

Weingut Familie

PITNAUER

NEUES
AUS DER WEINBERGSTRASSE
und ganz
GÖTTLESBRUNN



2.) WEINLAGERUNG
Verhängnis Zwischenlager

3.) WEBSITE
Online alles neu

4.) WEINE
*Unser Sortiment:
Teil 1*

5.) WEINGÄRTEN
*Unsere wichtigsten
Rieden*

6.) ÖTW
*Die Österreichischen
Traditionsweingüter
als Wertegemeinschaft
und diese Sache mit
den Rieden*

7.) WEINE
*Unser Sortiment:
Teil 2*

8.) BEWERTUNGEN
Andere über unsere Weine

9.) DIE PITNAUERS
Wer dahinter steht

10.) DER
JAHRGANG 2018
Am Ende eine Sensation

1.) 30 JAHRE Franz Josef

ES SIND OFT KURZE
MOMENTE IM LEBEN,
DIE PRÄGEN, DIE VERÄNDERN,
DIE EINEN WEITERBRINGEN,
DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN.

Doch rückblickend scheinen Jahre wie im Flug zu vergehen, Jahreszeiten kommen und gehen. Nun jährte sich auch der Geburtstag unserer Premium-Cuvée bereits zum 30. Mal.

Das Jahr 1988 war ein sehr turbulentes Jahr. In Erinnerung blieben die Diskussion um den Eisernen Vorhang, dessen Ende bereits greifbar war, die 24. Olympischen Sommerspiele in Seoul, die ersten Klimaforscher, die von Erderwärmung sprachen und mehr Bewusstsein für Klimaschutz forderten. Aber wir persönlich erinnern uns besonders an die Betriebsübergabe des Familienweinguts an Hans und Edith. Wie richtungsweisend die neue Generation von Winzern und Winzerinnen in den Nachwehen des Weinskandals sein sollte, würden schließlich die kommenden Jahre zeigen. Eine unglaubliche Aufbruchsstimmung führte neben der Erschaffung des hauseigenen Parade-Zweigelt „Bienenfresser“ auch zu einem weiteren neuen Wein, eine Cuvée sollte es werden. Die beiden Sorten St. Laurent und Zweigelt (damals auch bekannt als Rotburger), die zwei Jahre im kleinen Eichenholzfass gereift waren, überzeugten und wurden im Verhältnis 1:2 in Flaschen gefüllt. Inspiriert von den Weinen und im Bewusstsein der Verantwortung, die die Betriebsübergabe bedeutete, taufte wir diese besondere Cuvée „Franz Josef“, zum Andenken und in Dankbarkeit an Vater und Großvater von Hans Pitnauer.

Nach weiteren Verbesserungen und geschmacklichen Veränderungen wird der „Franz Josef“ seit dem Jahrgang 1990 mit ca. 50% Cabernet Sauvignon und 50% Zweigelt gekeltert. Eine Sortenpartnerschaft, die sich bis zum heutigen Tage mehr als bewährt hat.

Als besonders interessant erweist sich das Verhältnis von Zweigelt und Cabernet Sauvignon im Rahmen der Reife. So dominiert in den Jugendjahren des Weines der Geschmack des Zweigelt, erst nach einigen Jahren der Reife werden die Johannisbeer-Aromen des Cabernet Sauvignon dominanter und der dunkle, beerige Zweigelt tritt mit dem Alter etwas in den Hintergrund und unterstützt subtil die Fülle und den Körper während des Trinkverlaufs.



Im Laufe der Jahre wurden die Erträge in den Weingärten zugunsten der Qualität stärker reduziert. Auch die stets schonende Vinifizierung hat sich sukzessive weiterentwickelt. Handlese und genaue Auswahl der zu verarbeitenden Trauben sowie die schonende Vergärung ermöglichen damals wie heute hohe Extrakt-, Alkohol- und Farbgehalte sowie den unverkennbaren Geschmack des aussagekräftigen Weins, der durch die langsame und edle Reife seine Wertigkeit unter Beweis stellt. Es ist die intensive und dennoch unaufdringliche Art, die noble Eleganz, die die Liebhaber des „Franz Josef“ über die Jahrzehnte hinweg zu schätzen gelernt haben.

Weine dieser Art treten mit würdig dunklem granatroten Ornat auf und verströmen ernsten und erregenden Duft zugleich. Sie sind ein wichtiger Bestandteil der DNA des noch immer jungen Weinbaugebietes Carnuntum (offizielles Weinbaugebiet seit 1992) und erfreuen sich – allen internationalen Trends zum Trotz – bedeutender Beliebtheit. Die imposante Kraft, die in ihnen steckt, wird oft wegen ihrer Eleganz und dem charmant-verspielten Trinkfluss unterschätzt. Man denke an einen Franz Josef 2008 mit 15%vol. Alkohol, der alles andere als offensiv oder gar stechend in Erinnerung bleibt. Charmant nehmen solche Weine besonderer – oft überaus bedeutungsvoller – Jahre den Weintrinker für sich ein, mit ihren Aromen nach saftigen Kirschen, nach Malz und Karamell, dann wieder Wald- und Johannisbeeren, milde Würze und feinen Röstaromen. Es sind liquide Memoiren, an die sich der Weintrinker noch lange nach dem letzten Schluck lächelnd zurückerinnert. Wer heute noch ein paar Flaschen aus den 90er-Jahren im Keller lagernd hat, ist beneidenswert. Diese 20 bis 30 Jahre alten Weine haben sich erstaunlich gut gehalten und sind noch immer ein Genuss – sie sind stille Zeitzeugen des vergangenen Jahrtausends.

„FRÜH ÜBT SICH ...“

Aber auch in jungen Jahren können solche Cuvéés Größe zeigen. Der „jüngere“ Franz Josef 2013 beispielsweise macht uns jetzt schon große Freude und damit sind wir nicht die Einzigen – erzielt er doch neben vielen anderen Auszeichnungen auch 93 Falstaff-Punkte und 4 Sterne im Vinaria Weinguide inklusive „TIPP“-Bewertung („ausgezeichnete Wein, exemplarisch für seine Kategorie“) Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Verkosten.

2.)

Richtige Weinlagerung & das Verhängnis des Zwischenlagers

ALS WEINLIEBHABER HAT MAN ES NICHT IMMER LEICHT, GENAU DANN EINE GUT TEMPERIERTE FLASCHE WEIN EINES BESTIMMTEN WEINSTILS ZUR HAND ZU HABEN, WENN MAN GERADE LUST DARAUF HAT.



Glücklich die wenigen mit eigenem Weinkeller in Gvertretbarer Entfernung und guter Erreichbarkeit. Gesegnet, wer in unter 2 Minuten das meist 900 g schwere Objekt seines Begehrens in Händen hält. Freudig wird das oftmals vertraute Etikett schmunzelnd in Augenschein genommen und kurze Zeit darauf andernorts genussvoll um seinen (zu irgendeinem Zeitpunkt in der Weltgeschichte von irgendwem, irgendwo, irgendwie in ein bestimmtes Gefäß eingefüllten, in der Natur gewachsenen und raffiniert veredelten) wertvollen Inhalt zeremoniell erleichtert.

