



WACHAUER

# we**n**blicke

AKTUELLES AUS WEINGARTEN, KELLER UND REGION DER FREIEN WEINGÄRTNER WACHAU

01/2007



## EDITORIAL



Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Freunde des Wachauer Weines,

es freut mich sehr, Ihnen die erste Ausgabe der „Wachauer Weinblicke“ zu präsentieren. Seit zwei Jahren weht ein frischer Wind hier bei den Freien Weingärtnern Wachau in Dürnstein. Neben umfangreichen Qualitätsbemühungen im

Weingarten und Keller wollen wir auch unsere Kommunikation zu Ihnen, also unseren Kunden, Lieferanten und Freunden, verbessern. **Drei Mal pro Jahr** werden wir Sie in Zukunft mit **Neuigkeiten** aus der Wachau und unserem Unternehmen, fachlichen Informationen zum Weinbau und zur Produktion sowie einer Vielzahl an Veranstaltungstipps versorgen.

Klarerweise soll die erste Ausgabe, die Sie nun in Ihren Händen halten, auch einen kleinen Rückblick bringen. Heinz Frischengruber, Önologe des Hauses, erläutert, warum gerade der ohnehin schon **außergewöhnliche Jahrgang 2006** für uns gleich zweimal „überwältigend“ ist. Weiters haben wir versucht, dem Geheimnis der bekannten Einzellage Achleiten auf die Spur zu kommen, und bieten Ihnen Interessantes zur Qualitätskategorie „Federspiel“.

Ich hoffe, unser erster, noch junger „Weinblick“ macht Ihnen **Freude beim „Verkosten“!** Ich freue mich, wenn Sie mir Ihre Meinung zu den „Wachauer Weinblicken“ schicken (weinblicke@fw.wa.at) und wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen

*Roman Horvath*  
Roman Horvath  
Geschäftsführer Freie Weingärtner Wachau

## Neuer Keller stärkt Einzellagen-Konzept



Große Umbauten gibt es seit dem Frühjahr 2007 bei den Freien Weingärtnern Wachau: 70 neue, hochmoderne Edelstahltanks mit Kühlmantel und Computersteuerung werden in einen bestehenden Gärkeller eingebracht. Der neue Keller, der künftig zu den größten Österreichs zählt, wird zusätzliche Flexibilität

im Produktionsprozess bringen. Önologe Heinz Frischengruber meint enthusiastisch: „Wir erreichen so eine optimale Verarbeitung von Kleinchargen und Einzellagenweinen.“ Rechtzeitig zur Einbringung der Ernte 2007 sollen die Umbauarbeiten abgeschlossen sein! ■

## Freie Weingärtner Wachau Gestern, heute und vor allem morgen

*Die Freien Weingärtner Wachau blicken auf eine beeindruckende Geschichte zurück. Sie sind mit rund 450 ha eines der größten Weingüter des Landes, zählen qualitativ zu den bedeutendsten Weinproduzenten Österreichs und freuen sich auf eine vielversprechende Zukunft.*



**D**ie entscheidende Basis für eine beeindruckende Entwicklung ist die Lage in einem der besten Weinbaugebiete und einer der besten kulinarischen Regionen weltweit, in der Wachau, die es ermöglicht, charaktervolle, große Weine zu vinifizieren. Ein kurzer Blick zurück: Im Mittelalter aus einem kirchlichen Weingut hervorgehend, wurde vor rund 70 Jahren die Vorzeige-Genossenschaft gegründet. In den 1960er und 1970er Jahren

feierte man unvergleichliche Erfolge mit Markenweinen wie **Katzensprung**, **Himmelstiege** oder **Flohaxn**, aber auch mit der Abfüllung großer Einzellagen wie Achleiten oder Kellerberg – Raritäten aus dieser Zeit bieten übrigens auch heute noch überwältigenden Kostgenuss.

