besonders mit der Süße von Austernsauce. Es gilt: je intensiver die Saucen, desto kräftiger darf auch der Wein sein. Ist Schärfe im Spiel, wird sie durch zarte Restsüße im Wein abgemildert.

Dazu passt:

- Kräftige Weinviertel DAC Reserve oder Große Reserve
- Leichte bis mittelschwere weiße Burgunder, bei stark gewürzten Speisen auch aus dem Holzfass
- Leichter, fruchtiger Zweigelt bei scharf gewürzten Gerichten

Stir fries: Tofu, chicken or pork with vegetables

For asian stir fries cooked in a wok, the use of oyster or soy sauces rich in salt and umami is key when the time comes to choose a wine, as is the use of several spices. Excess acidity in the wine clashes with the salt in the dish and is also not really compatible with the sweetness of oyster sauces. The rule of thumb is that the more intense the sauce, the more dense the wine can be. If the dish is spicy, this can be softened by a delicate residual sweetness in the wine.

Pairs well with:

- Well-structured Weinviertel DAC Reserve or Große Reserve
- Light to moderate Pinot Blanc, including those aged in a wooden cask if the dish is heavily spiced
- Light, fruity Zweigelt with spicy dishes





GESCHICHTE & GEGENWART

PAST & PRESENT

Einst

Schon der Name Weinviertel lässt anklingen, dass der Wein historisch eine bedeutende Rolle in diesem Teil von Niederösterreich spielt. Traubenkernfunde in Stillfried an der March belegen, dass es bereits im 8. Jahrhundert v. Chr. Weinanbau im heutigen Weinviertel gab. Die römische Herrschaft brachte eine Verbesserung der bestehenden Weinwirtschaft mit sich, technische Neuerungen waren z. B. Baumpressen, die in ihrer Art bis ins 20. Jahrhundert verwendet wurden. Der Weinviertler Weinanbau wurde im Hochmittelalter mehrfach urkundlich dokumentiert, eine Hochblüte erlebte er im 16. Jahrhundert, als er sich flächenmäßig über ein bis heute nicht mehr erreichtes Maximum erstreckte. Die Verwüstungen des 30-jährigen Kriegs und eine hohe Besteuerung des Weins sorgten im 17. Jahrhundert für den Rückgang von Anbauflächen und Konsum. Erst mit der Liberalisierung der Wirtschaft unter Joseph II. in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts verbesserte sich die Lage: Mit der Erlaubnis des freien Verkaufs für bäuerliche Produkte wurde der Heurigenkultur Tür und Tor geöffnet.

Übrigens: Bis weit ins 18. Jahrhundert war in Österreich die Auspflanzung von gemischtem Satz, also verschiedener Rebsorten gleicher Farbe in einem Weingarten, die Norm. Auf Weine aus einzelnen Rebsorten wurde kaum Wert gelegt, wichtig waren eine gleichmäßige Erntemenge, um Ernteverluste auszugleichen, und

Once upon a time...

The very name Weinviertel (“wine quarter”) suggests that wine has historically played a crucial role in this part of Lower Austria. Grape seeds found in Stillfried an der March prove that the region was involved in wine production as early as the 8th century BCU. Roman rule brought improvements to the existing wine industry, including technical innovations such as tree presses, which were used in the original Roman style well into the 20th century. Viticulture in the Weinviertel was documented on several occasions in the High Middle Ages and enjoyed a golden age in the 16th century, when it covered a maximum area that remains unrivalled to this day. In the 17th century, the devastation of the Thirty Years’ War and high taxation on wine caused a decline in the areas under vine and 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 tavern”).

What is more, the planting of Gemischter Satz – a field blend featuring different grape varieties of the same colour in one vineyard – was the norm in Austria until well into the 18th century. Little importance was attached to wines made from individual grape varieties. The key aims were to achieve an even yield to offset any crop failures and to ensure a high level of acidity to

der Erhalt einer kräftigen Säure, die den Wein haltbar machte. Allerdings erforderte es eine gewisse Lagerzeit, bis der Wein genussvoll trinkbar war. Im Weinviertel war in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts der Grüne Muskateller die dominierende Rebsorte. Hinter dieser Bezeichnung verbarg sich der Grüne Veltliner, der bis heute die Galionsfigur des Gebiets darstellt. In dieser Zeit taucht auch der Blaue Portugieser auf, der nach dem Zweigelt (in den 1920er-Jahren gezüchtet) heute die im Weinviertel meistverbreitete rote Rebsorte ist.