Dauer des Schmunzelns und Begutachtens der Flasche, Zeremonie und Freude variieren dabei von Liebhaber zu Liebhaber sehr stark und auch der Durstigkeitsfaktor ist bei dieser Beziehung von großer Bedeutung. In der heutigen Zeit ist es kein Problem mehr, beim Essen die Launen des guten Appetits mit den verschiedenen Geschmacksrichtungen und der kulinarischen Vielfalt abzudecken. Besonders im urbanen Bereich ist die Speise der Wahl (österreichische Küche genauso wie italienische, asiatische und natürlich viele mehr ...) oft nur ein paar Klicks entfernt. Viele pfiffige Geschäftsmodelle wurden in den letzten Jahren für das Geschäft mit dem Appetit geschaffen und umgesetzt. Leider gilt nicht dasselbe für die Lust auf handwerklich hochwertig gefertigte liquide Köstlichkeiten. Die Bedeutung der Weinkarte in der Gastronomie, der Weinauswahl in der

jeweiligen Vinothek des Vertrauens und ganz besonders die Bedeutung des eigenen Weinlagers ist deswegen (dem hochwertigen und schimmernden Ausbau der Weinregale in den vielen Geschäften der Lebensmitteleinzelhändler zum Trotz) seit vielen Jahren unverändert hoch!

Darum hat der eine oder andere auch oft ein paar Flaschen mal hinter der Stiege, in der Küche, im Flur oder Vorraum eingelagert, um nach Herzenslust immer eine kleine, genussvolle Auswahl für die immer seltener werden ruhigen Stunden griffbereit zu haben. Weinkonsumenten haben in der Regel einen sehr hochwertigen Umgang mit Alkohol und wollen die edlen Tropfen auch gut versorgt wissen. Viele provisorisch zwischengelagerte Posten werden oft flott in leere Flaschen umgewandelt. Leider liegt dann und wann die eine oder andere Flasche auch mehrere Monate im Gelegenheitslager, was – zum Leidwesen der Besitzer – die Gefahr von verfrühter Alterung, von Oxidation und von einem vorzeitigen und leidvollen Ende erhöht. Auch ist es kein Ziel, das der Urheber und Handwerker für seine Schöpfung im Sinn hat. Deswegen hier ein paar **Tipps** für die umsichtige Lagerung der spannenden Investitionen, wobei der Verfasser dieses Textes die Leser darauf aufmerksam machen möchte, dass in der Weinwelt durchaus viel über die optimalen Bedingungen der Flaschenlagerung diskutiert wird. Doch hier nun ein paar kleine Richtwerte:

FEUCHTIGKEIT

- Über 80% kann Probleme mit Schimmel auf Korken und Etiketten nach sich ziehen
- Unter 50% kann zu Problemen mit austrocknenden Korken führen
- Bei Lagerung im Karton über einen längeren Zeitraum muss die verringerte Stabilität berücksichtigt werden. Holzkisten sind bei längerer Lagerung zu bevorzugen
- Um die 65–75% Luftfeuchtigkeit sind sehr gut
- Größere Schwankungen vermeiden

RUHE UND DUNKELHEIT

- 100 mal in die Hand nehmen, umschlichten, weil er gerade im Weg ist – das macht den Wein nicht besser
- Sonnenlicht vermeiden

TEMPERATUR

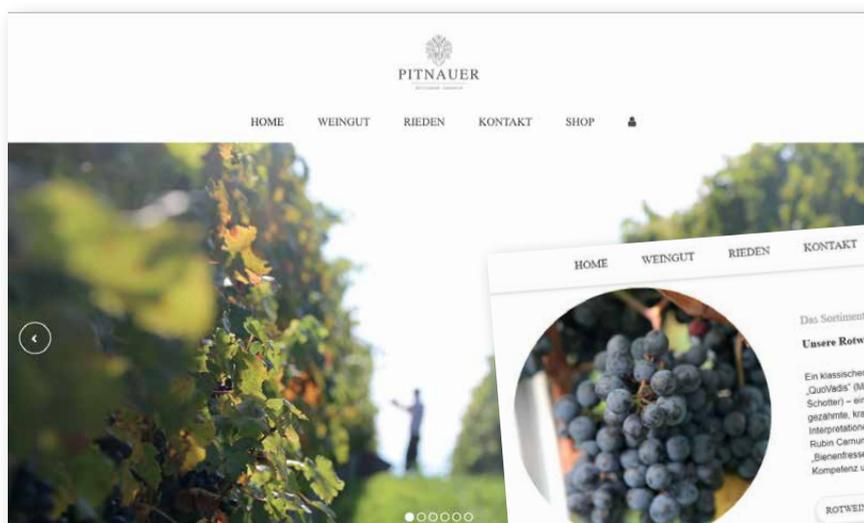
- Unter 16 °C ist gut. Für langjährige Lagerung sind 9–11 °C ideal
- Je konstanter, desto besser. Temperaturschwankungen sollten so gering wie möglich sein. Eine Stelle mit unter 10 °C im Winter und über 20 °C im Sommer beschleunigt die Alterung und ist unbedingt zu meiden.

KÜCHENFOLIE

- Eine einfache Küchenfolie um die Flasche gewickelt, kann speziell bei längerer Lagerung, helfen die Etiketten schön und die Flaschen sauber zu halten.

3.)

DIE NEUE WEBSITE



Wir haben seit Längerem an einem neuen, zeitgemäßen Online-Auftritt für unseren Familienbetrieb gearbeitet und freuen uns über die neue Website und das positive Feedback unserer Kunden. Langjährige Wegbegleiter und Neukunden sind in gleicher Weise herzlich willkommen, die Seite für sich zu erobern. Ideen und Denkanstöße für die Weiterentwicklung sind gerne gesehen. Die neue Seite soll zeitgemäß, einfach zu bedienen und übersichtlich sein. Deswegen wird der Online-Auftritt auch laufend um weitere Inhalte ergänzt. Besuchen Sie doch unseren neuen Blog und erfahren Sie mehr über unseren Jahresablauf.

Eine weitere Neuerung ist, dass man beim Bestellen bereits online bezahlen kann. Dies soll unseren Kunden Zeit sparen und verschafft uns die Möglichkeit, uns mehr um Dinge zu kümmern, die wir am besten können: Wein machen.

Über den neuen Online-Shop können Sie nun bequem und jederzeit Ihre liebsten Weine bestellen, egal ob von unterwegs oder zu Hause.

Bei Fragen stehen wir Ihnen natürlich auch sehr gerne über unser Kontaktformular zur Verfügung. Telefonnummer und Kontaktdaten sind zudem im Sockelbereich jeder Unterseite ganz leicht zu finden.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen viel Freude unter

www.pitnauer.com



4.)

Unser SORTIMENT

HANS UND EDITH PITNAUER ZÄHLEN ZU DEN GROSSEN WINZERPERSÖNLICHKEITEN DES LANDES. ALS EINES DER ERSTEN WEINGÜTER, IN DENEN WEINE NACH LAGEN AUSGEBAUT WURDEN, SCHRIEBEN SIE MIT DEM KULTWEIN BIENENFRESSER ÖSTERREICHISCHE WEINGESCHICHTE.