### Domäne Wachau

Mitte der 1990er Jahre wurde das Unternehmen, mittlerweile als „Freie Weingärtner Wachau“ bekannt, „internationalisiert“, Investitionen in moderne Technologie und weltweite Exporte ließen das Weingut florieren.

Seit 2001 gibt es die heutige Top-Linie des Hauses, die „Domäne Wachau“, die den einzigartigen Terroir-Charakter der Wachau optimal zum Ausdruck bringt. Nach einigen umbruchsreichen Jahren folgt nun die Trendwende: Das aktuelle Team um Obmann Hans-Georg Schwarz, Geschäftsführer Roman Horvath und den Önologen Heinz Frischengruber feierte mit dem Jahrgang 2005 ein beeindruckendes Comeback.

### Top-Weißweinproduzenten

Renommierte Fachmagazine feiern begeistert den ersten Jahr-

gang des jungen Teams und der 2006er lässt auf noch beeindruckendere Weine hoffen.

Damit die Freien Weingärtner Wachau auch in Zukunft unter den Top-Weißweinproduzenten Österreichs zu finden sind, gibt es ehrgeizige Pläne: Ein engagiertes Mitgliederprojekt, das die Traubenproduzenten bei Boden- und Laubmanagement unterstützt, schafft die Basis. Ein neuer Gärkeller, der es erlaubt, individuell auf die Wachauer Klein-Terroirs einzugehen, bringt einen weiteren Qualitätssprung.

### Vielfältige Weinerlebnisse

Auch die Gäste der Freien Weingärtner Wachau profitieren vom frischen Wind: Die Vinothek ist täglich geöffnet, zahlreiche Veranstaltungen bieten verschiedenste Weinerlebnisse und das eben erst restaurierte barocke Kellerschlüssel erstrahlt wieder in neuem Glanz.

Über allem steht aber der qualitätsorientierte Weg, den die Freien Weingärtner Wachau eingeschlagen haben – mit tollen, individuellen und charaktervollen Weinen, die so eben nur die Wachau hervorbringt und die hier mit viel Liebe gekellert werden. ■





# 2006 – doppelt einmalig!

Ein außerordentlicher Jahrgang! 2006 ist einer der besten Weißwein-Jahrgänge der letzten Jahrzehnte. Auch das bei den Freien Weingärtnern Wachau 2005 eingeführte Bonitursystem hat entscheidend dazu beigetragen, die Qualitäten nochmals zu toppen.

Heinz Frischengruber – Önologe der Freien Weingärtner Wachau

2006 war in mehrerer Hinsicht ein „verrücktes“ Jahr. Das Wetter schlug laufend Kapriolen, sorgte schlussendlich aber für einen absoluten Spitzen-Jahrgang: Es begann mit einem langen und vor allem kalten und schneereichen Winter 2005/06, der aber keinen negativen Einfluss auf die Weinernte hatte, da die Reben in dieser Zeit ohnehin eine Wachstumspause einlegen, Frostschäden gab es keine. Die Schneedecke dauerte vielerorts bis Ende März, Medien riefen oftmals schon eine „neue Eiszeit“ aus. (Kaum zu glauben nach dem heurigen Wärme-Winter!)

## Feucht-kühles Frühjahr

Immerhin verzögerte das doch recht feucht-kühle Frühjahr den Austrieb der Reben um ein bis zwei Wochen, auch die viel gerühmte Marillenblüte in der Wachau ließ etwas auf sich warten. Etwa Mitte Juni, als die Weinreben dann blühten, stiegen die Temperaturen konsequent an und erreichten Ende Juli Rekordwerte, auf die wir im August als Urlauber umsonst hofften.

Die warmen Temperaturen zur teilweise nur wenige Tage andauernden Blütezeit waren teil-

weise so heiß, dass insbesondere der Grüne Veltliner in manchen Lagen sehr stark verrieselte (das heißt, die Blüten konnten nicht vollständig befruchtet werden). Die Ausfälle betrug in manchen Weingärten bis zu 60 Prozent! Andere Rebsorten waren zum Glück weniger betroffen.