Nach und nach florierte auch internationaler Weinexport, im 19. Jahrhundert bezog sogar der russische Zarenhof Wein aus dem Weinviertel. 1872 brach die Reblauskatastrophe über Österreich und das Weinviertel herein. Sie konnte in den folgenden Jahrzehnten nur durch das Aussetzen von Reblaus-resistenten amerikanischen Rebstöcken überwunden werden. Diese wurden mit heimischen Sorten veredelt. Eine nachhaltige Änderung des Weinbaus begann in den 1930er-Jahren, als der bekannte Önologe Lenz Moser dazu überging, Reben in Zeilen auszupflanzen. Breitere Reihen erlaubten eine effiziente maschinelle Bearbeitung, gleichzeitig wurde die bis dahin vorrangig bestehende Ausspflanzung von gemischtem Satz weitgehend von sortenreinen Weingärten abgelöst, was zu einer deutlichen Qualitätssteigerung führte. In den 1970er-Jahren war der Großteil der Rebflächen in Hochkulturen umgewandelt, die bis heute die Landschaft des Weinviertels prägen.

„KÖLLAZEGA“

Dieser Mundart-Begriff ist die Bezeichnung für einen meist aus Leder gefertigten Behälter mit Deckel und Tragegurt, in dem man früher die Tagesration Wein vom Weinkeller nach Hause transportierte.

Local dialect term for a container, typically made of leather and fitted with a lid and strap. People once used a *Köllazega* to carry home their daily wine ration from the wine cellar.

preserve the wine. However, a certain storage time was required before drinking the wine would actually be an enjoyable experience. Grüner Muskateller was the dominant grape variety in the Weinviertel in the first half of the 19th century. Behind this name was Grüner Veltliner, which is still the region's figurehead vine today. This era also saw the arrival of Blauer Portugieser which, after Zweigelt (bred in the 1920s), is the most widespread red grape variety in the Weinviertel today.

International wine exports also began to flourish, and in the 19th century wine from the Weinviertel even made it as far as the court of the Russian Tsar. In 1872, the grape *phylloxera* louse swept across Austria – including the Weinviertel – with catastrophic results. In the following decades, it could only be overcome by grafting scions of native varieties on *phylloxera*-resistant rootstocks from America. A lasting change in viticulture began in the 1930s, when the acclaimed oenologist Lenz Moser began planting vines in rows. Wider rows allowed efficient mechanical processing, while the planting of Gemischter Satz (field blend), which had been the priority up to that point, was largely replaced by varietal vineyards. In turn, this led to a significant increase in quality. In the 1970s, the majority of the areas under vine were converted into high vine training systems, which still dominate the landscape of the Weinviertel today.





Ketzelsdorf, Kellergasse „Alte Geringen“

Kellergassen: Wege zwischen einst und heute

Eine besondere bauliche Eigenart des Gebiets bezeugt auf charmante Weise die Geschichte des Weinbaus vergangener Jahrhunderte: die Kellergassen. Mehr als 1.000 gibt es im Weinviertel, die meisten wurden zwischen 1600 und 1900 nahe an den Weingärten zur Verkürzung von Transportwegen und raschen Verarbeitung der Trauben erbaut. Dabei nutzte man bestehende natürliche Gegebenheiten, die das Graben der Keller erleichterten, etwa Hohlwege oder Hanglagen. Oft liegen sie kilometerweit außerhalb von Ortschaften, im südöstlichen Weinviertel wurden sie meist als Verlängerung von Seitenstraßen am Ortsrand angelegt. Auch wenn die Kellergassen ihre ehemalige Bedeutung weitgehend verloren haben, wurden viele der Keller in den letzten Jahren liebevoll restauriert. Mit Leben erfüllt werden sie durch Führungen, Kellergassenfeste oder Heurigenausschank.

Kellergassen: pathways between past and present

The region's cellar-lined streets known as *Kellergassen* are a unique architectural feature and a charming testimony to the history of viticulture in bygone centuries. There are more than 1,000 of them in the Weinviertel, most of which were established between 1600 and 1900. They were always located close to the vineyards to shorten transport routes and ensure that the grapes could be processed swiftly. Existing natural features, such as sunken paths or slopes, were used in order to make it easier to excavate the cellars. They are often located several miles from towns and villages – in the southeastern Weinviertel they were mostly added on to the ends of side streets on the outskirts of town. Even though the *Kellergassen* have by and large lost their former significance, many of the cellar buildings have been lovingly restored in recent years. The streets have been given a new lease of life with guided tours and *Kellergassen* street festivals, and buildings have been converted into wine taverns.

