

THE ART OF WINE. DOWN TO EARTH.



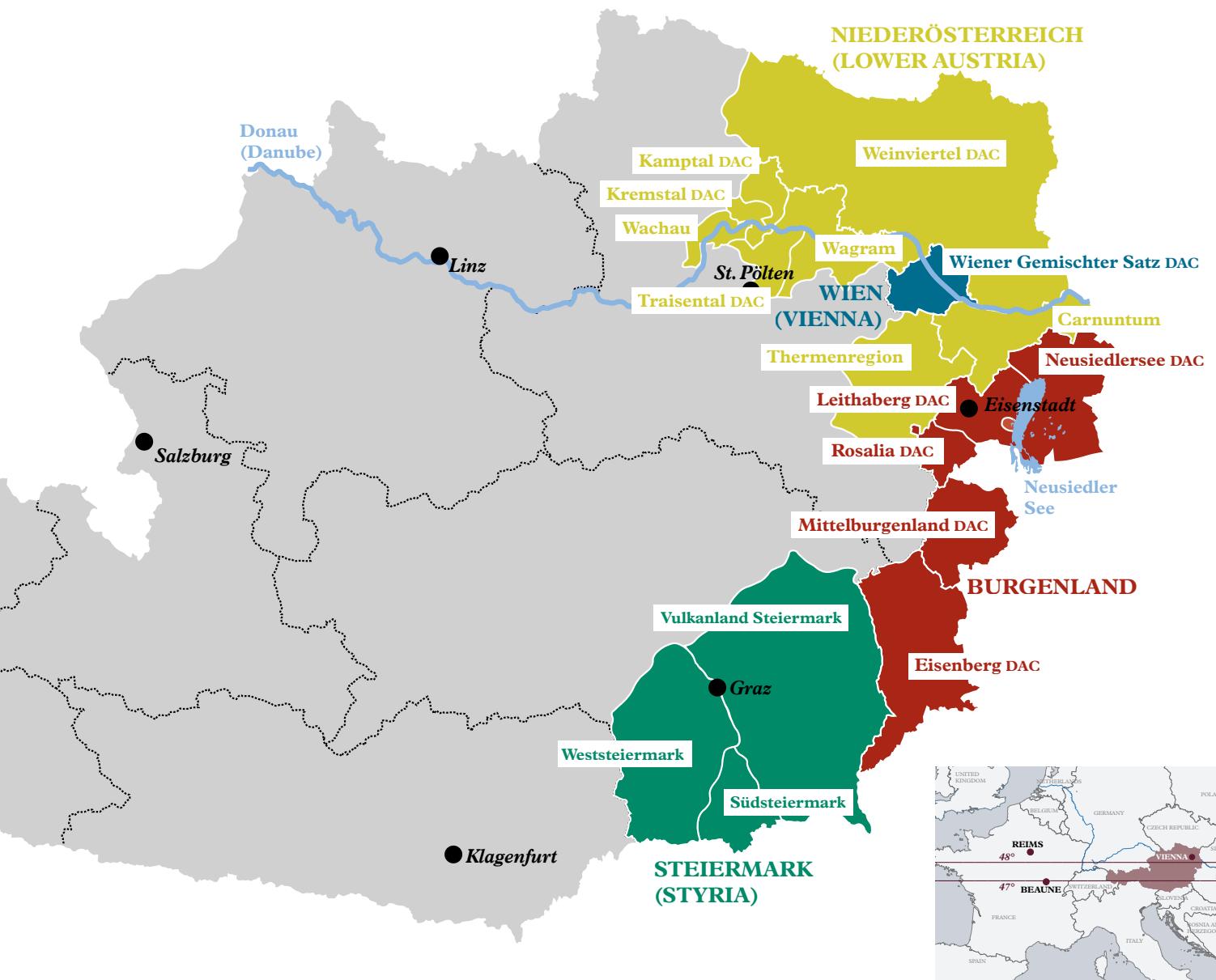
FLIGHTVERKOSTUNG
Grosse Sauvignon Blancs und Burgunder

SET TASTING, ORGANISED IN FLIGHTS
Great Sauvignon Blancs and Pinots

8. Juni | 8 June 2018
Palais Niederösterreich, Wien/Vienna

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

WINE GROWING REGIONS AUSTRIA



LEGENDE | ABBREVIATIONS:

Reihenfolge Weinbezeichnungen

Zeile 1: Jahrgang | Herkunft | Qualitätsstufe

Zeile 2: Rebsortenkategorie | Rebsorte | Ortswein/Großlage/Riedenwein | „Marke“

Zeile 3: Alkohol in Vol. % | Restzucker in g/l | Säure in g/l | Rebsortenkürzel bei Cuvée/Gemischter Satz

Sequence of designations

Line 1: Vintage | Origin | Quality level

Line 2: Grape variety | Ortswein/Großlage/Riedenwein | „Brand name“

Line 3: Alcohol in Vol. % | Residual sugar in g/l | Acidity in g/l

AL = Alkohol | Alcohol

RS = Restzucker | Residual sugar

AC = Säure | Acidity

Ried = Gesetzlich definierte Einzellage | Legally defined single vineyard site

€ = < 10 Euro | €€ = 10 Euro - 20 Euro | €€€ = 20 Euro - 30 Euro | €€€€ = > 30 Euro



„Nachhaltig Austria“

= Prüfsymbol für nachhaltig zertifizierte Betriebe in Österreich

„Sustainable Austria“ Logo

= Certification system for sustainably produced wine in Austria



EU-Bio-Logo

= Prüfsymbol der EU für Bio-Produkte

EU Organic Certification Logo

= European certification for organic products

Klassifikationen, die nicht im österreichischen Weingesetz verankert sind:

„ÖTW“ = Weine aus den besten Rieden („Erste Lage“) der Österreichischen Traditionswinzer.

„1STK“ = Weine aus Premium-Rieden der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter („Erste STK-Lage“).

„GSTK“ = Weine aus wertvollsten Rieden der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter („Große STK-Lage“).

Classifications that are not established in the Austrian Wine law:

„ÖTW“ = Wines from the best classified vineyards („Erste Lage“ by the Association „Österreichische Traditionswinzer“).

„1STK“ = Wines from premium vineyards defined by the Association „Steirische Terroir- und Klassikweingüter“ („Erste STK-Lage“).

„GSTK“ = Wines from the most prized vineyards defined by the Association „Steirische Terroir- und Klassikweingüter“ with extended maturation („Große STK-Lage“).

Vorwort Willi Klinger Introduction by Willi Klinger.....	4
Jahrgangsbewertungen Vintage Charts	6
Übersicht: Alle Flights Overview: All Flights	10

Sauvignon Blanc

Flight 1	14
Flight 2	16
Flight 3	18
Flight 4	20
Flight 5	22

Weißburgunder | Pinot Blanc

Flight 6	24
Flight 7	26
Flight 8	28

Chardonnay

Flight 9	30
Flight 10.....	32

Grauburgunder | Pinot Gris

Flight 11.....	34
----------------	----

Sauvignon Blanc

Flight 12.....	36
----------------	----

Pinot Noir

Flight 13.....	38
Flight 14.....	40
Flight 15.....	42

Sankt Laurent

Flight 16.....	44
Flight 17.....	46
Flight 18.....	48

Entwicklung Development	50
---------------------------------	----

Rebsortenverteilung Distribution of grape varieties	51
---	----

Rebsorten Grape Varieties	52
-----------------------------------	----

Adressen Addresses	58
----------------------------	----

SAUVIGNON UND DIE PINOTSOR滕 IN ÖSTERREICH



Die gesetzte Flight-Verkostung am Tag vor der VieVinum ist seit ihrer Premiere im Jahr 2012 zu einem echten Highlight im Rahmenprogramm von Österreichs Wein-Biennale geworden. Sie findet heuer zum vierten Mal statt und widmet sich Sorten, die in Österreich zwar nicht so verbreitet sind, wie das Flaggschiff Grüner Veltliner und dennoch hervorragende Weine hervorbringen: Sauvignon Blanc (1.248 ha), Pinot Blanc/Weißburgunder (1.971 ha), Chardonnay/Morillon (1.617ha), Pinot Gris/Grauburgunder (226 ha), Pinot Noir/Blauburgunder (616 ha) und Sankt Laurent (732 ha).

Aufgrund des großen Interesses stellen wir für unsere Gäste je eines von drei Zeitfenstern zur Verfügung und bitten Sie, Ihren Platz nach Ende des von ihnen gewählten Termins unverzüglich zu räumen, damit der Umbau für die nächste Gruppe reibungslos von statthen gehen kann. Die Flightverkostung findet wieder im prunkvollen Landtagssaal des Palais Niederösterreich statt, der sich schon in den Vorjahren als ideale Umgebung erwiesen hat. Ich möchte mich bei meinem Team unter Leitung von Karina Horvath für den großen Einsatz bei der Bewältigung dieses logistischen Großprojekt herzlich bedanken. Bei der Selektion der Weine nach mathematischen Berechnungskriterien aufgrund der national bedeutendsten Bewertungen konnten wir uns auch heuer auf die Expertise der Agentur „Dialogium“ stützen. Der Service unter der Leitung unseres langjährigen Sommelier-Partners Gerhard Elze wird von Schülern der Gastgewerbefachschule Wien Judenplatz durchgeführt, wofür wir auch dem Direktor Dipl. Päd. Werner Sedlacek herzlich danken möchten.

Ich wünsche allen Teilnehmern eine angenehme, interessante Verkostung und freue mich, Sie in den nächsten Tagen auch auf der VieVinum und den Rahmenveranstaltungen zu treffen.

Willkommen beim österreichischen Wein!

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read "W. Klinger".

Willi Klinger
Geschäftsführer
Österreich Wein Marketing GmbH

SAUVIGNON AND THE PINOT FAMILY IN AUSTRIA

Ever since it was introduced in 2012, the set tasting in flights on the day before VieVinum has been one of the true highlights of the support programme we build around Austria's biennial wine festival. We are pleased to offer it for the fourth time this year, this time dedicated to grape varieties that are not so widely planted in Austria as our flagship Grüner Veltliner, but which nevertheless yield outstanding wines: Sauvignon Blanc (1,248 hectares), Weissburgunder/Pinot Blanc (1,971 ha), Chardonnay/Morillon (1,617ha), Grauburgunder/Pinot Gris (226 ha) und Pinot Noir/Blauburgunder (616 ha).

Because of the great interest in the presentation, we are asking our guests to choose one of three available time frames, and would ask you as well to please vacate your place promptly at the close of your chosen session, so we can prepare the tables for the next group of tasters. The set tasting will once more take place in the magnificent Landtagssaal of the Palais Niederösterreich, which has provided ideal surroundings in previous years. I would like to most heartily thank my team, led by Karina Horvath, for their great effort in mastering the logistic challenges of this massive project.

Regarding selection of the wines – according to criteria of mathematical calculation, based on the most relevant domestic evaluations – we are able to rely once more this year on the expertise and support of the agency 'Dialogium'. The wine service, under the supervision of our long-time sommelier partner Gerhard Elze, will be conducted by students from the Gastgewerbefachschule – hospitality management school – located in the Judenplatz here in Vienna, for which we would also like to offer heartfelt thanks to Director Werner Sedlacek, Dipl. Päd.

I want to wish all participants a pleasurable and interesting tasting, and look forward as well to meeting you in the next couple days at VieVinum and the supporting events.

Welcome to Austrian wine!

Yours sincerely,



Willi Klinger
Managing Director,
Austrian Wine Marketing Board

ÖSTERREICHS JAHRGÄNGE 1992–2016

Weinland Weiß

(Niederösterreich, Wien, Burgenland)

