



DOMÄNE
WACHAU

Pressemappe

1	DAS WEINGUT	- 2 -
2	PRODUKTION UND ABSATZ.....	- 2 -
3	DIE PERSONEN.....	- 3 -
4	GESCHICHTE DER WACHAU UND DES BETRIEBES	- 6 -
5	DAS KLIMA UND DIE GEOLOGIE DER WACHAU	- 8 -
6	DIE EINZELLAGEN DER DOMÄNE WACHAU	- 9 -
7	WEINGARTEN UND VINIFIZIERUNG.....	- 12 -
8	DAS PRODUKTSORTIMENT DER DOMÄNE WACHAU.....	- 14 -
9	DIE KATEGORIEN DER VINEA WACHAU	- 18 -
10	CODEX WACHAU.....	- 19 -
11	VINOTHEK UND VERANSTALTUNGEN.....	- 20 -
12	KELLERSCHLÖSSEL	- 20 -

Stand August 2010



DOMÄNE
WACHAU

1 Das Weingut

Rechtsform und Unternehmenszweck

Die Domäne Wachau wurde 1938 gegründet und ist eine qualitätsorientierte Genossenschaft mit Sitz in Dürnstein. Fachleute zählen die Domäne Wachau zu den führenden Weinbaubetrieben Österreichs und zu den weltweit besten Genossenschaften.

Seit 1990 firmierte das Weingut unter dem Namen „Freie Weingärtner Wachau“, zu Beginn des Jahres 2008 erfolgte die Umbenennung in „Domäne Wachau“. Das Unternehmen ist unabhängig, das Ziel des Unternehmens ist die Förderung seiner Mitglieder. Diese erfolgt über die jährliche Festsetzung der Traubenpreise, die an die Mitglieder ausbezahlt werden. Die Trauben, die von der Domäne Wachau verarbeitet werden, stammen ausschließlich aus der Wachau und den Weingärten der Genossenschaftsmitglieder, es werden keinerlei Trauben oder Wein von außerhalb der Wachau zugekauft. Alle Weine werden ausnahmslos in den eigenen Kelleranlagen ausgebaut.

Mitglieder und Weingartenflächen

Insgesamt bewirtschaften die rund 250 Traubenproduzenten etwa 420 ha, das sind etwa 30 Prozent der gesamten Weinbergfläche der Wachau (~1.400 ha). Die Flächenbindungsverträge werden mit allen Mitgliedern jeweils für die Dauer von drei Jahren abgeschlossen.

Die Organisation des Unternehmens

Die Domäne Wachau wird von einem Vorstand vertreten, der von den Mitgliedern gewählt wird und dem ein Obmann vorsteht. Im Aufgabenbereich des Obmanns, Herrn Hans Martin, liegt die Interessensvertretung der Mitglieder, die Leitung des Vorstandes und die Moderation zwischen Vorstand und der Geschäftsführung. Die Geschäftsführung liegt beim kaufmännischen Leiter des Weinguts, Herrn Mag. (FH) Roman Horvath MW. Als Kontrollorgane der Genossenschaft fungieren der Aufsichtsrat sowie die jährliche Generalversammlung aller Mitglieder.

2 Produktion und Absatz

Derzeit bewirtschaftet der Wachauer Leitbetrieb ungefähr 420 ha und produziert etwa 2,5 Millionen Flaschen Wein (0,75 l). Der Umsatz liegt 2009 bei knapp 11 Millionen Euro. Damit gehört die Domäne Wachau zu den bedeutendsten Weinbaubetrieben Österreichs.

Die Domäne Wachau setzt etwa 25% ihrer Weine im österreichischen Lebensmittelhandel um, 20% des Umsatzes erwirtschaftet man in der Gastronomie und im Fachhandel, etwa 45% geht in den Export, der Rest des Umsatzes stammt aus den Ab-Hof-Verkäufen und dem direkten Privatversand.



DOMÄNE
WACHAU

3 Die Personen

Mag. (FH) Roman Horvath MW – Geschäftsführer und Leiter des Weinguts

Mag. (FH) Roman Horvath absolvierte den Fachhochschul-Studiengang für Tourismus-Management in Wien, bestand das Diplomseminar der Weinakademie Rust mit Auszeichnung, absolvierte den Facharbeiterkurs für Weinbau und Kellertechnik in Krems und hat 2009 die international äußerst renommierte „Master of Wine“-Ausbildung des Institutes of Masters of Wine als zweiter Österreicher abgeschlossen. Abgerundet hat Horvath seine Ausbildung mit Tätigkeiten in der Gastronomie und bei Wein & Co, wo er vier Jahre lang für den Einkauf internationaler Weine zuständig war. Mit Jobs auf Weingütern in Frankreich und Chile erweiterte er sein Wein-Know-how und fungiert als Referent bei zahlreichen Vorträgen und Ausbildungen – unter anderem bei der Weinakademie Österreich. Seit Oktober 2004 ist Horvath als Marketing- und Vertriebsleiter bei den damaligen Freien Weingärtnern Wachau tätig, im März 2005 wurde er zum Geschäftsführer der heutigen Domäne Wachau ernannt und hat maßgeblichen Anteil an der erfolgreichen Qualitätsstrategie des Weinguts.

DI (FH) Heinz Frischengruber MA – Önologe und Technischer Leiter

DI (FH) Heinz Frischengruber ist gebürtiger Wachauer und absolvierte die Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg und sammelte danach praktische Erfahrungen unter anderem in der Sektkellerei Rilling in Deutschland, bei Kendall-Jackson in Geyersville (Kalifornien/USA) sowie im Wynkelder Koelenhof in Stellenbosch (Südafrika). Nach dieser Praxisphase entschloss er sich zu einem Studium für Önologie und Getränketechnologie an der renommierten Fachhochschule Geisenheim in Deutschland. Seine nächste berufliche Station war das Weingut Stift Klosterneuburg, wo er für Önologie und die gesamte Produktion verantwortlich war. Seit dem Frühjahr 2005 ist Frischengruber, der aus einer Winzerfamilie in Rührsdorf (Wachau) stammt, nun Önologe und Betriebsleiter der Domäne Wachau und ist vor allem durch die Etablierung eines Weingarten-Qualitätsprogrammes bei der Domäne Wachau und die Vinifizierung von erstklassigen Wachauer Terroirweinen am Erfolg der Domäne Wachau beteiligt.



