

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Sweet & Sticky

Weingenuss Linz: 26.3.2022

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

Die 10 österreichischen Weintypen	2
Abkürzungen und Erläuterungen	4
Adressen Weingüter	5
Verkostungsliste	7

Typ 1: Perlweine und Sekt

Österreich blickt auf eine lange Schaumwein-Tradition, die bis in das 19. Jahrhundert zurückreicht. Spezialisten im prickelnden Sektor sind private Manufakturen ebenso wie größere Kellereien. Egal ob Sekt g.U. der Stufe Klassik oder nach der Méthode ancestrale hergestellter Pétillant Naturel (Pét Nat) – sie alle eignen sich nicht nur perfekt als klassischer Aperitif, sondern auch als vielseitiger Speisenbegleiter. Frucht und Frische stehen bei diesen trinkfreudigen Perl- und Schaumweinen im Vordergrund.

Typ 2: Sekt nach traditioneller Methode

Die traditionelle Flaschengärmethode ist die aufwändigste Weise der Sektbereitung: Sie erfordert viel Zeit, und das typische „Rütteln“ der Flaschen bei der Lagerung wird oft noch per Hand durchgeführt. Österreichs Spitzenprodukte – allen voran Sekt g.U. Reserve und Große Reserve – werden nach dieser Methode hergestellt. Das Ergebnis sind charaktervolle und doch hochelegante Sekte, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen.

Typ 3: Weißwein – klassisch frisch

Klassische Weißweine aus Österreich punkten mit Frische und feiner Säure bei großer Eleganz und mitteltgewichtiger Struktur und sind in allen Weinbaugebieten zu finden: frischer, herkunftstypischer Grüner Veltliner und Riesling aus den Gebieten entlang der Donau, trinkfreudiger Wiener Gemischter Satz DAC, klassischer Weißburgunder und Chardonnay aus dem Burgenland oder würziger Welschriesling und Sauvignon Blanc aus der Steiermark. Jungweine wie Junger Österreicher, Steirischer Junker oder Junger Wiener sind die ersten Vertreter der klassisch-frischen Kategorie, die sich bereits bald nach der Weinlese verkosten lassen.

Typ 4: Große Weißweine mit Reifepotenzial

Diese Stars der österreichischen Weißweinkultur sind trocken ausgebaut, mit Körper und Extrakt, Fülle und Dichte. Neben der Mehrzahl der klassisch ausgebauten Weine finden sich hier auch im kleinen Eichenfass gereifte von internationalem Zuschnitt. An der Spitze stehen Lagenweine vom Grünen Veltliner und Riesling (z. B. Smaragde aus der Wachau, Top-Weine aus den Gebieten entlang der Donau oder aus dem Weinviertel). Sehr eigenständige Weinpersönlichkeiten sind kraftvolle Zierfandler und Rotgipfler aus der Thermenregion, aber auch komplexe Weißburgunder und Chardonnays aus dem Burgenland. Abgerundet wird diese Kategorie von großen Lagenweinen der Steiermark (Sauvignon Blanc, Morillon, Weiß- und Grauburgunder), sowie von Spezialitäten wie Neuburger, Roter Veltliner und Gemischter Satz aus Wien.

Typ 5: Roséweine

Rosés kommen aus allen Weinbaugebieten des Landes und präsentieren sich in vielerlei Gestalt: vom charmanten Jungwein, etwa aus dem Burgenland, über frische Vertreter aus Zweigelt und St. Laurent aus Niederösterreich bis hin zum rassigen Schilcher aus der Weststeiermark, der sogar als herkunftstypischer „Weststeiermark DAC“ bezeichnet werden darf. Auch im Burgenland findet sich eine eigene Herkunft für fruchtig-frischen und würzigen Roséwein: Rosalia DAC Rosé.