2017  Sehr warmer Jahrgang, kräftige Weine

2016  Klassischer, frischer Weißweinjahrgang

2015  Exzellenter Jahrgang mit herrlicher Fruchttiefe

2014  Schwieriges Jahr, viel Regen, sehr reiche Weine

2013  Hervorragender Weißwein-Jahrgang mit Frische

2012  Hohe Reife, viel Frucht und Fülle

2011  Hohe Reife, guter Ertrag, runde Weine

2010  Kühlere Jahrgang, wenig Ertrag, frische Weine

2009  Warmer Jahrgang, kraftvolle Weine

2008  Kühl, feuchter Jahrgang, gute Weißweine

2007  Feiner Jahrgang mit harmonischen Weinen

2006  Großes Jahr, monumentale Weine durch Traumherbst

2005  Sehr guter Jahrgang mit etwas Botrytis

2004  Kühleres Jahr, gute Weißweine mit Frische

2003  Heißes Jahr mit sehr kräftigen, runden Weinen

2002  Große Weißweine trotz Wetterkapriolen

2001  Ein großer Klassiker auf der kühlere Seite

2000  Heißes Jahr mit sehr kräftigen, runden Weinen

1999  Perfekter Jahrgang mit brillanten, feinen Weinen

1998  Interessante Weine mit Reife und viel Botrytis

1997  Kristallklare Weine mit perfekter Struktur

1996  Ein Desaster mit wenigen Ausnahmen

1995  Großer Jahrgang mit etwas Botrytis

1994  Sehr guter Jahrgang bei Topbetrieben

1993  Sehr guter, eleganter Jahrgang

Steiermark Weiß

2017  Sehr guter Jahrgang, gute Menge

2016  80% Verlust durch Spätfrost; feine, aromatische Weine

2015  Großer Steiermarkjahrgang, optimaler Witterungsverlauf

2014  Schwieriges Jahr, viel Regen, reiche Weine

2013  Sehr gutes Jahr mit recht kräftigen Weinen

2012  Sehr guter, feiner Jahrgang

2011  Großer Jahrgang mit kräftigen Weinen

2010  Kühlere Jahrgang, guter Sauvignon

2009  Kompakte Weine, Langsam entwickelnde

2008  Perfekter Steiermark-Jahrgang mit großer Finesse

2007  Großer Jahrgang mit kräftigen Weinen

2006  Mittlerer Jahrgang, gut bei Top-Betrieben

2005  Mittlerer Jahrgang

2004  Mittlerer Jahrgang

2003  Sehr kräftiger Jahrgang, Top-Weine reifen gut

2002  Kleiner, feiner Winzerjahrgang

2001  Kleiner, feiner Jahrgang für Spitzenwinzer

2000  Großer Jahrgang mit kräftigen Weinen

1999  Einer der feinsten Steiermarkjahrgänge

1998  Schwacher, feuchter Jahrgang

1997  Der Jahrhundertjahrgang!

1996  Schwacher Jahrgang

1995  Mittlerer Jahrgang

1994  Mittlerer Jahrgang

1993  Ein sehr guter Jahrgang mit Eleganz

Österreich Rot

2017  Exzellenter Jahrgang, gute Menge

2016  feinfruchtige, präzise Weine mit moderatem Alkohol

2015  Großes Potenzial für tiefgründige, ausdrucksstarke Weine

2014  Kühles Jahr, überraschende Blaufränkisch

2013  Kühl, schlank, elegant

2012  Monumentaler Jahrgang mit Sammlerweinen

2011  Großer Rotweinjahrgang

2010  Kühl, geringer Ertrag, schlank, elegante Rote

2009  Große, kraftvolle Rotweine mit Potenzial

2008  Kühl, schwieriger Rotweinjahrgang

2007  Feine Weine mit feiner Frucht und Balance

2006  Großes Jahr, monumentale Weine durch Traumherbst

2005  Schwieriger, feuchter Rotweinjahrgang

2004  Kühl, aber einige sehr gute Weine

2003  Heißer Jahrgang mit sehr kräftigen Weinen

2002  Sehr gute Rotweine trotz Wetterkapriolen

2001  Kühlere Jahrgang mit einigen Überraschungen

2000  Heißer Jahrgang mit sehr kräftigen Weinen

1999  Perfektes Jahr, echte Raritäten mit Finesse

1998  Schwieriges Jahr mit Reife, aber auch Botrytis

1997  Brillante Weine mit perfekter Struktur

1996  Ein Desaster mit wenigen Ausnahmen

1995  Mittleres Rotweinjahr mit Botrytis

1994  Ein guter Rotweinjahrgang, aber nicht einfach

1993  Sehr guter, eleganter Rotweinjahrgang

Burgenland Botrytis**Eiswein Burgenland****Eiswein Niederösterreich**

2017	Gute Menge, feine Botrytis	Kaum Eiswein	Sehr wenig Eiswein
2016	wenig, aber sehr gut	kaum Eiswein	guter Eisweinjahrgang
2015	Großer Prädikatsweinjahrgang mit guter Menge	Wenig Eiswein	Wenig Eiswein
2014	Wenig, schwierig	Kaum Eiswein	Kaum Eiswein
2013	Schöne Botrytis, schwierige Ernte	Kaum Eiswein	Kaum Eiswein
2012	Sehr gute Aromen, gute Säure	Top Eisweinjahr	Wenig, aber sehr gut
2011	Späte Botrytis, Trockenfrüchte-Aromen	Guter, später Eiswein	Guter, später Eiswein
2010	Hervorragende Qualität, mittlere Menge	Guter Eiswein	Guter Eiswein
2009	Gute Botrytis, aber wenig Menge	Sehr guter Eiswein	Guter Eiswein
2008	Sehr guter Botrytisjahrgang	Wenig Eiswein	Top Eiswein
2007	Wenig, aber sehr gut	Wenig Eiswein	Kaum Eiswein
2006	Sehr guter Botrytisjahrgang, sehr gute Menge	Wenig, aber gut	Wenig, aber gut
2005	Exzellenter Botrytisjahrgang, mittlere Menge	Wenig, aber gut	Gute Eisweinernte
2004	Gutes Jahr, gute Menge	Sehr guter Eiswein	Wenig Eiswein
2003	Kaum Botrytis	Guter, süßer Eiswein	Sehr guter, süßer Eiswein
2002	Vereinzelt gute Botrytisweine	Kein Eiswein	Wenig, aber Top Qualität
2001	Gute Süßweine, wenig Ausbeute	Kein Eiswein	Guter Eiswein
2000	Kaum Botrytis	Sehr guter Eiswein	Kein Eiswein
1999	Top-Süßweinjahrgang	Wenig Eiswein	Guter Eiswein
1998	Viel Botrytis, sehr feucht, wenig Säure	Etwas Eiswein	Guter Eiswein
1997	wenig Botrytis, allerdings Top in Rust	Etwas Eiswein	Guter Eiswein
1996	Schwierig, gute Ruster Ausbrüche	Etwas Eiswein	Etwas Eiswein
1995	Top Jahrgang, viele hohe TBAs	Kein Eiswein	Kein Eiswein
1994	Wenig Botrytis	Kein Eiswein	Ein wenig Eiswein
1993	Sehr guter Botrytisjahrgang, feine Weine	Guter Eiswein	Kaum Eiswein

Vereinzelt gute Eisweine
 Vereinzelt gute Botrytisweine

Gutes Eisweinjahr
 Guter Botrytisjahrgang

Hervorragendes Eisweinjahr
 Hervorragender Botrytisjahrgang

AUSTRIA'S VINTAGES 1993–2017

Weinland white

(Niederösterreich, Wien, Burgenland)

Steiermark white

Austria red

2017		Very warm vintage; rich wines		Very good vintage; good quantity		Excellent reds; good quantity
2016		A classic fresh and elegant white wine vintage		80% loss (late frost); fine and aromatic wines		Precise wines with fine fruit and moderate alcohol
2015		Excellent vintage with marvellous depth of fruit		Great vintage for the Steiermark; optimal weather conditions		Great potential for profound and robustly expressive wines
2014		Difficult year, heavy rainfall; very edgy wines		Difficult year, heavy rainfall; edgy wines		Cool year; Blaufränkisch surprisingly fine
2013		Excellent white wine vintage		Very good year; rather substantial wines		Cool, lithe and elegant
2012		High level of ripeness, lots of fruit; fullbodied		Very good; a fine vintage		A monumental vintage; many collectable wines
2011		High level of ripeness, bountiful harvest; nicely rounded		Great vintage with powerful wines		Great red wine vintage
2010		Cool vintage; small harvest; crisp wines		Cool growing season; good Sauvignon Blanc		Cool vintage; small harvest; lithe and elegant reds
2009		Warm vintage; powerful wines		Solid wines, slow to develop		Great, substantial red wines; notable potential
2008		Cool and moist vintage; good white wines		Perfect vintage for Steiermark; great finesse		Cool and problematic red wine vintage
2007		A fine vintage of harmonious wines		Great vintage with powerful wines		Fine wines with fine fruit and balance
2006		Great vintage year; perfect autumn; monumental wines		Average vintage; the top estates did well		Great vintage year; perfect autumn; monumental wines
2005		Very good vintage; some wines with botrytis		Average vintage		Difficult and damp vintage for red wines
2004		Cool vintage; good, crisp white wines		Average vintage		Cool, but a number of very good wines
2003		Hot vintage; very powerful, fullbodied wines		Very robust vintage; top wines maturing well		Hot vintage with very substantial wines
2002		Great white wines despite fickle weather		Small crop; the good growers made fine wines		Very good red wines despite fickle weather
2001		A great classic on the cool side		A small and fine vintage for the best growers		Cool vintage with some surprisingly good wines
2000		Hot vintage with very powerful, fullbodied wines		A great vintage of powerful wines		Hot vintage with very substantial wines
1999		Perfect vintage; fine and brilliant wines		One of the finest vintages ever in the Steiermark		Perfect vintage; some true rarities with great finesse
1998		Interesting wines; good ripeness & frequent botrytis		A weak and damp vintage		Difficult vintage; good ripeness, but some botrytis
1997		Crystal clear wines with perfect structure		Vintage of the century!		Brilliant wines with perfect structure
1996		With few exceptions, a disaster		Weak vintage		With few exceptions, a disaster
1995		Great vintage; some botrytis		Average vintage		Average vintage for reds; some botrytis
1994		Very good vintage for the top growers		Average vintage		Good red wine vintage, but not an easy one
1993		Very fine, elegant vintage		A very good vintage; elegant wines		Very good vintage; elegant red wines

Cool Hot Botrytis Very good vintage

Excellent vintage

Vintages 1992–2017: www.austrianwine.com/austrias-vintages-1986-2016/

© Wilhelm Klinger, AWMB

Burgenland botrytis**Eiswein Burgenland****Eiswein Niederösterreich**

2017	Good yields, fine botrytis	Hardly any Eiswein	Very little Eiswein
2016	Extremely small quantities, good quality	Hardly any Eiswein	Good Eiswein
2015	Great Prädikatswein vintage with good quantities	Little Eiswein	Little Eiswein
2014	Difficult vintage; little botrytis	Hardly any Eiswein	Hardly any Eiswein
2013	Handsome botrytis, difficult harvest	Hardly any Eiswein	Hardly any Eiswein
2012	Very good aromas, good acidity	Top Eiswein vintage	Few Eisweins, but very good
2011	Late onset botrytis, aromas of dried fruit	Good Eiswein, picked late	Good Eiswein, picked late
2010	Outstanding quality, medium quantity	Good Eiswein	Good Eiswein
2009	Good botrytis, but a small harvest	Very good Eiswein	Good Eiswein
2008	Very good botrytis vintage	Few Eisweins	Top Eiswein
2007	Small quantities, but very good	Few Eisweins	Hardly any Eiswein
2006	Very good botrytis vintage, good quantities	Small harvest, but good	Small harvest but good
2005	Excellent botrytis vintage, average quantities	Small harvest, but good	Good Eiswein harvest
2004	Good year, abundant quantities	Very good Eiswein	Few Eisweins
2003	Hardly any botrytis	Good, sweet Eiswein	Very good, sweet Eiswein
2002	Scattered examples of good botrytis wine	No Eiswein	Small quantity, but top quality
2001	Good sweet wines, modest yield	Good Eiswein	Good Eiswein
2000	Hardly any botrytis	No Eiswein	No Eiswein
1999	Top vintage for sweet wines	Very good Eiswein	Good Eiswein
1998	A great deal of botrytis; very damp vintage; low acidity	Few Eisweins	Good Eiswein
1997	Hardly any botrytis, top in Rust	A modest amount of Eiswein	Good Eiswein
1996	Difficult vintage; Ruster Ausbruch was good	A modest amount of Eiswein	A modest amount of Eiswein
1995	Top vintage, many heavy-weight TBAs	No Eiswein	No Eiswein
1994	Little botrytis	No Eiswein	A modest amount of Eiswein
1993	Very good botrytis vintage, fine wines	Good Eiswein	Hardly any Eiswein

A few good Eisweins
 A few good botrytis wines

Good Eiswein vintage
 Good botrytis vintage

Outstanding Eiswein vintage
 Outstanding botrytis vintage

© Wilhelm Klinger, AWMB

Sauvignon Blanc

Flight 1

- 1 2015 Vulkanland Steiermark "Linea", Ploder-Rosenberg
- 2 2015 Vulkanland Steiermark Ried Moarfeitl "GSTK", Neumeister
- 3 2015 Vulkanland Steiermark Ried Neusetzberg, Krispel
- 4 2015 Vulkanland Steiermark "Auron Alte Reben", Josef Scharl - Charakterweine
- 5 2015 Vulkanland Steiermark Ried Kapfensteiner Kirchleiten "GSTK", Winkler-Hermaden

Flight 2

- 1 2015 Südsteiermark Ried Kisl, Meinhardt Hube
- 2 2015 Südsteiermark Ried Pfarrweingarten "GSTK", Sattlerhof
- 3 2015 Südsteiermark Ried Nussberg "GSTK", Gross
- 4 2015 Südsteiermark Reserve Ried Urlkogel, Elsnegg
- 5 2015 Südsteiermark Ried Hochgrassnitzberg "GSTK", Polz
- 6 2015 Südsteiermark Ried Pössnitzberg "Alte Reben GSTK", Sabathi Erwin

Flight 3

- 1 2015 Südsteiermark Ried Kogelberg, Harkamp
- 2 2015 Südsteiermark Ried Welles "GSTK", Lackner-Tinnacher
- 3 2015 Südsteiermark Ried Zieregg "GSTK", Tement
- 4 2015 Südsteiermark Ried Edelschuh, Wohlmuth
- 5 2015 Südsteiermark Ried Hochstermetzberg "GSTK", Maitz Wolfgang
- 6 2015 Südsteiermark Ried Oberglanzberg, Tschermonegg

Flight 4

- 1 2015 Südsteiermark "Heaven's Door", Zwey tick Ewald & Hannes
- 2 2015 Südsteiermark "Royal", SKOFF ORIGINAL - Walter Skoff
- 3 2015 Südsteiermark Ried Zieregg "Privat", Domäne Müller Gutsverwaltung GmbH
- 4 2015 Südsteiermark Ried Trinkaus, Sattlerhof

Flight 5

- 1 2015 Südsteiermark Ried Kranachberg, Domaines Kilger
- 2 2015 Südsteiermark Ried Kranachberg "GSTK", Sabathi Hannes
- 3 2015 Burgenland "Stuki", Stubits
- 4 2015 Burgenland "Carabus", Bayer-Erbhof

Weißburgunder | Pinot Blanc

Flight 6

- 1 2016 Niederösterreich "Der Wein vom Stein", Ludwig Neumayer
- 2 2016 Wachau Smaragd Ried Hochrain, Jamek
- 3 2016 Wien Reserve, Stift Klosterneuburg

Flight 7

- 1 2015 Niederösterreich "Kugler Lagenreserve Alte Burgunder Selektion", Weinrieder
- 2 2015 Südsteiermark Ried Pfarrweingarten, Sattlerhof
- 3 2015 Wien Ried Falkenberg, Christ
- 4 2015 Südsteiermark Ried Hochgrasnitzberg, Polz

Flight 8

- 1 2016 Wagram Reserve, Leth
- 2 2015 Burgenland Ried Goldberg "Pannobile", Gsellmann Andreas
- 3 2015 Südsteiermark Ried Sulztal "PINO.T 1STK", Tement
- 4 2015 Leithaberg DAC Ried Haidstatz, Prieler

Chardonnay

Flight 9

- 1 2015 Südsteiermark Ried Pössnitzberg "Alte Reben GSTK", Sabathi Erwin
- 2 2015 Südsteiermark Ried Zieregg "GSTK", Tement
- 3 2015 Südsteiermark Ried Pfarrweingarten "GSTK", Sattlerhof
- 4 2015 Burgenland "Darscho", Velich
- 5 2015 Vulkanland Steiermark Ried Moarfeitl "GSTK", Neumeister

Flight 10

- 1 2013 Südsteiermark Ried Obegg "GSTK", Polz
- 2 2015 Leithaberg DAC "Thenau", Hartl Toni
- 3 2015 Leithaberg DAC "Freudshofer, Nittnaus"
- 4 2013 Burgenland "Gloria", Kollwenz
- 5 2013 Burgenland "Tatschler", Kollwenz
- 6 2013 Wien "Grand Select", Wieninger

Grauburgunder | Pinot Gris

Flight 11

- 1 2015 Burgenland, Lentsch Dankbarkeit Josef
- 2 2015 Kärnten Kabinett “Burg Taggenbrunn”, Burg Taggenbrunn
- 3 2015 Südsteiermark Ried Oberburgstall, Harkamp
- 4 2015 Südsteiermark Ried Pfarrweingarten, Sattlerhof
- 5 2015 Südsteiermark “Tosca“, Zwey tick Ewald & Hannes
- 6 2015 Vulkanland Steiermark Ried Saziani “GSTK”, Neumeister

Sauvignon Blanc

Flight 12

- 1 2016 Weinland “Numen Fumé Blanc”, Zillinger Johannes
- 2 2015 Weinland “Nimue”, Birgit Braunstein
- 3 2015 Burgenland “Urwerk”, Triebaumer Ernst
- 4 2015 Steirerland Ried Steintal, Frauwallner Straden
- 5 2015 Steirerland “Ex Vero I”, Werlitsch
- 6 2012 Steirerland “Ex Vero II”, Werlitsch

Pinot Noir

Flight 13

- 1 2015 Burgenland Ried Ruster Umriss, Feiler-Artinger
- 2 2015 Niederösterreich Ried Gumpoldskirchen Anning, Loimer Fred
- 3 2015 Burgenland “Terroir”, Leo Hillinger
- 4 2015 Niederösterreich Reserve, Malat
- 5 2015 Carnuntum Ried Scheibner, Markowitsch Gerhard

Flight 14

- 1 2015 Burgenland Ried Siglos, Gesellmann
- 2 2015 Thermenregion “Holzspur”, Johanneshof Reinisch
- 3 2015 Niederösterreich Ried Steinbügel, Hardegg Graf
- 4 2015 Vulkanland Steiermark Ried Klausen, Neumeister
- 5 2015 Thermenregion Ried Goldberg, Hartl Toni

Flight 15

- 1 2015 Wien "Grand Select", Wieninger
- 2 2015 Niederösterreich Reserve, Bründlmayer
- 3 2015 Niederösterreich, Zull
- 4 2015 Thermenregion Reserve, Auer Familie
- 5 2015 Thermenregion, Piriwe Josef und Jana

Sankt Laurent

Flight 16

- 1 2015 Burgenland, Koppitsch Alexander
- 2 2015 Burgenland Ried Rosenberg, Heinrich Gernot und Heike
- 3 2015 Burgenland Ried Rosenberg, Pittnauer Gerhard und Brigitte
- 4 2015 Burgenland Reserve, Kast Stefan
- 5 2015 Thermenregion Ried Frauenfeld, Johanneshof Reinisch

Flight 17

- 1 2015 Carnuntum "Alte Reben", Grassl Philipp
- 2 2015 Burgenland Ried Altenberg, Pittnauer Gerhard und Brigitte
- 3 2015 Niederösterreich Reserve, Schloss Gobelsburg
- 4 2015 Thermenregion Reserve, Stift Klosterneuburg
- 5 2015 Carnuntum Ried Altenberg, Glatzer

Flight 18

- 1 2015 Burgenland Ried Feuersteig, Tinhof
- 2 2015 Wien "Grand Select", Wieninger
- 3 2015 Thermenregion Ried Glas, Johannes Gebeshuber
- 4 2014 Niederösterreich "Selektion", Schloss Gobelsburg
- 5 2013 Thermenregion "Holzspur", Johanneshof Reinisch

FLIGHT 1

1

2015 Vulkanland Steiermark

Sauvignon Blanc "Linea"

AL: 13 % | RS: 2,3 g/l | AC: 4,7 g/l | €€€

Ploder-Rosenberg



Der Boden besteht aus lehmigen Schluff mit schottrigen Untergrund und humoser Auflage. Handlesen, 48 Stunden Maischzeit, zur Spontangärung in die Fässer gefüllt. Nach der Vergärung reift der Wein für weitere 18 Monate auf der Feinhefe.



