



KLEINE

SORTENKUNDE

ÖSTERREICH WEIN

Große Kunst. Ohne Allüren.





ÖSTERREICHS REBSORTEN

In Österreich sind 26 weiße und 14 rote Rebsorten für die Produktion von Qualitätswein zugelassen. Der Rotweinanteil hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten verdoppelt und macht derzeit ein Drittel der österreichischen Gesamtrebfläche von knapp 46.515 ha aus. Österreich hat hervorragende Lagen für international bekannte Sorten wie Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Gelber Muskateller, Traminer, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Noch wichtiger ist allerdings das Portfolio autochthoener Rebsorten mit dem Grünen Veltliner an der Spitze, der allein fast ein Drittel der Rebfläche ausmacht. Neuburger, Rotgipfler, Zierfandler, Roter Veltliner (weiß) bzw. Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Blauer Wildbacher (rot) werden heute wieder besonders geschätzt.

In der Genetik vieler Sorten tauchen immer wieder Traminer und Heunisch als Eltern auf. Der Traminer, eine der ältesten europäischen Sorten, wurde vermutlich schon in der Antike aus Wildreben selektioniert. Heunisch ist die Bezeichnung einer Sortenfamilie, die möglicherweise durch die Magyaren aus Ungarn nach Mitteleuropa gebracht wurde und sich dort schnell verbreitete. Mindestens 75 heute bekannte Sorten haben Heunisch im Stammbaum, zum Beispiel Chardonnay oder Riesling.

In Österreich haben Rebkunde und Rebzüchtung eine lange Tradition. Sie wird getragen vom Lehr- und Forschungszentrum der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, die im Oktober 2010 ihr 150-jähriges Bestehen feierte. Sie ist damit die älteste Weinbauschule der Welt. Die Abteilung für Rebzüchtung wird von Univ. Doz. Dr. Ferdinand Regner, einem international anerkannten Experten, geleitet. Seine spektakulären Forschungsergebnisse auf dem Gebiet der Weinsortenerkennung mittels DNA-Analyse erregten weltweit Aufsehen.

Der Fokus bei Neuzüchtungen richtet sich heute auf die Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten, wobei es sich stets um eine Teilresistenz handelt. Derzeit gehören die PIWI-Sorten (PIWI = pilzwiderstandsfähig) Rathay und Roesler (beide rot) sowie Blütenmuskateller, Muscaris und Souvignier Gris zu den österreichischen Qualitätsweinsorten.





GRÜNER VELTLINER

14.423 HA

Die wichtigste Weißweinsorte in Österreich ist der Grüne Veltliner. Er stammt einerseits vom Traminer ab, auf die zweite Elternsorte weist ein jahrhundertealter Rebstock hin, der in St. Georgen bei Eisenstadt gefunden wurde. Seine wichtigsten Anbaugebiete liegen in Niederösterreich vom Donauraum bis ins Weinviertel, er kommt aber auch im Burgenland und Österreichs Nachbarländern vor.

Der Grüne Veltliner ist als frischer, trockener Wein ungemein beliebt. Seine lagerfähigen, kraftvollen Varianten aus erstklassigen Rieden zählen zu den großen Weißweinen der Welt. Gemeinsames Merkmal ist der pikante Mix aus Frucht und pfeffriger Würze, ergänzt von harmonischer Säure. Das macht den Grünen Veltliner zu einem der universellsten Speisenbegleiter überhaupt.

Der Welschriesling könnte aus Friaul stammen. Als nächster Verwandter gilt der Elbling. Synonyme sind **Ryzling vlašský (CZ, SK)**, **Olaszrizling (HU)**, **Riesling Italico (IT)**, **Graševina (HR)** und **Laški Rizling (SL)**. In Österreich reicht das Spektrum der Sorte vom säurebetonten Sektgrundwein aus dem Weinviertel über kernige steirische Buschenschank-Bestseller bis zu edelsüßen Prädikatsweinen aus dem Burgenland, bei denen die Sorte ihren höchsten Ausdruck und das größte Reifepotenzial erreicht.

Der Sortencharakter ist würzig-frisch, mit grünem Apfel, Zitrus und etwas Heublumen. Typisch ist eine lebendige Säure. Bei Prädikatsweinen betört der komplexe, pikante Duft.