DOMÄNE
WACHAU

Peter Philipp B.Sc. – Kellermeister

Peter Philipp ist Quereinsteiger. Einer, der die hellen Höhen des Baugewerbes mit den Tiefen der Wachauer Keller vertauscht hat und der sich von der Mächtigkeit der Stahlträger verabschiedet hat, um sich der Erforschung von Rebsorten und Gärprozessen zu widmen.

Nach seiner HTL-Hochbau Ausbildung und diversen Tätigkeiten bei Architekten hat der gebürtige Wiener vor einigen Jahren den Sprung in ein völlig neues Feld beschlossen und sich 2004 an der Universität für Bodenkultur im Bereich „Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft“ immatrikuliert, wo er vor kurzem sein Bakkalaureat abschloss. Forschungsbereiche beinhalteten sowohl die detaillierte physiologische Analyse von Rebsorten wie auch kellertechnische Weiterentwicklungen und Arbeiten.

Parallel dazu erweiterte er seine Berufserfahrung während einer zweijährigen Tätigkeit bei Wein&Co und später in der Vinothek Tintorosso.

Erste praktische Erfahrung holte er sich im Mittelburgenland bei Bauer-Pörtl, danach führte ihn sein Weg als Kellermeister nach Sooß zum Weingut Fischer. Seit 2009 ist Peter Philipp in den Kellern der Domäne Wachau tätig.

Mag. Kerstin Klamm – Exportmanagerin

Kerstin Klamm ist geborene Traisentalerin und studierte an der Universität Wien Internationale Betriebswirtschaft. Bereits vor ihrem Abschluss absolvierte sie die Ausbildung zur Jungsommelière am WIFI Niederösterreich und belegte einige Fächer auf der Universität für Bodenkultur in Wien in Önologie und Weinwirtschaft. Schließlich rundete sie ihre Ausbildung im Jahr 2005 mit der Prüfung zur Diplomsommelière ab.

Kerstin Klamm arbeitete zwei Jahre in Irland und sammelte während des Studiums im Tourismusbüro St. Pölten sowie einem Traisentaler Weinbaubetrieb Erfahrung. Ab März 2006 war sie als Vinotheksleiterin und Eventmanagerin für den Aufbau einer umfangreichen Eventschiene und die erfolgreiche Positionierung der Domäne Wachau als touristisches Ziel verantwortlich. Seit April 2007 sorgt sie als Exportmanagerin für die optimale Betreuung der Vertriebspartner im Ausland.

Franz Hofbauer – Marketing & Verkauf

Der gebürtige Wachauer absolvierte nach einer HTL für Hochbau eine Lehre zum Koch und Restaurantfachmann. Er erweiterte sein Know-how in einem Wiener First-Class-Hotel und wechselte dann zu Wein & Co, wo er als Filialleiter-Stellvertreter seine Weinkenntnisse intensivierte und sein Interesse an Kunden- und Vertriebsorientierung entdeckte und ausbaute. Parallel zu seiner beruflichen Ausbildung absolvierte Franz Hofbauer das Diploma in Wine & Spirits an der Weinakademie Österreich und ist Weinakademiker.

Ab Juni 2007 war Hofbauer für die weitere Positionierung der Domäne Wachau als touristischer Fixpunkt für Wachaugäste sowie die Leitung der Vinothek und des



DOMÄNE
WACHAU

gesamten Privatkundensegments verantwortlich. Nach einem Arbeitsaufenthalt auf einem Top-Weingut in Neuseeland ist Franz Hofbauer für den Verkaufs- und Marketing-Bereich verantwortlich.

Karin Bruch B.A. – Veranstaltungsleitung

Die letzten Jahre von Karin Bruch standen im Zeichen beständiger Wanderschaft. Zwar absolvierte die gebürtige Wachauerin ihren Abschluss in Sachen Tourismusmanagement und Freizeitwirtschaft an der Uni in Krems, doch dazwischen standen fortwährende Aufenthalte im Ausland. Angefangen hat alles als junge Bartenderin in London, später begleitete die geprüfte Fremdenführerin ganze Gruppen auf ihren Spuren quer durch Europa. Letztlich waren es ihre beiden Studienaufenthalte, die ihr die Welt des Weins wieder näher brachten. In Alcalá de Henares wurde studiert aber auch probiert und aus Cecina in der Toskana brachte sie ihre Leidenschaft für kräftigen Sangiovese mit. 2009 hat sie den Weg zurück in die Wachau eingeschlagen, wo sie seither ihre internationale Erfahrung in die Organisation unserer Veranstaltungen einbringt.

Michael Linke B.Sc. – Vinotheksleiter

Michael Linke hat den Sprung über die Grenze gewagt. Das Interesse für österreichischen Wein war dabei schon seit einiger Zeit gegeben, spätestens jedoch nach seinem Praktikum bei der Domäne Wachau im Jahr 2009. Kein Wunder. Studierte doch der junge Pfälzer an der renommierten Fachhochschule in Geisenheim „Internationale Weinwirtschaft“ und ist somit am Puls globaler Weinentwicklung. Nach seinem Abitur und Zivildienst in der Pfalz stand dann auch der Entschluss fest, sich vollständig der Welt des Weins zu verschreiben. Während seines Studiums arbeitete er am Weingut Dr. Deinhard in Deidesheim und übernahm sukzessive verschiedenste Aufgaben, von der Leitung der gutseigenen Vinothek über Degustationen bis hin zu Präsentationen auf diversen Messen. Seit kurzem leitet Michael Linke nun die Geschicke der Vinothek der Domäne Wachau.