The soil is composed of loamy silt with gravelly subsoil and a top layer of humus. Harvested by hand, 48 hours of maceration, followed by spontaneous fermentation in cask. After fermentation, the wine matures for a further 18 months on the fine lees.

2

2015 Vulkanland Steiermark

Sauvignon Blanc Ried Moarfeitl "GSTK"

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 6 g/l | €€€€

Neumeister



Ried Moarfeitl ist ein Hochplateau gegen Süd-Südwest auf 340m Seehöhe. Nach einer Maischzeit von 24 bis 48 Stunden wird der Sauvignon Blanc in großen Holzfässern (500 l bis 2.500 l) spontan vergoren und für 18 Monate auf der Hefe ausgebaut.



Ried Moarfeitl is a high plateau facing south-southwest at 340m elevation. After a maceration period of 24–48 hours, the Sauvignon Blanc ferments spontaneously in large wooden casks (500-litre–2,500-litre), followed by 18 months élevage on the lees.

3

2015 Vulkanland Steiermark

Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg

AL: 13,5 % | RS: 2 g/l | AC: 6,4 g/l | €€

Krispel



Tiefgründige Basaltverwitterungsböden in westlicher Ausrichtung. Optimale physiologische Reife des Traubengutes, schonende Verarbeitung im Keller. Langer Ausbau auf der Hefe im neutralen Stahltank.



Deep soils of weathered basalt with westerly exposition. Grapes of optimal physiologic ripeness are gently processed in the cellar; an extended period of élevage in a neutral steel tank.

FLIGHT 1

4

**2015 Vulkanland Steiermark
Sauvignon Blanc “Auron Alte Reben”
AL: 13,5 % | RS: 1,4 g/l | AC: 6,1 g/l | €€€**

Josef Scharl - Charakterweine

 Wächst in der Lage Schemming, mit Süd- u. Süd-Ost-Ausrichtung. Muschelkalkboden mit vulkanischem Untergrund; sandiger Lehm im oberen Teil, unten Opok. 18 Stunden Maischezeit, Vergärung und Ausbau im kleinen Holz auf der Vollhefe „sur-lie“.

 Grown in the vineyard site ‘Schemming’, with south/southeast exposure. Fossil limestone soil with volcanic subsoils; an upper layer of sandy loam with Opok (a grey or brown marl) underneath. 18 hours maceration, fermentation and élevage in small wooden cask on the gross lees – «sur lie».

5

**2015 Vulkanland Steiermark
Sauvignon Blanc Ried Kapfensteiner Kirchleiten “GSTK”
AL: 15,1 % | RS: 1 g/l | AC: 5,6 g/l | €€€**

Winkler-Hermaden

 Die Kirchleiten, ein nach Süden offener Kessel, ist geprägt vom Wechsel von Sand und Kies mit mergeligen Silten. Darunter sind vulkanische Lapilli- und Bombentuffe. Der Sauvignon blanc wurde 1980 und 1995 gepflanzt und wird im Stahltank ausgebaut.

 The Kirchleiten, a basin-shaped site open to the south is characterised by varying sand and gravel with marly silts. The subsoils consist of volcanic lapilli and tuffs. The Sauvignon Blanc vines were planted in 1980 & 1995, and the wine is vinified in steel tank.

FLIGHT 2

1

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Kisl

AL: 13 % | RS: 1,1 g/l | AC: 6,2 g/l | €€

Meinhardt Hube



Schonende Vinifikation und langer Hefekontakt in traditionellen Fässern.



Gentle vinification and extended lees contact in traditional casks.

2

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Pfarrweingarten “GSTK”

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 6,2 g/l | €€€€

Sattlerhof



Muschel- und Korallenkalk sowie Opok mit dünner Sandauflage, geschützte Kessellage. Vergärung und Reife im Edelstahltank Lagerung auf der Hefe so lange wie möglich.



Fossil limestone and coral limestone as well as Opok with a thin layer of sand above, a basin-shaped site protected from the elements. Fermentation and élevage in stainless steel tank; spends as much time on the lees as possible.

3

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Nussberg “GSTK”

AL: 13,5 % | RS: 1,2 g/l | AC: 6,1 g/l | €€€€

Gross



Lese und Traubenselektion per Hand; schonende Pressung; spontan vergoren im großen Holzfass; 12 Monate Ausbau im großen Holzfass auf der Vollhefe; weitere 6 Monate auf der Feinhefe; ohne Filtration in die Flasche.



Hand-harvesting and triage of the clusters, gentle pressing; spontaneous fermentation in large wooden cask. 12 months élevage in large wooden cask on the gross lees, followed by a further 6 months on the fine lees, then bottled without filtration.

FLIGHT 2

4

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Urlkogel Reserve

AL: 13,5 % | RS: 2 g/l | AC: 6,3 g/l | €€€

Elsnegg

In sorgfältiger Handarbeit hergestellt, vergoren und gereift in kleinen Eichenfässern.



The product of meticulous work all done by hand, fermented and matured in small oak casks.

5

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Hochgrassnitzberg "GSTK"

AL: 13,5 % | RS: 1,2 g/l | AC: 6,4 g/l | €€€€

Polz

Das Terroir am Hochgrassnitzberg ist der Muschelkalk (von einem alten Riff), auf dem die Rebstöcke stehen – sie geben den Weinen in Verbindung mit dem besonderen Mikroklima ihren unverwechselbaren Charakter.



The soil where the grapevines are planted on the Hochgrassnitzberg is fossil limestone (from an ancient reef). Acting in combination with the special conditions of the microclimate, it gives the wines their ummistakeable character.

6

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg "Alte Reben GSTK"

AL: 13,5 % | RS: 1,1 g/l | AC: 6 g/l | €€€€

Sabathi Erwin

Vorwiegend südausgerichtete Kessellagen mit östlichen und westlichen Ausläufern und einer Hangneigung von bis zu 75 %. Von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren, Ausbau 18 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern.



Predominately south-facing basin with east and west wings, and a degree of incline reaching as much as 75%. Harvested by hand, fermented spontaneously with natural yeasts, 18 months élevage in large, traditional oak casks.

FLIGHT 3

2015 Südsteiermark

1

Sauvignon Blanc Ried Kogelberg

AL: 13,5 % | RS: 1,1 g/l | AC: 7,5 g/l | €€€€

Harkamp



Der Kogelberg ist eine Sausalere Einzellage mit typischen, kargen, paläozoischen Schieferböden; die mineralischsten Weine unseres Weingutes; die Reben müssen sich das Grundwasser in großer Tiefe suchen.



Kogelberg is a single vineyard site in Sausal with a typical, meagre palaeozoic mica schist soil, yielding the most mineral-driven wines produced by our estate. The vines must root themselves very deeply to find the ground water.

2015 Südsteiermark

2

Sauvignon Blanc Ried Welles “GSTK”

AL: 13,5 % | RS: 2 g/l | AC: 6,5 g/l | €€€€

Lackner-Tinnacher



Ein karges Schotterkonglomerat bildet den Boden der steilen Ried in 510 m Seehöhe. Die Trauben wurden sorgsam per Hand gelesen und nach einer Maischzeit von 24h schonend gepresst. Spontangärung in großen Holzfässern und dort 18 Monate Reife.



The soil of this steep vineyard site at 510m elevation is composed of a meagre gravel conglomerate. The clusters are painstakingly harvested by hand, then gently pressed after a maceration period of 24 hours. Spontaneous fermentation in large wooden casks, where the wine then matures for 18 months.

2015 Südsteiermark

3

Sauvignon Blanc Ried Zieregg “GSTK”

AL: 13,5 % | RS: 1,5 g/l | AC: 6,7 g/l | €€€€

Tement



Muschelkalk und Kalkverwitterungsgestein, Mergel & Braunerde. Vinifizierung im großen, gebrauchten Eichenfass, 18–24 Monate auf der Feinhefe. Unfiltriert auf die Flasche gezogen.



Fossil limestone and weathered limestony rock, marl and brown earth. Vinified in large, used oak casks, 18–24 months on the fine lees, then bottled without filtration.

FLIGHT 3

4

2015 Südsteiermark**Sauvignon Blanc Ried Edelschuh**

AL: 13,5 % | RS: 1,7 g/l

Wohlmuth

 Sausaler Einzellage am Rosenberg-Kogelberg mit typischen, kargen, paläozoischen Schieferböden. Ganztraubenpressung; Spontanvergärung; Vergärung und Ausbau (mit 14 Monate Vollhefelergerung) in großen Holzfässern.

 Single vineyard site in Sausal on the Rosenberg-Kogelberg with typically meagre Palaeozoic soils of mica schist. Whole-cluster pressing and spontaneous fermentation. Fermentation and élevage (with 14 months on the gross lees) in large wooden casks.

5

2015 Südsteiermark**Sauvignon Blanc Ried Hochstermetzberg "GSTK"**

AL: 13,5 % | RS: 2,2 g/l | AC: 6,4 g/l | ****

Maitz Wolfgang

 Der nach Süden ausgerichtete Boden besteht aus Sand, Schotter und Kalkmergel. Die Trauben wachsen auf 480 m Berghöhe. Der Sauvignon blanc ist 18 Monate lang mit Naturhefen gereift im kleinen Holzfass.

 Soils in this south-facing site are composed of sand, gravel and limestone marl. The grapes are grown at 480m elevation. The Sauvignon Blanc is matured for 18 months with its natural yeasts in a small oak casks.

6

2015 Südsteiermark**Sauvignon Blanc Ried Oberglanzberg**

AL: 13,5 % | RS: 4,6 g/l | AC: 5,2 g/l | **

Tschermonegg

 Oberglanzberg ist eine Süd-Südwest Hanglage mit Neigungen bis zu 60 %. auf einer Höhe von etwa 450 Meter. Von Konglomeraten und Sandstein durchzogener Kalkmergel. Schonende Pressung, Gärung temperaturgesteuert, 12 monatiger Ausbau in 1000l Holzfass.

 Oberglanzberg is south/southwest-facing sloped site with inclines of up to 60%, at an elevation of some 450 metres. Limestone marl streaked with conglomerates and sandstone. Gentle pressing, temperature-controlled fermentation, 12 months élevage in 1000-litre wooden cask.

FLIGHT 4

1

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc "Heaven's Door"

AL: 14 % | RS: 4,8 g/l

Zwey tick Ewald & Hannes



Intrazelluläre Vergärung, bis zu 24 Monate im Barriquefass
(französische Eiche).



Intercellular fermentation, then up to 24 months in barriques
of French oak.

2

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc "Royal"

AL: 14,5 % | RS: 1,8 g/l | AC: 5,3 g/l | €€€

SKOFF ORIGINAL - Walter Skoff



Boden: Muschelkalk, Sand im Oberboden und Opok (Kalkmergel). Die selektierten, hochreifen Trauben für diesen Wein wurden sehr spät aus den Top Lagen Obegg & Hochsulz geerntet. Ausbau 16 Monate in neuen französischen Barrique Fässern.



Soil: fossil limestone, sand in the topsoil and Opok (limestone marl). Stringently selected, highly ripened grapes are harvested very late from the top sites Obegg and Hochsulz. 16 months élevage in new French barriques.

3

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Zieregg "Privat"

AL: 14 % | RS: 1,9 g/l | AC: 5,5 g/l | €€€€

Domäne Müller Gutsverwaltung GmbH



Auf dieser warmen Lage ist die Vielschichtigkeit des Weines einerseits nur mit unzähligen Erntedurchgängen, sowie andererseits nur durch einen längeren Ausbau in großen Holzfässern erreichbar.



In one respect, the complexity of the wine from this warm vineyard site is achieved via countless passes made through the vineyard at harvest, and from another direction only attainable by virtue of an extended period of élevage in large oak casks.

FLIGHT 4

4

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Trinkaus

AL: 14 % | RS: 1 g/l | AC: 5,8 g/l | €€€€

Sattlerhof



Eine Selektion von der besten Kranachberg-Parzelle, maritime Sande und Muschelkalk. Vergärung im Edelstahltank, klassischer Ausbau, Hefelagerung.



A selection made out of the best Kranachberg parcels, marine sands and fossil limestone. Fermentation in stainless steel tank, classic élevage, maturation on the lees.

FLIGHT 5

1

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Kranachberg

AL: 13,4 % | RS: 1 g/l | AC: 6 g/l | €€€

Domaines Kilger



Dank der konkaven Lage sammelt sich viel Licht und Sonne in diesem Hang, was zu einer hohen Reife der Trauben führt. Der Kalkboden der Lage sorgt auch bei hoher Reife der Trauben für eine besonders klare und präzise Ausprägung mit eleganter Säure.



Thanks to the concave shape of the site the hillside collects a great deal of light and sunshine, which results in the clusters achieving an advanced degree of ripeness. The limestone soil of the site provides even highly ripened grapes with a particularly clear and precise expression, imparts elegant acidity.

2

2015 Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Kranachberg “GSTK”

AL: 14 % | RS: 2 g/l | AC: 6,2 g/l | €€€

Sabathi Hannes



Die Kessellage Kranachberg mit Süd-Südwest Exposition liegt auf rund 500 Meter Meereshöhe. Der Boden besteht aus durchlässigem, sandigen Schotter ohne Kalkanteilen. Spontanvergärung und Ausbau erfolgten im großen Holzfass (1.500 l). Der Ausbau dauerte rund 13 Monate.



The basin-shaped Kranachberg with its south/southwesterly exposition is situated at some 500 metres elevation. The soil is composed of porous, sandy gravels without any limestone. Spontaneous fermentation and élevage take place in large wooden cask (1,500L). Élevage lasts approximately 13 months.

3

2015 Burgenland

Sauvignon Blanc “Stuki”

AL: 13 %

Stubits



Der Boden, eine geologische Besonderheit in seiner Zusammensetzung aus Opal-, Schiefer- und teilweise Serpentinstein, verbunden mit dem guten Kleinklima bedingt durch den St.-Georgs-See, bringt fruchtige Weißweine hervor.



The soil – a geologic marvel in its confluence of opal, mica schist and elements of serpentine – combined with the favourable microclimate conditioned by Lake St. Georg, brings forth fruit-forward white wines.

FLIGHT 5

4

2015 Burgenland

Sauvignon Blanc "Carabus"

AL: 14,5 % | RS: 9,2 g/l | AC: 7,4 g/l | €€€

Bayer-Erbhof



Fermentation in Rotweingärtanks, Malolaktik im kleinen Holzfass, 22 Monate Ausbau in neuen Barriques



Fermentation in red wine fermentation tanks, malolactic in small wooden cask, 22 months élevage in new barriques.

FLIGHT 6

1**2016 Niederösterreich****Weißburgunder "Der Wein vom Stein"**

AL: 13,3 % | RS: 5,5 g/l | AC: 5,9 g/l | €€€

Ludwig Neumayer

Von den höchstgelegenen und steinigen Weingärten in den Inzersdorfer Rieden, geprägt vom Kalkterroir. Die nachhaltige Pflege der Weingärten erfolgt durch minimale Bearbeitung, dadurch entstehen prächtige Blühwiesen mit verschiedensten Nützlingen.



From the highest-situated and stoniest parcels in the Inzersdorf vineyards, bearing the clear imprint of their limestone terroir. The sustainable cultivation of the vineyards is managed with minimal activity – thanks to this, a meadow of splendid blossoms offers a home to the widest variety of beneficial organisms.

2**2016 Wachau Smaragd****Weißburgunder Ried Hochrain**

AL: 13,5 % | RS: 7,1 g/l | AC: 7,6 g/l | €€€

Jamek

Der Hochrain ist eine nach Süd-Ost ausgerichtete Berglage. Im Hangbereich tiefgründige Lössinseln, welche für eine gute Nährstoffversorgung verantwortlich zeigen und auch die Weinstilistik deutlich prägen. Gärung im Stahltank und Reifung im großen Holzfass.



The Hochrain is a steep southeast-facing site. In the sloped portion one finds deep pockets of loess, which are responsible for supplying good nutrition; this also leaves its indelible mark on the stylistic nature of the wine. Fermentation in steel tank and maturation in large wooden cask.