WELSCHRIESLING

3.338 HA

Die Sorte heißt eigentlich **Weißer Riesling**. Sie wird auch gerne **Rheinriesling** genannt, um sie vom nicht verwandten Welschriesling zu unterscheiden. Sie wurde vermutlich aus Wildreben am Rhein selektiert und weiterentwickelt. In Spitzenjahren bringt der Riesling hohe Reife unterstützt von einer komplexen Säurestruktur. Auf Urgesteinsböden entwickelt er eine markante, mineralische Würze. Jugendliche Rieslinge zeigen elegante Steinobstfrucht (Pfirsich, Marille) mit zitronig-frischen und exotischen Noten (Stachelbeere). Rieslinge entwickeln sich kontinuierlich und zeigen im „zweiten Leben“ oft einen gewissen Petrolton. Das gilt speziell für Reserven im Spät- und Auslesebereich (oder Wachau Smaragd).





WEISSBURGUNDER

1.971 HA

Die Sorte ist international weit verbreitet und hat viele Synonyme: **Weißer Burgunder, Klevner (AT, DE), Pinot Blanc (CH, FR), Fehér Burgundi (HU), Pinot bianco (IT)**. Sie ist die genetisch jüngste Sorte der großen Burgunderfamilie. Klassisch angebaut sind Weißburgunder in der Jugend eher ruhig, aber gehaltvoll, mit zart blumiger Aromatik und eleganter Säure. Der feine Duft erinnert gelegentlich auch an reife Äpfel. Bei längerer Lagerung kann sich ein zarter Nuss- oder Mandelton entwickeln. Mit viel Extrakt und Substanz ausgestattet, zeigt sich die Sorte bei entsprechender Reife mit großer Eleganz und wohldosierter Kraft. Der Ausbau erfolgt meist im Stahltank oder im großen Holzfass.

Die Rebsorte wurde vom Schweizer Botaniker Hermann Müller in Geisenheim gekreuzt. Lange Zeit wurden Riesling und Sylvaner als Elternsorten angenommen (daher auch das Synonym **Rivaner**). In Wahrheit handelt es sich um eine Kreuzung Riesling x Madeleine Royale. Die Sorte reift sehr früh, wird gern als Primeur oder Jungwein angeboten und frisch getrunken. Auf der anderen Seite des Reifenspektrums werden auch Prädikatsweine erzeugt.

Der eleganten, dezenten Aromatik der Trauben entsprechen blumig-feine Muskatanklänge und zartfruchtige, meist traubige Noten im Duft. Das Geschmacksbild ist meist mild in der Säure, rund und harmonisch, elegant im Abgang.



MÜLLER- THURGAU

1.788 HA



CHARDONNAY

1.617 HA

Die international, neben dem Riesling, bekannteste Weißweinsorte ist in vielen Weinbaugebieten verbreitet. Im Stile der großen weißen Burgunder erfolgt der Ausbau normalerweise im kleinen Holzfass, oft mit biologischem Säureabbau. Darüber hinaus werden zum Beispiel in Österreich und Norditalien auch frische, fruchtige Chardonnays meist im Stahltank ausgebaut, wie **Morillon** Klassik aus der Steiermark.

Beim Chardonnay ohne Holz dominieren Frucht und elegante Würze. Im Barrique ausgebaut, treten buttrig-röstige Noten auf, mit Weißbrot, Dörr Obst, Rosinen und Kokos. Eigenständige Varianten vereinen die „österreichische“ Frucht mit der internationalen Stilistik.



SAUVIGNON BLANC

1.248 HA

Der Sauvignon Blanc stammt vermutlich aus einer Kreuzung Traminer x Chenin Blanc. Die Sortenklassiker sind Sancerre und Pouilly-Fumé von der Loire. In Österreich erreicht die Sorte auf steilen Muschelkalklagen in der Steiermark echte Weltklasse. Während früher eine schotige Aromatik verbreitet war, stehen heute reife Varianten mit elegantem Körper im Vordergrund. Charakteristisch ist die große Aromenvielfalt von Johannisbeeren über Kräuter und Schoten bis zu Steinobstnoten. Eine frische, reife Säure unterstreicht die lebhaftige Art selbst bei hoher Reife. Große Sauvignons werden zum Teil in Barriques ausgebaut, wobei die Holznote perfekt eingebunden sein muss.