## Sommertief und Herbsthoch

Das feuchte Frühjahr und der warme Frühsommer sowie die kurze Hitzeperiode im Sommer und der darauf folgende Niederschlag ließen die Reben ideal wachsen. Das erforderte eine intensive Weingartenarbeit, wozu das in unseren Weingärten eingesetzte Bonitursystem unseren Traubenproduzenten eine ideale Hilfestellung bot.



Der August war regenreich und ungewöhnlich kühl – die Gastwirte teilten teilweise dicke Wolldecken in ihren Schanigärten aus. Rechtzeitig zur Wein-



lese brachten die Monate September und Oktober prächtiges Herbstwetter mit viel Sonne, Wärme und trockenen Böden – noch Ende Oktober konnte man die Nachmittage im Freien ohne Decke genießen. Die kühlen Nächte bildeten die idealen Voraussetzungen für eine fein-fruchtige Aromaausbildung, für die die Wachauer Weine so gerühmt werden.

## Tolle Weine

Alles in allem sind dies hervorragende Voraussetzungen für tolle Weine: absolut gesundes Traubenmaterial bei hoher Gradation. Die Weine zeigen sich bereits jetzt sehr konzentriert, komplex und finessenreich mit einem perfekten Zucker-Säure-Verhältnis.

**Der Jahrgang 2006 wird uns noch lange in Erinnerung bleiben. Viel Freude beim Verkosten!**

## PRESSEECHO ZUM JG 2005

- Falstaff** „Das Comeback des Jahres“
- VINARIA** „Neues Team, neuer Elan, neue Weine“
- Die Presse** „MIT NEUEM FÜHRUNGSTEAM AN DIE SPITZE“
- GEWINN** „2005 – der bisher beste Jahrgang der FWW“

## BEWERTUNGEN

- Riesling Smaragd Achleiten 2005**  
93 Punkte „Falstaff“, 18,5 Punkte „Gault Millau“
- Riesling Smaragd Kellerberg 2005**  
92 Punkte „A la Carte“
- Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg 2005**  
mit 92 Punkten beste Bewertung für GV (neben Bründlmayer Ried Lamm) vom Chicago Beverage Testing Institute
- Riesling Smaragd Loibenberg 2005**  
91 Punkte „Wine Enthusiast“, 92 Punkte „Falstaff“
- Riesling Smaragd Singerriedel 2005**  
94 Punkte „Wine-Times“



## Smaragde zum Schrauben

Ab dem Jahrgang 2006 dürfen nun auch Weine der höchsten Wachauer Weinkategorie „Smaragd“ mit „Schraubern“ verschlossen werden.

Viele Wachauer **Top-Weingüter**, so auch die Freien Weingärtner Wachau, werden vorerst weiterhin den **Naturkork für ihre Smaragdweine** verwenden. Allerdings sind „Steinfeder“ und

„Federspiele“ der „Domäne Wachau“ bereits komplett unter Schraubverschluss.

Die Freien Weingärtner Wachau sind der bei weitem größte Produzent Österreichs mit modernem, langem Schraubverschluss.



# Edle Brände vom Grünen Veltliner in neuem Gewand

Die Wachau ist schon seit langem eine Hochburg edler Marillenbrände. Nur wenigen ist bekannt, dass man hier schon seit den 60er Jahren auch Grünen Veltliner zu hochkarätigen Weinbränden veredelt.