Typ 6: Fruchtige Rotweine

Rotweine in klassischer Stilistik, ausgebaut im großen Holzfass oderahltank, mit typisch österreichischer Frucht, aber auch Tiefgang, ohne zu hoch im Alkohol zu sein – eben Weine mit Herkunftstypizität, Eleganz und viel Trinkfreudigkeit. Eine tragende Rolle spielt hier der Zweigelt, der sich in fast allen Weinbaugebieten wohl fühlt – stellvertretend genannt sei Carnuntum –, aber auch klassisch ausgebauter Blaufränkisch kann schnörkellos-eigenständig überzeugen. Ergänzt wird diese Gruppe durch Spezialitäten wie St. Laurent, Blauburgunder, Blauer Portugieser und Blauburger.

Typ 7: Große Rotweine mit Reifepotenzial

Dazu gehören Rotweine mit Fülle, Dichte, Komplexität und Tiefgang, entweder als sortenreine Lagenweine oder als Cuvées. Trotz des Ausbaus in Barriques sind diese Top-Weine mit ihrer Fruchttiefe charakteristisch für ihr Terroir. Das Mekka für Rotweine solchen Zuschnitts ist das Burgenland. Auch im Carnuntum, der Thermenregion oder in Wien entstehen richtig große Rote. Erfreulich dabei ist, dass gerade typisch österreichische Rebsorten wie Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent neben Klassikern wie Pinot Noir und internationalen Sorten wie Cabernet und Co. auftrumpfen.

Typ 8: Alternativweine

Eine genaue Definition von „Orange Wines“, „Artisan Wines“ oder „Natural Wines“, die oft gemeinsam als Alternativweine bezeichnet werden, existiert nicht. Ihnen gemein ist jedoch, dass sie oft möglichst ohne Eingreifen des Menschen in die Weinwerdung entstehen. Durch oxidativen Ausbau und/oder längere Maischestandzeit entwickelt sich auch bei Weißweinen eine deutliche Gerbstoffstruktur in Kombination mit frischer Säure und erdiger Frucht. In Österreich finden sich in allen Weinbaugebieten Winzer, die außergewöhnliche Weine auf diese neue – oder eigentlich alte – Weise erzeugen.

Typ 9: Weißwein fruchtsüß

Weine im hohen Spätlese- bzw. Auslesebereich zählen zu den lagerfähigsten Gewächsen Österreichs. In der Jugend zeigen sie viel Finesse mit geschmeidiger Restsüße und lebendigem Fruchtsäurespiel. Die Palette reicht von Muskat-Ottonel oder Welschriesling aus dem Burgenland über (Gewürz-)Traminer aus der Steiermark, Grünen Veltliner und Riesling aus verschiedenen Weinbaugebieten bis hin zu den großen Spät- und Auslesen der Sortenspezialitäten Zierfandler und Rotgipfler aus der Thermenregion.

Typ 10: Edelsüße Weine

Dazu gehören Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen und nobel-raffinierter Ruster Ausbruch. Charakteristisch für diese Süßweinraritäten sind Restsüße und Säure in hoher Konzentration, meist in Verbindung mit dem unvergleichlichen Aroma der Edelfäule (*Botrytis cinerea*). Solche Weine entwickeln sich über eine lange Zeit spannend weiter und haben eine große Lebensdauer. Hier ist Österreich Weltspitze. Eiswein mit expressivem Fruchtschmelz sowie Strohwein und Schilfwein, die geschmacklich zwischen Botrytis- und Eiswein angesiedelt sind, zählen ebenso zu dieser Kategorie.

Reihenfolge der Bezeichnungen bei Wein und Österreich Sekt

Zeile 1: Jahrgang | Herkunft | Qualitätsstufe

Zeile 2: Rebsortenkategorie | Rebsorte | Ortswein/Großlage/Riedenwein | „Marke“

Zeile 3: Alkohol in Vol. % | Restzucker in g/l | Säure in g/l | Rebsortenkürzel bei Cuvée/Gemischter Satz

Zeile 4: Produzent

Reihenfolge bei Österreich Sekt g.U.