Die uralte Rebsorte stammt aus dem Mittelmeerraum der Antike und ist weltweit verbreitet (**Muscat blanc à petits grains (FR)**, **Sárga Muskotály (HU)**, **Moscato bianco (IT)**, **Rumeni Muscat (SL)**). In Österreich ist der rassig-pikante Vertreter der großen Muskatfamilie in den Spielarten **Gelber und Roter Muskateller** beliebt. Das intensive Bukett umfasst florale Akzente, frische Zitrusnoten, feine Kräuterwürze und duftiges Muskatparfüm. Das meist schlanke, doch gut strukturierte bis kompakte Geschmacksbild ist von traubig-weiniger Finesse mit nervig-vibrierender Fruchtsäure geprägt. Der vielseitige Muskateller eignet sich besonders als animierender Aperitif.



MUSKATELLER

864 HA



NEUBURGER

497 HA

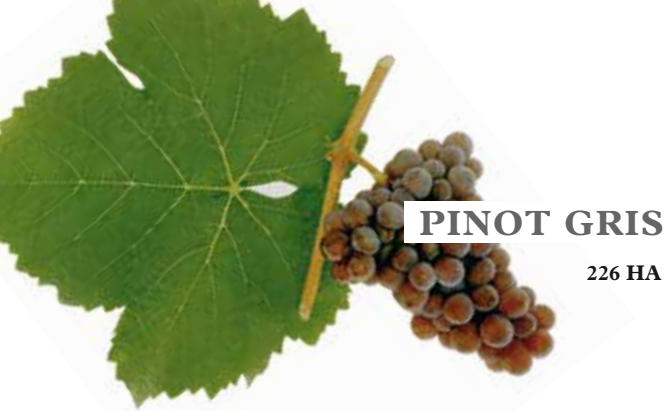
Die Sorte ist eine österreichische Spezialität – eine natürliche Kreuzung aus Roter Veltliner x Sylvaner. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts soll in Oberarnsdorf in der Wachau ein Rebbündel angeschwemmt worden sein. Am Spitzer Burgberg (Tausendeimerberg) angepflanzt, wurde die Sorte Neuburger genannt und verbreitete sich von hier weiter. Sie wird vor allem in trockenen Anbaugebieten bevorzugt, etwa im Spitzer Graben und in der Thermenregion. Vornehm-zurückhaltend in der Aromatik, präsentiert sich ein vollreifer Neuburger mit weicher Kraft und gehaltvoller Art mit viel Harmonie. Mit der Entwicklung tritt eine Würze, die an grüne Nüsse erinnert, zum eleganten Geschmacksbild.

Der Traminer wurde vermutlich schon von den Römern aus Wildreben ausgelesen (*vitis aminea*). Er ist heute weltweit verbreitet und findet im Elsass sein klassisches Terroir. In Österreich ist Klöch im Vulkanland Steiermark mit seinen Basaltböden die Traminerhochburg. Den drei Spielarten **Roter, Gelber und Gewürztraminer** sind das intensive Aroma sowie die große Entwicklungsfähigkeit bei hoher Reife gemeinsam. Der Rote Traminer hat das feinere, dezenter Sortenbukett, das deutlich an Wildrosen erinnert. Der Gelbe Traminer erinnert an Rosen, Kräuter und Zitrusfrüchte und der Gewürztraminer zeigt sich meist kraftvoll und würzig, mit einem Duft nach Rosenblüten und exotischen Früchten.

TRAMINER

284 HA





PINOT GRIS

226 HA

Die Sorte kam schon im 14. Jahrhundert durch die Zisterziensermönche aus Burgund nach Österreich und Ungarn, wo sie noch heute als „**Szürkebarát**“ (= **Grauer Mönch**) bekannt ist. Ihr stilistisches Spektrum reicht vom leichten Pinot Grigio Oberitaliens über die volleren **Ruländer** Deutschlands bis hin zu den komplexen Pinot Gris aus dem Elsass. In Österreich tritt der Pinot Gris vereinzelt an der Donau und im Burgenland auf. In der Steiermark ist der **Grauburgunder** zumeist der kräftigste Wein im Sortiment eines Betriebes. Gelungene Exemplare mit hoher Reife, gutem Körper und geschmeidiger Fülle reifen ausgezeichnet und erhalten ihre konzentrierte Art. Dies gilt auch für die süßen Sortenbeispiele.