Während Fruchtbrände voll im Trend liegen, genießt der Weinbrand eher ein Nischendasein. Davon können auch andere Top-Produzenten wie Kollwentz, Stiegelmar oder Pitnauer berichten. Heinz Frischengruber, Önologe der Freien Weingärtner

Wachau, betreut in Dürnstein auch eine der größten Destillations-Anlagen Österreichs. Die Zugabe von Zucker, Fremdalkohol oder Aromastoffen ist hier im Gegensatz zu günstigen Standardprodukten verpönt, bei diesen edlen Bränden sorgt eine Reifung in kleinen Eichenfässern für den typischen, leicht süßlich-

würzigen Geschmack und die glänzende Bernsteinfarbe. Die Freien Weingärtner Wachau haben ihre traditionellen Veltlinerbrände und regionalen Spezialitäten wie den **Glögerbrand** und den **Veltliner-Aperitif** nun in ihre Top-Linie „Domäne Wachau“ integriert, was die hohe Qualität der Produkte unter-

streicht. Diese Qualität wird auch von der Branche anerkannt: Sowohl beim „World Spirits Award 2007“ als auch bei der „Destillata 2007“ konnten zahlreiche Gold-Medaillen erreicht werden. Das Top-Produkt des Hauses, **Cigar Reserve 25 Jahre**, wurde gar zum „Edelbrand des Jahres“ gekürt.





# Das Geheimnis der Achleiten

*Kaum eine andere Lage in der Wachau umhüllt eine ähnlich geheimnisvolle Aura wie die „Achleiten“. Sie liegt im Herzen der Wachau in Weißenkirchen und bereits im 12. Jahrhundert wusste man um die Großartigkeit der Weine der „Eichleiten“.*

**K**leinklimatisch genießt die Riede Achleiten die Balance zwischen östlichen – pannonischen Klimaeinflüssen und kühleren Luftmassen aus dem Westen.

Durch die Nähe zur Donau wirken zusätzliche Lichtreflexionen und Luftbewegungen. Den Boden der bis auf 340 Meter Höhe reichenden Weingärten prägt harter Gföhler Gneis mit glitzernden Katzensilber-Einschlüssen. Im unteren Teil der Achleiten (beim Übergang zur Riede

Klaus) ist allerdings Paragneis mit Amphiboliten (Hornblende) vorherrschend. Der niedrige pH-Wert des Bodens ist für die in der Jugend manchmal zurückhaltenden, strengen Weine verantwortlich. Aufgrund des sehr kargen Oberbodens wird die Achleiten – wie alle Top-Rieden der Wachau – tröpfchenbewässert.

## Top-Standard

Die 19 ha der Riede Achleiten teilen sich an die 50 Traubenproduzenten und Weinbauern, die

bekanntesten unter ihnen sind Topweingüter wie Prager, Jamek, Rudi Pichler, Manfred Jäger oder auch Karl Holzapfel. Die Freien Weingärtner Wachau bewirtschaften alleine nahezu die Hälfte der Achleiten – der **Domäne Wachau Riesling Smaragd 2005** erhielt 18,5 „Gault-Millau“-Punkte und 93 „Falstaff“-Punkte und bewies damit vergleichbaren Top-Standard.

## Mineralität und Rauchigkeit

Grundsätzlich stehen die Wachauer Weißweine für animierende

Säure und klare Mineralität – die Achleiten kann hier noch etwas draufsetzen. In der Jugend oft etwas geizig und von der Achleiten-Mineralität geprägt, entwickeln sich gerade die Paradesorten Riesling und Grüner Veltliner langsam zu ihrer wahren Größe.



Önologe Heinz Frischengruber meint begeistert: „Die präzisen

mineralischen Noten, die an Feuerstein und nassen Schiefer erinnern, sind fesselnd!“ Selbst Jahrzehntealte Weine verdeutlichen den großzügigen Charakter der Lage, im Glas dargeboten durch präzise Mineralität und Rauchigkeit.

**Riesling Smaragd 1986** oder **Grüner Veltliner Spätlese 1976** aus dem Hause Freie Weingärtner Wachau zeigen sich zurzeit atemberaubend.