Ein Erfolg, der bereits 1986 begründet wurde und sich auf das gesamte Weinbaugebiet Carnuntum übertrug. Heute zählt das Weingut zu den höchstprämierten Weingütern des Landes. Sich auf irgendwelchen Lorbeeren auszuruhen, kam für die Pitnauer jedoch nie in Frage. Daher gelten inzwischen auch Weine wie der reinsortige Syrah „Pegasos“ oder die Cuvée „Franz Josef“ zu den ganz großen Berühmtheiten des Landes. Trinkfreudig und ausgewogen zeigt sich auch der „Carnuntum Classic“, ein regionaler, typischer Zweigelt. Aber auch würzige, fruchtbetonte Weißweine, wie Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller, finden sich in den Weinkellern der Familie Pitnauer.

01

Grüner Veltliner Classic



Herkunft & Lage:

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank

Beschreibung: Leichter, blumiger, finessenreicher Wein, der einem das Gefühl vermittelt, Weintrauben zu essen. Charmanter Birnen- und Apfelduft, der ankündigt, was sich am Gaumen dann auch angenehm fortsetzt, gute Balance; milde, elegante Säurestruktur, florales Finish.

03

Gelber Muskateller



Herkunft & Lage:

Ried Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank

Beschreibung: Intensive fruchtige Nase, Holunderblüten, fruchtbetont und sehr präsent; balanciert und angenehm fleischig am Gaumen mit feiner Säure und reifer Frucht. Im Abgang reife Weingartenpfirsiche mit pikantem Trinkfluss.

05

St. Laurent



Herkunft & Lage:

Ried Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 9–12 Monate in neuen und gebrauchten
Barriques

Beschreibung: Kerniger, finessenreicher Wein mit granatroter Farbe, zarten, reifen Röstaromen und angenehm eleganter Frucht, mit samtigen Tanninen unterlegt.

02

Ried Hagelsberg Grüner Veltliner



Herkunft & Lage:

Ried Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: Gezügelte Vergärung im Stahltank

Beschreibung: gestaffelte Handlese, gehaltvoller und komplexer Sortenvertreter, kräftig & extraktreich, Geschmack der Trauben geprägt von Reife, Wind und dem kalkhaltigen Braunerdeboden eines bestimmten Teils der Riede Hagelsberg. Auch wenn es die Reife Farbe und der bekömmliche Geschmack vermuten lassen: hier gab es absolut keinen Holzeinsatz

04

Pitnauer Brut Rosé



Herkunft

Saftabzug unserer hochwertigsten Rotweine aus
verschiedenen Lagen

Beschreibung: Flaschengärsekt. Bekömmlich, duftig, fein - über 30 Monate Lagerung auf der Feinhefe sprechen für sich. Auch ein wenig Rosé von Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot fließen in dieses Projekt, die über 90% Zweigelt dominieren mit ihren fein-fruchtigen Kirsch-Aromen. Unsere kleine Überraschung für alle Champagner-Liebhaber!

06

Carnuntum Classic



Herkunft & Lage:

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 12 Monate in gebrauchten Barriques

Beschreibung: Zweigelt. Rubinrote Farbe, fruchtige Nase, elegante Röstaromen, samtige Kirsch-Wechsel-Frucht mit zarten Tanninen, guter Trinkfluss.



5.)

22 HEKTAR WEINGÄRTEN

Die sanften Hügel um Göttlesbrunn

UNSER FAMILIENWEINGUT UMFASST GENAU 22,2 HEKTAR WEINGÄRTEN, DIE SEIT VIELEN JAHREN DER FÜRSORGLICHEN PFLEGE VON EDITH PITNAUER UNTERLIEGEN. HANS IST FÜR DIE VINIFIZIERUNG DER VIELFÄLTIGEN WEINSTILE VERANTWORTLICH. SEIT KURZEM IST AUCH SOHN JOHANNES INS WEINGUT EINGETRETEN UND TEILT MIT SEINEN ELTERN DIE LEIDENSCHAFT FÜR GROSSE, AUTHENTISCHE UND STILVOLLE ROTWEINE AUS ST. LAURENT, MERLOT, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC UND ZWEIGELT. UNSERE FAMILIE BEWIRTSCHAFTET EINEN WUNDERSCHÖNEN HISTORISCHEN HOF IM ZENTRUM DES EIGENTLICH RECHT KLEINEN WEINBAUORTES GÖTTLESBRUNN UND HEISST BESUCHER NACH TELEFONISCHER VORANMELDUNG JEDERZEIT HERZLICH WILLKOMMEN.

ÜBER BÖDEN & LAGEN

Vor 30 Jahren waren nur die Zuckergrade im Vordergrund. Heute ist es das ganze Terroir, das uns beschäftigt. Unsere Böden sind über einen Zeitraum von vielen Millionen Jahren entstanden. Dementsprechend gibt es auch Feinheiten, die für unser Gebiet einzigartig sind. Als Kontrast für die heißen Tage gibt es bei uns durchgehend frische, kühle Winde. Auch die 1.000 Hektar Eichen- und Buchenwald beeinflussen unsere Weingärten mit ihrer frischen, kühlen Brise, sind sie doch im Sommer ein ganz wichtiger Kaltluftspeicher. Gerade diese täglich großen Temperaturunterschiede haben eine positive Wirkung auf die Aromastoffeinlagerung und -bildung in den Beerenschalen unserer Weintrauben.

DER BILDERSPITZ

Zwischen Bärnreiser und Hagelsberg gelegen, ist unser „Bilderspitz“ eigentlich noch Teil der umfangreichen Riede Hagelsberg, die in sich allerdings mit mehreren verschiedenen Hügeln, Löss-Anwehungen und Ablagerungen von Meeressedimenten sehr inhomogen ist. Diese Parzelle ist seit Kurzem wieder mit Sauvignon Blanc bepflanzt und liefert uns einen ausgesprochen reifen, harmonischen und fruchtigen Wein, der bereits in der Vergangenheit viele Freunde gewonnen hat. Der Weingarten am Bilderspitz ist nur etwa einen Hektar groß und gegen Südosten geneigt. Das ist an den vielen heißen Sommertagen ein ausgesprochener Vorteil. Wenn die Sonne nachmittags am stärksten auf unsere Südhänge scheint (dort wächst kräftiger Rotwein), ist am Bilderspitz schon ein flacherer Einstrahlungswinkel gegeben und es ist dort nicht mehr so brennend heiß. Die direkte Nähe zu einem Wildwasseraufangbiotop unterstützt die Wasserversorgung des Bodens in Jahren mit Trockenperioden erheblich. Etwas tiefer gelegen, kommt der Lage und den Sauvignon-Blanc-Reben auch eine stärkere Abkühlung zugute, was noch größere Temperaturschwankungen ergibt und somit positiven Einfluss auf die Aromaintensität hat.

RIED NEUBERG

Die Göttlesbrunner Riede Neuberg ist in zwei grobe Bereiche geteilt. Der obere an den Wald angrenzende Bereich hat einen etwas steileren Hang, mehr Schotteranteil und ist stärker durch den bereits erwähnten Wald beeinflusst. Der untere Bereich hat eine etwas andere Ausrichtung und nähert sich von Aufbau und Textur bereits eher der vielseitigen Riede Hagelsberg an. Dieser untere Teil hat durch etwas weniger Schotteranteil eine leicht verbesserte Wasserversorgung und damit auch eine bessere Nährstoffverfügbarkeit. Die abschüssige süd-west ausgerichtete Lage und die Nähe zum Wald gestalten ein ganz besonderes Terroir. Der Schottergehalt führt oftmals zu besonders kargen Bedingungen durch die speziell Junganlagen besonders beeinflusst werden. Dieses Merkmal bringt sehr viel Komplexität und Spannung in die Weine, kann aber speziell in trockenen Jahren auch ein ernstes Problem darstellen.