DOMÄNE
WACHAU

4 Geschichte der Wachau und des Betriebes

Geschichtlicher Rahmen bis ins 20. Jahrhundert

Im Jahr 1137 wurde das „Weingut der Herrschaften von Dürnstein und Thal Wachau“ unter Hadmar I. von Kuenring mit Kelter- und Kelleranlagen erstmals urkundlich erwähnt. Das 16. und 17. Jahrhundert war durch Unruhen und wirtschaftlichen Niedergang gekennzeichnet. 1663 kaufte Konrad Balthasar Graf von Starhemberg die Herrschaften mit dem Weingut von den Zinzendorfern und gründete damit das Weingut. 1780 bereiteten die Verordnungen Josefs II. dem geistlichen Weingartenbesitz ein Ende. 1790 erwarb Georg Adam von Starhemberg aus dem Nachlass des 1788 aufgehobenen Chorherrenstiftes Dürnstein dessen Weingut samt Keller, Presshaus und Kellerschlüssel in Dürnstein (das zwischen 1693 und 1715 von Jakob Prandtauer im Auftrag des legendären Probst Hieronymus von Dürnstein gebaut wurde).

Das fürstlich Starhemberg'sche Weingut umfasste noch 1930 etwa 345 ha Weingärten, wirtschaftete aber durch Verkäufe bis ins Jahr 1937 auf 55 ha Weingärten rund um Dürnstein und Weißenkirchen ab. Als Ernst Rüdiger Fürst von Starhemberg die Besitzungen endgültig verkaufen wollte, bemühten sich die Verwaltung und der Kellermeister um einen Kauf durch die Gemeinde Dürnstein, damit das Weingut erhalten blieb, was auch glückte.

Erste Jahre der Genossenschaft

Ende März 1938 trat die Gemeinde Dürnstein vom 1937 getätigten Verkauf zurück, um den Weg zur Gründung als „Genossenschaftskellerei“ frei zu machen. Die Weingartenpächter kauften den Besitz und gründeten so eine Genossenschaft, deren Ziel es bereits in den Gründungsstatuten des Jahres 1938 war, die „Qualität des Wachauer Weines zu heben“. Während des zweiten Weltkrieges wurden die Kelleranlagen der „Winzergenossenschaft Wachau“ dreimal beschlagnahmt. 1947 strebte Fürst Starhemberg einen Rückstellungsprozess an, weil sein Verkaufserlös im Jahr 1938 vom Deutschen Reich beschlagnahmt wurde. 1951 endete der Rechtsstreit mit der neuerlichen Bezahlung eines erhöhten Kaufpreises durch die Winzergenossenschaft Wachau, die seither völlig unabhängig agieren kann und so zu einer Vorzeigegenossenschaft für viele andere wurde.

Vorläufer der Idee der Vinea Wachau

Der erste „Naturwein“ Dürnstener Himmelsstiege, also ohne Aufzuckerung, wurde bereits im Jahr 1952 produziert. Der Wein wurde in allen Stadien staatlich kontrolliert (vom Weingarten über Kelterung bis hin zur Flaschenabfüllung) und unter versiegelten Gärspunden vergärt. Er erhielt einen Kork, der das Staatswappen trug und ein fortlaufend nummeriertes Etikett mit dem Siegel der Landwirtschaftlichen Bundesversuchsanstalt. Der Wein war erstmals 1957 im Verkauf. Die Winzergenossenschaft Wachau erklärte sich bereit, die Bezeichnung „staatlich kontrollierter Naturwein“ nicht als Werbeslogan zu führen.



DOMÄNE WACHAU

Erfolgsgeschichte bis heute

Als Aushängeschild für den österreichischen Wein fungierte die Genossenschaft etwa im Jahr 1955, als anlässlich der Unterzeichnung des Staatsvertrages im oberen Belvedere zum Dinner auf Wunsch des damaligen Außenministers Leopold Figl ein „Dünsteiner Hollerin Riesling Spätlese 1953“ kredenzt wurde.

1961 wurde erstmals mehr als eine Million Flaschen (0,7l-Dürnsteinflasche) gefüllt und verkauft. Der „Dürnsteiner Katzensprung“ und „Dürnsteiner Flohaxn“ waren in den frühen 60ern international Ausdruck für die hohe Qualität des Wachauer Weines, ebenso wie die Dürnsteinflasche.

Nachhaltig prägend für das Unternehmen war Wilhelm Schwengler, der den Betrieb mehr als 35 Jahre lang als Geschäftsführer leitete. 1990 wurde das Unternehmen von „Winzergenossenschaft Wachau“ in „Freie Weingärtner Wachau“ umbenannt. Mag. Willi Klinger und Fritz Miesbauer leiteten die erfolgreiche Internationalisierung des Unternehmens Ende der 1990er ein. Das Führungsteam Fritz Miesbauer und Rainer Wess führten den erfolgreichen Weg fort. Nach einer einige Jahre dauernden Restrukturierungsphase feierten Weingutsleiter Mag. (FH) Roman Horvath MW und Önologe DI (FH) Heinz Frischengruber mit dem Jahrgang 2005 das „Comeback des Jahres“ der österreichischen Weinszene.

Anfang 2008 erfolgte schließlich die Umbenennung des Weingutes in „Domäne Wachau“, ein Name, der sich zuvor bereits als Topweinlinie des Unternehmens etablieren konnte. Heute hat sich die Domäne Wachau als Spitzenweingut in der österreichischen Weinszene positioniert und ist unter den besten Veltliner- und Riesling-Produzenten der Wachau nicht mehr wegzudenken. Die rigide Qualitätsausrichtung brachte nie zuvor erreichte Erfolge – wobei sich die wirtschaftliche Wertschöpfung in den letzten Jahren nahezu verdreifacht hat. Zudem unterstreichen zahlreiche Auszeichnungen und Verkostungserfolge den neuen Weg:

- Top 10 der österreichischen Weißweingüter (Falstaff)
- Bestes Federspiel vom Riesling beim Federspiel-Cup (Falstaff)
- Platz 3 der besten Veltliner Österreichs (Vinaria)
- Beste Kellerei Österreichs (Weinkaufen)
- Erfolgreichster österreichischer Wein am deutschen Markt (Weinwirtschaft)
- Bester Grüner Veltliner (New York Times)
- Decanter White Wine Trophy



DOMÄNE
WACHAU

5 Das Klima und die Geologie der Wachau

Einzigartiges Klima und vielfältige Kulturlandschaft

Die Wachau liegt als Engtal zwischen den Höhen des Waldviertels (700 – 1000 m) und des Dunkelsteiner Waldes (500 – 700 m). Das Tal ist gegen Norden und Westen abgeschirmt und klimatisch besonders begünstigt: ähnliche Klimaverhältnisse gibt es erst wieder viel weiter südlich, wodurch sich auch eine einzigartige Pflanzen- und Tierwelt hier entwickelt hat.