## Ausgeprägte Individualität

Die Arbeit in diesen steilen Terrassenlagen ist mühsam und aufwendig. Aber die aufwendige Bewirtschaftung lohnt sich, denn nur ganz wenige Weißweine der Welt zeigen eine dermaßen ausgeprägte Individualität und Vollendung. ■

## WACHAUER KULTUR CORNER



### Das Wachauer Laberl – oft kopiert und nie erreicht

Außen knusprig – innen einzigartig flaumig, so beschreiben viele das **Wachauer Laberl**. Das Original gibt es allerdings nur direkt

aus Dürnstein. Bereits 1905 versorgten die **Brüder Schmidl** die ortsansässige Bevölkerung mit dem Laberl, das aus einer speziellen, **geheim gehaltenen Mehlmischung** besteht und durch das „Schleifen“ der Oberfläche seine **berühmte goldbraune Kruste** erhält. So entsteht eine größere Oberfläche, in der sich die Aromastoffe entfalten können. Diese Kruste kombiniert mit der locker-flaumigen Konsistenz macht das Original dieses Weißgebäcks aus, dessen Erfolg sich längst über die Grenzen der Wachau erstreckt – das Rezept wird seit jeher wie ein **Familien-schatz** gehütet.

Kein Zufall ist wohl auch, dass das Wachauer Laberl vorzüglich als **Gebäck zu Weinverkostungen** – auch bei den Freien Weingärtnern Wachau – passt und die Familie Schmidl bis heute erstklassige Weine produziert.

**Bäckerei Schmidl**  
Hauptstraße 21, 3601 Dürnstein, Tel.: 0 27 11/224



## Federspiel – der Erfolg der Mitte

*Steinfeder, Federspiel und Smaragd, so lauten die vom Gebietschutzverband Vinea Wachau definierten Weinkategorien, mit denen die Wachauer Weine in den letzten zwei Jahrzehnten ihren internationalen Siegeszug angetreten haben.*

**A**llen Kategorien ist gemein, dass sie naturbelassen sind, also kein Zuckerzusatz erfolgt. Das „Federspiel“ bildet in diesem Reigen das ausdrucksstarke „Mittelgewicht“.

Die trockenen Weine (bis max. 4g/l RZ) verfügen über einen Alkoholgehalt, der laut Etikett zwischen 11,5 % und 12,5 % liegen muss. Durch die laut Weingesetz erlaubten Rundungsmöglichkeiten reichen gerade im Top-Jahrgang 2006 viele Federspiele an die obere Grenze von 13 % Alkohol. Die

Mostgradation bei der Ernte muss zwischen 17° und 18,5° KMW betragen.

## Vielseitiges Federspiel

Ein gutes Federspiel verbindet gekonnt die Frische und Raffinesse einer Steinfeder mit der Struktur und Komplexität eines Smaragdes. Oft kann gerade ein Federspiel perfekt eine Lage widerspiegeln! Exzellente Federspiele kommen einerseits aus den ebenen Flächen wie den Frauenweingärten oder klassisch von Terrassenlagen. Hier



sind es oft die höchsten Lagen, die besonders feinziselierte Federspiele ergeben.

Als wichtigster Verkostungsbeerb gilt der „Falstaff-Federspiel-Cup“, der alljährlich die besten Sortenvertreter vom Grünen Veltliner und Riesling aufs Podest hebt. Der Name „Federspiel“ stammt übrigens aus der Falkenjagd: Es bezeichnet das Zurückholen des Beizvogels aus der Luft mittels eines „Federspiels“, bei dem zwei Vogelschwingen auf einem Lederstück mit Federn imitiert werden. ■

## WACHAUER WEINBLICK-TIPP



Wachauer Smaragdweine im tollen Palmenhaus-Ambiente

Das Palmenhaus im Wiener Burggarten ist ein urbaner Treffpunkt mit **gehobenen kulinarischen Ansprüchen**. Kein Wunder, dass kostbare Weine hier eine große Rolle spielen!