Die alte österreichische Rebsorte nimmt durch ihre genetische Rolle als Kreuzungspartner bei Neuburger, Zierfandler oder Rotgipfler eine besondere Stellung innerhalb der Veltlinerfamilie ein. Man findet sie vor allem am Wagram, aber auch im Kremstal und Kamptal sowie vereinzelt noch im Weinviertel und in Wien. Bei rigoroser Ertragsbeschränkung bringen die Reben sehr eigenständige, im Bukett eher zurückhaltende Weine mit enormem Entwicklungspotenzial, wobei ein kräftiger Alkoholgehalt und hohe Extraktwerte nicht selten sind. Sortentypisch sind zarte Rosinen- und Honigtöne, ein voller Körper und, bei gelungenen Beispielen, eine belebende Säurestruktur.

ROTER VELTLINER

195 HA



Der Rotgipfler ist eine natürliche Roter Veltliner x Traminer Kreuzung und stammt wie der Zierfandler vermutlich aus der Thermenregion. Auch aus der Cuvée der beiden Sorten („Spätrot-Rotgipfler“) ergeben sich interessante Varianten. Der Rotgipfler überzeugt sowohl im mittelhochwertigen, klassisch-trockenen Bereich als auch in höheren Reifestufen als Reserve oder fruchtsüße Spätlese. Diese gehaltvollen, spannungsreichen Gewächse mit der angenehm eingebundenen Säure gewinnen durch längere Flaschenreife noch an Ausdruckskraft und überzeugen wie der noch etwas strukturiere Zierfandler auch als Speisenbegleiter in schwierigem Umfeld zwischen Asiaküche und Käse.



ROTGIPFLER

119 HA



ZIERFANDLER

77 HA

Auch der Zierfandler ist eine natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner und einer Traminer-ähnlichen Sorte sowie eine Spezialität der Thermenregion. Die Bezeichnung „**Spätrot**“ weist auf die spät reifenden Trauben, die sich an der Sonnenseite rötlich färben. In Gumpoldskirchen wird er auch als Cuvée mit Rotgipfler angebaut.

Die Weine sind dezent im Bukett, mit feiner Frucht und nussiger Würze. Der gute Körper ist gestützt von einer rassigen Säure. Spät gelesene Zierfandler sind extraktreich und kräftig, oft mit Dörrobst- oder exotischen Fruchtaromen. Fruchtsüße Prädikatsweine weisen beeindruckendes Lagerpotential auf und reihen sich unter die großen Weißweine der Welt.



WEITERE WEISSE REBSORTEN

GEMISCHTER SATZ (671 HA)

Im Gegensatz zu einer Cuvée (= Verschnitt fertiger Weine) entsteht der Gemischte Satz durch die Vermischung von Trauben unterschiedlicher Rebsorten vor der gemeinsamen Verarbeitung. Streng geregelt ist der Wiener Gemischte Satz DAC (sh. S. 33).

FRÜHROTER VELTLINER (367 HA) (MALVASIER)

Kreuzung Roter Veltliner x Sylvaner. Frische, leichte Sommerweine.

SCHEUREBE ODER SÄMLING 88 (357 HA)

1916 vom dt. Rebzüchter Georg Scheu aus Riesling und Bukettraube gezüchtet. Bringt im Burgenland tolle Prädikatsweine.

MUSKAT OTTONEL (357 HA)

Muskatvariante aus Chasselaskreuzung. Am besten als milde Spät- und Auslesen.

BOUVIER (220 HA)

Stammt aus der slowenischen Steiermark. Abnehmende Bedeutung.

GOLDBURGER (98 HA)

Orangetraube x Welschriesling. Abnehmende Bedeutung.