Das spezielle Klima der Wachau übt großen Einfluss auf die hohe Qualität der Weine der Domäne Wachau aus, wobei zwei Großklimazonen das lokale Klima beeinflussen:

Vom Westen dringt atlantisch geprägte Luft ein, die dem Klima der Wachau den gemäßigt-kontinentalen Charakter verleiht: kalte Winter und heiße, trockene Sommer. Große Hitzestaus werden vom Donaustrom verhindert, dessen Wassermassen besonders im Sommer temperatúrausgleichend wirken.

Vom Osten fließen warme pannonische Luftmassen in das Donautal ein und mildern das Klima besonders in der kalten Jahreshälfte. In Gunstjahren können dadurch bis in den späten November die Trauben am Stock reifen – Voraussetzung für die in aller Welt geschätzten Smaragd-Weine. Kleinklimatische Faktoren wie die würzige Waldluft vom Norden und kühle Fallwinde verstärken die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Besonders in den Wochen vor der Ernte fördert das die Bildung der Aromen in der Traube. Die vielschichtige frische Frucht der rassigen Wachauer Weine ist das Resultat aus diesen einzigartigen Klimaverhältnissen.

Urgestein und Donauterrassen

Die Besonderheit der Wachauer Landschaft entstand, weil sich die Donau durch hartes, kristallines Urgestein seinen Weg bahnen musste. Diese ältesten Gesteine Österreichs, die „Böhmische Masse“, sind der verbliebene Sockel eines uralten Gebirges. Gföhler Gneis und Paragneise der Wachau waren ehemals Tiefengestein bzw. Sedimente, die sich unter großem Druck und Hitze im Erdmantel verändert haben und nun die Basis der Wachauer Böden bilden. Gneise sind quarzreich und besitzen auch Anteile an Mineralen wie Glimmer und Feldspat. Weine von Rieden dieser Böden zeichnen sich durch exakte mineralische Noten und eine elegante Frucht aus.

Großen Einfluss auf die Böden hatte auch die Eiszeit: Die Donau lagerte im Talboden mächtige Schichten aus Schotter und feineren Sedimenten ab. Diese Böden, reich an Sand, ergeben heute ausgewogene Weine mit weicher Struktur und viel Tiefe. Schließlich lagerten die nacheiszeitlichen Winde feine mineralische Teilchen ab, die das Eis zuvor von den Felsen gelöst hatte. Das ist der Löß, der in der Wachau bis zu vier Meter mächtig sein kann. Lößböden speichern die Wärme besonders gut und ermöglichen so eine frühe Ernte bei voller physiologischer Reife und ergeben frische, zartwürzige Weine mit voller Ausprägung ihres Charakters.



DOMÄNE
WACHAU

6 Die Einzellagen der Domäne Wachau

Loibenberg - Loiben

Der Loibenberg ist exakt nach Süden ausgerichtet und weist als Eingang zur Wachau mit seinen starken Einflüssen des pannonischen Klimas das wärmste Klima der Wachau auf. Die Weinberglagen liegen zwischen 230 und 420 m, wobei in den höheren Lagen die Luft bereits etwas kühler ist. Generell kommen daher vollmundige Smaragde eher aus den tieferen Lagen, die Weine werden hier im Vergleich zur restlichen Wachau eher früh geerntet. Der Loibenberg besteht aus Urgestein mit Lössanwehungen in den Gräben und Einbuchtungen. Die Rieden liegen fast ausschließlich auf bewässerten, aber sehr arbeitsreichen Terrassen. Grüner Veltliner und Riesling bringen es hier auf Urgestein zu ihren schönsten Ausprägungen.

- Grüner Veltliner Federspiel Loibenberg
- Riesling Federspiel Loibenberg
- Riesling Smaragd Loibenberg

Kellerberg - Dürnstein

Direkt hinter dem barocken Kellerschlössl erhebt sich der steile Hausberg der Domäne Wachau. Die Weingärten stehen auf dem hellen Gföhler Gneis, der zu 90 % aus Feldspat und Quarz besteht sowie aus Schiefer-Verwitterungsböden. Die hellgrauen Böden haben kleinere Lössanwehungen, insgesamt ist die Lage durch die südöstliche Ausrichtung etwas kühler als der Loibenberg, im unteren Bereich besteht der Kellerberg aus Schwemmlandböden mit guter, leicht sandiger Erde. Mit etwa 60 % herrscht der Riesling vor, der sich hier besonders fruchtbetont zeigt. Der Grüne Veltliner macht etwa 25 % der Ernte aus und besticht durch sein kräftiges Aroma.

- Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg
- Riesling Smaragd Kellerberg

Achleiten - Weißenkirchen

Bereits im 12. Jahrhundert wurde hier auf Trockensteinterrassen Wein angebaut. Im oberen Teil der Lage herrscht der helle Gföhler Gneis vor, am unteren Hang treten dunkle, oft geschieferte Amphibolitgesteine hervor. Achleiten bringt stets sehr mineralische Weine hervor, denen das berühmte „Achleiten“-Stinkerl nachgesagt wird. Dieses entsteht durch ein besonders hohes Redox-Potential des Bodens, das den Weinen dieser Lagen sehr reduktive Noten verleiht.

- Grüner Veltliner Smaragd Achleiten
- Riesling Smaragd Achleiten



DOMÄNE
WACHAU

Kollmitz - Joching

Auf den südseitigen lössgeprägten Böschungsterrassen des Schüttkegels gedeihen ausgewogene cremige Veltliner mit weicher Struktur und viel Tiefgang. Der Berg speichert viel Wärme – in Verbindung mit dem großen Ausmaß an Löss werden hier hervorragende Grüne Veltliner geerntet.

- Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz

Hochrain - Wösendorf

Der Wösendorfer Hochrain, eine klassische Südlage am Bergansatz zwischen St. Michael und Wösendorf, ist ein ideales Terroir für frische, zartwürzige Veltliner. Tief verwitterte Paragneise mit sandiger Lößauflage speichern die Wärme und ermöglichen so eine frühe Ernte bei voller physiologischer Reife unter Bewahrung des spritzig-leichten Charakters.

- Grüner Veltliner Steinfeder Hochrain

Singerriedel - Spitz

Die windgeschützte, steile Terrassenlage im Osten von Spitz speichert die herbstliche Sonnenwärme bis in die späten Abendstunden. Auf dem alten Paragneis liegt eine schmale Schicht feinsten Verwitterungsböden mit silikatreicher Braunerde. Am Singerriedel reifen extrem konzentrierte Rieslinge mit typischem Steinobst aroma und feinst eingewobener, mineralischer Komponente.

- Riesling Smaragd Singerriedel

1000-Eimer-Berg - Spitz

Der Burgberg, im Volksmund auch 1000-Eimer-Berg genannt, ist das Wahrzeichen des alten Wachauer Weinortes Spitz. Die extrem steilen Steinterrassen mit den kristallinen Verwitterungsböden auf Paragneis sind nach Südosten ausgerichtet. Die permanente Luftzirkulation bildet hier beim Riesling ein besonders duft-intensives, elegantes Fruchtbukett aus, das den schlanken, rassigen Weinen in der Jugend die typische „Spitzer Kühle“ verleiht.

- Riesling Federspiel 1000-Eimerberg

Axpoint - Spitz

Axpoint liegt direkt unter dem Singerriedel und ist von der typischen Spitzer Kühle geprägt. Das Muttergestein ist Paragneis (Glimmerschiefer), teilweise auch der nur lokal in Spitz vorkommende Granodioritgneis. Essentiell für diese Lage ist ein etwas kräftigerer Oberboden mit hohem Tonanteil. Stilistisch zeigt sich der Wein sehr elegant und straff, der tiefgründige Boden verleiht dem Wein allerdings unglaublichen Schmelz und eine saftige Textur.

- Grüner Veltliner Reserve Axpoint



DOMÄNE
WACHAU

Bruck – Spitzer Graben

Die Lage Bruck im Spitzer Graben zählt zu den spannendsten Weinbauflächen in der Wachau, da sie im äußersten Grenzbereich des möglichen Weinbauklimas liegt. Die Reben gedeihen hier nur durch ein besonderes Kleinklima in der Südlage Bruck in Vießling auf extrem steilen Urgesteinsterrassen. Die Weine zeichnen sich durch ihre besondere Kühle und Eleganz aus.

- Riesling Federspiel Bruck

Kaiserberg - Dürnstein

Der Name „Kaiserberg“ stammt noch aus der Zeit Karls des Großen, der etwa um das Jahr 800 die Awaren aus der Wachau vertrieb, und der an dieser Stelle sein Zeltlager gehabt haben dürfte. Der Kaiserberg liegt im westlichen Teil von Dürnstein, südlich davor, direkt an der Donau, liegt die Bucht „Frauenweingärten“. Die Weine vom Kaiserberg zeichnen sich durch ihre Ausgewogenheit und klassischer Mineralität aus.

- Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg

Pichlpoint - Joching

Mitten in der Wachau in Joching liegt die hoch-qualitative Einzellage Pichlpoint. Der Name „Point“ bezeichnete früher ein eingefasstes Grundstück, ähnlich einem heute noch bestehenden „Clos“ in Burgund. Der Boden am Pichlpoint verfügt über eine deutliche Lössauflage, daher zeigen sich die Weine dieser Lage besonders fruchtig und elegant und verfügen zusätzlich über einen ausgeprägten Schmelz.

- Grüner Veltliner Smaragd Pichlpoint



DOMÄNE
WACHAU

7 Weingarten und Vinifizierung

Rebsorten

Die Domäne Wachau legt ihr Hauptaugenmerk auf den Ausbau trockener Weißweine. Dies spiegelt sich auch im Rebsortenspiegel deutlich wider:

- 58 % Grüner Veltliner
- 18 % Riesling
- 6 % Neuburger
- 5 % Müller-Thurgau
- 2 % Weissburgunder
- 2 % Chardonnay
- 1 % Muskateller
- 8 % Rotweine (Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir)

Die zwei Hauptrebsorten der Wachau sind Grüner Veltliner und Riesling, auch Muskateller und Neuburger sind typisch für die Wachau.

Der **Grüne Veltliner** findet seine idealen Standortbedingungen in Österreich, besonders in der Wachau läuft dieser Wein zu seiner Bestform auf: Ausgeprägtes, fruchtiges Sortenbukett mit pfeffriger Würze, in der Kategorie Smaragd ein konzentrierter, körperreicher Wein mit Finesse und grandiosem Lagerpotenzial.

Der **Riesling** wiederum ist ein internationaler Klassiker unter den Rebsorten – die Wachau zählt zu den weltbesten Herkünften für diese Rebsorte. Mit präziser Aromatik, einer faszinierenden Finesse und Mineralität, einer substanzreichen Struktur und einer stets kräftigen, tragenden Säure ist Riesling aus der Wachau unvergleichlich.



DOMÄNE
WACHAU

Bonitursystem der Domäne Wachau

Im Jahr 2005 hatte die Qualitätsgenossenschaft mit der Einführung eines Weingarten-Qualitätsprogrammes, dem Bonitursystem, bei ausgewählten Einzellagen begonnen, 2006 konnte man es bereits allen Mitgliedern der Genossenschaft anbieten. Mittlerweile sind sämtliche Terrassen- und Einzellagen in das Bonitursystem integriert, und insgesamt mehr als zwei Drittel der Fläche der Domäne Wachau. Betreut von Önologe Heinz Frischengruber und Weinbauberater DI Konrad Hackl, werden im Wachauer Leitbetrieb Domäne Wachau Maßnahmen zur Bewirtschaftung der einzelnen Weingärten festgelegt. Während der Vegetationsperiode und vor der Lese werden die Weingärten besichtigt und je nach Durchführungsergebnis gibt es Zuschläge beim Traubenpreis für die Traubenlieferanten.