Zeile 1: Jahrgang | Rebsorte | Dosage | Sekt + Kategorie | „Marke“

Zeile 2: Bundesland g.U. (bei Große Reserve: Bundesland g.U. Gemeinde | Großlage ODER Ried)

Zeile 3: Alkohol in Vol. % | Restzucker in g/l | Säure in g/l | Rebsortenkürzel bei Cuvée/Rosé/Blanc de Blancs

Zeile 4: Produzent

Abkürzungen für Rebsorten

BB = Blauburger	GO = Goldburger	SA = Scheurebe
PN = Pinot Noir (Blauburgunder)	GL = Goldmuskateller	(Sämling 88)
BP = Blauer Portugieser	GV = Grüner Veltliner	SB = Sauvignon Blanc
BW = Blauer Wildbacher	JR = Jubiläumsrebe	SG = Souvignier Gris
BF = Blaufränkisch	ME = Merlot	STL = St. Laurent
BM = Blütenmuskateller	MC = Muscaris	SYL = Sylvaner
BO = Bouvier	MT = Müller-Thurgau	SYR = Syrah
CF = Cabernet Franc	MO = Muskat Ottonel	TR = Traminer
CS = Cabernet Sauvignon	NB = Neuburger	PB = Pinot Blanc (Weißburgunder)
CH = Chardonnay (Morillon)	RA = Rathay	WR = Welschriesling
FV = Frühroter Veltliner	R = Riesling	ZF = Zierfandler
FU = Furmint	ROE = Roesler	ZW = Zweigelt
MU = Muskateller	RV = Roter Veltliner	
GS = Gemischter Satz	RG = Rotgipfler	
	PG = Pinot Gris	

Sonstige Abkürzungen

AL	= Alkohol
RZ	= Restzucker
SR	= Säure
TYP	= Weintyp – Erläuterungen siehe Seite 1
TBA	= Trockenbeerenauslese
Ried	= Gesetzlich definierte Einzellage
„IÖTW“	= Weine aus den besten Rieden („Erste Lage“) der Österreichischen Traditionsweingüter; Klassifikation ist nicht im österreichischen Weingesetz verankert.
„ISTK“	= Weine aus Premium-Rieden der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter („Erste STK-Lage“); Klassifikation ist nicht im österreichischen Weingesetz verankert.
„GSTK“	= Weine aus wertvollsten Rieden der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter („Große STK-Lage“); Klassifikation ist nicht im österreichischen Weingesetz verankert.

Sonstige Erläuterungen



„Nachhaltig Austria“
(Prüfsymbol für nachhaltig
zertifizierte Betriebe in
Österreich)



EU-Bio-Logo
(Prüfsymbol der EU
für Bio-Produkte)