Heute: Junge Winzer in Aufbruchstimmung

Gegenwärtig ist das Weinviertel als dynamisches Weinbaugebiet mit einer spannenden Szene von bestens ausgebildeten Winzerinnen und Winzern bekannt. Konsumenten, Gastronomen, Sommeliers, Händler – sie alle schätzen den persönlichen Kontakt zu den Familienbetrieben und lassen sich von der Aufbruchstimmung begeistern. Traditionen stärken den Jungen den Rücken, mutig und leidenschaftlich gehen sie neue Wege. Ganz selbstverständlich bewegen sie sich zwischen Weinkategorien, von klassischen Weinen über Pet Nats bis zu Natural und Orange-Weinen. Experimentierfreudig und offen arbeiten sie, bis ihre Weine ausdrucksstark und präzise jene Sprache sprechen, in der sie sich ausdrücken möchten. Wie eh und je arbeitet die junge Generation respektvoll mit der Natur und kreiert mit hohem Qualitätsanspruch Weine, die sie auch im internationalen Umfeld souverän präsentiert. Mit Erfolg: Die Weine aus dem Weinviertel – allen voran der Grüne Veltliner – sind heute von der internationalen Weinbühne nicht mehr wegzudenken.

Today: spirit of optimism among young winemakers

Nowadays, the Weinviertel is reputed as a dynamic wine-growing region with an exciting scene involving highly trained winegrowers. Consumers, restaurateurs, sommeliers and wine merchants alike appreciate the personal contact with these family businesses and feel inspired by the optimistic mood. With long-established tradition to draw on, young winegrowers show plenty of courage and passion as they tread new ground. They roam freely between wine categories, including traditional classics, *pétillants naturels* (“pet nat”), natural and orange wines. They work openly and with a fondness for experimentation to ensure that their wines express themselves clearly in their chosen genre. As ever, the young generation is respectful of nature as it produces high-quality wines that stand up perfectly to international scrutiny. And with no shortage of success – Weinviertel wines, in particular Grüner Veltliner, have become a firm fixture on the international wine scene.





EINE REISE WERT WORTH A TRIP

Retz

Eine Reise durchs Weinviertel bietet unglaublich viele Entdeckungsmöglichkeiten – kulinarisch, kulturell oder sportlich. Geht es ums Gaumenkino, ist der beliebteste Darsteller natürlich der Wein. Das Frühjahr beginnt damit, „in die Green“ zu gehen: Es lohnt sich, von Ende März bis Ende April auf den Wegen durch das junge Grün der Weingärten unterwegs zu sein, wenn sich die Türen der Winzerhöfe öffnen und der neue Jahrgang ausgeschenkt wird. Wer Appetit auf gutes Essen bekommt, findet im Weinviertel genau den richtigen Mix aus authentischen Heurigen, kultigen Dorfwirtshäusern und ausgezeichneten Haubenlokalen mit Bodenhaftung. Im Sommer dient die Natur als Kulisse, wenn Köche und Winzer gemeinsam beim „Tafeln im Weinviertel“ in den Weingärten zu Tisch bitten. Wer nach dem Genuss nicht mehr ins Auto steigen möchte, kann entspannt in eines der Betten der zahlreichen Weinbauernhöfe fallen und am nächsten Tag herrlich ausgeruht frühstücken. Ein echtes Markenzeichen des Weinviertels sind die romantischen Kellergassen, die auch „Dörfer ohne Rauchfang“ genannt werden. Dienten die Gebäude hier früher als Presshäuser, Weinkeller und Lager, werden sie heute mit Hingabe gepflegt und sind Orte fröhlicher Feste. In Hadres bei Hollabrunn säumen etwa 400 historische Bauten die mit 1.600 Metern längste Kellergasse der Welt.