3**2016 Wien Reserve****Weißburgunder**

AL: 14,3 % | RS: 2,4 g/l | AC: 5,3 g/l | €€

Stift Klosterneuburg

Jungherrn ist eine der ältesten dokumentierten Weißburgunderlagen Österreichs. Bodenbeschaffenheit: Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage. Maischzeit: 6 Stunden, Ausbau zu 100 % im kleinen Holzfass.



Jungherrn is one of the oldest documented Weissburgunder vineyards in Austria. Composition of soil: weathered limestone soils with a top layer of loess and clay. Maceration period, 6 hours, élevage up to 100% in small wooden cask.

FLIGHT 7

1

2015 Niederösterreich

Weißburgunder "Kugler Lagenreserve Alte Burgunder Selektion"

AL: 14,5 % | RS: 8,8 g/l | AC: 5,1 g/l | €€€

Weinrieder



Lössböden, Ernte Mitte November, Ausbau im Stahltank, 6 Monate auf der Hefe.



Loess soils, harvested mid-November. Élevage in steel tank, 6 months on the lees.

2

2015 Südsteiermark

Weißburgunder Ried Pfarrweingarten

AL: 13 % | RS: 1,2 g/l | AC: 6,2 g/l | €€€€

Sattlerhof



Muschel- und Korallenkalk sowie Opok mit dünner Sandauflage, geschützte Kessellage. Vergärung und Ausbau in 225l und 300l Barriquefässern, 18 Monate Lagerung auf der Hefe.



Fossil limestone and coral limestone as well as Opok with a thin layer of sand, a protected basin-shaped site. Fermentation and élevage in 225L and 300L barriques, 18 months ageing on the lees.

3

2015 Wien

Weißburgunder Ried Falkenberg

AL: 13 % | RS: 7,7 g/l | AC: 6,4 g/l | €€€

Christ



Lage Süd-Ost exponiert, hohe Kalkaktivität. Maischzeit zw. 4-8h ohne SO₂, pneumatische Pressung, Vergärung in 300-350 l Fässern aus franz. Eiche (white toast), Gärtemperatur zw. 20-25 Grad C, Lagerung auf der Hefe für ca. 13 Monate, unfiltriert.



A southeast-exposed site with a great deal of limestone. Maceration between 4–8 hours without SO₂, pneumatic pressing. Fermentation in 300–350L casks of French oak (white toast), fermentation temperature 20–25°C. Matured on the lees for ca. 13 months, bottled without filtration.

FLIGHT 7

4

2015 Südsteiermark

Weißburgunder Ried Hochgrassnitzberg

AL: 13,5 % | RS: 2 g/l | AC: 6,3 g/l | €€€€

Polz

Das Terroir am Hochgrassnitzberg ist der Muschelkalk (von einem alten Riff), auf dem die Rebstöcke stehen – sie geben den Weinen in Verbindung mit dem besonderen Mikroklima ihren unverwechselbaren Charakter.



The soil where the grapevines are planted on the Hochgrassnitzberg is fossil limestone (from an ancient reef). Acting in combination with the special conditions of the microclimate, it gives the wines their ummistletoe character.

FLIGHT 8

1**2016 Wagram Reserve****Weißburgunder**

AL: 13,5 % | RS: 4,7 g/l | AC: 5 g/l | €€

Leth

Die Trauben stammen von ca. 25-jährigen Reben aus den Lagen Scheiben (Lössboden) und Schillingsberg (Schotterkonglomerat). Vinifizierung in Edelstahltanks mit Spontanhefe. Lagerung auf der Feinhefe für ca. ein Jahr, Verkaufsstart ein Jahr nach der Ernte.



The grapes were harvested from approximately 25-year-old vines from the vineyards Scheiben (loess soil) and Schillingsberg (gravel conglomerate). Vinification in stainless steel tanks with spontaneous fermentation. Maturing on the fine lees for about a year, released for sale one year after harvest.

2**2015 Burgenland****Weißburgunder Ried Goldberg "Pannobile"**

AL: 13,5 % | RS: 1,3 g/l | AC: 4,8 g/l | €€

Gsellmann Hans & Andreas

Lage mit Donauterrassenschotter, sandiger Lehm, leicht kalkhaltig. 2/3 der Trauben Maischzeit (mit Stielgerüst) von 8 Stunden, 1/3 der gesamten Trauben wurde gerebelt und mai-schevergoren.



A site of Danube-terrace gravel, sandy loam with a light limestone tone content. 2/3 of the clusters undergo a maceration period with stems of 8 hours, the remaining 1/3 is destemmed and fermented on the skins.

3**2015 Südsteiermark****Weißburgunder Ried Sulztal "PINO.T 1STK"**

AL: 13 % | RS: 1,4 g/l | AC: 6,4 g/l | €€€€

Tement

Ried aus Kalkmergel und lehmigen Sandböden. Vergärung und Ausbau im großen neutralen Eichenfass, 18 Monate Lagerung auf der Feinhefe.



A vineyard composed of limestone marl and loamy sand soils. Fermentation and élevage in a large, neutral wooden cask. 18 months maturing on the fine lees.

FLIGHT 8

4

2015 Leithaberg DAC

Weißburgunder Ried Hadsatz

AL: 13,5 % | RS: 3,4 g/l | AC: 5,7 g/l | €€€

Prieler

 Die Lage ruht auf einem Gemisch aus Kalk und Schiefer, die sich kühlen Nordostwinden öffnet, die die Reife positiv hinauszögern. Maischzeit 3 Tage, spontan vergoren, 12 Monate Reifung im 500 l Eichenfass.

 The site rests on a mixture of limestone and mica schist, open to the cool northeast winds, which advantageously prolong the ripening process. Maceration for 3 days, spontaneously fermented, 12 months maturation in 500L oak cask.

FLIGHT 9

1**2015 Südsteiermark****Chardonnay Ried Pössnitzberg "Alte Reben GSTK"**

AL: 13,5 % | RS: 1,5 g/l | AC: 5,3 g/l | €€€€

Sabathi Erwin

Vorwiegend südausgerichtete Kessellagen mit östlichen und westlichen Ausläufern und einer Hangneigung von bis zu 75 %. Von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren, Ausbau 18 Monate in kleinen Eichenholzfässern.



Predominately south-facing basin with easterly & westerly wings and a degree of incline reaching as much as 75%. Harvested by hand, fermented spontaneously with natural yeasts, 18 months élevage in small oak casks.

2**2015 Südsteiermark****Chardonnay Ried Zieregg "GSTK"**

AL: 13 % | RS: 1,2 g/l | AC: 6,4 g/l | €€€€

Tement

Muschelkalk und Kalkverwitterungsgestein, Mergel & Braunerde. Vinifizierung in neutralen Eichenfässern, 18 Monate auf der Feinhefe gelagert.



Fossil limestone and weathered limestony rock, marl and brown earth. Vinified in neutral oak casks, 18 months on the fine lees.

3**2015 Südsteiermark****Chardonnay Ried Pfarrweingarten "GSTK"**

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 6 g/l | €€€€

Sattlerhof

Muschel- und Korallenkalk sowie Opok mit dünner Sandauflage, geschützte Kessellage. Vergärung und Ausbau in 225L und 300L Barriquefässern, 18 Monate Lagerung auf der Hefe.



Fossil limestone and coral limestone as well as Opok with a thin layer of sand above, a basin-shaped site protected from the elements. Fermentation and élevage in 225L and 300L barriques, 18 months ageing on the lees.

FLIGHT 9

4

**2015 Burgenland
Chardonnay "Darscho"**
AL: 13,5 % | €€€€
Velich

 Zwischen 20 und 40 Jahre alt sind die Rebstöcke des Darscho, der in Eichenfässern zu bester Qualität reift. „Darscho“ heißt eine der vielen kleinen Lacken, die das außergewöhnliche Mikroklima des Seewinkels schaffen.

 The grapevines that produce Darscho are between 20 and 40 years old; the wine matures to top quality in oak casks. ‘Darscho’ is the name of one of the many small lakes that create the unusual microclimate of the Seewinkel.

5

**2015 Vulkanland Steiermark
Chardonnay Ried Moarfeitl "GSTK"**
AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,6 g/l | €€€€
Neumeister

 Ried Moarfeitl ist ein Hochplateau gegen Süd-Südwest auf 340m Seehöhe. Der Morillon wird spontan in 300L und 500L Fässern vergoren und danach für 18 Monate in großen Holzfässern auf der Hefe ausgebaut.

 Ried Moarfeitl is a high plateau facing south-southwest at 340m elevation. The Morillon is spontaneously fermented in 300L and 500L casks, followed by 18 months élevage on the lees in large wooden casks.

FLIGHT 10

1**2013 Südsteiermark****Chardonnay Ried Obegg "GSTK"**

AL: 13 % | RS: 4,1 g/l | AC: 6,5 g/l | €€€€

Polz

Weine der Kategorie Große STK Rieden sind komplex in ihrem Aromageflecht, weisen einen eigenständigen Charakter auf und sind besonders lagerfähig.



Wines in the category 'Grosse STK Rieden' are complex in their aromatic profiles, exhibit a distinctive sense of character and are particularly cellarworthy.

2**2015 Leithaberg DAC****Chardonnay "Thenau"**

AL: 13,8 % | RS: 1 g/l | AC: 7,5 g/l | €€€€

Hartl Toni

Die Toplage Thenau befindet sich am Leithaberg. Das besondere Terroir wird geprägt von monumentalen Kalksedimenten mit leichter Humusaufklage. Um die Erdwärme besser auszunutzen, befindet sich die Traubenzone ca. 60 cm vom Boden entfernt.



The top vineyard site Thenau is located on the Leithaberg. Its particular terroir is shaped by monumental limestone sediments covered by a light layer of humus. In order to utilise the warmth of the soil more effectively, the cluster-zone is trained to some 60cm off the ground.

3**2015 Leithaberg DAC****Chardonnay "Freudshofer"**

AL: 13,3 % | RS: 1,2 g/l | AC: 5,8 g/l | €€€

Nittnaus

Aus dem „Filetstück“ der Lage, einer stark kalkhaltigen Spitzlage in Jois am Leithagebirge mit günstiger Sonnenexposition. Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, 15 Monate Ausbau in 800 Liter Holzfässern.



From the very heart of the vineyard, a top site with high limestone content in Jois on the Leitha Range, with favourable exposure to sunshine. Hand harvesting and triage, spontaneous fermentation followed by 15 months élevage in 800L wooden casks.

FLIGHT 10

4

2013 Burgenland**Chardonnay "Gloria"**

AL: 14 % | RS: trocken/dry | AC: 5,7 g/l | €€€€

Kollwenzt

 Südosthang am Leithagebirge, auf 300 bis 325m Seehöhe, stark kalkhaltiger Lehmboden. Vollreife, gesunde Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Reifung in burgundischen Piéce, 18 Monate auf der Hefe.

 The vineyard sits on a southeast-facing slope on the Leitha Range, 205–240 metres elevation, a loam soil with high limestone content. Fully ripened and perfectly healthy clusters, carefully selected and harvested by hand. The wine matures in Burgundian pièces, spends 18 months on the lees.

5

2013 Burgenland**Chardonnay "Tatschler"**

AL: 14 % | RS: trocken/dry | AC: 5 g/l | €€€€

Kollwenzt

 Südosthang am Leithagebirge, auf 205 bis 240 m Seehöhe, sandiger Lehmboden mit hohem Schiefer- und geringem Kalkeanteil. Vollreife, gesunde Trauben werden selektiv von Hand gelesen, Reifung in burgundischen Piéce, 18 Monate auf der Hefe.

 The vineyard sits on a southeast-facing slope on the Leitha Range, 205–240 metres elevation, a sandy loam soil with high mica schist content and little limestone. Fully ripened and perfectly healthy clusters, carefully selected and harvested by hand. The wine matures in Burgundian pièces, spends 18 months on the lees.

6

2013 Wien**Chardonnay "Grand Select"**

AL: 14,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,2 g/l | €€€€

Wieninger

 Trauben vom Wiener Bisamberg, wo leichte und sandige Lössböden vorherrschen, im Barrique ausgebaut. Im Weingarten naturnahe Bewirtschaftung nach biodynamischen Richtlinien. Im Keller traditionelle Vinifikation kombiniert mit modernen Methoden.

 Grapes from Vienna's Bisamberg, where light and sandy loess soils predominate, élevage in barrique. The vineyard is cultivated according to nature-friendly biodynamic precepts. In the cellar, traditional vinification works in combination with modern techniques.

FLIGHT 11

1

2015 Burgenland

Grauburgunder lieblich

AL: 12,5 % | RS: 39 g/l | AC: 4 g/l | €€

Josef Lentsch, Zur Dankbarkeit



Dieser Wein wurde zu 100% im Neuen Holzfass - 500lt Fässer ausgebaut.



This wine is vinified 100% in new wooden casks – 500-litre barrels.

2

2015 Kärnten Kabinett

Grauburgunder "Burg Taggenbrunn"

AL: 13 % | RS: 5 g/l | AC: 6,1 g/l | €€

Burg Taggenbrunn



Südliche Hanglage auf ca. 580m. Ausbau klassisch in Stahl-tanks, Einsatz von Reinzuchthefen bei einer Gärtemperatur von 17–18 °C.



South-facing sloped site at some 580 metres elevation. Classic vinification in steel tanks, introduction of cultured yeasts at a fermentation temperature of 17–18°C.

3

2015 Südsteiermark

Grauburgunder Ried Oberburgstall

AL: 13,5 % | RS: 2,4 g/l | AC: 6,4 g/l | €€€€

Harkamp



Nach Süden ausgerichtete Kessellage. Ganztraubenpressung; Spontanvergärung; Vergärung und Ausbau (mit 14 Monate Vollhefelagerung) in kleinen und großen Holzfässern; 40 % neues Holz; ca. 50 % biologischer Säureabbau.



A basin-shaped site with southerly orientation. Whole-cluster pressing; spontaneous fermentation; fermentation and élevage (including 14 months on the gross lees) in varying small and large wooden casks. 40% new wood, approximately 50% malolactic fermentation.

FLIGHT 11

2015 Südsteiermark

4

Grauburgunder Ried Pfarrweingarten

AL: 13,5 % | RS: 1,3 g/l | AC: 6,1 g/l | €€€€

Sattlerhof

 Muschel- und Korallenkalk sowie Opok mit dünner Sandauflage, geschützte Kessellage. Vergärung und Ausbau in 225l und 300l Barriquefässern, 18 Monate Lagerung auf der Hefe.

 Fossil limestone and coral limestone as well as Opok with a thin layer of sand above, a basin-shaped site protected from the elements. Fermentation and élevage in 225L and 300L barriques, 18 months ageing on the lees.

2015 Südsteiermark

5

Grauburgunder "Tosca"

AL: 14 % | RS: 4,1 g/l

Zwey tick Ewald & Hannes

 An Intensität kommt dieser bis zu 24 Monate im Barrique ausgebauten Grauburgunder der gleichnamigen Oper sehr nahe.

 This Grauburgunder, matured for up to 24 months in barrique, is nearly as intense as Puccini's opera of the same name.

2015 Vulkanland Steiermark

6

Grauburgunder Ried Saziani "GSTK"

AL: 14 % | RS: 1,1 g/l | AC: 5,4 g/l | €€€€

Neumeister

 Ried Saziani ist ein freiliegender Schotterkegel mit Steillagen Richtung Süd und West auf 380m Seehöhe. Der Grauburgunder wird spontan in großen Holzfässern vergoren und reift 18 Monate auf der Feinhefe.

 Ried Saziani is an open cone of gravel, featuring steeply sloped parcels facing south and west at an elevation of 380m. The Grauburgunder ferments spontaneously in large wooden casks, and matures for 18 months on the fine lees.

FLIGHT 12

1

2016 Weinland

Sauvignon Blanc “Numen Fumé Blanc”

AL: 12,5 % | RS: 1,8 g/l | AC: 5,6 g/l | €€€

Zillinger Johannes



30 Jahre alte Reben wachsen auf Löss über Kalksandstein.

Vinifikation: spontaner interzellularer Gärstart auf der Maische, sanfte Pressung, danach keine Eingriffe für 11 Monate, von der Vollhefe unfiltriert auf die Flasche gefüllt.



Thirty-year-old vines grow in loess atop limestone sandstone.