Ein Blick von den sanften Hügeln des Hagelsbergs in Richtung Leithagebirge im Süden.

Unsere Syrah-Reben stehen auf dem bereits erwähnten oberen Teil der Riede, direkt neben dem Wald und hatten seit ihrer Pflanzung 1993 Zeit ihre Wurzeln durch Schotter und Humus tief in den lössreichen Untergrund zu schlagen. Durch Handlese und Selektion im Weingarten sowie schonender Vinifizierung im Weinkeller werden die Besonderheiten dieser ausdrucksstarken Riede in unserem Syrah „Pegasos“ auch entsprechend hervorgehoben.

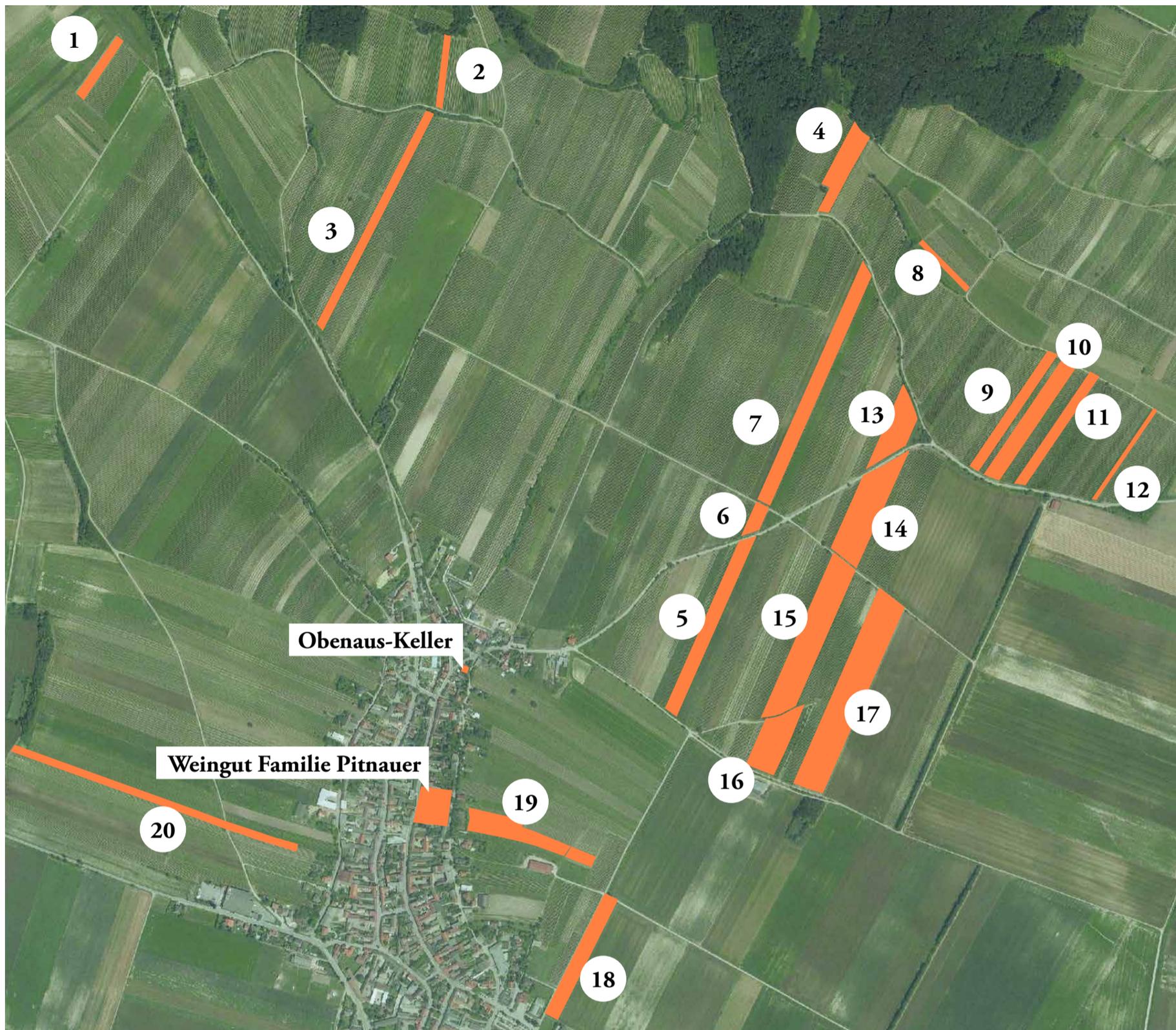
RIED HAGELSBURG

Die Göttlesbrunner Riede Hagelsberg ist ein kalkhaltiger Braunerdeboden, begrenzt durch die Nachbarrieden Bärnreiser, Neuberg und Rosenberg im Norden, der Ried Haidacker im Westen und der Ried Kräften im Süden. Genauso vielfältig wie die Rieden ist das Mikroklima der einzelnen Parzellen am Hagelsberg. Anders als bei den Nachbarrieden findet man am Hagelsberg nur fallweise Grobanteil bzw. Schotter. Die Parzellen verteilen sich über mehrere Hügelkuppen hinweg, mit unterschiedlichen Hangbereichen in Süd-West, und Nord-Ost-Richtung, die je nach Ausrichtung unterschiedlich stark von „alten“ Löss-Anwehungen geprägt sind. Ebenso treten in den sanften Tieflagen tertiäre Sedimente auf, die durch seichte stehende oder fließende Gewässer vor einigen Millionen Jahren hier abgelagert wurden. Besonders prägend für den für uns wichtigsten Teil der Lage sind die Winde. Sie entstehen durch ein Zusammenspiel aus dem nahe gelegenen Ellender Wald als landschaftsprägenden Kaltluftspeicher, der Donau im Norden und der sogenannten Brucker Pforte (zwischen den Ausläufern der Alpen und Karpaten).

Durch die Weine, denen wir die Bezeichnung Ried Hagelsberg verleihen, bringen wir den Kalkgehalt der tieferen Schichten (Komplexität), die heißen Hanglagen (Reife) und die kühlen Winde (Fruchtigkeit) vollends zum Ausdruck. Erst durch dieses ausgewogene Zusammenwirken öffnen sich die Weine dieser Riede in ihrer vollreifen Würze und feinen Filigranität. Wie alle unsere Einzellagenweine sind auch diese sehr vielschichtig und erzählen geschmacklich eine Geschichte der Region, die sich immer wieder neu entdecken lässt.