SYLVANER (38 HA) (GRÜNER SYLVANER)

Die österreichische Sorte stirbt in der Heimat aus, brilliert aber in Franken.

FURMINT (11 HA)

Tokajisorte, in Österreich heute eine Rariät. Schöne Weine aus Rust.

JUBILÄUMSREBE (6 HA)

Grauer Portugieser x Frühroter Veltliner – im Aussterben begriffen.

BLÜTENMUSKATELLER*

Russische Kreuzung Severnyj x Muskat. Pilzwiderstandsfähige Sorte (PIWI).

MUSCARIS*

Pilzwiderstandsfähige Kreuzung Solaris x Muskateller. erinnert an Muskateller.

SOUVIGNIER GRIS*

Kreuzung Cabernet Sauvignon x Bronner. PIWI-Sorte, erinnert an Ruländer.

GOLDMUSKATELLER*

Vermutlich Kreuzung aus Gelbem Muskateller mit einer unbekanntem Sorte. Weine mit Muskatnote, sowohl trocken als auch süß ausgebaut.

* Rebfläche noch nicht statistisch erfasst



ZWEIGELT

6.426 HA

Die Sorte wurde 1922 von Professor Fritz Zweigelt aus Blaufränkisch und St. Laurent in Klosterneuburg gekreuzt und ist auch unter dem Synonym „**Rotburger**“ bekannt. Sie wurde aber erst nach 1950 im großen Stil angebaut. Als heute meistverbreitete Rotweinrebe Österreichs reicht ihr Spektrum von jung zu trinkenden, ohne Holz ausgebauten Weinen bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barrique. Gerne wird sie als Cuvée-Partner eingesetzt, gut verträgt sie sich mit den „Eltern“, aber auch mit Cabernet & Co. Die fruchtig-österreichische Variante duftet nach Kirschen, ist samtig-rund und dezent-würzig. Die kraftvoll-internationale Stilistik zeigt Wechsel-Beeren-Aromen, Fruchttiefe und mehr Tannin. Bei aller Komplexität sind die Weine sehr harmonisch.

Diese alte heimische Sorte ist eine natürliche Kreuzung aus der Blauen Zimmettraube x Weißer Heunisch. Sie ist in Mitteleuropa unter verschiedenen Namen bekannt, z. B. **Lemberger (DE)**, **Kékfrankos (HU)** oder **Franconia (IT)**. Blaufränkisch ist vor allem im Burgenland, speziell im Mittelburgenland, am Leithaberg und am Eisenberg tonangebend, wird aber auch am Spitzerberg im Gebiet Carnuntum hochgehalten. Das typische Bukett der spätreifenden Sorte wird von tiefer Waldbeerenfrucht und delikater Würze geprägt, das Geschmacksbild ist feurig und lebendig, mit einer charakteristischen Säure. Blaufränkisch kann große Weine mit dichter Struktur und markanten Tanninen hervorbringen, die mit zunehmender Reife samtig-geschmeidige Facetten entwickeln.



BLAUFRÄNKISCH

3.009 HA



BLAUER PORTUGIESER

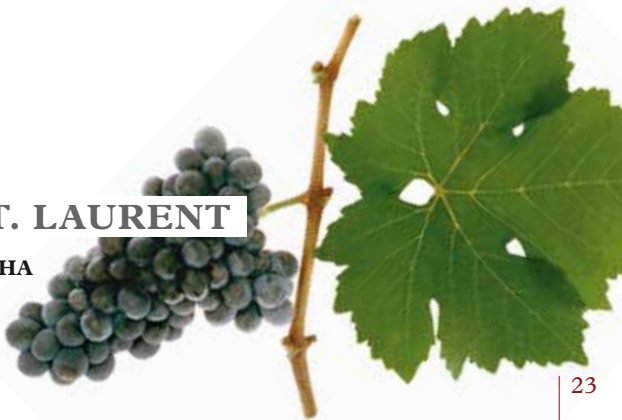
1.263 HA

Der Blaue Portugieser ist eine Kreuzung aus der Blauen Zimmettraube und Sylvaner. Noch heute ist der Portugieser in der Thermenregion die häufigste Rotweinsorte, weit vor Zweigelt und den Burgundern. Bei höheren Erträgen sind einfachere Weine die Regel, mit eher neutraler Aromatik und dezenter Frucht. Angenehm rund, mit milder Säure und wenig Gerbstoff, sind sie unkomplizierte, anpassungsfähige Speisenbegleiter. Ihre rasche Entwicklung erlaubt entsprechend wenig Lagerzeit, doch Ausnahmen bestätigen die Regel: In guten Jahren und bei strenger Ertragsbeschränkung sind kräftige, extraktreiche Sortenvertreter möglich.