„Wir schenken den **Grünen Veltliner Smaragd Achleiten** glasweise aus“, erläutert Andreas Böhm. „Er besticht durch **seine Vielschichtigkeit und Raffinesse** und präsentiert sich am Gaumen kräftig, elegant und sehr schön ausgewogen. Dies macht ihn als Speisebegleiter sehr universell einsetzbar. Nicht umsonst sind die Wachauer Spitzenprodukte unsere meistverkauften Weine.“ ■

## Wein-Events bei den Freien Weingärtnern Wachau

**Sa, 14. April, 14 Uhr:**  
**Weinkultur und Natur in Rossatz**  
Mit einem ausgebildeten Natur- und Landschaftsführer erkunden Sie das rechte Donauufer rund um Rossatz.

**Sa, 5. Mai und So, 6. Mai:**  
**Wachauer Weinfrühling**  
Verkosten Sie den aktuellen Jahrgang 2006.

**Sa, 5. Mai, 14 Uhr:**  
**Riedenwanderung um Dürnstein und Loiben**  
Während einer Wanderung rund um Dürnstein verkosten Sie Weine aus den berühmten Rieden wie Kellerberg und Loibenberg.



**Sa, 19. Mai, 14 Uhr:**  
**Donauriedenfahrt mit der MS Mariandl**  
An Bord der MS Mariandl fahren Sie von Dürnstein nach Spitz und verkosten dabei Weine von den berühmtesten Wachauer Einzellagen.

**Fr, 25. Mai, 18 Uhr:**  
**Kochen mit Spargel und Wein im Kellerschlüssel**  
Sie erfahren Interessantes zur gehobenen Spargelküche und genießen passende Weine.

**Fr, 22. Juni, 14 Uhr:**  
**Sonnwend-Riedenwanderung**  
Sie wandern durch die berühmten Dürnsteiner Weingärten und erfahren Wissenswertes zur Region und den berühmten Wachauer Weinen.

**Sa, 30. Juni, 14 Uhr:**  
**Rieden-Radtour**  
Erkunden Sie die Wachau per Rad. Während einiger Zwischenstopps verkosten Sie Weine der Domäne Wachau.

**Mi, 4. Juli, 18 Uhr:**  
**Wachau-Kino in Dürnstein**  
Alte Wachau-Filmklassiker in der modernen Vinothek. Film des Abends: „Hofrat Geiger“.

**Sa, 7. Juli, 14 Uhr:**  
**Weinkultur und Natur in Spitz**  
Mit einem ausgebildeten Natur- und Landschaftsführer erkunden Sie die Rieden rund um Spitz.

**Do, 12. Juli, 19 Uhr:**  
**Sommerkonzert vor dem Kellerschlüssel**  
Die Irish-Folk-Gruppe Beoga aus Westirland spielt vor dem barocken Kellerschlüssel auf.

Nähere Informationen finden Sie im Internet unter [www.fww.at](http://www.fww.at).

Natürlich stehen wir für Fragen und Detailinformationen auch gerne persönlich zu Ihrer Verfügung: [event@fww.at](mailto:event@fww.at) oder **027 11 / 371 - 10** ■

## Wein-Experten genießen im Kellerschlüssel

„**Riesling und Terroir**“ war das Thema einer Präsentation, zu der die Freien Weingärtner Wachau im Februar eine internationale Gruppe von „**Master of Wine**“-Studenten im barocken Kellerschlüssel begrüßen durften.



Roman Horvath und Heinz Frischengruber präsentierten gemeinsam mit Hannes Hirsch aus

dem Kamptal, Fritz Miesbauer vom Weingut Stadt Krems und dem Spitzer Jungwinzer Johann Donabaum Einzellagen-Rieslinge und beantworteten die Fragen der interessierten Weinexperten aus aller Welt.

Anfang Februar luden die Freien Weingärtner Wachau den Niederösterreichischen Sommelierverband zu einem Workshop unter dem Motto „**Wachauer Terroir – Weine aus fünf Jahrzehnten**“.