Wer beim Spazieren Lust auf ein Glas Wein bekommt, kann in einer der zahlreichen Vinotheken verkosten und Weine für zu Hause kaufen. Das Weinquartier in Retz bietet zu Veltliner & Co. auch gleich eine feine kulinarische Unterlage im angeschlossenen Restaurant an. Im Vino Versum in Poysdorf kommt man der „Wein+Trauben-Welt“ ganz nah. Das W4 inmitten der

To travel through the Weinviertel is to embark on a journey of discovery through the region’s cuisine, culture and leisure activities. When it comes to tickling the taste buds, the star of the show is, of course, wine. Spring begins with the local custom known as *in die Green gehen* (literally, “going into the green”) – from late March until the end of April, one can stroll through the budding



~ 1.000
Kellergassen
Wine cellar lanes

green foliage of the vineyards and enjoy a glass of the new vintage as the wineries open their doors. For anyone on the lookout for tasty food, the Weinviertel offers a perfect mix of authentic *Heuriger* (“wine taverns”), quintessential village inns and award-winning restaurants with a homely feel. In summer, nature provides an idyllic backdrop for al fresco dining in the vineyards with wine pairing created by chefs and winegrowers. Those who do not want to travel home afterwards can rest their weary heads in one of the bedrooms offered by numerous wineries before enjoying a laid-back breakfast the next morning. The romantic cellar-lined streets known as *Kellergassen* are a real trademark of the Weinviertel. Also referred to as “villages without chimneys”, the buildings once served as press houses, wine cellars and storehouses. These days, they have been lovingly restored and are used as venues for all kinds of parties and festivals. In Hadres near Hollabrunn, some 400 historical buildings line the longest *Kellergasse* in the world, which stretches 1,600 metres.

Röschitzer Weingärten ist genussvoller Treffpunkt für Gäste. In der Landschaftspark-Vinothek am Heldenberg kann man nicht nur Weine des südwestlichen Weinviertels entdecken, sondern auch das Lipizzaner-Trainingszentrum der Wiener Hofreitschule besuchen. Stilvoll ist auch die Vinothek im historisch bedeutsamen Schloss Jedenspeigen.

Und kulturell? Einzigartig ist die Kunstsammlung Nitsch in Mistelbach. Tief in die Vergangenheit eintauchen kann man im MAMUZ, dem Museum für Urgeschichte im Schloss Asparn. Oder in Stetten, wo das weltgrößte fossile Austernriff mit 15.000 Riesenaustern an das tropische Urmeer vor den Toren Wiens erinnert. Erlebniswelten eröffnen sich sowohl in Maissau, Fundstätte des größten Amethystvorkommen Europas, als auch im Museumsdorf Niedersulz, wo man malerische Eindrücke des dörflichen Lebens vergangener Zeiten sammeln kann. Das barocke Schloss Hof begeistert nicht nur historisch Interessierte, sondern bietet eine Vielfalt von Sehenswürdigkeiten für alle. Prächtig ist vor allem der Park der ehemaligen Sommerresidenz von Prinz Eugen, der nach französischem Vorbild angelegt wurde. Und wer wieder dem Wein begegnen möchte, kann unterirdische Kellerlabyrinth entweder im „verrückten Dorf“ Herrnbäumgarten oder unter der Weinstadt Retz besichtigen und sich im Anschluss mit einem Achterl Grüner Veltliner erfrischen.

Those who fancy a glass of wine while out walking can enjoy a tasting in one of the countless wine boutiques and buy a few bottles to take home. The Weinquartier in Retz not only sells Veltliner et al., but also has a separate gourmet restaurant next door. The Wein+Trauben-Welt at Vino Versum in Poysdorf is an exhibition all about wine and vines. W4 in the heart of the vineyards in Röschitz is a lovely rendezvous point. The LPSM Vinothek in Heldenberg provides an insight into the wines from the southwestern Weinviertel and is also home to the Spanish Riding School's centre for training Lipizzaner stallions. The wine boutique in the historic Jedenspeigen Castle is another stylish venue. For culture-lovers, the Nitsch art collection in Mistelbach is one of a kind. MAMUZ, the museum of prehistory situated in Asparn Castle, is the perfect place for delving into the past. Stetten is home to the world's largest fossil oyster reef, featuring 15,000 giant oysters, and is a reminder that there was once a tropical primordial ocean close to what is modern-day Vienna. Other points of interest include Maissau, the site of the largest amethyst deposit in Europe, and the museum village of Niedersulz, where visitors can find out more about local life in a bygone era. The baroque Schloss Hof palace is an inspiring place for history buffs, but also has something for everyone. The superb parkland around the former summer residence of Prince Eugene of Savoy was laid out according to the French model.