Vinification: spontaneous intercellular start to the fermentation on the skins, gentle pressing, after which there is no intervention made for a period of 11 months. Bottled off the gross lees without filtration.

2

2015 Weinland

Sauvignon Blanc “Nimue”

AL: 12,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,4 g/l | €€€

Birgit Braunstein



Lage: Oberer Satz, offene Vergärung bei einer Maischzeit von 15 Tagen. Auf der Vollhefe in 500 l Fässern ohne Schwefel bis zur Flaschenfüllung, dann leichte Schwefelung.



From the site Oberer Satz – open-top fermentation with a maceration period of 15 days. Kept on the gross lees in 500-litre casks without sulphur until bottling, then only a light application of SO2.

3

2015 Burgenland

Sauvignon Blanc “Urwerk”

AL: 12,5 % | AC: 6 g/l | €€€

Triebaumer Ernst



Über eine selektive Handlese vom Stock weg geerntet, so können wir uns im Keller bei all unseren Weinen mit Eingriffen fast gänzlich zurücknehmen, ohne Zusatz von Schwefel.



Selective hand harvesting from the vine; thus in the cellar we can step back from almost any sort of intervention with all of our wines, without any application of sulphur.

FLIGHT 12

4

2015 Steirerland

Sauvignon Blanc Ried Steintal

AL: 13,5 % | RS: 1,8 g/l | AC: 5,5 g/l | €€€€

Frauwällner Straden

Dieser Wein stammt von einer sehr steinigen, steilen Kessellage. Warmes Kleinklima, sandige, leicht kalkhaltige Böden aus feinen Tertiärsedimenten, die mit großen Steinplatten durchsetzt sind. Ausbau in Eichenfässern und Quevri mit Schalenvergärung.



This wine comes from a very stony and steep basin-shaped site. Warm microclimate, sandy and lightly limestone soils of fine Tertiary sediments, interfused with large stone slabs. Élevage in oak casks and quevris after fermentation on the skins.

5

2015 Steirerland

Sauvignon Blanc "Ex Vero I"

AL: 12,0 % | RS: 1 g/l | AC: 6,1 g/l | €€

Werlitsch

Die Reben wachsen im unteren Bereich auf einer stärkeren Auflage an lebendiger toniger Braunerde, darunter liegt Kalkmergel. Die Reben zeigen etwas mehr Wüchsigkeit, Ausbau in großen Holzfässern Gärung und BSA spontan, keine Zusätze, keine Filtration.



The vines grow in the lower portion of the vineyard on a stronger outcropping of lively argillaceous brown earth, underneath which is limestone marl. The vines show more vigorous growth – élevage in large wooden casks; alcoholic and malolactic fermentations are spontaneous without additives, no filtration.

6

2012 Steirerland

Sauvignon Blanc "Ex Vero II"

AL: 12,5 % | RS: 0,2 g/l | AC: 6,3 g/l | €€

Werlitsch

In den mittleren Lagen mischen sich brauner toniger Lehm und Kalkmergel gut durch, die Reben zeigen mäßige Wüchsigkeit aufweisen. Ertrag 3500kg/ha. Ausbau in großen Holzfässern für zwei Jahre, Gärung und BSA spontan, keine Zusätze, ohne Filtration.



Here in the middle portions brown argillaceous loam and limestone marls are well mixed. The vines show medium vigorous growth. The yield is some 3500kg/hectare. Élevage in large wooden casks for two years after spontaneous alcoholic and malolactic fermentations; no additives, no filtration.

FLIGHT 13

1

2015 Burgenland

Pinot Noir Ried Ruster Umriss

AL: 12,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,1 g/l | €€

Feiler-Artinger



Leichte Braunerde auf Muschelkalkfelsen; Handlese; spontane Gärung im Stahltank; BSA und Reifung im großen Holzfass für 15 Monate.



Light brown earth layered upon fossil limestone rocks. Hand harvested, spontaneous fermentation in steel tank. Malolactic fermentation in large wooden cask for 15 months.

2

2015 Niederösterreich

Pinot Noir Ried Gumpoldskirchen Anning

AL: 13 % | RS: 1,2 g/l | AC: 5,1 g/l | €€€€

Loimer Fred



Anbaumethode: biologisch dynamisch nach respekt-biodyn. Gärung spontan in 2.200 l gebrauchten Holzgärständer aus Eiche, 2 Wochen bei max. 30° C. Ausbau: 12 Monate in 300 l Eichenfässern, 15 % NEU; 6 Monate in großen Eichenfässern.



Vinification method: biodynamic according to RESPEKT precepts. Spontaneous fermentation in 2,200 litre used wooden fermenters of oak. Two weeks at a maximum of 30°C. Élevage 12 months in 300-litre oak casks, 15% new, then 6 months in large oak casks.

3

2015 Burgenland

Pinot Noir “Terroir”

AL: 13 % | RS: 2,3 g/l | AC: 5,4 g/l | €€

Leo Hillinger



3 Wochen Maischzeit, 12 Monate im Barrique ausgebaut (50 % alt, 50 % neu).



Three weeks maceration on the skins, 12 months élevage in barrique (50% old, 50% new).

FLIGHT 13

4

2015 Niederösterreich Reserve

Pinot Noir

AL: 13 % | RS: 1 g/l | AC: 4,6 g/l | €€€

Malat

Handlese, temperaturkontrollierte Spontangärung, danach für 18 Monate hauptsächlich in Barriquefässern gelagert.



Harvested by hand, temperature-controlled spontaneous fermentation. Then aged primarily in barriques for 18 months.

5

2015 Carnuntum

Pinot Noir Ried Scheibner

AL: 13,1 % | RS: 1,2 g/l | AC: 4,8 g/l | €€€

Markowitsch Gerhard

Spontane Maischegärung in Holzgärtständern und biologischen Säureabbau in Barriques. Der Ausbau erfolgte 16 Monate in burgundischen Barriques und 500l Fässern.



Spontaneous fermentation on the skins in wooden fermentation vats before malolactic fermentation in barrique. Élevage for 16 months in Burgundian barriques and 500L casks.

FLIGHT 14

1

2015 Burgenland

Pinot Noir Ried Siglos

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,1 g/l | €€€

Gesellmann



Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 18 Monate in kleinen Eichenfässern, danach lagerte der Wein bis zur Abfüllung im großen Eichenfass.



Traditional fermentation on the skins in steel tank, followed by malolactic fermentation in oak casks. The wine matured for 18 months in small oak casks, then rested before bottling in large oak cask.

2

2015 Thermenregion

Pinot Noir "Holzspur"

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,9 g/l | €€€€

Johanneshof Reinisch



Nach einer sehr sorgfältigen Selektion der Trauben und der Vergärung im Holzgärständer legen wir den Wein für etwa achtzehn Monate in kleine Holzfässer. Erst nach einer Flaschenreife von weiteren sechs Monaten gelangt der Wein in den Verkauf.



After a very stringent selection of clusters and the fermentation in wooden vats, we put the wine in small oak casks for some 18 months. Only after a further period of six months maturing in the bottle do we release the wine for sale.

3

2015 Niederösterreich

Pinot Noir Ried Steinbügel

AL: 13 % | RS: 1 g/l | AC: 5,2 g/l | €€

Hardegg Graf



Nur gesunde Trauben wurden geerntet, gerezelt und anschließend für 2 Tage kalt mazeriert. Spontangärung und bio- logischer Säureabbau, danach reifte dieser feinfruchtige Pinot Noir für 24 Monate in Barriquefässer.



Only healthy clusters are harvested, destemmed and then cold-macerated for 2 days. Spontaneous fermentation and malolactic, after which this Pinot, characterised by fine fruit, matures for 24 months in barrique casks.

FLIGHT 14

4

2015 Vulkanland Steiermark

Pinot Noir Ried Klausen

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,1 g/l | €€€€

Neumeister

 Ried Klausen ist ein langgezogener Höhenrücken von Ost bis Südost auf 340m Seehöhe. Der Pinot Noir vergärt spontan, erfährt eine Maischzeit von 24 Tagen, Säureabbau in 300 bis 500 l Holzfässern und wird nach 18 Monaten in die Flasche gezogen.

 Ried Klausen is a long and narrow ridge running from east to southeast at 340 metres elevation. The Pinot Noir ferments spontaneously, undergoes a maceration period of 24 days, malolactic fermentation in 300-litre to 500-litre wooden casks, and is bottled after 18 months.

5

2015 Thermenregion

Pinot Noir Ried Goldberg

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,1 g/l | €€€

Toni Hartl

 Nach Südosten ausgerichteten Terrassen auf Schluffböden mit wasserführenden Lehmschichten. Der Boden ist stark von Kalk- und Eisensedimenten durchzogen. Durch permanenten kühlen Wind werden die Trauben auch in der warmen Jahreszeit abgekühlt.

 Southeast-facing terraces on soils of silt, with layers of loam that provide channels for water. The soil is strongly laced with sediments of limestone and iron. A constant, cool wind keeps the clusters at a lower temperature even in the warmth of summer.

FLIGHT 15

1

2015 Wien

Pinot Noir “Grand Select”

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 4,6 g/l | €€€€

Wininger



Vor allem von Lagen am Wiener Bisamberg. Die Maische der abgebeerten Trauben erfährt Kalmazeration in offenen Doppelbarriques. Spontangärung und Reifung mit Hefen in Barriques etwa 9 Monate, dann im großen Holzfass. Ohne Schönung oder Filtration.



Predominantly from vineyards sites on Vienna's Bisamberg. The grape must from the destemmed clusters undergoes cold maceration in open double-barriques. Spontaneous fermentation and maturing on the yeast in barriques for some 9 months, then into large wooden cask. Without fining or filtration.

2

2015 Niederösterreich Reserve

Pinot Noir

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5 g/l | €€€

Bründlmayer



Trauben aus den Spitzenlagen Dechant und Käferberg. Mit 3 Wochen Maischestandzeit vergoren und in 300 Liter österreichischen Holzfässern, 1. und 2. Füllung, für ca. 12 Monate ausgebaut, anschließende Flaschenreife für weitere 12 Monate.



Grapes from the top sites Dechant and Käferberg. Fermented with three weeks maceration period, and matured for ca. 12 months in 300-litre Austrian wooden casks, first and second filling – followed by 12 months bottle maturation before release.

3

2015 Niederösterreich

Pinot Noir

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5 g/l | €€

Zull



Wächst auf 3 Lagen auf sandigem Löss mit höherem Kalkanteil rund um Schrattenthal. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 33 und 16 Jahren. Händische Lese, offene Vergärung im Bottich, Maischelagerung. Dann Malolaktik und Reifung im Eichenfass.



Grown in three sites around Schrattenthal on sandy soils with a high limestone content. The age of the vines is between 16–33 years. Hand-harvested, open fermentation in vat, on the skins. Then follows malolactic fermentation and ageing in oak cask.

FLIGHT 15

2015 Thermenregion Reserve

4

Pinot Noir

AL: 13,5 % | RS: 1,3 g/l | AC: 5,1 g/l | €€

Auer Familie

 Durch eine sonnenreiche Lage und einen sehr kalkreichen Schotterboden finden 30-Jahre alte Rebstöcke die optimalen Bedingungen für vielschichtige und finessenreiche Pinot Noirs vor.

 Thanks to the sunny vineyard site and very limestone-rich gravel soil, the 30 year-old vines enjoy optimum conditions for yielding complex and finesseful Pinot Noirs.

2015 Thermenregion

5

Pinot Noir

AL: 13,5 % | RS: 1,2 g/l | AC: 5,4 g/l | €€€

Piriwe Josef und Jana

 Maischzeitstandzeit 21 Tage, traditionelle Vergärung in Bottich.
Nach anschließenden biologischen Säureabbau wurde dieser 20 Monate in 2/3 neuen 1/3 gebrauchten kleinen Wienerwald-Fässer 225 l ausgebaut.

 Maceration for 21 days, traditional fermentation in vat. After the following malolactic fermentation, the wine undergoes élevage for 20 months in 2/3 new and 1/3 used small 225-litre casks of oak from the Vienna Woods.

FLIGHT 16

1

2015 Burgenland

Sankt Laurent

AL: 11,5 % | RS: 1 g/l | AC: 4,4 g/l | €€

Koppitsch Alexander



Spontangärung ohne Temperaturkontrolle im Gärständer.
23-monatige Reifung im gebrauchten Barrique ohne Schwefelzugabe auf der Vollhefe. Kein Schwefel zugesetzt, nicht geschönt, unfiltriert, Naturwein, biodynamisch.



Spontaneous fermentation without temperature control in vat. 23 months maturing in used barriques on the gross lees with no application of sulphur. No sulphur added, no fining, no filtration. ‘Naturwein’, biodynamic.

2

2015 Burgenland

Sankt Laurent Ried Rosenberg

AL: 12 % | RS: 1 g/l | AC: 5,7 g/l | €€

Heinrich Gernot und Heike



Biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, schonend mit der Korb presse gepresst, 16 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.



Biodynamic cultivation of the vineyards. Spontaneous fermentation, three weeks in wooden fermenters as well as in steel tank, left on the skins, gently pressed with the basket press. Matured for 16 months in used 500-litre oak casks.

3

2015 Burgenland

Sankt Laurent Ried Rosenberg

AL: 12,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,9 g/l | €€€

Pittnauer Gerhard und Brigitte



Wir vergären immer spontan, belassen den Wein über lange, ruhige Monate auf der Feinhefe, wo er in gebrauchten 500 Liter Fässern langsam seine Balance findet, filtern nicht und schwefeln spät und wenig, ungefiltert.



We always ferment spontaneously, leave the wine for long, restful months on the fine lees, where it gradually finds its balance in 500-litre casks. Unfiltered, very little sulphur used and only then very late.

FLIGHT 16

4

2015 Burgenland Reserve**Sankt Laurent**

AL: 12,7 % | RS: 0,8 g/l | AC: 6,5 g/l | €€

Kast Stefan

In den besten Lagen rund um Neusiedl am See wachsen die Rebstöcke. Die Weingärten werden mit viel Sorgfalt und Liebe bewirtschaftet und nützen optimal die klimatischen Bedingungen.



These vines grow in the best sites in the neighbourhood of Neusiedl am See. The vineyards are cultivated with detail and devotion, and take advantage of the favourable climatic conditions in an optimal fashion.

5

2015 Thermenregion**Sankt Laurent Ried Frauenfeld**

AL: 13 % | RS: 1,5 g/l | AC: 6,1 g/l | €€

Johanneshof Reinisch

Die Trauben für diesen Wein stammen von Rebstöcken mit einem Alter von mindestens 35 Jahren. Dieser Wein wird nach der Vergärung etwa sechzehn Monate in kleinen Holzfässern aus französischer und österreichischer Eiche ausgebaut.



The grapes for this wine come from vines with a minimum age of 35 years. After fermentation, the wine spends some 16 months maturing in small wooden casks of French and Austrian oak.

FLIGHT 17

1

2015 Carnuntum

Sankt Laurent "Alte Reben"

AL: 13 % | RS: 1,6 g/l | AC: 5,8 g/l | €€€

Grassl Philipp



Kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständern, Maischzeit 21 Tage. Säureabbau in 50% neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern sowie 500l-Fässern aus burgundischer Eiche, Klärung durch einmaliges Umziehen und Sedimentation.



Closely monitored fermentation by means of natural yeast in wooden fermenters, 21 days maceration. Malolactic fermentation in 50% new and used small wooden casks, as well as 500-litre casks of Burgundian oak – clarified once by means of a single racking and sedimentation.

2

2015 Burgenland

Sankt Laurent Ried Altenberg

AL: 12 % | RS: 1 g/l | AC: 5,2 g/l | €€€

Pittnauer Gerhard und Brigitte



Die Vergärung findet mittels wilder Hefen und ohne Temperaturkontrolle in offenen Holzgärständern statt, der Ausbau erfolgt danach über 18-24 Monate auf der Feinhefe in gebrauchten 500 Liter Fässern, ungefiltert.



Fermentation ensues by means of wild yeasts without temperature control in open-top wooden fermenters. Élevage follows, 18–24 months on the fine lees in used 500-litre casks. Unfiltered.

3

2015 Niederösterreich Reserve

Sankt Laurent

AL: 13 % | RS: Trocken | dry | €€€

Schloss Gobelsburg



Die Gobelsburger Haide besteht aus tertiärem Rollschotter. Ausgebaut in österreichischen Eichenfässern wird der Wein nach nur leichter Filtration abgefüllt und kann daher ein Depot erhalten.