Die Sorte entstammt vermutlich einem Burgunder-Sämling. Im Ertrag sparsam, gilt sie im Weingarten als schwierig. Im Zuge verstärkten Qualitätsdenkens erlebt sie eine verdiente Renaissance. Speziell die Topwinzer der Thermenregion widmen sich leidenschaftlich dem St. Laurent, der auch Cuvées das gewisse Etwas verleiht. Der Name deutet auf den Lorenzitag (10. August), an dem sich die Beeren zu verfärben beginnen. Das Bukett ist fruchtbetont, mit Beeren, Weichseln und Zwetschken. Erst nach längerer Lagerung treten klassische Pinot-Noten auf. Die feine Herbe gepaart mit samtigen Tanninen machen ihn zu einem idealen Begleiter zu Schmorgerichten von Rind und Wild.

ST. LAURENT

732 HA





MERLOT

724 HA

Merlot, die bei weitem häufigste Rebsorte in Bordeaux, ist eine Cabernet Franc-Auskreuzung mit unbekannter zweiter Sorte. Merlot-Weine verfügen über große Rundheit und verführerische Samtigkeit. Die kleinen, dunklen Traubenbeeren verleihen dem Wein eine dichte, tiefe granatrote Farbe. In Bordeaux ist er auf den Lehmböden des rechten Ufers vorherrschend (St. Émilion, Pomerol ...). Der Merlot reift etwas früher als der Cabernet und liefert auch in Österreich sehr elegante Weine mit seidigen Tanninen und tiefer, pikanter Frucht. Daher eignet er sich hervorragend als Assemblagepartner für den strengeren Cabernet, aber auch für die heimischen Sortenstars Blaufränkisch und Zweigelt.

Die Burgundersorten leiten sich von einer Kreuzung Schwarzriesling x Traminer ab, die Aufspaltung der Beerenfarben (blau, grau, weiß) hat genetischen Hintergrund. Der **Blaue Burgunder**, französisch Pinot Noir, ist eine sensible Sorte, bringt aber auf idealem Standort, bei hoher Reife und gekonnter Vinifikation Spitzenweine. Charakteristisch ist die eher hellere Farbe. Typisch für das Bukett sind je nach Herkunft und Jahrgang Beeren, Dörrpflaumen sowie feine Mandel-Marzipan-Noten. Am Gaumen lebhaft und feurig, mit Würze und feiner Fruchtsäure, bringt die Sorte eher wenig Tannin. Manchmal fordernd und kapriziert, wirkt Burgunder oft schlank, kann aber gut lagerfähig sein.

PINOT NOIR

616 HA





CABERNET SAUVIGNON

589 HA

Die alte Bordeauxsorte – eine natürliche Kreuzung Cabernet Franc x Sauvignon Blanc – wurde um 1860 von Robert Schlumberger nach Österreich gebracht, konnte sich aber nicht durchsetzen. In den 1980er-Jahren machte die Sorte im Vormarsch der internationalen Reben Furore, vor allem durch ihr charaktervolles Aroma bei voller Reife. Heute ist ihr Anteil in Österreich relativ stabil. Sie wird vor allem als markant-würziger Cuvée-Partner für Merlot, Zweigelt und/oder Blaufränkisch eingesetzt. Der Ausbau in Barriques ist dabei fast obligat, denn der Sortentypus wird damit effektiv ergänzt. Bei Erreichen einer hohen Traubenreife sind auch in Österreich feine, komplexe Cabernets möglich.