RIED BÄRNREISER

Die Lage Bärnreiser zählt zu unserer wichtigsten Lage. Der Südwesthang ist an manchen Stellen in einem fast 90°-Winkel direkt auf die heiße Sommersonne ausgerichtet. Die Kalkablagerungen vom Pannonischen Meer sind deutlich zu erkennen. Der Schotter, den einst die Ur-Donau vor 2,5 Millionen Jahren brachte, sorgt für eine leichte Drainagewirkung. Dadurch tritt selbst nach ergiebigen Regenfällen keine stauende Nässe auf. Ebenso sorgt dieser für eine charmante Mineralik im Wein. Kein Wunder also, dass hier die Geschichte unseres Zweigelt „Bienenfresser“ 1986 ihren Anfang nahm. Nur ein Jahr nach dem Weinskandal und sechs Jahre vor der offiziellen gesetzlichen Geburt unseres Weinbaugebietes war es uns dadurch möglich, schon vor 33 Jahren einen hochwertigen Einzellagen-Zweigelt zu produzieren und zu vermarkten. Danke Schotter, Danke Sonne, Danke Zweigelt, Danke Bärnreiser!



- | | | |
|---|---|--|
| 1. Zwierung Zweigelt | 8. Scheibner Merlot | 15. Hagelsberg 5 Zweigelt, Gelber Muskateller, Cabernet Sauvignon |
| 2. Schüttenberg Merlot | 9. Bärnreiser 1 Merlot | 16. Hagelsberg 6 Zweigelt, Cabernet Sauvignon |
| 3. Haidacker Zweigelt | 10. Bärnreiser 2 Zweigelt | 17. Hagelsberg 7 Zweigelt, Grüner Veltliner |
| 4. Neuberg Syrah | 11. Bärnreiser 3 Zweigelt | 18. Schule Muskateller, Zweigelt |
| 5. Hagelsberg 1 Zweigelt, Rösler | 12. Bärnreiser 4 Zweigelt | 19. Kräften Zweigelt |
| 6. Hagelsberg 2 Cabernet Franc | 13. Bilderspitz Sauvignon Blanc | 20. Kräften 2 Zweigelt, Chardonnay |
| 7. Hagelsberg 3 Zweigelt | 14. Hagelsberg 4 Zweigelt, Merlot, St. Laurent | |

6.)

ÖTW Die Österreichischen Traditionsweingüter als Wertegemeinschaft und diese Sache mit den Rieden

Seit Juli 2018 ist es nun offiziell: Wir freuen uns sehr, dass wir nun Mitglied im Verband der Österreichischen Traditionsweingüter sind.

Egal welchen Winzer man anspricht, wenn man ihn fragt was sein bester oder schönster Weingarten ist, so wird er immer eine Antwort haben. Manchmal ist es so, dass der Charakter der Riede während der Weinwerdung durch verschiedene Vorgänge verloren geht. Und manchmal kann man mit bestimmten Handgriffen die Besonderheiten des Standortes wie etwa den Boden, das Alter der Reben oder die Sorte weiter hervorheben. Letzten Endes ist es deshalb immer eine Interpretation der Winzer, wie sie Riede, Boden und Sorte hervorheben.

Nachdem wir uns in unserem Weingut schon immer sehr intensiv mit den verschiedenen Rieden auseinandergesetzt haben und auch im Rahmen der Rubin Carnuntum Weingüter besonders viel mit unseren Böden beschäftigt haben, war für uns das Eintreten in gerade diese Wertegemeinschaft österreichischer Winzer der nächste logische Schritt. Deshalb werden wir in Zukunft nur solche Weine mit einem Riedennamen ehren, die unserer Meinung nach auch tatsächlich die Essenz genau dieses Standortes in sich tragen. Natürlich stehen unsere St. Laurent, Gelber Muskateller und viele andere Reben noch immer dort wo sie auch vorher schon vor vielen Jahren ihre Wurzeln in den Boden geschlagen haben. Trotzdem werden in der Region in Zukunft deutlichere Akzente für den Schwerpunkt unseres Gebietes gesetzt werden. Unsere Vielseitigkeit der letzten 30 Jahre hat

sich dadurch nicht verändert, wir betonen nur unsere Spezialitäten etwas deutlicher. Als Gründungsmitglieder des Vereins „ÖTW Carnuntum“ freuen wir uns deshalb auf eine gute Zusammenarbeit mit allen Mitstreitern und Kollegen unter dem Dachverband der Österreichischen Traditionsweingüter und blicken voll Spannung und Zuversicht auf die kommenden Jahre.



Die Rubin
CARNUNTUM
Weingüter



7.)

07

Rubin Carnuntum



Herkunft & Lage: Ried Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 10 Monate in gebrauchten Barriques

Beschreibung: Zweigelt. Fruchtige Frische von einem tiefen Klang unterstrichen, reife Kirschen und Weichsel; am Gaumen jung und kernig, feinwürzig und zart röstig, druckvoll und kompakt mit langem, elegantem Abgang.

08

Bienenfresser

Göttlesbrunner Zweigelt Reserve



Herkunft & Lage:
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch
geerntet / *Ausbau:* 12 Monate in neuen und gebrauchten
Barriques

Beschreibung: Dunkle, rubinrote Farbe, sehr volles Fruchtfleisch schon in der Nase, intensive reife Kirsche, unterlegt mit Schokolade und Nuss-Nougat, cremige Textur, saftig und anschmiegsam, gut strukturierte Tannine. Reif und saftig bis zum langen, milden Abgang.

09

Quo Vadis Merlot



Herkunft & Lage:
Bärreiser, Schüttenberg, Kräften
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 12 Monate in neuen Barriques

Beschreibung: Rubinrote Farbe, großartiger Fruchtschmelz, Schoko-Röstnoten, Mokka, schwarze Oliven, Marzipan und Maroneneis, komplexe Struktur, lang und anschmiegsam.

10

Pegasos Wald und Schotter



Herkunft & Lage: Bärreiser, Neuberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques
Beschreibung: Dunkle, rubinrote Farbe, getrocknete Heidelbeeren, schwarzer Pfeffer, sehr strukturiert, intensive Kraft und dennoch fein, schwarze Ribisel und sehr mächtig, entwickelt sich beim Dekantieren; wunderschönes, kräftiges Finish.

11

Cabernet Franc Reserve



Herkunft & Lage: Ried Hagelsberg
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 24 Monate in neuen Barriques

Beschreibung: Dunkles Granatrot, charmant einnehmender Duft, fruchtige Frische von einem tiefen Klang unterstrichen, Wald- und Johannisbeeren; am Gaumen jung und kernig, feine Würze und röstig; druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noble Abgang.

12

Franz Josef Cuvée Reserve



Sorten: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Zweigelt
Herkunft & Lage: Ried Hagelsberg, Kräften
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,
händisch geerntet

Ausbau: 24 Monate in neuen französischen
Barriques

Beschreibung: Dunkles Granatrot, charmant einnehmend, saftige Kirsche, Malz und Karamell, Wald- und Johannisbeeren; am Gaumen mild, feine Würze und röstig, druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noble Finish.

13

„Big Game“

Gelber Muskateller Strohwein 2011



Alkohol 9,5 Vol.-%, *Säure* 9,5 g/l,
Restzucker 186,0 g/l, *e* 0,37 l

Speiseempfehlung: Österreichs berühmte Mehlspeisküche kann hier aus dem Vollen schöpfen: Apfelstrudel, Salzburger Nockerln. Wer die pikante Variante bevorzugt, wird mit Kombinationen mit reifem Blauschimmelkäse glücklich. Gourmets aller Länder greifen natürlich auch zur (getrüffelten) Gänseleberterrine oder als harmonische Ergänzung zu schokoladigen Desserts, an der Spitze die verführerische Sachertorte.