The 'Gobelsburger Haide' is composed from Tertiary smooth gravels. Vinified in Austrian oak casks, the wine is bottled after undergoing only a light filtration, and still may contain sediment.

FLIGHT 17

4

2015 Thermenregion Reserve

Sankt Laurent

AL: 13 % | RS: 3,9 g/l | AC: 5 g/l | €€

Stift Klosterneuburg



Die Stiftsbreite ist die größte zusammenhängende St. Laurent Anbaufläche der Welt. Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde. Maischestandzeit: 4 Wochen, Ausbau: 18 Monate im kleinen Holzfass.



Stiftsbreite is the largest contiguous surface planted with Sankt Laurent in the entire world. The soils are composed of alluvial gravel with brown earth. Maceration period is 4 weeks, élevage is 18 months in small oak cask.

5

2015 Carnuntum

Sankt Laurent Ried Altenberg

AL: 13 % | RS: 1,8 g/l | AC: 5,1 g/l | €€

Glatzer



Kalkreicher Lehmboden auf rotem Donauschotter, 3 Wochen Maische Standzeit mit Überflutung, danach Ausbau für 14 Monate in 500 und 225 l Holzfässern, davon ca 20 % neues Holz.



Limestone-rich loam soils layered on top of red Danube gravel. 3 weeks maceration with pour-over, then élevage for 14 months in 500-litre and 225-litre wooden casks, of which 20% are new.

FLIGHT 18

1

2015 Burgenland

Sankt Laurent Ried Feuersteig

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,9 g/l | €€€

Tinhof



Bodenart: wenig humose, trockene und sehr kalkreiche Braunerde, Leithakalkschotter im Unterboden mit viel Sand. Kellerarbeit: offene Maischegärung, spontan mit natürlichen Hefen, 25 Tage bei ca. 27°C, Ausbau in Holzfässern 18 Monate.



Soil type: humus-poor, dry and very limestone-rich brown earth. Leitha-limestone gravel in the subsoil with a great deal of sand. In the cellar, open fermentation on the skins, spontaneous with natural yeasts, 25 days at around 27°C; élevage 18 months in wooden casks.

2

2015 Wien

Sankt Laurent "Grand Select"

AL: 13,5 % | RS: 1 g/l | AC: 5,2 g/l | €€€

Wieninger



Trauben vom Wiener Bisamberg, wo leichte und sandige Lössböden vorherrschen, im Barrique ausgebaut. Im Weingarten naturnahe Bewirtschaftung nach biodynamischen Richtlinien. Im Keller traditionelle Vinifikation kombiniert mit modernen Methoden.



Grapes from Vienna's Bisamberg, where light and sandy loess soils predominate, élevage in barrique. The vineyard is cultivated according to nature-friendly biodynamic precepts. In the cellar, traditional vinification works in combination with modern techniques.

3

2015 Thermenregion

Sankt Laurent Ried Glas

AL: 14,5 % | RS: 1,4 g/l

Johannes Gebeshuber



Spontan im offenen Holzbottich vergoren, die maische händisch untergestoßen und danach 10 Monate im 500l Fass gelagert.



Fermented spontaneously in open wooden vats with manual punch-down of the grape must, and subsequently aged for 10 months in 500-litre cask.

FLIGHT 18

4

2014 Niederösterreich

Sankt Laurent “Selektion”

AL: 12,5 % | RS: Trocken | dry | €€€€

Schloss Gobelsburg

Die Gobelsburger Haide besteht aus tertiärem Rollschotter. Ausgebaut in österreichischen Eichenfässern wird der Wein nach nur leichter Filtration abgefüllt und kann daher ein Depot erhalten.



The ‘Gobelsburger Haide’ is composed from Tertiary smooth gravels. Vinified in Austrian oak casks, the wine is bottled after undergoing only a light filtration, and still may contain sediment.

5

2013 Thermenregion

Sankt Laurent “Holzspur”

AL: 13 % | RS: 1 g/l | AC: 5,5 g/l | €€€€

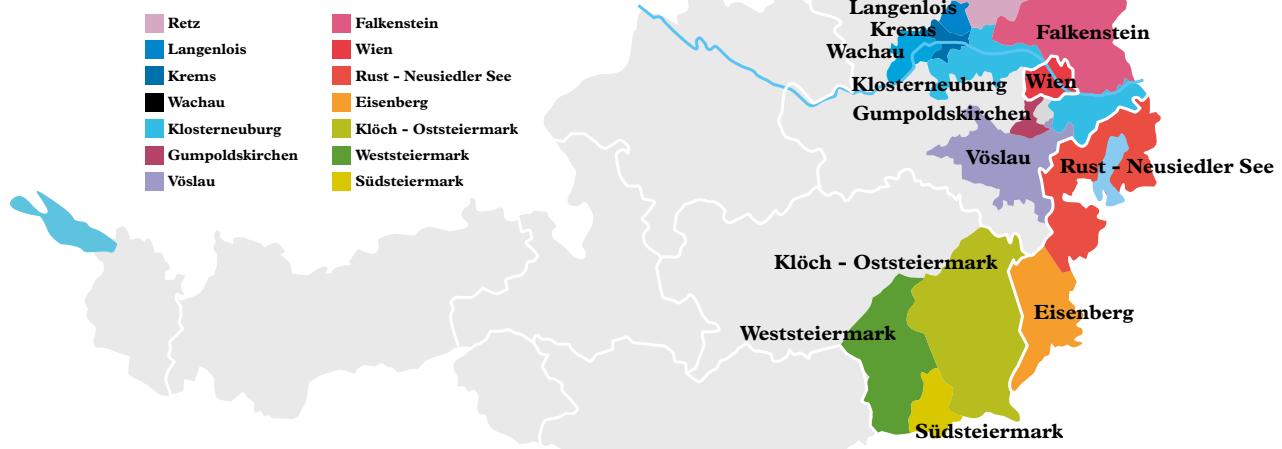
Johanneshof Reinisch

Nur in den besten Jahren keltern wir die Trauben aus unserem ältesten St. Laurent Weingarten in der Riede Holzspur. Die Lagerung erfolgte für 18 Monate in 225L Holzfässern aus französischer und slawonische Eiche.



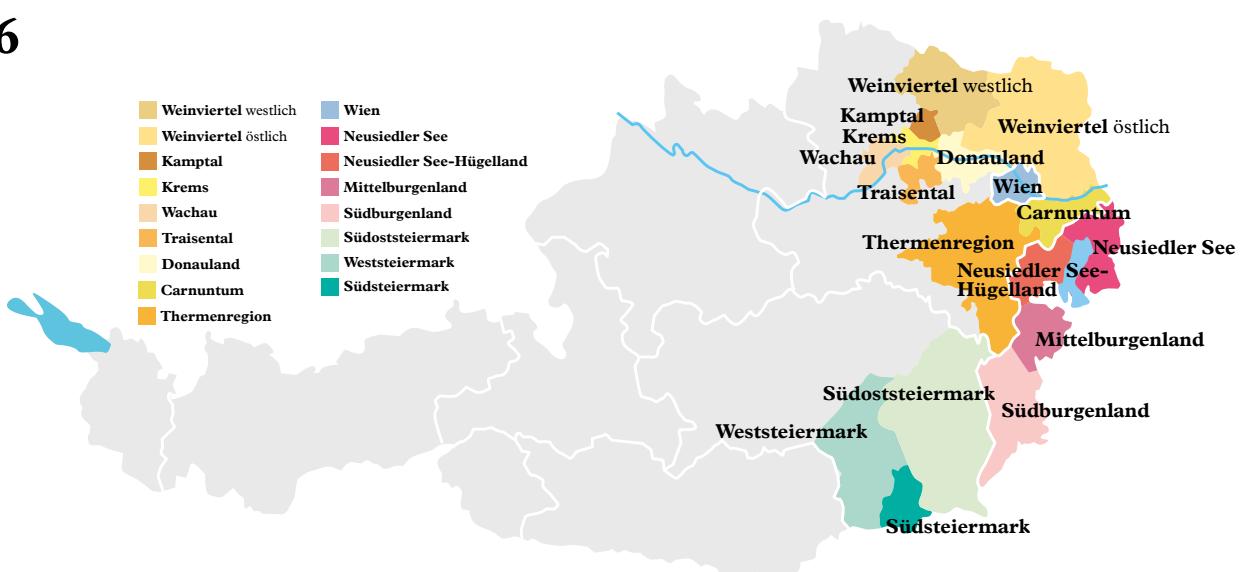
It's only in the best years that we vinify grapes out of our oldest Sankt Laurent vineyards in the Riede Holzspur. The wine matures for 18 months in 225-litre wooden casks of French and Slavonian oak.

1979



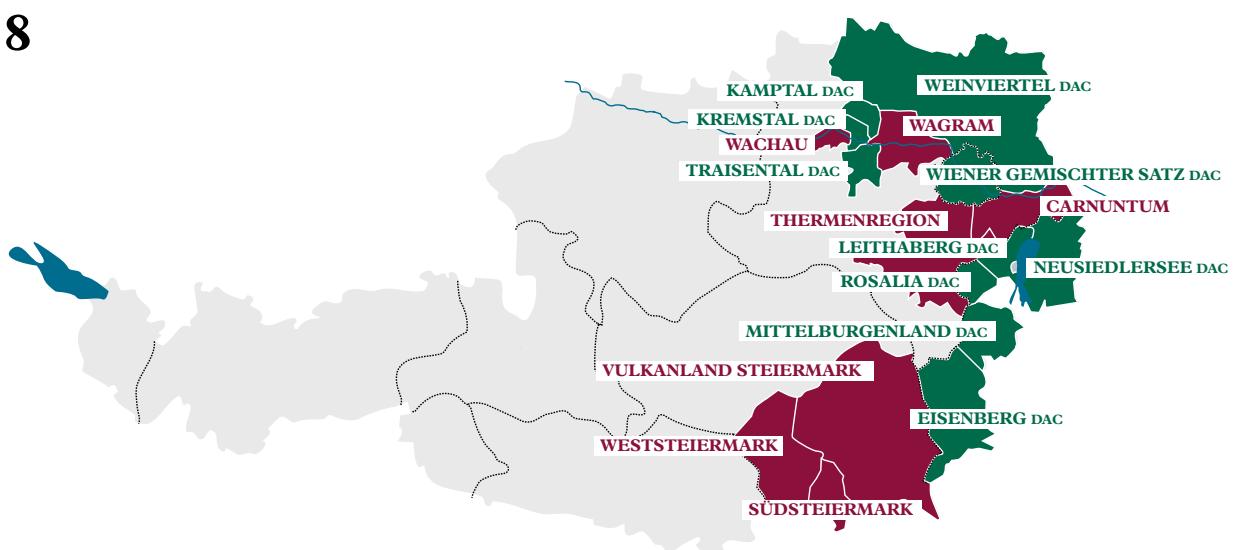
Quelle: Darstellung der ÖWM nach dem Buch „Die großen Weine Österreichs“, Helmut Romé, 1979.
Sources: AWMB chart, according to Buch „Die großen Weine Österreichs“, Helmut Romé, 1979.

1996



Quelle: Darstellung der ÖWM nach dem Buch „Österreichischer Weinführer“, Rudolf Steurer, Viktor Siegl, 1996.
Sources: AWMB chart, according to Buch „Österreichischer Weinführer“, Rudolf Steurer, Viktor Siegl, 1996.

2018



Rebsortenverteilung in Österreich¹ | Distribution of grape varieties in Austria¹

Weißwein | White wine

	Österreich gesamt in ha	Österreich gesamt in %	Nieder- österreich	Burgen- land	Steiermark	Wien
	Austria total in ha	Austria total in %	Nieder- österreich	Burgen- land	Steiermark	Wien
Grüner Veltliner	14,422.66	31.0%	45.9%	10.4%	0.0%	21.5%
Welschriesling	3,337.81	7.2%	4.7%	9.6%	16.2%	2.9%
Riesling	1,985.70	4.3%	6.1%	1.0%	1.4%	9.4%
Weissburgunder	1,970.92	4.2%	3.0%	3.9%	12.4%	6.7%
Müller-Thurgau	1,788.00	3.8%	4.4%	2.3%	5.3%	1.8%
Chardonnay	1,617.41	3.5%	2.1%	5.0%	7.1%	4.6%
Sauvignon Blanc	1,247.71	2.7%	1.0%	2.0%	14.7%	1.8%
Muskateller	863.84	1.9%	1.4%	1.0%	7.1%	1.5%
Gemischter Satz	670.68	1.4%	1.3%	0.8%	0.4%	28.0%
Neuburger	496.53	1.1%	1.3%	1.1%	0.0%	0.9%
Frühroter Veltliner	366.73	0.8%	1.2%	0.1%	0.0%	0.4%
Scheurebe	357.12	0.8%	0.2%	1.2%	3.3%	0.1%
Muskat Ottonel	356.63	0.8%	0.3%	2.0%	0.1%	0.2%
Traminer	284.31	0.6%	0.4%	0.8%	1.5%	1.1%
Grauburgunder	226.27	0.5%	0.2%	0.6%	2.1%	0.7%
Bouvier	220.27	0.5%	0.1%	1.4%	0.0%	0.3%
Roter Veltliner	194.84	0.4%	0.7%	0.0%	0.0%	0.2%
Rotgipfler	118.80	0.3%	0.4%	0.0%	0.0%	0.1%
Goldburger	98.33	0.2%	0.1%	0.4%	0.6%	0.0%
Zierfandler	77.48	0.2%	0.3%	0.0%	0.0%	0.1%
Sylvaner	37.70	0.1%	0.1%	0.0%	0.2%	0.2%
Furmint	11.14	0.0%	0.0%	0.1%	0.0%	0.0%
Jubiläumsrebe	6.04	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
Andere Weißweinsorten						
Other white varieties ²	388.12	0.8%	0.2%	0.6%	5.1%	0.5%
Gesamt Weiß Total white	31,145.04	67.0%	75.3%	44.4%	77.6%	83.0%

² Für die Erzeugung von Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe mit Rebsorten- oder Jahrgangsbezeichnung dürfen folgende Weißweinsorten ausgepflanzt werden: Bronner, Muscaris, Cabernet blanc, Sauvignon gris, Johanniter.

² The following grape varieties may be planted for the production of white wine without protected designation of origin or geographic indication, with designation of grape variety or vintage: Bronner, Muscaris, Cabernet Blanc, Sauvignon Gris, Johanniter.

Rotwein | Red wine

	Österreich gesamt in ha	Österreich gesamt in %	Nieder- österreich	Burgen- land	Steiermark	Wien
	Austria total in ha	Austria total in %	Nieder- österreich	Burgen- land	Steiermark	Wien
Zweigelt	6,425.81	13.8%	12.5%	19.2%	7.6%	6.5%
Blaufränkisch	3,009.11	6.5%	0.5%	21.7%	0.3%	0.5%
Blauer Portugieser	1,262.76	2.7%	4.4%	0.1%	0.0%	0.8%
Blauburger	742.02	1.6%	2.1%	0.9%	0.4%	1.2%
Sankt Laurent	731.85	1.6%	1.2%	2.8%	0.3%	1.3%
Merlot	724.03	1.6%	0.9%	3.3%	0.4%	1.6%
Blauburgunder	616.14	1.3%	1.0%	2.2%	0.4%	2.9%
Cabernet Sauvignon	588.90	1.3%	0.7%	2.8%	0.3%	1.4%
Blauer Wildbacher	458.45	1.0%	0.0%	0.0%	9.9%	0.0%
Roesler	238.18	0.5%	0.4%	1.0%	0.1%	0.3%
Gemischter Satz	156.24	0.3%	0.6%	0.0%	0.0%	0.1%
Syrah	152.48	0.3%	0.1%	0.9%	0.0%	0.1%
Cabernet Franc	74.44	0.2%	0.0%	0.5%	0.0%	0.2%
Rathay	35.01	0.1%	0.0%	0.2%	0.0%	0.0%
Andere Rotweinsorten						
Other red varieties ³	154.73	0.3%	0.0%	0.2%	2.6%	0.0%
Gesamt Rot Total red	15,370.15	33.0%	24.7%	55.6%	22.4%	17.0%

³ Darin enthalten ist auch der Rosenmuskateller, der neu in die Auswahl der Qualitätsrebsorten aufgenommen wurde. Für die Erzeugung von Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe mit Rebsorten- oder Jahrgangsbezeichnung dürfen folgende Rotweinsorten ausgepflanzt werden: Regent, Cabernet Jura.