Der Blaue Wildbacher ist ein Heunisch-Sämling, nahe verwandt mit Blaufränkisch. Er wird heute vor allem in der Weststeiermark gepflegt, wo er als roséfarbener „**Schilcher**“ längst zum Gebietsklassiker geworden ist. Seine typischste Ausprägung erreicht er dort seit dem Jahrgang 2018 als Weststeiermark DAC. Mit seiner markanten Aromatik und der zupackenden Säure ist der Schilcher ein exzellenter Begleiter zu herzhaften Schmankerln. Auf Gneis- und Schieferböden wird der Schilcher zu einer wertvollen regionalen Spezialität mit betörend würzigem Cassis-Bukett und beträchtlichem Reifepotenzial. Das Farbspektrum reicht von Zwiebelschale bis Erdbeerton, die Palette der Ausbauvarianten, neben dem klassischen Schilcher, vom Frizzante über Rotweine mit kernigen Tanninen bis zu Prädikatsweinen und Destillaten.

BLAUER WILDBACHER

458 HA





WEITERE ROTE REBSORTEN

BLAUBURGER (742 HA)

Kreuzung aus Blauer Portugieser x Blaufränkisch; bringt dunkle, kräftige Weine.

ROESLER (238 HA)

Pilzresistente Neuzüchtung, speziell für biologischen Anbau; schöne Beerennote, opulente, tanninreiche Weine.

RATHAY (35 HA)

Mehltau- und frostresistente Neuzüchtung; volle, extraktreiche Weine.

SYRAH (SHIRAZ) (152 HA)

Aus der Rhônesorte entstehen v. a. im Burgenland schöne Weine.

CABERNET FRANC (74 HA)

In Österreich v. a. in Cuvées eingesetzt.

ROSENMUSKATELLER*

Aus hochreifen geschrumpften Beeren gelingen hochgradige Süßweine.

* Rebfläche noch nicht statistisch erfasst



WEINBAUGEBIETE

NIEDERÖSTERREICH (28.145 HA)

Aus zahlreichen Traubensorten wird hier eine Vielzahl von Weinen gekeltert: von spritzigen bis zu monumentalen Weißweinen, von eleganten Rotweinen bis hin zu Sekt und exquisiten Süßweinen. Die Fokus-Rebsorte(n) der spezifischen Weinbaugebiete sind:

WACHAU DAC (1.344 HA)

Gebietswein: 17 Rebsorten | Ortswein: 9 Rebsorten | Riedenwein: Grüner Veltliner, Riesling.

KREMSTAL DAC (2.368 HA)

Gebietswein, Ortswein, Riedenwein, Kremstal DAC Reserve: Grüner Veltliner, Riesling.

KAMPTAL DAC (3.907 HA)

Gebietswein, Ortswein, Riedenwein, Kamptal DAC Reserve: Grüner Veltliner, Riesling.

TRAISENTAL DAC (815 HA)

Gebietswein, Ortswein, Riedenwein, Traisental DAC Reserve: Grüner Veltliner, Riesling.

WAGRAM (2.720 HA)

Grüner Veltliner klassisch oder Reserve, Roter Veltliner klassisch oder Reserve.

WEINVIERTEL DAC (13.858 HA)

Grüner Veltliner: Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserve.

CARNUNTUM DAC (906 HA)

Gebietswein, Ortswein, Riedenwein: weiß: Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner (Cuvées müssen zu mind. 2/3 daraus bestehen, Rest: andere Qualitätsweinrebsorten); rot: Zweigelt, Blaufränkisch (Cuvées müssen zu mind. 2/3 daraus bestehen, Rest: andere Qualitätsweinrebsorten).

THERMENREGION (2.181 HA)

Im Norden weiß: Zierfandler, Rotgipfler; im Süden rot: St. Laurent, Pinot Noir.

BURGENLAND (13.100 HA)

Unter die Bezeichnung „Burgenland“ fallen die vielfältigsten weißen, roten oder edelsüßen Weine. Die Fokus-Rebsorte(n) der spezifischen Weinbaugebiete sind:

NEUSIEDLERSEE DAC (6.675 HA)

Neusiedlersee DAC: Zweigelt (reinsortig, jedoch ein bezeichnungunschädlicher Verschnitt ist zu tolerieren) oder Neusiedlersee DAC Reserve: Zweigelt oder Zweigelt-dominierte Cuvée mit mind. 60 Prozent Zweigelt-Anteil und nur autochthonen Rebsorten als Cuvéepartner.