Unter den Gästen befand sich auch der Präsident des Niederösterreichischen Sommelierverbandes und Sommelier des Jahres 2006, **Andreas Scheidl**, der sich im Namen seiner Kollegen begeistert bedankte: „Ein besonders herzliches ‚Danke‘ dem **gesamten Team der Freien Weingärtner Wachau**, denen es gelungen ist, den ‚Arbeitstitel‘ Wachauer Terroir-Weine aus 5 Jahrzehnten zu einem fulminanten Erlebnis aufzubauen...“ ■

## INTERNATIONALE NEWS

### Erfolg in England



Vielen Weinliebhabern ist vielleicht weniger bekannt, dass **Großbritannien** einer der **wichtigsten und dynamischsten Weinmärkte** der Welt ist. Aufgrund des hohen Imagewertes gilt England als „**Weinschaufenster der Welt**“. Die Freien Weingärtner Wachau sind daher besonders stolz, dass seit kurzem der **Grüne Veltliner Federspiel 2006 der Pfarre Weißenkirchen** bei „Majestic“, dem größten Facheinzelhändler in Sachen Wein, angeboten wird. **Camilla Bordewich**, Einkäuferin bei „Majestic“, setzt große Erwartungen in das Produkt: „Wir sehen hier am englischen Markt großes Potenzial für diesen würzig-fruchtigen und eleganten Grünen Veltliner.“ ■

### Schweden lieben Singerriedel



Der schwedische **Top-Sommelier Andreas Larsson**, vieldekoriert als „**Bester Sommelier Europas**“, Trophée-Ruinart-Sieger und „**2006 Sommelier of the Year**“, ist nun als Chef-Sommelier im schwedischen **Gourmet-Restaurant PM & Vänner** tätig ([www.matodryck.se](http://www.matodryck.se)) und hat den **Domäne Wachau Riesling Smaragd Singerriedel 2005** in seine exquisite Weinkarte aufgenommen. „One of the greatest young Rieslings I ever tasted“, meint er begeistert. „Domäne Wachau“-Weine serviert auch das „Edsbacka Krog“, Schwedens einziges Restaurant, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. ■

## Marchfelder Spargel mag Wachauer Wein



**Spargel in aller Munde!** In Österreich kennen wir die drei Spargelfarben grün, weiß und violett, die **Marchfelder Spargelbauern** sagen Ihnen, worauf Sie beim Kauf achten sollten:

1. **Erntefrischer Spargel** hat eine **saftige Anschnittstelle**, diese darf keinesfalls hohl oder bräunlich verfärbt sein.
2. Reibt man frische Spargelstangen aneinander, erzeugen sie einen „**Quietschlaut**“.
3. **Frischer Spargel kann leicht mit dem Fingernagel eingedrückt** werden und gibt leichtem Druck nicht nach.

Perfekt zum Spargel passt ein mittelgewichtiger, **rassiger Weißwein**. Die dezente Aromatik eines **Pinot blanc Federspiel** unterstützt den zarten Geschmack des Königs unter den Gemüsen ideal.

Veranstaltungstipp – Fr, 25. Mai 2007, 18 Uhr: **Kochen mit Spargel und Wein im Kellerschlüssel** ■



## IMPRESSUM

**Impressum und Mediengesetz**  
**Herausgeber und Medieninhaber:** Freie Weingärtner Wachau reg. Gen. m.b.H., A-3601 Dürnstein 107  
**Gestaltung und Druck:** gugler\* cross media, [www.gugler.at](http://www.gugler.at)  
**Redaktion:** FWW und Dialogium Agentur für Kommunikation  
**Fotos:** FWW, gugler\* cross media  
**Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:** Beteiligungsverhältnisse: Genossenschaft mit 650 Mitgliedern  
**Unternehmensgegenstand:** Vor allem Förderung des Erwerbes der Mitglieder durch die Durchführung verschiedenster weinbaurelevanter Maßnahmen sowie Hebung des Wachauer Weinbaus.  
**Blattlinie:** Newsletter für Kunden