14

Treberner



Alkohol: 42 Vol.-%

Beschreibung: Destilliert 1996 aus der vergorenen und sanft ausgepressten Maische des Bienenfresser. Durch die 5-jährige Lagerung in kleinen Eichenfässern und eine beachtenswerte Flaschenlagerung zeigt sich dieser Edelbrand mit seiner milden, harmonisch-würzigen Textur.

15

Weinbrand



Beschreibung: Hergestellt 1988 nach der Cognac-Methode, zweifach gebrannt. Es wurden Wein und die dazugehörige Hefe destilliert. Lagerung über 15 Jahre in kleinen Limousine-Eichenfässern. Geschmeidig und blumig im Mund und besticht durch einen großen Nuancenreichtum, insbesondere von Beeren, und ein dezentes Vanillearoma. Zum Abschluss eines guten Mahls oder zur Zigarre.

8.)

Aktuelle Bewertungen

Für das Weinjahr 2018/19 dürfen wir uns über besonders positives Feedback freuen. Deswegen möchten wir in dieser Ausgabe unserer Zeitung von den aktuellen Bewertungen ein wenig umfangreicher berichten als sonst, hat es doch den Menschen von den Fachmedien übers letzte Jahr verteilt ganz besonders gut geschmeckt. Hier im Anschluss nun die Berichte, Bewertungen und Assoziationen, die unsere Weine hervorgerufen, oder auch einfach ausgedrückt: WAS ANDERE ÜBER UNSERE WEINE SAGEN.

Das sagt der:

WEIN GUIDE WEISS 2018 (Medianet, Alexander Jakabb) über unsere Weißweine
GRÜNER VELTLINER - Classic 2017 | 3 Gläser

ROSÉ BRUT RESERVE - 2014 | 3 Gläser

GELBER MUSKATELLER - 2017 | Charmante Nase, intensiver Muskatduft und Rosmarin, am Gaumen Mandarinen, Litschi und Orangenesten, delikate Spannung mit hohem Säurebogen, im Abgang herrliche und intensive Aromatik, sortentypisch. | *Preis-Genuss-Tipp* | 4 Gläser

RIED HAGELSBURG GRÜNER VELTLINER - Große Reserve 2016 | Goldgelb mit grünen Reflexen, in der Nase Rhabarber und Bergamotte, am Gaumen charmante Frucht, Pfirsichmark und Ananasgelee mit einem Pfefferkorn, füllig und harmonisch, ausgesprochen langer Fruchtnachhall. | 4 Gläser

WEIN GUIDE ROT 2018 (Medianet, Alexander Jakabb) über unsere Rotweine

BIENENFRESSER - Göttesbrunner Zweigelt Reserve 2015 | Dunkle Kirschnase, Brombeerduft, zart rauchig, engmaschig, mittelkräftig, erdig, straff, gut eingebundene Säure, elegant und fein, modern interpretiert mit Tiefgang, trockenes Finale. | 5 Gläser

CABERNET FRANC - Reserve 2013 | Dunkle Kirschen, Marzipan, Vanille, zu Beginn etwas schlank, engmaschig, gute Struktur, balanciert, würzig, braucht Luft, starke Gaumenhaftung, trinkanimatorisch, viel Potenzial. | 5 Gläser

FRANZ JOSEF - Cuvée Reserve 2013 | Milkschokolade, dunkle Früchte, zarter Rauch, Zeder, Kräuternoten, straff, stoffig, grobkörnige Tanninstruktur, Schoko auch am Gaumen, Wein zum Beißen, großes Potenzial. | 5 Gläser

VINARIA WEINGUIDE 2018/19 (Vinaria) über unser Weinsortiment

CARNUNTUM CLASSIC - Zweigelt - 2016 | Reife Schwarzkirschenfrucht, zarte Würze, knackig, straffe Fruchtausprägung, gut eingebundene Röstaromen, kompakt, feiner Trinkfluss | *gut: 2 Sterne*

PEGASOS - Syrah Große Reserve - 2015 | Heller Tabak, feingliedrige Fruchtaromatik, Schwarzkirsche, Schoko, dicht und vital, feine Struktur, präzise strukturiert, dicht wie subtil, strömt dabei ungemein ruhig, gute Länge | *sehr gut: 3 Sterne*

QUO VADIS - Merlot Große Reserve - 2015 | Intensive Walderdbeernase, am Gaumen Kirschen, Heidelbeeren, schwarze Oliven, feinziselierte Frucht, burgundische Anmutung, teelättrig, zarter Vanillehauch, komplexe Struktur, elegante Tendenz, sehr jung, lang und tiefgründig, gefällt | *ausgezeichnet: 4 Sterne*

RIED HAGELSBURG GRÜNER VELTLINER - Große Reserve - 2016 | (...) eine weitere vollreife Variante in fein strukturierter Ausbaueise von der Riede Hagelsberg (...) gelbfruchtig, reife Äpfel, etwas Ananas, Weihrauch, straff am Gaumen, würzig, Orangenesten, kräftig, viel Volumen. | *sehr gut: 3 Sterne*

BIENENFRESSER - Göttesbrunner Zweigelt Reserve - 2016 | Saftige Kirschen-Brombeeren-Frucht, Nougat, viel Fruchttiefe, feine Tannine, klare, rotbeerige Fruchtinterpretation, straff, mit viel Körper, perfekte Holzeinbindung, aus einem Guss, modellhaft mit Zukunft | *ausgezeichnet: 4 Sterne*

FRANZ JOSEF - Cuvée Reserve - 2013 | Flieder, Cassis, saftige Rotbeerigkeit, Schwarzkirschen, feine Würze, Bitterschoko, geschliffene Frucht, kernig und druckvoll, nussig-röstige Holzaromen, elegante Kernigkeit, rundes Gesamtbild mit besten Aussichten, gediegen, mit Potenzial | *[Tipp] | ausgezeichnet: 4 Sterne*

Gault&Millau Österreich 2019 über unsere Weine

GELBER MUSKATELLER - 2017 | fruchtbetont | 15 Punkte

RIED HAGELSBURG Grüner Veltliner, Große Reserve - 2016 | tiefgründig | 16,5 Punkte

BIENENFRESSER - Göttesbrunner Zweigelt, Reserve - 2015 | 17 Punkte

QUO VADIS - Merlot, Große Reserve - 2015 | Brombeere und Kakao, saftig am Gaumen | 17 Punkte

PEGASOS - Syrah, Wald und Schotter, Große Reserve - 2015 | schwarze Olive, Würze, gutes Tanningererüst | 17 Punkte

FRANZ JOSEF - Cuvée CS/ZW, Reserve - 2013 | dunkle Beeren, stoffiges Tannin, druckvoll | 17,5 Punkte

Punkte-Erklärung laut Gault&Millau:

15–16 Punkte: *Sehr gute Weine, die Herz und Seele erfreuen und ein großartiges Essen nicht nur ergänzen, sondern bereichern. Weine mit Seele und Ausdruck.*