³ The following grape varieties may be planted for the production of red wine without protected designation of origin or geographic indication, with designation of grape variety or vintage: Regent, Cabernet Jura.

Total Austria **46,515.19 ha**

¹ Quelle: Summe aus Rückmeldungen der weinbau betreibenden Bundesländer (Statistik Austria NÖ, Wein-Online Burgenland, Weinbaukataster Steiermark, Rebflächenverzeichnis der Stadt Wien, MA 58). Stand Februar 2017

¹ Source: an aggregate of reports from the wine-producing federal states: (Statistik Austria in Niederösterreich, Wein-Online Burgenland, Viticultural Cadastre Steiermark, Vineyard Register of the City of Vienna, MA58 [Dept. of Water Rights]) — Updated February 2017



SAUVIGNON BLANC

Herkunft: Frankreich, Loiretal

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

Abstammung: Natürliche Kreuzung aus Traminer x Chenin Blanc

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

Anbaufläche und Verbreitung: 1.248 ha, 2,7 %

In Österreich hat die Anbaufläche von 1999 bis 2015 stark zugenommen und ist weiter zunehmend in Niederösterreich, im Burgenland und in der Steiermark.

Wichtige ampelografische Merkmale:

Blatt: kreisförmig, fünflappig, gewellter Blattrand, Zähne rundgewölbt, Unterseite stark behaart

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

Reifezeit: mittel bis spät

Bedeutung, Ansprüche: Sowohl in der Steiermark, dem Burgenland und in Niederösterreich werden großartige Spitzenweine mit großem Entwicklungspotenzial erzeugt. Verlangt gute Lagen, aber eher karge Böden. Die Sorte ist sehr starkwüchsig und benötigt mehr Laubarbeit. Die Methoxypyrazine (Geruch nach Paprika und grünem Pfeffer) und Mercaptane (Aromen, die an Grapefruit, Passionsfrucht und schwarze Johannisbeeren erinnern) sind extrem lichtempfindlich und können durch Maßnahmen wie das Entblättern der Traubenzone stark abgebaut werden. Diese lichtempfindlichen Aromastoffe sind für den charakteristischen Geruch und Geschmack verantwortlich. Je dichter die Laubwand in der Reifephase ist, desto höher ist der Gehalt der Methoxypyrazine. Entsprechend kann der Winzer über die Terminisierung der Teilentblätterung den Gehalt beeinflussen, je nachdem, ob ein grünvegetativer Sortentypus gewünscht wird oder nicht. Sauvignon Blanc ist sehr anfällig für Peronospora und Oidium.

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

SAUVIGNON BLANC

Origin: France, the Loire

This variety was introduced in the Steiermark in the 19th century by Archduke Johann. At that time, it was known as Muscat-Sylvaner.

Parentage: Probably natural crossing of Traminer and Chenin Blanc.

The former name (Muskat-Sylvaner) is no longer permitted for use, as it is misleading. There is no relation to any Muscat or Sylvaner varieties; moreover the Sauvignon Blanc has no Muscat aroma.

Vineyard area: 1,248 ha, 2.7%

In Austria, growth more than doubled between 1999 and 2015 and continues to increase in Niederösterreich, Burgenland and the Steiermark.

Important ampelographic features:

Leaf: circular with five lobes, corrugated edge, round arch-shaped teeth, very hairy underside

Grape cluster: small, dense grapes; cylindrical; shouldered; round to oval greenish-yellow berries with spicy, herbal-grassy flavours

Ripening time: mid- to late-season

Significance, conditions: In the Steiermark as well as in Burgenland and Niederösterreich, outstanding top-quality wines with great aging potential are produced. This variety needs good sites, but with rather meagre soils. It is a robust variety that requires leaf maintenance. The methoxypyrazines (pepper and green pepper aromas) and mercaptanes (scents of grapefruit, passion fruit and black currants) are very photosensitive and can be reduced significantly by measures such as defoliation around the grape zone. These photosensitive aromas are responsible for the characteristic smell and taste. The thicker the leaves are during the ripening period, the higher is the methoxypyrazine content. The grower can influence this content according to the time of partial defoliation – if a green, vegetal expression of the variety is wanted or not. Sauvignon Blanc is highly prone to peronospora and oidium.

Wine: Grown worldwide, this variety has a characteristic bouquet, which can be intrusively unripe and grassy when the grapes are not fully ripe. When the grapes have good ripeness, they develop complex aromas of black currants, gooseberries and tropical fruit. The wines develop – according to the level of maturity – from discreet to very complex. The complex versions have wonderful aging potential especially from malolactic fermentation and barrique maturation. When the grapes are very ripe, the complex aromas retreat and a powerful, spicy wine unfolds.



WEISSBURGUNDER

(Pinot Blanc, Klevner)

Herkunft: Frankreich, Burgund

Abstammung: Mutation des Grauen Burgunder

Anbaufläche und Verbreitung: 1.971 ha, 4,2 %
Die Anbaufläche ist in Österreich gleichbleibend.

Wichtige ampelografische Merkmale:

Blatt: mittelgroß, fünfeckig, drei- bis fünflappig, wenig tief gelappt

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

Reifezeit: mittel bis spät

Bedeutung, Ansprüche: Der Weißburgunder wird aufgrund seiner dezenten Art gerne zum Verschnitt (Cuvée) mit anderen Sorten verwendet und gelegentlich auch im kleinen Eichenfass (Barrique) mit biologischem Säureabbau vinifiziert. Im Weingarten stellt er hohe Boden- und Lageansprüche. Im Vergleich zum Chardonnay neigt der Weißburgunder zu einem stärkeren Botrytisbefall, da er kompaktere Trauben als Chardonnay besitzt.

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

PINOT BLANC

(Weissburgunder, Klevner)

Origin: probably Burgundy, France

Parentage: Mutation of Grauer Burgunder

Vineyard area: 1,971 ha, 4.2%
Growth level remains unchanged.

Important ampelographic features:

Leaf: medium-sized, pentagonal, with three to five lobes, not very deeply lobed

Grape cluster: medium, cylindrical, shouldered, often with small secondary clusters. Berries are dense round to oval, with yellowish-green thin skin

Ripening time: mid- to late-season

Significance, conditions: Because of its somewhat demure character, Weissburgunder is often used for blending (cuvée) with other varieties and is sometimes vinified in small oak barriques and undergoes malolactic fermentation. In the vineyard, it demands quite a lot from soil and site. Compared to Chardonnay, Weissburgunder is more prone to botrytis because the grapes are more compact.

Wine: Only in good vineyard sites does this variety yield the highest quality. Young wines have a blossomy expression and piquant acidity, while mature versions tend to develop bread and nut flavours. Maturation goes slowly and the highest quality is achieved after longer bottle aging.

**CHARDONNAY**

(Morillon)

Herkunft: Frankreich, Burgund**Abstammung:** Natürliche Kreuzung von Burgunder x Heunisch.**Anbaufläche und Verbreitung:** 1.617 ha, 3,5 %

Erst gegen Ende des vorigen Jahrhunderts hat die Sorte Chardonnay in Österreich flächenmäßig an Bedeutung gewonnen. Davor war Chardonnay schon in der Steiermark bedeutend vertreten. Früher wurde kein Unterschied zwischen Weißem Burgunder und Chardonnay gemacht. Auch in der statistischen Erfassung waren beide Sorten in einer Angabe (Weißer Burgunder) enthalten. In der Steiermark wird die Bezeichnung Morillon traditionellweise als Synonym für den Chardonnay verwendet.

Wichtige ampelografische Merkmale:**Blatt:** mittelgroß, fünfeckig, wenig gelappt, Stielbucht nackt, offen**Traube:** mittelgroß, dichtbeerig, kegelförmig, Beitraube häufig; Beeren rundlich, gelbgrün gefärbt

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

Reifezeit: mittel**Bedeutung, Ansprüche:** Die Sorte ist weltweit verbreitet und erbringt Weine, die zu den teuersten der Welt zählen. Chardonnay gehört außerdem zu einer der drei bedeutendsten Rebsorten der Champagne. Benötigt gute, warme Lagen mit tiefgründigen Böden, guter Wasserversorgung und höherem Kalkgehalt.**Wein:** Bei zu früher Lese entstehen unreife, dünne und gräsige Weine, bei voller Reife des Traubenmaterials können kraftvolle, elegante und sehr alterungsfähige Weine gewonnen werden. Der Weinausbau erfolgt in zwei Stilrichtungen - der Klassische im Stahltank mit betonter Frucht und anregender Säure und andererseits, meist international üblich, mit biologischem Säureabbau und Reife im Barrique. Das wichtigste Merkmal eines großen Chardonnays ist seine Komplexität, die nur in besonderen Lagen mit kalkreichen Böden entsteht. Die besten Vertreter dieser komplexen Chardonnays wachsen am Leithaberg im Nordburgenland und in der Steiermark, aber auch in einzelnen Lagen Niederösterreichs und Wiens.**CHARDONNAY**

(Morillon)

Origin: probably from Burgundy, France**Parentage:** Natural crossing of Burgunder and Heunisch.**Vineyard area:** 1,617 ha, 3.5%

Chardonnay gained importance in Austrian vineyards only at the end of the last century, although the variety already had long been cultivated here, especially in the Steiermark. In earlier days, often no differentiation was made between Weisser Burgunder (Pinot Blanc) and Chardonnay. Even statistically, both varieties were ranked together as one grape (Weisser Burgunder). In the Steiermark, the name Morillon is traditionally used as a synonym for Chardonnay.

Important ampelographic features:**Leaf:** medium-sized, pentagonal, few lobes, exposed petiole, open**Grape cluster:** medium; dense round berries, conical, often has secondary clusters, yellowish-green colour
Morillon is genetically identical to the Chardonnay variety. Specialists see little differences in the colour of the leaves and buds. There are also no differences in the characteristics of the bunches.**Ripening time:** mid-season**Significance, conditions:** The variety is grown throughout the world and yields some of the most sought-after wines anywhere. It is also used for base wine in Champagne production. Warm sites with deep soil, good water retention and ample limestone content are required.**Wine:** Depending on maturity levels, wines can range from unripe, thin and grassy to fully ripe and powerful. There are two types of maturation – in ‘classic’ steel tanks, which accentuates fruit and animated acidity; and the most widely used method internationally – malolactic fermentation and aging in barriques. The most important feature of a great Chardonnay is complexity, which comes through only when grapes are grown in especially good sites with calcareous soil. The best examples of these complex Chardonnays are from northern Burgenland and Steiermark, and from some sites in Niederösterreich and Wien.



PINOT GRIS

(Grauburgunder, Ruländer)

Herkunft: Frankreich, Burgund

Der Graue Burgunder wurde wahrscheinlich schon im 13. oder 14. Jahrhundert von Zisterziensermönchen aus dem Burgund nach Österreich gebracht. Daher kommt auch das Synonym „Grauer Mönch“, welches heute nicht mehr verwendet wird. Nach Deutschland kam die Sorte aus dem Burgund oder der Champagne. 1711 wurde sie von einem Kaufmann namens Johann Seger Ruland aus Speyer (Pfalz) in einem aufgelassenen Weingarten gefunden. Von dort aus hat sie sich unter dem Namen Ruländer verbreitet.

Abstammung: Mutation aus der Sorte Blauer Burgunder

Anbaufläche und Verbreitung: 226 ha, 0,5 %

Vorwiegend im nördlichen Burgenland und in der Steiermark verbreitet. Die Anbaufläche hat zwischen 1999 bis 2015 kontinuierlich abgenommen.

Wichtige ampelografische Merkmale:

Blatt: fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

Traube: kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, selten etwas geschultert, mit kleinen rundlichen Beeren mit grauroter, dünnschaliger Beerenhaut;

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

Reifezeit: mittelfrüh

Bedeutung, Ansprüche: Die Sorte erreicht hohen Zuckergehalt und ist daher für Spät- und Auslesen gut geeignet.

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

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

PINOT GRIS

(Grauburgunder, Ruländer)

Origin: probably France

Grauburgunder (Pinot Gris) was brought from Burgundy to Austria in the 13th or 14th century by Cistercian monks – which is why the variety once was referred to as the Grauer Mönch, or gray monk. The grape made its way to Germany from Burgundy or Champagne, and in 1711, it was found in a vineyard – which no longer exists - by businessman Johann Seger Ruland from Speyer (Pfalz). From there, the variety was planted under the name of Ruländer.

Parentage: mutation of the variety Blauburgunder (Pinot Noir)

Vineyard area: 226 ha, 0.5%

Mostly in northern Burgenland and the Steiermark. The vineyard area decreased continuously between 1999 and 2015.

Important ampelographic features:

Leaf: pentagonal, three to five lobes, slightly overlapping petiole

Grape cluster: small, densely compact berries; cylindrical; occasionally shouldered, with small round berries having greyish-red thin skins. Before the grapes ripen, it is difficult to differentiate the variety from Pinot Noir and Pinot Blanc. Only the colour of the ripened grapes and the ripening time confirm the identity.

Ripening time: mid-early season

Significance, conditions: The variety reaches a high natural sugar content and is, therefore, well-suited for Spätlese and Auslese styles. The vines are demanding and prefer warm, sloped sites with deep nutrient-rich soil and good water retention.

Wine: Yields soft dry wines and sweet wines with very persistent, understated varietal aromas. When harvested very early, the wines become light and sparkling. As it is prone to botrytis – which develops to noble rot when it appears later in the season – the Grauburgunder often shows a strong palate characterized by the botrytis with its typical honey tone. Achieves high quality after appropriate aging in the cellar.



PINOT NOIR

(Blauer Spätburgunder, Blauburgunder)

Herkunft: Frankreich, Burgund

Abstammung: Natürliche Kreuzung aus Schwarzriesling x Traminer

Anbaufläche und Verbreitung: 616 ha, 1,3 %

Pinot Noir hat ausgehend von Burgund weltweite Verbreitung erlangt und ist auch in beinahe allen österreichischen Weinanbaugebieten vertreten.

Wichtige ampelografische Merkmale:

Blatt: fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

Traube: kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, kleine, rundliche Beeren mit blauschwarzer, dünnsschaliger Haut

Reifezeit: mittel bis spät

Bedeutung, Ansprüche: In Österreich verzeichnet die Sorte zunehmende Bedeutung. Die Anbaufläche wurde im Zeitraum von 1999 bis 2009 um 58,6 % erweitert.

Benötigt frühe und gute Lagen mit tiefgründigen, warmen Böden mit guter Wasserversorgung und ist besonders für Botrytis und Chlorose anfällig.

Wein: Pinot Noir kann auf idealem Standort, bei hoher Reife und gekonnter Vinifikation hochwertige, lagerfähige Weine hervorbringen, auch wenn die sensible Sorte im Weingarten und im Keller für den Winzer eine Herausforderung darstellt. Charakteristisch ist seine eher helle Farbe. Der typische Duft ist dezent, mit einem Aromenspektrum, das von roten Beerenfrüchten (Erdbeere, Himbeere Weichseln) und Waldboden bis hin zu Dörrpfauen reicht.

PINOT NOIR

(Blauer Spätburgunder, Blauburgunder)

Origin: France, Burgundy

Parentage: Natural crossing from Schwarzriesling (Pinot Meunier) and Traminer.

Vineyard area: 616 ha, 1.3%

Pinot Noir was spread throughout the world from its home, Burgundy, and can be found nearly in all Austrian winegrowing regions.

Important ampelographic features:

Leaf: pentagonal, with three to five lobes, petiole is slightly overlapping

Grape cluster: small, compact, small round berries; cylindrical, grapes have a blueish-black colour and have thin skins

Ripening time: mid- to late-season

Significance, conditions: The variety is of importance in Austria. Requires good sites with deep, warm soils and ample water retention. It is extremely prone to botrytis and easily susceptible to chlorosis.

Wine: Pinot Noir from optimal vineyard sites, with high ripeness, and through skilled vinification, can deliver high quality wines with good ageability - even despite that it is sensitive and a challenge to the winemaker in the vineyard and the cellar. Characteristically, it does not have a very dark colour. Its typical aroma is discreet with notes from red berries (strawberry, raspberry, Morello cherry), forest soil and dried plums.