Das Bonitursystem zeichnet sich durch eine hohe Flexibilität in Bezug auf Jahrgang und Weingarten aus. Freiwilligkeit und Partnerschaftlichkeit sind auch hier das Maß der Dinge - die Mitglieder mit oft nur minimalen Flächen und ohne Fachausbildung schätzen die Beratung zum Wohle der Rieden und der Weinqualität sehr. Zusätzlich trägt die Maßnahme auch sehr zur Bewusstseinssteigerung der Winzer bei. Die Vorgaben betreffen Bodenbearbeitung, Laubarbeit, Traubenselektion und andere Details, die aktuellen Projekte betreffen vor allem eine nachhaltige Bodenaktivierung, etwa über eine eigens erarbeitete „Wachauer Begrünungsmischung“. Letztendlich bekommen die Mitglieder aber auch mehr Geld für einen optimal bewirtschafteten Weingarten.

Die Anlieferung der Trauben erfolgt in Presshäusern in Dürnstein, Weißenkirchen und Spitz/Donau bzw. der Übernahmestelle in Rossatz.

Sensible Arbeit im Keller für große Weine

Önologe Heinz Frischengruber hat durch das Bonitursystem und die straffen Lieferungsregelungen nun noch besseres Traubenmaterial zur Verfügung, und er geht behutsam an die Weine heran, die er mit präziser Stilistik ausbaut. Die Behandlung der Maische zielt auf beste Fruchtausbeute, die Weine werden moderat reduktiv ausgebaut. Die Entschleimung dauert ein bis zwei Tage, die kühl gehaltene Vergärung erfolgt mit klarem Most. Bei 16° bis 18° Celsius (Smaragde etwas höher) dauert die Gärung dann auch etwas länger, geschwefelt werden die jungen Weine erst möglichst spät, um besonders stabile Weine zu erhalten. Das bedeutet in der Praxis oft zweimalige Verkostung pro Tag, um den idealen Zeitpunkt zu erreichen. Bei Smaragd-Weinen erfolgt die Schwefelung erst bis zu sechs Wochen nach dem Ende der Gärung. 70 neue Edelstahltanks mit Kühlmantel und Computersteuerung sorgen seit der Ernte 2007 für eine noch größere Flexibilität für das Einzellagenkonzept. Der neue Keller, der zu den größten Österreichs zählt, schafft zusätzliche Möglichkeiten zur individuellen Verarbeitung auch kleinster Chargen. Frischengrubers besonderes Augenmerk liegt auf den Einzellagen. Sie bleiben besonders lange auf der Feinhefe, Eingriffe werden bei optimalen Rahmenbedingungen von außen möglichst nicht vorgenommen um so den großen Weinen maximales Entfaltungspotenzial zu bieten.



DOMÄNE
WACHAU

8 Das Produktsortiment der Domäne Wachau

Weine - Fachhandel und Gastronomie

Terrassen- und Einzellagen

Die Terrassen- und Einzellagenweine wachsen auf den steilen Terrassen der Wachau, nur das beste Traubenmaterial wird verarbeitet. Diese qualitativ hochwertigen Weine werden mit besonderer Rücksicht auf ihr Terroir ausgebaut und spiegeln die Mineralität des Urgesteinbodens der Wachau wider. Von der finessenreichen Steinfeder über das elegante Federspiel bis hin zum kraftvollen Smaragd reicht das Angebot dieser Weinlinie, die ausnahmslos über den Weinfachhandel, die Gastronomie sowie in der betriebseigenen Vinothek vertrieben wird.



Die **Terrassen-Weine** präsentieren sich als typische Wachauer Weine mit klarer Struktur, betonter Mineralität und tollem Trinkfluss. Es sind Rieden-Cuvées in den Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Sie stammen aus Wachauer Terrassen-Lagen, von denen ein Einzelausbau aufgrund der kleinen Flächen nicht sinnvoll wäre, werden nach strengster Selektion gemeinsam vinifiziert und unter der Bezeichnung „Terrassen“ etikettiert.



Die **Einzellagen-Weine** wiederum stammen aus Rieden mit so klingenden Namen wie Loibenberg, Achleiten, Kollnitz, Kellerberg, 1000-Eimer-Berg oder Singerriedel und bilden das Herzstück und die international gesuchten Vorzeigeweine der Domäne Wachau, mit denen sie zur Spitze der Wachauer Winzerbetriebe zählen. In den Einzellagenabfüllungen, die streng limitiert sind, spiegelt sich auch das individuelle Terroir wider.



Weissenkirchen

Eine Besonderheit im Sortiment der Domäne Wachau bilden die Weine aus Weissenkirchen: Die trockenen Steinfeder-, Federspiel- und Smaragdweine stammen aus der Gemeinde Weißenkirchen (inkl. Joching und Wösendorf) und stellen sozusagen Wachauer „Village“-Abfüllungen dar. Die Rebstöcke wachsen auf Urgesteinsböden und steilen Terrassenlagen, die den Weinen eine balancierte Struktur und fein-rassige Säure verleihen, die sich in Mineralität, Eleganz und typischem Rebsorten-Charakter äußern.



DOMÄNE WACHAU



Burggarten

„Burggarten“ steht für eine exklusive Lagen-Selektion von Terrassenweingärten aus dem östlichen Teil der Wachau. Die einzigartige Kombination von kargen Urgesteinsböden und dem warmen pannonischen Klimaeinfluss in diesem Teil der Wachau bringt Weine hervor, die durch ihre kraftvolle Eleganz überzeugen.



Himmelstiege

Die Himmelstiege, ursprünglich eine bekannte Dürnsteiner Steillage und bereits vor vielen Jahren ein beliebter Wachauer Wein, bietet die Domäne Wachau nun wieder als klassischen Wachauer Federspiel und Smaragd aus Grünem Veltliner und Riesling an. Diese traditionsreichen Weine überzeugen durch Struktur und Eleganz.

