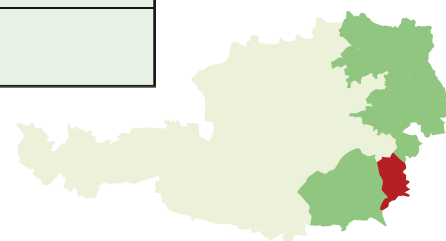


IX. 05. | EISENBERG DAC SÜDBURGENLAND



WEINBAUFLÄCHE:	WICHTIGSTE REBSORTEN:	WICHTIGE WEINBAUORTE:
498 ha	Blaufränkisch	Eisenberg • Deutsch Schützen • Rechnitz



RASSIGE BLAUFRÄNKISCH

Die ursprünglichste Weinlandschaft des Burgenlandes erstreckt sich von Rechnitz im Norden bis nahe Güssing in den Süden. Die Rebfläche beträgt insgesamt etwa 498 Hektar. Die authentischen Rotweine, speziell vom Blaufränkisch, sind von einer besonders mineralischen Würze geprägt. Elegante, pikante Weißweine setzen Akzente, ebenso die urtümliche Spezialität des Uhudlers.



Vieles ist erstaunlich im Südburgenland, allein schon die Betriebsstruktur. Großteils Nebenerwerbsswinzer, nur wenige größere Betriebe bewirtschaften die kleine Rebfläche. Vermarktet wird ein großer Teil der Produktion über zahlreiche Buschenschenken. Zu Recht hat sich das Gebiet selbst die Bezeichnung Weinidylle gegeben. Das pannonische Klima ist auch hier wirksam, aber in der Landschaft schwingt schon ein Hauch Steiermark mit.

Vor allem der Eisenberg hat große historische Bedeutung und fungiert zusammen mit dem Deutsch-Schützenser Weinberg als weinbaulicher Mittelpunkt des Gebietes. Der Name verrät die schweren, eisenhaltigen Böden, die dem Blaufränkisch als Hauptrebsorte eine finessenreiche, mineralische Note verleihen. Das Ergebnis sind originäre, eigenständige bis eigenwillige Weine mit großen Ressourcen, die Lage, Boden und Klima perfekt widerspiegeln. Meister dieser Disziplin sind die jungen Winzer rund um Deutsch-Schützen. Die typischen Blaufränkisch des Südburgenlands werden ab Jahrgang 2009 unter der Bezeichnung Eisenberg DAC (Eisenberg DAC Reserve ab Jahrgang 2008) vermarktet. Um Rechnitz im Norden und Moschendorf im

Süden entstehen außerdem besonders fruchtige und spritzige Welschrieslinge und Weißburgunder. Auch am Csaterberg nahe Kohfidisch und entlang der Pinkataler Weinstraße vom Wintener Weinberg über den Kulmer und Gaaser Weinberg werden in schöner idyllischer Umgebung mit vielen Kellerstöckeln interessante Weine gekeltert. Um Heiligenbrunn und Moschendorf, im äußersten Süden, begegnet man dem Uhudler, einer besonderen Weinspezialität, die aus Direktträger-Hybriden gekeltert wird und mit ihrem Duft nach wilden Erdbeeren viele Liebhaber hat. Zwar ist die Gegend immer noch ein Geheimtipp weit ab von überlaufenen Weinzentren, doch die Aufbruchsstimmung unter den jungen Winzern, die Thermenlandschaft, die Festspiele auf der Burg Güssing – all das lockt immer mehr Touristen an, ohne die Weinidylle zu zerstören.

GESETZLICHEN VORGABEN EISENBERG DAC (KLASSIK AB JAHRGANG 2009, RESERVE: AB JAHRGANG 2008)

Rebsorte:	Blaufränkisch
Stufen:	Klassik: Einreichung der Prüfnummer ab 1. Juni des auf die Ernte folgenden Jahres, Verkauf ab 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres; Reserve: Einreichung der Prüfnummer ab 1. Jänner des auf die Ernte zweit folgenden Jahres, Verkauf erst ab 1. März des auf die Ernte zweit folgenden Jahres (frühestens jedoch am 1. September 2010), Ausbau im großen Eichenfass oder in Barriques;
Alkohol:	Klassik: mind. 12,5 Vol % (max. 13 Vol %); Reserve: mind. 13 Vol %;
Geschmacksprofil:	Klassik: fruchtig, mineralisch-würzig, kein bis kaum merkbarer Holzton; Reserve: fruchtig, mineralisch-würzig, kräftig