17–18 Punkte: *Großartige Weine, die das Beste des Jahrgangs und der jeweiligen Weinregion repräsentieren. Weine, welche die Philosophie des Winzers, den Charakter von Rebsorte und Boden perfekt erkennen lassen.*

wein.pur.Guide 2018/19 über unser Sortiment

GELBER MUSKATELLER - 2017 | 4 Gläser

RIED HAGELSBURG Grüner Veltliner - Große Reserve - 2016 | 4 Gläser

CARNUNTUM CLASSIC - Zweigelt - 2016 | 2 Gläser

RUBIN CARNUNTUM - Zweigelt - 2016 | 3 Gläser

BIENENFRESSER - Göttesbrunner Zweigelt, Reserve - 2015 | 4 Gläser

QUO VADIS - Merlot Große Reserve - 2015 | 4 Gläser

PEGASOS - Syrah Große Reserve - 2015 | 4 Gläser

FRANZ JOSEF - Cuvée Reserve - 2013 | 4 Gläser

Besonders freut uns auch die Empfehlung in „DIE BESTEN WEINE ÖSTERREICHS“ (Viktor Siegl)

BIENENFRESSER - Göttesbrunner Zweigelt, Reserve - 2016

FRANZ JOSEF - Cuvée Reserve - 2013

FALSTAFF ROTWEIN GUIDE 2019 über unsere Rotweine

CARNUNTUM CLASSIC - Zweigelt - 2016 | kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, zarte Kirschenfrucht, dunkles Beerenkonfit, Kräuternuancen unterlegt. Mittlerer Körper, weitmaschig, extraktsüß nach Brombeeren, bereits gut antrinkbar, unkompliziertes Trinkvergnügen | best buy | guter bis sehr guter Wein, der sich vom üblichen Angebot deutlich abhebt: 88 Punkte

RUBIN CARNUNTUM - Zweigelt - 2017 | dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dezentere Kräuterwürze unterlegt rotes Beerenkonfit, feine Gewürznoten, zarter Duft nach Orangenschalen. Frische Struktur, präzise Tannine, tabakig im Abgang, Cassis im Nachhall, individuell einsetzbar | guter bis sehr guter Wein, der sich vom üblichen Angebot deutlich abhebt: 89 Punkte

BIENENFRESSER - Göttesbrunner Zweigelt Reserve - 2015 | dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschen, ein Hauch von Feigen, etwas Nougat und Orangenesten. Stoffig, dunkle Beerenfrucht, feine, integrierte Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, vielseitig einsetzbar | ausgezeichneter Wein, unter den besten des Jahrgangs: 91 Punkte

RIED HAGELSBURG ZWEIGELT - Große Reserve - 2016 | dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarter Zwetschkenduft unterlegt mit etwas Nougat und Holzwürze, feines Cassis, ein Hauch von Orangenesten. Mittlere Komplexität, mineralisch, feinwürzig, dunkle Beerenfrucht, tragende Tannine, Schokolade im Nachhall, guter Speisenbegleiter | ausgezeichneter Wein, unter den besten des Jahrgangs: 90 Punkte

QUO VADIS - Merlot Große Reserve - 2015 | kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart rotbeerige Nuancen, Preiselbeeren, ein Hauch von Kirschen, einladendes Bukett. Stoffig, rote Frucht Nuancen auch am Gaumen, präzise Tannine, etwas Bitterschokolade im Abgang, braucht noch Zeit | ausgezeichneter Wein, unter den besten des Jahrgangs: 92 Punkte

PEGASOS - Syrah, Wald und Schotter, Große Reserve - 2015 | dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Kräuterwürzig unterlegte intensive dunkle Beerenfrucht, reife Zwetschen, ein Hauch von Edelholz. Saftig, reife Herzkirschen, feine Tannine, frisch strukturiert, angenehme Extraktsüße im Nachhall, bereits gut antrinkbar, mineralischer Rückgeschmack | ausgezeichneter Wein, unter den besten des Jahrgangs: 93 Punkte

FRANZ JOSEF - Cuvée CS/ZW, Reserve - 2013 | dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart tabakig-kräuterwürzig unterlegte dunkle Beerenfrucht, Edelholzklang, facettenreiches Bukett. Saftig, reife Herzkirschen, tragende Tannine, mineralisch-salzige Nuancen, gute Länge, verfügt über weiteres Reifepotenzial | ausgezeichneter Wein, unter den besten des Jahrgangs: 93 Punkte



VINUM – Europas Weinmagazin über das Hagelsberg-Projekt und über Hans Pitnauer (Guide: ÖTW Erste Lagen 2018 [11|2018] INT)

RIED HAGELSBURG ZWEIGELT - Große Reserve - 2016 | Kühles Bouquet, nasser Schiefer, ein Hauch Heidelbeere unterlegt mit dezenter, feiner Würze. Viel Druck und Kraft. Balanciert und mit hervorragendem Trinkfluss | Trinkfenster 2018–2027 | *sehr gut: 18/20 Punkte*

RIED HAGELSBURG GRÜNER VELTLINER - Große Reserve - 2016 | Erinnert an eine würzige Rieslingnase, tief, komplex und rassig. Noch recht feste und fordernde Säure, leicht grünherbe Aromen, pur und klar, mineralisch und mit viel Grip. Nicht einfach, aber sehr gut. | Trinkfenster 2020–2032 | *sehr gut: 18/20 Punkte*

Und über Hans Pitnauer wird berichtet: (...) Als die Region Carnuntum noch niemand auf dem Radar für sehr gute Weine hatte, war Hans Pitnauer (Jahrgang 1957) aus Göttesbrunn so etwas wie der einsame Rufer in der Wüste. (...)

WIRTSCHAUSFÜHRER 2019

(Renate Wagner-Wittula und Klaus & Elisabeth Egle) über unser Familienweingut

In der aktuellen Ausgabe dürfen wir uns über die Vergabe von drei Kellerkatzen („eines der besten Weingüter Österreichs“) freuen sowie über die goldene Ehren-Kellerkatze („für herausragende Leistungen seit Jahren“), worüber wir uns selbstverständlich ganz außerordentlich freuen.

Und sogar der

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE

hat etwas über den Bienenfresser und das Hagelsberg-Projekt zu berichten

RIED HAGELSBURG GRÜNER VELTLINER - Große Reserve - 2016 | „early“ | 90 RP

BIENENFRESSER - Göttesbrunner Zweigelt Reserve - 2016 | 91 RP

RIED HAGELSBURG ZWEIGELT - Große Reserve - 2016 | „early“ | 91 RP



9.)

Wer dahinter steht FAMILIE PITNAUER



Unsere Familie: Irene, Johannes, Hans, Edith, Theresia und Thomas

FÜR DIE VINIFIZIERUNG DER WEINE AUS DEM HAUSE PITNAUER WERDEN NUR VON HAND GEERNTETE TRAUBEN HÖCHSTER QUALITÄT AUS WEINGÄRTEN IN BESTEN LAGEN GENUTZT.

Die selbst bewirtschafteten 22 Hektar wurden mit einem freiwilligen Insektizidverzicht belegt und werden mit Erfahrung, Leidenschaft und viel Liebe zur Natur bewirtschaftet. Dadurch erwachsen dem Gut aus den Weingärten um Göttlesbrunn Jahr um Jahr sehr vielfältige und ausgezeichnete Weine.