Weine – Lebensmitteleinzelhandel



Wachau Klassik

Unter dieser Linie – mit traditionellen Etiketten mit Ölbildern der Wachau, gemalt von Wilhelm Schwengler – vermarktet die Domäne Wachau ihre Top-Weine für den Lebensmitteleinzelhandel, die von Steinfeder über Federspiel bis hin zu Smaragd reichen. Je nach Kategorie werden Grüner Veltliner und Riesling ein Rosé im Steinfederbereich angeboten. Die Wachau Klassik zählt zu den erfolgreichsten Beispielen des österreichischen Weinmarktes.



Wachau Selection

Unter dieser Linie verkauft die Domäne Wachau Qualitätsweine an den Lebensmittelhandel, also Weine außerhalb der klassischen Vinea Wachau-Kategorien. Diese Linie punktet mit der Betonung des Namens Wachau und einer sehr markt-orientierten Stilistik. Angeboten werden sämtliche Rebsorten der Domäne Wachau inklusive einem Rotwein.



DOMÄNE WACHAU



Junger Wachauer

Als klassischer Jungwein wird dieser als erster abgefüllte Wein des Jahrganges ab November angeboten. Der „Junge Wachauer“ ist eine Cuvée aus Müller-Thurgau, Grüner Veltliner und etwas Frührotem Veltliner. Eine knackige, balancierte Säure und die ausgeprägte Frucht prägen den Wein. Der „Junger Wachauer“ hat sich binnen kurzem zu einem Klassiker der Primeur-Weine der österreichischen Weinlandschaft entwickelt.



Eigenmarken

Für einige national und international renommierte Weinändler und Restaurants füllt die Domäne Wachau Eigenmarken mit hohem Qualitätsanspruch ab. Hawesko in Deutschland, Ted Edwards in USA, Waitrose in England oder das Restaurant Richard Löwenherz in der Wachau sind nur einige der Kunden.



Schaumweine

Rieslingsekt

Erstmals bietet die Domäne Wachau seit dem Frühjahr 2008 auch einen reinsortigen Riesling-Sekt an. Beste Trauben der Sorte Riesling aus den Terrassenlagen der Wachau werden nach der traditionellen Champagnermethode vergoren. Der harmonische Winzersekt ist ein Premiumprodukt, das sich mit vergleichbaren Spitzenprodukten aus dem In- und Ausland messen kann.



Fresco Frizzante

Mit dem Fresco Frizzante bietet die Domäne Wachau einen fruchtig-frischen Schaumwein an, der sich durch seinen unkomplizierten Genuss für den glasweisen Ausschank in der Gastronomie bestens eignet.



DOMÄNE
WACHAU

Veltlinerbrand – Edle Destillate vom Grünen Veltliner



Die Domäne Wachau verfügt über eine der feinsten Sammlungen alter Weinbrände, darunter auch die regionalen Spezialitäten „Veltliner Aperitif“ und Glögerbrand, für den die Hefe gebrannt wird, die sich nach der Gärung auf dem Boden der Weinfässer absetzt und so einen unvergleichlich feinen Brand ergibt. Ein großer Teil des unschätzbaren Veltlinerbrand-Bestandes wurde bereits in den 1960er und 1970er Jahren unter Direktor Schwengler doppelt gebrannt und reift seitdem in kleinen Holzfässern. Angeboten werden ein Veltlinerbrand Reserve, ein 20-jähriger Glögerbrand, ein außergewöhnlicher 20-jähriger X.A.-Reserve und vereinzelt Single Cask-Brände aus besonderen Jahrgängen.



Raritäten aus den vergangenen Jahrzehnten

Einer der besonderen Schätze der Domäne Wachau ist das umfangreiche Altwein-Archiv, das bis ins Jahr 1947 zurückreicht. Konstante 10° C und hohe Luftfeuchtigkeit sorgen für optimale Keller- und Lagerungsbedingungen für ausgewählte Grüne Veltliner, Rieslinge, Neuburger und Muskateller, die durch ihre Individualität überzeugen. Sämtliche Jahrgangswine stehen auch zum Verkauf.



Qualitätsweine – Liter-Abfüllungen

Für die Gastronomie bietet die Domäne Wachau auch erstklassige Weine in Literflaschen mit Schraubverschluss an. Von Weingarten-Flächen aus der Ebene werden typische Wachauer Rebsorten klar und präzise vinifiziert. Die Weine sind von typischer Wachauer Stilistik, geprägt mit eleganter Frische, eignen sich als klassische Trinkweine und sind vielseitig einsetzbar.

Wachauer Spezialitäten



Nicht aus eigener, aber aus traditioneller Produktion, vorwiegend aus der Wachau selbst stammen einige Zusatzartikel im Sortiment der Domäne Wachau. Hierzu zählen Marillenbrand und Marillenlikör, Wachauer Schokolade und Edel-Trüffel mit Veltlinerbrand, Lustenauer Senf mit Wachauer Riesling und Traubengelées.



DOMÄNE
WACHAU

9 Die Kategorien der Vinea Wachau

Die Domäne Wachau ist Mitglied der Vinea Wachau Nobilis Districtus, dem Gebietsschutzverband der Wachau. Mit strengen Auflagen achten die Mitglieder auf die hohe Qualität ihrer Wachauer Weine. Auch Aufbesserung (Chaptalisierung) ist hier im Gegensatz zu vielen anderen Weinbaugebieten strengstens verboten, dadurch wird das individuelle Qualitätsprofil der Wachauer Weißweine bewahrt. Die trockenen Weißweine der Wachau werden von der Vinea Wachau nach ihrem natürlichen Alkoholgehalt in drei "Gewichtsklassen" eingeteilt:

Steinfeder

Ein federleichtes Gras, das nur in den trockenen Urgesteinslagen der Wachau wächst, gab dieser Weinkategorie den Namen. Mit feinen Fruchtaromen und Nuancenreichtum bei einem Alkoholgehalt von maximal 11,5 % sind sie bestens geeignet als leichte, spritzige Aperitifweine, Begleiter von Vorspeisen, zu kalten Buffets, als Party-Wein oder als klassischer „Sommerwein“.