K

Königshofer - Burgenland | Neusiedlersee

Untere Hauptstrasse 34, 7100 Neusiedl am See, T: +43 699 11850173

E: office@koenigshofer-wein.at, W: <http://www.koenigshofer-wein.at>

Kracher - Burgenland | Neusiedlersee

Apetlonerstrasse 37, 7142 Illmitz

T: +43 2175 3377, E: office@kracher.at, W: <http://www.kracher.at>

P



PMC Münzenrieder - Burgenland | Neusiedlersee

Triftgasse 31, 7143 Apetlon, T: +43 2175 26700

E: office@weingut-pmc.at, W: <http://www.pmc-muenzenrieder.at>

S



Salzl Seewinkelhof - Burgenland | Neusiedlersee

Zwischen den Reben 1, 7142 Illmitz

T: +43 2175 24342, E: weingut@salzl.at, W: <http://www.salzl.at>

Schlumberger Wein- & Sektkellerei - Wien | Wien

Heiligenstädter Straße 41-43, 1190 Wien, T: +43 1 36822580

E: services@schlumberger.at, W: <http://www.schlumberger.at>

Strudler Johannes Erich Franz - Burgenland | Neusiedlersee

Weinberggasse 57, 7141 Podersdorf am See, T: +43 699 17168966

E: info@jost-strudler.at, W: <https://www.jost-strudler.at>

T



Triebaumer Günter u. Regina - Burgenland | Rust

Neuegasse 18, 7071 Rust, T: +43 676 7248797

E: weingut@triebaumer.at, W: <http://www.triebaumer.at>

Tschida-Angerhof - Burgenland | Neusiedlersee

Angergasse 5, 7142 Illmitz, T: +43 2175 3150

E: weingut@angerhof-tschida.at, W: <http://www.angerhof-tschida.at>

W

Weinrieder - Niederösterreich | Weinviertel

Untere Ortsstrasse 44, 2170 Kleinhadersdorf

T: +43 2552 2241, E: office@weinrieder.at, W: <http://www.weinrieder.at>

4

Schwertführer 47er - Niederösterreich | Thermenregion

Hauptstrasse 47, 2504 Sooß

T: +43 2252 87191, E: weingut@47er.at, W: <http://www.47er.at>

AT | Vinaria Sweet & Sticky

Flight 0: Apero

2015 brut Sekt Reserve "Cuvée 1842"

Typ: 2

Niederösterreich g.U.

AL 12% | RZ 7 g/l | SR 6,5 g/l | 70% CH, 30% PN

Schlumberger Wein- & Sektkellerei

AT | Vinaria Sweet & Sticky

Flight 1: Spätlese

1	2020 Burgenland Spätlese Muskat-Ottonel AL 10,5% RZ 66,8 g/l SR 6,3 g/l Königshofer	Typ: 9
---	---	--------

2	2020 Burgenland Spätlese Traminer AL 10% RZ 73,3 g/l SR 5,3 g/l Strudler Johannes Erich Franz	Typ: 9
---	---	--------

3	2020 Thermenregion Spätlese Chardonnay "Süßer Traum" AL 10,5% RZ 80,4 g/l SR 7 g/l Schwertführer 47er	Typ: 9
---	---	--------

AT | Vinaria Sweet & Sticky

Flight 2: Botrytis

4	2018 Burgenland Beerenauslese Cuvée AL 10% RZ 140 g/l SR 7 g/l CH, SA PMC Münzenrieder	Typ: 10
---	--	---------

5	2017 Burgenland TBA Sämling 88 "Goldene Finesse" AL 9% RZ 272,7 g/l SR 8 g/l Salzl Seewinkelhof	Typ: 10
---	---	---------

6	2018 Ruster Ausbruch DAC Cuvée AL 9% RZ 278,4 g/l SR 10,4 g/l WR, CH, FU, TR Triebaumer Günter u. Regina	Typ: 9
---	--	--------

AT | Vinaria Sweet & Sticky

Flight 3: Edelsüße Besonderheiten

7	2019 Burgenland Strohwein Muskat-Ottonel AL 8% RZ 308,2 g/l SR 7,1 g/l Tschida-Angerhof	Typ: 10
----------	---	---------

8	2016 Niederösterreich Eiswein Grüner Veltliner Weinrieder	Typ: 10
----------	--	---------

9	2015 Burgenland TBA Zweigelt "No.3" AL 9% Kracher	Typ: 10
----------	---	---------

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ÖSTERREICH WEIN SOCIAL MEDIA KANÄLE

Folgen Sie uns, wenn Sie Österreich
Wein so sehr wie wir lieben ♥

Teilen Sie Ihre Lieblingsmomente mit *#austrianwine*



Instagram *@austrianwine*



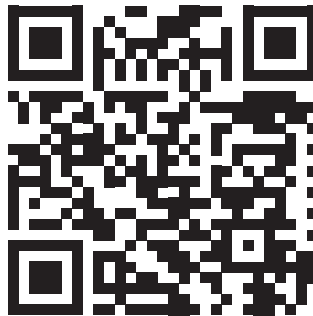
Facebook *@oesterreichwein*



YouTube *www.youtube.com/oesterreichwein*

DER ÖSTERREICH WEIN NEWSLETTER

Erfahren Sie regelmäßig Neuigkeiten vor allen anderen und sichern Sie sich die aktuellsten Themen aus der Welt des österreichischen Weins.



Melden Sie sich an unter
www.oesterreichwein.at/newsletteranmeldung



 **WINEinMODERATION**
CHOOSE | SHARE | CARE

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.

[#austrianwine](https://www.instagram.com/austrianwine) | www.instagram.com/austrianwine