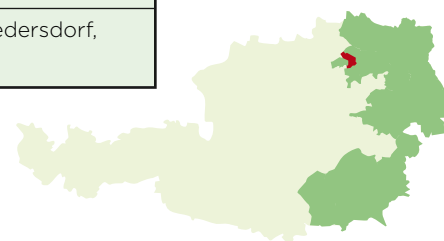


VIII. 03. | KREMSTAL DAC



WEINBAUFLÄCHE:	WICHTIGSTE REBSORTEN:	WICHTIGE WEINBAUORTE:
2.243 ha	Grüner Veltliner • Riesling	Stein, Krets, Senftenberg, Rohrendorf, Gedersdorf, Furth



HOCHKULTUR DES WEINES

Die 2.243 Hektar große Rebfläche des Kremstals verteilt sich auf drei unterschiedliche Zonen: das eigentliche Kremstal und die historische Stadt Krets, deren westlicher Teil namens „Stein“ direkt an die Wachau anschließt, die östlich anschließenden mächtigen Lössmassive und die kleinen Weinorte südlich der Donau rund um das monumentale Stift Göttweig. Seit 2007 steht Kremstal DAC für würzige Grüne Veltliner und elegante, mineralische Rieslinge, die neben der frischen, klassischen Linie auch als kräftige Reserve Weine auf dem Markt kommen.



In der alten (Wein-)Kulturstadt Krets ist der Weinbezug überall spürbar: Historisch gesehen mit alten Lesehöfen und Zeugnissen der großen Weinbautradition, aus heutiger Sicht mit jungen, erfolgreichen Winzern, einer innovativen Genossenschaft, einer modernen Weinbauschule und nicht zuletzt als Standort der niederösterreichischen Landesweinmesse. Geologisch verwandt mit der westlich angrenzenden Wachau, herrschen im Stadtgebiet und der engeren Umgebung Urgesteinsverwitterungsböden vor. Daher sind auch Riesling und Veltliner die gebietstypischen Leitsorten. Ähnlich mineralische Weine kommen aus Senftenberg und den kleinen Weinorten entlang des namengebenden Flüsschens Krets.

Ganz anders gelagert sind die Rebflächen im Osten der Stadt. Die gewaltigen Lössterrassen, etwa in den Weinorten Rohrendorf und Gedersdorf, verleihen nicht nur der

Landschaft einen ganz besonderen Reiz, sondern prägen auch einen etwas runderen, fülligen Veltlinertyp. Südlich der Donau liegen Furth, Palt, Krustetten, Hollenburg, Oberfucha und Tiefenfucha, überragt vom weithin sichtbaren, 1072 gegründeten Benediktinerstift Göttweig. In diesem Teil des Weinbaugebietes tragen viele kleine Heurigenbetriebe dazu bei, den ertümlichen und bodenständigen Charakter zu bewahren. Ähnlich wie in den benachbarten Weinbaugebieten Wachau und Kamptal kommt auch im Kremstal das klimatische Spannungsfeld stark zur Geltung: Kühle, feuchte Einflüsse aus dem nahen Waldviertel treffen auf warme, trockene aus der pannonischen Tiefebene im Osten. Saftige, finessenreiche Weißweine, vor allem Grüner Veltliner und Riesling, in kleinerem Ausmaß aber auch Weißburgunder und elegante, ausdrucksstarke Rotweine prägen dieses klassische Weinbaugebiet an der Donau, das auch in weintouristischer und kulinarischer Hinsicht viel zu bieten hat.

GESETZLICHEN VORGABEN KREMSTAL DAC (AB JAHRGANG 2007)

Rebsorte:	Grüner Veltliner, Riesling
Stufen:	Klassik: Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres; Reserve: Einreichung zur Prüfnummer ab 15. März des auf die Ernte folgenden Jahres;
Alkohol:	Klassik: mind. 12 Vol %; Reserve: mind. 13 Vol%
Geschmacksprofil:	Klassik: Grüner Veltliner: frisch, fruchtbetont, feine Würze, keine Botrytisnote, kein Holzton; Riesling: duftig, steinobstaromatisch, elegant, mineralisch, keine Botrytisnote, kein Holzton; Reserve: kräftige Stilistik, ausgeprägte Sortenaromatik, dicht und lang im Abgang, zarter Botrytis- und Holzton ist zulässig.