LEITHABERG DAC (3.097 HA)

Weiß: Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner; rot: Blaufränkisch.

ROSALIA DAC (297 HA)

Rosalia DAC: Blaufränkisch, Zweigelt; Rosalia DAC Rosé: eine oder mehrere rote Qualitätsweinrebsorten.

MITTELBURGENLAND DAC (2.104 HA)

Mittelburgenland DAC oder Mittelburgenland DAC mit Riedenbezeichnung oder Mittelburgenland DAC Reserve: Blaufränkisch.

EISENBERG DAC (515 HA)

Eisenberg DAC oder Eisenberg DAC Reserve: Blaufränkisch.

STEIERMARK (4.633 HA)

Steirische Weine weisen einen kristallklaren Charakter auf. Vor allem wachsen hier Welschrieslinge und einige der besten Sauvignon Blancs der Welt. Eine Vielzahl an Sorten ist für die steirischen DAC-Weine zugelassen: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer sowie Cuvées daraus, Blauer Wildbacher (als Schilcher, nur in der Weststeiermark). Dennoch fokussiert jedes Gebiet ab der Ortsweinebene auf gewisse Leitsorten:

VULKANLAND STEIERMARK DAC (1.524 HA)

Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Grauburgunder, Klösch: Traminer

SÜDSTEIERMARK DAC (2.563 HA)

Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Morillon, Riesling

WESTSTEIERMARK DAC (546 HA)

Blauer Wildbacher (als Schilcher), Sauvignon Blanc





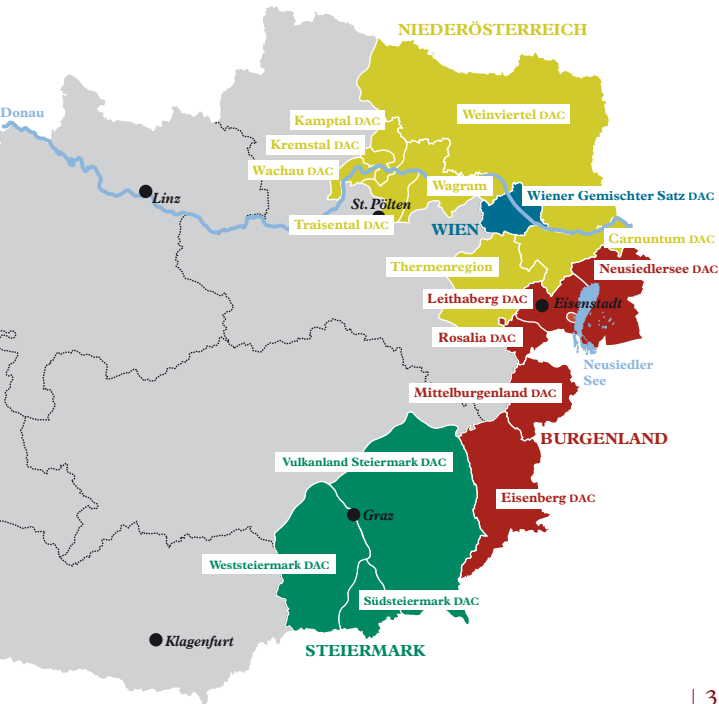
WIEN (637 HA)

Die Weingärten der österreichischen Hauptstadt spielen sowohl kulturell als auch wirtschaftlich eine bedeutende Rolle. Die Vielfalt an Rebsorten reicht vom Grünen Veltliner über Riesling, Weißburgunder und Chardonnay bis zu hervorragenden Rotweinen.

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC

Die Trauben müssen aus einem Wiener Weingarten stammen, der mit zumindest drei weißen Qualitätsrebsorten bepflanzt ist, die gemeinsam gelesen und verarbeitet werden; der größte Sortenanteil einer Rebsorte darf nicht höher als 50 Prozent sein, der drittgrößte Anteil muss zumindest 10 Prozent aufweisen.







 **WINEinMODERATION.eu**

Art de Vivre

ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich
Tel.: +43/1/503 92 67, info@oesterreichwein.at
www.oesterreichwein.at, shop.oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.