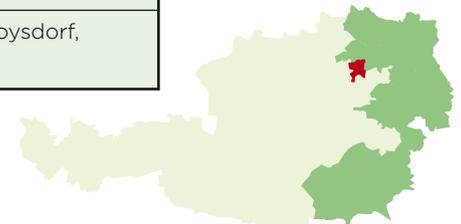


# VIII. 07. | WEINVIERTEL DAC



WEINBAUFLÄCHE:	WICHTIGSTE REBSORTEN:	WICHTIGE WEINBAUORTE:
13.356 ha	Grüner Veltliner	Hohenwart, Röschitz, Retz, Falkenstein, Poysdorf, Zistersdorf, Mannersdorf, Wolkersdorf



## ... DORT WO DAS „PFEFFERL“ WÄCHST

Das Weinviertel ist jedem österreichischen Weinfreund ein Begriff, doch auch international steigt der Bekanntheitsgrad des größten österreichischen Weinbaugebietes. Die Rebfläche von 13.356 Hektar ist ein wesentlicher Faktor, doch das Erfolgsrezept heißt Grüner Veltliner, namentlich in der gebietstypischen Ausprägungen als Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserve.

Von der Donau im Süden bis zur tschechischen Grenze im Norden, vom Manhartsberg im Westen bis zur slowakischen Grenze im Osten erstreckt sich das Weinbaugebiet insgesamt – doch Weinviertel ist nicht gleich Weinviertel, und neben dem General Grüner Veltliner ist ein stattliches Regiment an Rebsorten anzutreffen. Auf Grund verschiedener Bedingungen – besonders, was die klimatischen Einflüsse und geologischen Bedingungen betrifft – lässt sich eine Dreiteilung des Weinbaugebietes vornehmen. Im westlichen Weinviertel sollte jeder Weinreisende zwei Inseln ansteuern, beginnend im Land um Retz mit seinen monumentalen Kelleranlagen unter der Altstadt, die auf die historische Bedeutung des dortigen Weinhandels erinnern. Das trockene Kleinklima hat hier von jeher auch die Rotweinerzeugung begünstigt, zum Beispiel im „Mailberg Valley“, einer ausgedehnten Kessellage oder in Haugsdorf. Ein Ankerpunkt für Weißweinliebhaber ist eine weitere Insel, diesmal mit Urgesteinsformationen rund um Röschitz, wo Grüne Veltliner und Rieslinge mit mineralischer Finesse wachsen.

Der nordöstliche Teil des Weinviertels mit der Weinhauptstadt Poysdorf steht im Zeichen des Schaumweins. Welchriesling und Grüner Veltliner, vorwiegend gewachsen auf Lössböden, liefern die idealen Grundweine für Österreichs bekannteste Sekte. So prickelnd die Erzeugnisse sein mögen, so sanft präsentiert sich die Landschaft – mit weichen Hügeln und weithin aus den Dörfern gezogenen Kellergassen. Die tief in den Löss gegrabenen Kellerröhren sind bis heute unübertroffen zur natürlichen Reifung des Weins. Die Nordgrenze des Weinviertels zu Mähren markieren die Kalkklippen von Staatz und Falkenstein. Weiter im Südosten, an der Grenze zum Marchfeld rund um den zentralen Ort Mannersdorf, macht sich der pannonische Klimaeinfluss bemerkbar. Im Zusammenspiel mit dem Kleinklima

am Fluss March herrschen beste Bedingungen für Rieslinge, Burgunder und sogar aromatische Rebsorten wie Traminer – bis hinauf in hohe Prädikatsstufen. Nach einem Zwischenstopp in der bedeutenden Weinbaugemeinde Wolkersdorf ist auf dem Weg nach Wien noch die Region an den Hängen des Bisamberges als Heimstätte pikanter Rieslinge hervorzuheben. Trotz dieser Vielfalt bleibt der Grüne Veltliner der unangefochtene Hauptdarsteller des Weinviertler Weingenusses: Rund 8.500 Hektar bedeuten nicht nur die Hälfte des gesamten Bestandes in Österreich, sondern auch knapp die Hälfte weltweit. Dessen ungeachtet – und auch über alle unterschiedlichen Bodentypen und große Entfernungen zwischen den Weinorten hinweg – ist der Weiviertel Veltlinertyp an einer pikant „pfeffrigen“ Geschmacksnote zu erkennen. Zur Assoziation an grünen, weißen und bei höherer Reife auch schwarzen Pfeffer kommen fruchtbetontes Bukett und frische Säure. Dieses charakteristische Trio wurde ab dem Jahrgang 2002 zur Definition für den gebietstypischen Weinviertel DAC, die erste kontrollierte Herkunftsbezeichnung Österreichs. Ab dem Jahrgang 2009 gibt es neben der klassisch-trockenen, frischen Variante auch die kräftige Spielart Weinviertel DAC Reserve.

### GESETZLICHEN VORGABEN WEINVIERTEL DAC (AB JAHRGANG 2002)

<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Stufen:</b>	Klassik: Einreichung zur Prüfnummer ab 1. Jänner des Folgejahres, Verkauf ab 1. März des Folgejahres; Reserve (ab Jahrgang 2009): Einreichung zur Prüfnummer ab 15. März des auf die Ernte folgenden Jahres, Verkauf ab 15. März des Folgejahres;
<b>Alkohol:</b>	Klassik: mind. 12 Vol %; Reserve: mind. 13 Vol %;
<b>Geschmacksprofil:</b>	Klassik: fruchtig, würzig, pfeffrig, keine Botrytisnote, kein Holzton; Reserve: trocken, kräftig, würzig, zarter Botrytis- und Holzton zulässig