Hans und Edith, die den Betrieb aufgebaut haben, werden seit 2017 von Sohn Johannes bei Rebschnitt, Grünarbeit und Traubenernte sowie bei der hochwertigen Vinifikation der wertvollen Trauben unterstützt.

Das Augenmerk unseres Familienbetriebs liegt neben Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc auf Zweigelt, der für die Familie wichtigsten Rebsorte im Betrieb. Lagen- und Jahrgangsröthe wie „Pegasos“, „Quo Vadis“, „Bienenfresser“ oder „Franz Josef“ sind eingetragene Markenweine und bestechen durch Spannung, Entwicklungspotenzial und Lagerfähigkeit. Die Weißweinlagen sind mit Chardonnay, Gelber Muskateller, Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc bepflanzt.

Das kleine, aber feine Weißweinsortiment findet neben anderen Spezialitäten (Prädikatsweine, Weinbrände, Wermut und auf der Hefe gelagerte Flaschengärsekte) seit jeher großen Anklang und hält für Entdeckungsfreudige einige Überraschungen bereit. Wer Gelegenheit hatte, den fruchtigen Muskateller, einen Ried Hagelsberg Grüner Veltliner Reserve 2015, einen Sauvignon Blanc 2012, einen Muskat-Ottonel Sekt 2007 (75 Monate Hefelagerung), einen Wermut „Wulfino“, oder sogar einen Pinot Blanc 1989 zu kosten, der kann obige Aussage sicherlich nur bestätigen.

Das alles zeigt nicht nur den Schwerpunkt des Betriebes, sondern auch die Liebe zum Detail und die Verspieltheit der Familie.

Nach telefonischer Voranmeldung am Familienweingut sind Besucher in der Weinbergstraße jederzeit herzlich willkommen.

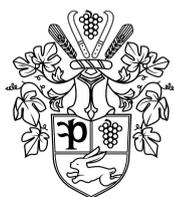
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WEINVERKAUF/ÖFFNUNGSZEITEN

Jeden Samstag von 13–17 Uhr

Wochentags bitten wir um Voranmeldung unter +43-2162-8249 oder weingut@pitnauer.com

Weitere zusätzliche Termine und Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage www.pitnauer.com



WEINGUT FAMILIE PITNAUER
Weinbergstraße 4-6
2464 Göttlesbrunn
Telefon: +43-2162-8249
weingut@pitnauer.com
www.pitnauer.com

Folgen Sie uns auf INSTAGRAM
„@weingutfamiliepitnauer“

10.)

Der Jahrgang 2018

AM ENDE EINE SENSATION

Der Winter hatte sich schon verabschiedet und alle Anzeichen deuteten auf ein zeitiges Frühjahr hin, als die strenge Jahreszeit mit voller Härte in die Verlängerung ging und uns noch eine gute Woche in Kälte und Frost hüllte. Natürlich freut man sich als Winzer über ein zeitiges Jahr. Es wächst alles zeitiger und am Ende ist auch die Reife höher als in Jahren mit einem späteren Vegetationsstart. Allerdings gibt es in sogenannten frühen Jahren, mitzeitigem Vegetationsbeginn, die Gefahr von Spätfrostschäden, die – wie das Damoklesschwert am Rosshaar – jederzeit mit voller Wucht zuschlagen können. Die letzten Jahre haben gezeigt, dass diese Bedrohung für die Rebstöcke sehr ernst zu nehmen ist. In den ersten Monaten des Jahres beobachten die österreichischen Winzer und Winzerinnen mittlerweile ganz genau den Stand ihres Thermometers.

Es war ein sehr kalter März mit Temperaturen oft weit unter -10 °C. Die Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (ZAMG) veröffentlichte einige spannende Kenndaten. Laut ZAMG war es der kälteste März seit 130 Jahren und der April war der wärmste April seit 1800.

Der Austrieb der Reben erfolgte sehr schön, zügig und gleichmäßig. Es fühlte sich so an, als habe die Natur – nach dem kalten März und mithilfe des warmen Aprils – die ernste Absicht, sich selbst zu überholen.

Zum Monatsende war die Pflanzenwelt trotz des späten Vegetationsbeginnes um rund 10 Tage früher. Das heiße Klima und genügend Erdfeuchte begünstigte das Wachstum unserer Reben. Einige zarte Gewitterausläufe konnten den Wasserbedarf unserer Weingärten etwas stillen, doch die sehr heißen und trockenen Sommertage bremsen die Vegetation wieder stark. Die Reben entwickelten sich optisch sehr schön und auch der Infektionsdruck der allgegenwärtigen Krankheitserreger in den Weingärten war halbwegs in einem vernünftigen Rahmen.

Die Sporen des Pilzes „Plasmopara Viticola“ – der auch als Peronospora oder falscher Mehltau bekannt ist – sterben bei Lufttemperaturen von etwas über 30 °C ab. Auch der Konkurrenzdruck von den Beikräutern im Weingarten hat aufgrund der Trockenheit nachgelassen. Unser kontrollierter, freiwilliger Herbizid-Verzicht hat sich bewährt.

Die Trauben begannen schon sehr zeitig Zucker zu bilden und in Folge bald auch süß zu schmecken. So mussten wir nur noch die physiologische Reife (Geschmack & Aroma) abwarten, denn Zucker alleine wird nur in Alkohol umgewandelt und macht noch lange keinen gehaltvollen und aromatischen Wein. Der optimale Erntezeitpunkt ist aber nicht nur von Zuckergehalt und physiologischer Reife abhängig – auch Wettersituation und Säurewerte sind



Vollreife, gesunde und lockerbeirige Cabernet Franc Trauben.

essenziell, um das Beste aus den unzähligen, langsam über das Jahr gereiften Beeren herauszuholen. Der Geschmack und die Reife des Fruchtfleisches, die Farbe und Herbheit der Kerne (Samen) und der pH-Wert, welcher letzten Endes über die Harmonisierung der Säuren innerhalb der Trauben Bescheid gibt, sind dabei unerlässliche Hilfsmittel, um den genauen Startschuss für die Lese zu ermitteln.

Eine große Überraschung war einige Tage nach Beginn der Ernte ein kurzer und intensiver Regenfall, derartig stark, dass das meiste davon nicht vom Boden aufgenommen werden konnte. Diese 82 mm Niederschlag über zwei Tage (!) hätte man, etwas besser verteilt, einen Monat zuvor gut gebrauchen können. Glücklicherweise entstand uns dadurch aber kein Schaden. Auch der positive Einfluss, den die wochenlange Trockenheit auf das Traubenmaterial ausgeübt hat, wurde nur geringfügig durch den Regen geschwächt. Später reifende Sorten wie Syrah oder Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc konnten sogar davon profitieren.

Im Jahr 2018 begannen wir bereits am 27. August mit der Weinlese. Wir hatten wunderschönes Lesewetter und ernteten die Trauben für unseren Grünen Veltliner Classic.

Wir erlebten dieses Jahr durchgehend feste, dicke Beerenschalen, hohe Zuckergrade, viel Aroma und generell gute Mengen bei besonders hoher Qualität. Die Weine zeigen sich bisher fruchtig, kräftig und werden sicher als ein außergewöhnlicher Jahrgang in die Geschichte eingehen.