Steinfeder

Federspiel

So wie die Kuenringer Falkner das Federspiel sehr oft bei ihrer Arbeit mit den Falken einsetzen, so passen auch diese Weißweine bei vielen Anlässen: sie verbinden den eleganten, spritzigen Charakter der Steinfedern mit der Fruchttiefe der Smaragde. Ihre fruchtige, erfrischende Eleganz begleitet feine Fleisch- und Fischgerichte. Das klassische österreichische Weißweinprofil, geeignet für viele schöne Stunden des Genusses.



Smaragd

Die prächtige Smaragdeidechse, die sich auf den Wachauer Urgesteinsmauern sonnt, stand dieser Weinkategorie Namenspate: trockene, dichte, komplexe Weine mit Wachauer Finesse ab 12,5 % Alkoholgehalt und großem Lagerpotenzial. Ein reifer Smaragd paart sich gut mit ebenso komplexen Gerichten - ein Wein für große Stunden.





DOMÄNE
WACHAU

10 Codex Wachau

Die rund 200 Betriebe in der Vinea Wachau, vorausgesetzt sie produzieren Qualitäten in den Kategorien „Steinfeder“, „Federspiel“ oder „Smaragd“, unterwerfen sich seit Mai 2006 dem „Codex Wachau“. Die wesentlichen sechs Säulen des „Codex Wachau“ sind:

Strengstes Herkunftsprinzip

Der Wein kommt ausschließlich aus dem Anbaugebiet Wachau, wird in den Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd produziert, und muss im Weinanbaugebiet Wachau in Flaschen gefüllt werden.

Keine Anreicherung

Die Vinea-Winzer verzichten auf jegliche Anreicherung (Chaptalisierung). Das heißt, das von Natur und Jahrgang vorgegebene Reifepotenzial und der daraus resultierende natürliche Zuckergehalt der Trauben ist allein und ausschließlich bestimmend für die Qualität im Glas. Daraus ergibt sich die Kategorisierung der Wachauer Weine.

Keine Konzentrierung

Die Vinea-Winzer verzichten auf jegliche Konzentrierung. Das heißt, die natürliche Zusammensetzung von Trauben, Most und Wein darf durch technische Verfahren (Vakuumdestillation, Umkehrosmose, Kryoextraktion, etc.) nicht verändert werden.

Keine Aromatisierung

Es findet garantiert keine Aromatisierung statt. Das heißt, die Wachauer Winzer verzichten auf eine Verfälschung der natürlichen Aromenstruktur – weder Barriqueinsatz, Holzchips noch Tanninpulver sind gestattet.

Keine Fraktionierung

Es findet garantiert keine Fraktionierung statt. Das Zerlegen des Weines in seine Einzelbestandteile und das willkürliche Wiederaussetzen („Spining Cone Column/Schleuderkegelkolonne“) wurde von der EU für Weine aus Amerika am EU-Markt gestattet. Die Wachauer Winzer halten diese Technik für Verrat an der Natur und werden davon selbstverständlich keinen Gebrauch machen!

Natur und sonst nichts

Die Vinea-Winzer verzichten in den Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd auf viele Möglichkeiten der modernen Weinwirtschaft, das heißt Manipulationen wider die Natur.



DOMÄNE
WACHAU

11 Vinothek und Veranstaltungen

In der modernen Vinothek am Weingut in Dürnstein präsentiert die Domäne Wachau Privatkunden ihre vielfältige Produktpalette. Alle Weine – auch die raren Einzellagen-Smaragde – können hier gekauft werden und es besteht die Möglichkeit, viele Weine vor Ort zu verkosten. Der große, helle Präsentationsraum zeigt Weine, Lagen, Geologie und das Klima der Wachau auf anschauliche Weise. Ein Vortragsraum fasst bis zu 120 Personen und hat jede notwendige Infrastruktur für Veranstaltungen.

Dem wachsenden Zustrom an Gästen trägt man mit einem breiten Angebot an Weinveranstaltungen, Verkostungen und Führungen gerne Rechnung: neben den klassischen Kellerführungen mit anschließender Verkostung, die sich flexibel am jeweiligen Wissensstand der Besucher orientieren, erfreuen sich besonders Themenveranstaltungen steigender Beliebtheit. Die Veranstaltungen umfassen neben dem Wachauer Weinfrühling, Rieden-Schiffahrten, Rieden-Wanderungen auch einen Adventmarkt.

12 Kellerschlüssel

Das nach Plänen von Jakob Prandtauer in den Jahren 1714 bis 1719 erbaute barocke Wahrzeichen der Domäne Wachau, welches sich inmitten der Wachauer Weinberge an den berühmten Kellerberg schmiegt, ist weithin sichtbar und lädt Spaziergänger und Wachau-Besucher zum Verweilen ein. Ursprünglich diente es Hieronymus Übelbacher, Probst des Stiftes Dürnstein, der einen besonderen Bezug zum Wachauer Wein hatte, als „Lustschlüssel“. Im Laufe der Jahrhunderte hatte das Kellerschlüssel viele berühmte Gäste, darunter auch Kanzler Leopold Figl, der im Rahmen der Verhandlungen zum österreichischen Staatsvertrag die damalige Winzergenossenschaft Wachau oft und gerne besuchte.

Mit der Übernahme durch die Domäne Wachau wurde das Kellerschlüssel für verschiedene Zwecke genutzt, zuletzt diente es als Vinothek und Verkostungsraum. Nachdem die Innenräumlichkeiten 2006 einer umfassenden Restaurierung unterzogen wurden, erstrahlen Fresken, Stuck und Wandmalereien wieder in neuem, lang verborgenem Glanz. Jedes Detail verherrlicht die berühmten Wachauer Weine auf teils ernste, teils humorvolle Art und Weise. Berühmt ist das Kellerschlüssel auch für seine Sammlung an Kupferstichen und Handzeichnungen, die ebenfalls restauriert wurden und der Öffentlichkeit zugänglich sind. Als ganz besonderer Veranstaltungsort mit einmaligem Ambiente, kann das Kellerschlüssel für Feiern, Präsentationen und Verkostungen ganzjährig gemietet werden.