ST. LAURENT

Herkunft: Österreich, Niederösterreich
Wurde vom Stift Klosterneuburg verbreitet.

Abstammung: Natürlicher Burgunder-Sämling
Der Name St. Laurent bezieht sich auf den Lorenzitag, den 10. August, an dem sich die Beeren zu verfärbten beginnen.

Anbaufläche und Verbreitung: 732 ha, 1,6 %
Die autochthone Sorte ist besonders in der Thermenregion und im nördlichen Burgenland vertreten. Die Anbaufläche hat im Zeitraum von 1999 bis 2015 deutlich zugenommen.

Wichtige ampelografische Merkmale:

Blatt: mittelgroß, fünflappig, gewellt

Traube: mittelgroß, dichtbeerig, zylindrisch, mit Beitraube, ovale Beeren, blauschwarz gefärbt

Reifezeit: mittelfrüh

Bedeutung, Ansprüche: Die Sorte gilt im Weingarten als schwierig und war daher nicht immer beliebt. Sie benötigt gute Lagen und tiefgründige Böden, ist blüteempfindlich, spätfrostempfindlich und liefert eher niedrige, unregelmäßige Erträge.

Wein: St. Laurent liefert dunkle, kräftige und fruchtige Rotweine mit Sauerkirscharomen, die von hoher Qualität und guter Lagerfähigkeit sind.

SANKT LAURENT

Origin: probably Niederösterreich, Austria
Growth nurtured by Stift Klosterneuburg.

Parentage: Natural Burgunder seedling
Sankt Laurent was named after St. Lawrence's Day – August 10th – the day when the grapes begin to change colour.

Vineyard area: 732 ha, 1.6%
This autochthonous variety is found mainly in the Thermenregion and in northern Burgenland. Its growth increased noticeably between 1999 and 2015.

Important ampelographic features:

Leaf: mid-sized, five-lobed, undulated

Grape cluster: medium-sized; compact berries; cylindrical, with secondary clusters; oval grapes with a blueish-black colour

Ripening time: mid-early season

Significance, conditions: With its somewhat low yield, the variety is considered difficult in the vineyard. It was not always appreciated. Needs good sites with deep soils. It is sensitive during the flowering period, and sensitive to late frost. It produces inconsistent yields.

Wine: Sankt Laurent delivers dark, sturdy, fruity and somewhat piquant red wines with Morello cherry notes. They are of high quality and have good ageability.

A



Auer Familie - Niederösterreich | Thermenregion

Pottendorferstrasse 14, 2523 Tattendorf

T: +43 (2253) 81251, E: office@weingutauer.at, W: www.weingutauer.at

B



Bayer-Erbhof - Burgenland | Leithaberg

Hauptstrasse 50, 7082 Donnerskirchen

T: +43 (2683) 85500, E: weingut@bayer-erhof.at, W: www.bayer-erhof.at



Birgit Braunstein - Burgenland | Leithaberg

Hauptgasse 18, 7083 Purbach am Neusiedler See

T: +43 (2683) 5913, E: office@weingut-braunstein.at, W: www.weingut-braunstein.at



Bründlmayer - Niederösterreich | Kamptal

Zwettler Strasse 23, 3550 Langenlois

T: +43 (2734) 21720, E: weingut@bruendlmayer.at, W: www.bruendlmayer.at

Burg Taggenbrunn - Kärnten

Taggenbrunn 9, 9300 St. Veit an der Glan

T: +43 (6641) 519076, E: h.vittori@taggenbrunn.at, W: www.taggenbrunn.at

C

Christ - Wien | Wien

Amtsstrasse 10-14, 1210 Wien

T: +43 (1) 2925152, E: info@weingut-christ.at, W: www.weingut-christ.at

D

Domaines Kilger GmbH & Co KG - Steiermark | Südsteiermark

Lamberg 11, 8551 Wies

T: +43 (3465) 5050050, E: kontakt@domaines-kilger.com, W: www.domaines-kilger.com

Domäne Müller Gutsverwaltung GmbH - Steiermark | Weststeiermark

Grazerstrasse 71, 8522 Groß Sankt Florian

T: +43 (3464) 2155, E: office@mueller-wein.at, W: www.domaene-mueller.com

E

Elsnegg - Steiermark | Südsteiermark

Eckberg 26, 8462 Gamlitz

T: +43 (3453) 4812, E: weingut@elsnegg.at, W: www.elsnegg.at



Feiler-Artlinger - Burgenland | Rust

Hauptstrasse 3, 7071 Rust

T: +43 (2685) 237, E: office@feiler-artlinger.at, W: www.feiler-artlinger.at

F

Frauwallner Straden - Steiermark | Vulkanland Steiermark

Karbach 7, 8345 Straden

T: +43 (3473) 7137, E: weingut@frauwallner.com, W: www.frauwallner.com

G



Gesellmann - Burgenland | Mittelburgenland

Langegasse 65, 7301 Deutschkreutz

T: +43 (2613) 80360, E: weingut@gesellmann.at, W: www.gesellmann.at

Glatzer - Niederösterreich | Carnuntum

Rosenbergstrasse 5, 2464 Göttlesbrunn

T: +43 (2162) 8486, E: info@weingutglatzer.at, W: www.weingutglatzer.at

Grassl Philipp - Niederösterreich | Carnuntum

Am Graben 4-6, 2464 Göttlesbrunn

T: +43 (2162) 8483, E: office@weingut-grassl.com, W: www.weingut-grassl.com

Gross - Steiermark | Südsteiermark

Ratsch an der Weinstraße 26, 8461 Ehrenhausen

T: +43 (34532527, E: weingut@gross.at, W: www.gross.at



Gsellmann Andreas - Burgenland | Neusiedlersee

Obere Hauptstrasse 38, 7122 Gols

T: +43 (2173) 2214, E: wein@gsellmann.at, W: www.gsellmann.at

H



Hardegg Graf - Niederösterreich | Weinviertel

Seefeld 1, 2062 Seefeld-Kadolz

T: +43 (2943) 2203, E: office@hardegg.at, W: www.grafhardegg.at

Harkamp - Steiermark | Südsteiermark

Seggauberg 75, 8430 Leibnitz

T: +43 (3452) 76420, E: weingut@harkamp.at, W: www.harkamp.at



Hartl Toni - Niederösterreich | Thermenregion

Florianigasse 7, 2440 Reisenberg

T: +43 (2234) 806365, E: wine@toni-hartl.at, W: www.toni-hartl.at



Heinrich Gernot und Heike - Burgenland | Neusiedlersee

Baumgarten 60, 7122 Gols

T: +43 (2173) 3176, E: weingut@heinrich.at, W: www.heinrich.at

J

Jamek - Niederösterreich | Wachau

Josef Jamek Strasse 45, 3610 Joching

T: +43 (2715) 2235, E: info@weingut-jamek.at, W: www.weingut-jamek.at



Johannes Gebeshuber - Niederösterreich | Thermenregion

Jubiläumsstrasse 43, 2352 Gumpoldskirchen

T: +43 (225261164, E: office@weingut-gebeshuber.at, W: www.weingut-gebeshuber.at



Johanneshof Reinisch - Niederösterreich | Thermenregion

Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf

T: +43 (2253) 81423, E: office@j-r.at, W: www.j-r.at

Josef Scharl - Charakterweine - Steiermark | Vulkanland Steiermark

Plesch 1, 8354 Sankt Anna am Aigen

T: +43 (3158) 2314, E: josef@weinhof-scharl.at, W: www.weinhof-scharl.at

K

Kast Stefan - Burgenland | Neusiedlersee

Eisenstädter Straße 51, 7100 Neusiedl am See

T: +43 (2167) 2922, E: wein@stefankast.at, W: www.stefankast.at

Kollwenz - Burgenland | Leithaberg

Hauptstrasse 120, 7051 Großhöflein

T: +43 (2682) 651580, E: kollwenz@kollwenz.at, W: www.kollwenz.at

Koppitsch Alexander - Burgenland | Neusiedlersee

Eisenstädterstrasse 81, 7100 Neusiedl am See

T: +43 (6508) 611322, E: office@alex-koppitsch.at, W: www.alex-koppitsch.at

Krispel - Steiermark | Vulkanland Steiermark

Neusetz 29, 8345 Straden

T: +43 (3473) 7862, E: office@krispel.at, W: www.krispel.at

L

**Lackner-Tinnacher - Steiermark | Südsteiermark**

Steinbach 12, 8462 Gamlitz

T: +43 (3453) 2142, E: weingut@tinnacher.at, W: www.tinnacher.at**Lentsch Dankbarkeit Josef - Burgenland | Neusiedlersee**

Hauptstrasse 39, 7141 Podersdorf am See

T: +43 (2177) 2223, E: office@dankbarkeit.at, W: www.dankbarkeit.at**Leo Hillinger - Burgenland | Leithaberg**

Hill 1, 7093 Jois

T: +43 (2160) 8317, E: office@leo-hillinger.com, W: www.leo-hillinger.com**Leth - Niederösterreich | Wagram**

Kirchengasse 6, 3481 Fels am Wagram

T: +43 (2738) 2240, E: office@weingut-leth.at, W: www.weingut-leth.at**Loimer Fred - Niederösterreich | Kamptal**

Haindorfer Vögerlweg 23, 3550 Langenlois

T: +43 (27342239), E: weingut@loimer.at, W: www.loimer.at**Ludwig Neumayer - Niederösterreich | Traisental**

Dorfstraße 37, 3131 Inzersdorf ob der Traisen

T: +43 (2782) 82985, E: neumayer@weinvomstein.at, W: www.weinvomstein.at

M

Maitz Wolfgang - Steiermark | Südsteiermark

Ratsch 45, 8461 Ratsch an der Weinstraße

T: +43 (3453) 2153, E: weingut@maitz.co.at, W: www.maitz.co.at**Malat - Niederösterreich | Kremstal**

Hafnerstraße 12, 3511 Palt

T: +43 (2732) 82934, E: weingut@malat.at, W: www.malat.at**Markowitsch Gerhard - Niederösterreich | Carnuntum**

Pfarrgasse 6, 2464 Göttlesbrunn

T: +43 (2162) 8222, E: weingut@markowitsch.at, W: www.markowitsch.at**Meinhardt Hube - Steiermark | Südsteiermark**

Fresing 24, 8441 Fresing

T: +43 (3456) 2303, E: office@meinhardthube.com, W: www.meinhardthube.com

N



Neumeister - Steiermark | Vulkanland Steiermark

Straden 42, 8345 Straden

T: +43 (3473) 8308, E: weingut@neumeister.cc, W: www.neumeister.cc

Nittnaus - Burgenland | Neusiedlersee

Untere Hauptstraße 49, 7122 Gols

T: +43 (2173) 2248, E: office@nittnaus.at, W: www.nittnaus.at

P

Piriwe Josef und Jana - Niederösterreich | Thermenregion

Wienerstrasse 34, 2514 Traiskirchen

T: +43 (2252) 55988, E: weingut@piriwe.at, W: www.piriwe.at



Pittnauer Gerhard und Brigitte - Burgenland | Neusiedlersee

Neubaugasse 90, 7122 Gols

T: +43 (2173) 3407, E: weingut@pittnauer.com, W: www.pittnauer.com



Ploder-Rosenberg - Steiermark | Vulkanland Steiermark

Unterrosenberg 86, 8093 Sankt Peter am Ottersbach

T: +43 (3477) 3234, E: office@ploder-rosenberg.at, W: www.ploder-rosenberg.at

Polz - Niederösterreich | Wachau

Rührsdorf 22, 3602 Rossatz-Arnsdorf

T: +43 (27146326, E: weingut@polzwachau.at, W: www.polzwachau.at

Prieler - Burgenland | Leithaberg

Hauptstrasse 181, 7081 Schützen am Gebirge

T: +43 (2684) 2229, E: weingut@prieler.at, W: www.prieler.at

S

Sabathi Erwin - Steiermark | Südsteiermark

Pössnitz 48, 8463 Leutschach a. d. Weinstraße

T: +43 (3454) 265, E: weingut@sabathi.com, W: www.sabathi.com

Sabathi Hannes - Steiermark | Südsteiermark

Kranachberg 51, 8462 Gamlitz

T: +43 (3453) 2900, E: office@hannessabathi.at, W: www.hannessabathi.at



Sattlerhof - Steiermark | Südsteiermark

Sernau 2, 8462 Gamlitz

T: +43 (3453) 2556, E: weingut@sattlerhof.at, W: www.sattlerhof.at



Schloss Gobelsburg - Niederösterreich | Kamptal

Schlossstrasse 16, 3550 Gobelsburg

T: +43 (2734) 2422, E: schloss@gobelsburg.at, W: www.gobelsburg.at

SKOFF ORIGINAL - Walter Skoff - Steiermark | Südsteiermark

Eckberg 16, 8462 Gamlitz

T: +43 (3453) 4243, E: weingut@skofforiginal.com, W: www.skofforiginal.com



Stift Klosterneuburg - Niederösterreich | Wien

Stiftsplatz 1, 3400 Klosterneuburg

T: +43 (2243411522, E: weingut@stift-klosterneuburg.at, W: www.stift-klosterneuburg.at

Stubits - Burgenland | Eisenberg

Harmisch 12, 7512 Kohfidisch

T: +43 (6644) 658564, E: office@stubits.at, W: www.stubits.at

T

Tement - Steiermark | Südsteiermark

Zieregg 13, 8461 Berghausen

T: +43 (3453) 41010, E: weingut@tement.at, W: www.tement.at



Tinhof - Burgenland | Leithaberg

Eisenstädter Straße 10, 7061 Trausdorf an der Wulka

T: +43 (2682) 62648, E: wein@tinhof.at, W: www.tinhof.at

Triebaumer Ernst - Burgenland | Rust

Raiffeisenstrasse 9, 7071 Rust

T: +43 (2685528, E: office@ernst.triebaumer.com, W: www.triebaumer.com



Tschermonegg - Steiermark | Südsteiermark

Glanz 50, 8463 Glanz an der Weinstrasse

T: +43 (3454) 326, E: weingut@tschermonegg.at, W: www.tschermonegg.at

V

Velich - Burgenland | Neusiedlersee

Seeufergasse 12, 7143 Apetlon

T: +43 (2175) 3187, E: weingut@velich.at, W: www.velich.at

W

Weinrieder - Niederösterreich | Weinviertel

Untere Ortsstrasse 44, 2170 Kleinhadersdorf

T: +43 (2552) 2241, E: office@weinrieder.at, W: www.weinrieder.at



Werlitsch - Steiermark | Südsteiermark

Glanz 75, 8463 Leutschach/Weinstraße

T: +43 (3454) 391, E: office@werlitsch.com, W: www.werlitsch.com



Wieninger - Wien | Wien

Stammersdorferstrasse 31, 1210 Wien

T: +43 (1) 2901012, E: weingut@wieninger.at, W: www.wieninger.at



Winkler-Hermaden - Steiermark | Vulkanland Steiermark

Kapfenstein 105, 8353 Kapfenstein

T: +43 (3157) 2322, E: weingut@winkler-hermaden.at, W: www.winkler-hermaden.at

Wohlmuth - Steiermark | Südsteiermark

Fresing 24, 8442 Kitzeck im Sausal

T: +43 (3456) 2303, E: wein@wohlmuth.at, W: www.wohlmuth.at

Z



Zillinger Johannes - Niederösterreich | Weinviertel

Landstrasse 70, 2245 Velm-Götzenhof

T: +43 (6766) 357881, E: jz@value.at, W: www.zillinger.at

Zull - Niederösterreich | Weinviertel

Schrattenthal 9, 2073 Schrattenthal

T: +43 (2946) 8217, E: office@zull.at, W: www.zull.at

Zwey tick Ewald & Hannes - Steiermark | Südsteiermark

Ratsch 58, 8461 Ehrenhausen/Weinstraße

T: +43 (3453) 2364, E: office@ewaldzwey tick.at, W: www.ewaldzwey tick.at

#austrianwine | VieVinum Hotline: +43 (664) 104 76 70

AUSTRIAN WINE MARKETING BOARD
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Vienna, Austria
Tel.: +43/1/503 92 67, info@austrianwine.com
www.austrianwine.com, shop.austrianwine.com

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

vöSLAUEr

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

 **WINEinMODERATION.eu**
Art de Vivre