~ 150

Heurige
Wine taverns



~ 250

Geöffnete Weinkeller bei
der Weintour im Frühling
Wine cellars open during
the wine tour in spring

~ 25

Termine: Tafeln im Weinviertel
Dates: Al fresco dining in the
Weinviertel region

~ 15

Vinotheken
Vinotheques

~ 350

Weinfeste im Herbst
Autumn wine festivals





3

Nationalparks
National parks

Das Weinviertel lässt sich auch sportlich erkunden. Ruhe und Bewegung findet man auf dem Jakobsweg, der gesäumt von Rebzeilen quer durch das ganze Gebiet führt. Oder man vergisst den Alltag bei Vogelgesang auf dem 135 km langen Franziskusweg. Landschaft pur verkörpert der Naturpark Leiser Berge mit seinem Bienenlehrpfad. Wildromantisch und ursprünglich begegnet dem Besucher das Thayatal. Einmal dahingleiten am Fluss? Die Auen entlang der March sind dafür der ideale Ort. Mit dem Kanu geht es vorbei an intakter Natur mit blühenden Teichrosen und mächtigen Bäumen, die Geschichten erzählen. Lust auf



~ 2.000 km



Radwege
Cycle trails

Bewegung auf zwei Rädern? Durch das Weinviertel schlängeln sich Themen-Radwege auf insgesamt 1.600 km. Die meisten Routen führen immer wieder an Weingärten vorbei, manche davon sind sogar diversen Rebsorten gewidmet. Wer mit offenen Augen im Weinviertel unterwegs ist, kann bestätigen: Hier ist der Weg das Ziel.



5

Golfplätze
Golf courses

The Weinviertel also offers the opportunity to keep fit while exploring. The *Jakobsweg* (“Way of St. James”) pilgrimage trail crisscrosses the entire region and is perfect for enjoying a peaceful stroll among the rows of vines. The beautifully scenic Leiser Berge Nature Park features a bee-themed nature trail. Thaya Valley is home to a wildly romantic and pristine national park. Fancy messing about in a boat? The floodplains along the March are the ideal spot to drift leisurely down the river in a canoe, paddling through unspoilt natural countryside.



~ 55

Museen
Museums

Fancy exploring by bike? A total of 1,600 km of themed cycle trails wind their way through the Weinviertel. Most of the routes pass by vineyards, while some are even themed around different grape varieties. One thing that any inquisitive visitor will confirm about exploring the Weinviertel is, that here the journey really is the destination.













WEITERFÜHRENDE LINKS

LINKS FOR MORE INFORMATION




Österreich Wein Marketing

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




Wein Niederösterreich

-  weinniederösterreich.at
-  weinniederösterreich
-  weinniederösterreich

Weinviertel DAC

-  weinvierteldac.at
-  weinvierteldac
-  weinvierteldac

Weinviertel Tourismus

-  weinviertel.at
-  weinviertel
-  wein4tel



Falkenstein

Quellen References

BMLRT, Gruenerbericht.at: Grüner Bericht 2019

BMLRT nach INVEKOS (Stand 31. Mai 2021)

climate-data.org

Heinrich Maria, Hofmann Thomas, Retzel Reinhard:

Geologie & Weinviertel, Hrsg.: Geologische Bundesanstalt & Weinkomitee
Weinviertel, Wien 2004

Klinger Willi, Vocelka Karl (Hrsg.):

Wein in Österreich: Die Geschichte (Wine in Austria – The History),
Brandstätter Verlag, Wien 2019

Meteo.Boku.ac.at

Nichterl, Thomas: Westliches Weinviertel – Weinkultur, Klima und Böden
(Arbeitstagung Geologische Bundesanstalt 1999)

Österreichischer Weinbauverband

ÖWM: Österreich Wein Intensiv, Stand August 2021

Statistik Austria: Ernteberichte 2011 – 2020

Wine Economics Research Centre, University of Adelaide

ZAMG.ac.at: Jahrbuch

STAND / PRINTED
01/2022

Impressum Imprint

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt

Editor and responsible for the content

Österreich Wein Marketing GmbH

Austrian Wine Marketing Board

Regionales Weinkomitee Weinviertel

Regional Wine Committee Weinviertel

Projektleitung, Redaktion und Konzept

Project management, editing & concept

Burian Gabriele – weinimword.at

Grafische Gestaltung

Graphic design

Hawle Hannes – hannahawle.at

Autoren

Authors

Bader Petra

Burian Gabriele

Dejnega Daniela

WINE_{in}MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

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

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