

# DER WEIN 2019



Lebensregion  
Biosphärenpark  
Wienerwald

The logo consists of a stylized red leaf or hand shape with a white outline, positioned above the text 'Lebensregion Biosphärenpark Wienerwald'.

# VORWORT



Dass Naturschutz und Genuss Hand in Hand gehen können, das beweist auch in diesem Jahr wieder der Weinwettbewerb des Biosphärenpark Wienerwald. In den Weingärten der Großlage Klosterneuburg, Wien und der Thermenregion gedeihen nicht nur ausgezeichnete Weine, sie bieten auch zahlreichen seltenen Tier- und Pflanzenarten ein vielfältiges Zuhause.

Mit dem Wettbewerb „DER WEIN“ wollen wir aufzeigen, wie wichtig der Erhalt dieses wertvollen Lebensraumes ist und welchen großen Beitrag die Winzerinnen und Winzer durch schonende und naturnahe Bewirtschaftung leisten können. Eine Trockensteinmauer hier, ein Obstbaum da – oft sind es die kleinen Dinge, die einen großen Unterschied machen.

Besonders freuen wir uns über den regen Zulauf zum Wettbewerb und danken den 26 engagierten Winzerinnen und Winzern ganz herzlich, die 2019 am Wettbewerb teilgenommen haben. Ihre tägliche Arbeit ist es, welche die jahrhundertealte Kulturlandschaft rund um Wien für Mensch und Natur gleichermaßen erhält.

**Mag.ª Ulli Sima**  
Stadträtin für Umwelt  
und Wiener Stadtwerke

**Dr. Stefan Pernkopf**  
LH-Stellvertreter in der  
Niederösterreichischen Landesregierung

# VORWORT



Mit seinen unterschiedlichen regionalwirtschaftlichen Initiativen legt das Biosphärenpark Wienerwald Management von Beginn an großes Gewicht auf eine nachhaltige Bewirtschaftung dieser einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft. Regionale Qualitätsprodukte und umweltfreundliche Produktionsweisen sind für den Biosphärenpark Wienerwald als Modellregion für Nachhaltigkeit wichtige Faktoren.

Ein Paradebeispiel für eine solche Initiative ist der Wettbewerb „DER WEIN“, der dieses Jahr bereits zum 14. Mal stattgefunden hat. Im Rahmen dieses Wettbewerbes wird Jahr für Jahr nachhaltig produzierenden Winzerinnen und Winzer eine Bühne geboten, auf der sie ihre besten Tropfen der Öffentlichkeit vorstellen können.

Durch den Kauf lokaler Erzeugnisse können wir alle als Konsumentinnen und Konsumenten aktiv die Wertschöpfung im Wienerwald steigern, die regionale Wirtschaft stärken und damit einen Beitrag zur Erhaltung unserer wertvollen, artenreichen Landschaft beitragen.

Wir freuen uns, Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, mit dieser Broschüre einen Überblick über die Vielfalt an Weinbaubetrieben und deren herausragende Erzeugnisse geben zu können.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'A. Weiß', written in a cursive style.

**DI Andreas Weiß**

Direktor des Biosphärenpark Wienerwald



## **BIOSPHÄRENPAK WIENERWALD – DER WEIN**

Bereits zum 14. Mal veranstaltete das Biosphärenpark Wienerwald Management den Wettbewerb „DER WEIN“ und suchte die besten nachhaltig erzeugten Weine der Region. Mit dieser Aktion werden Impulse für die schonende Bewirtschaftung und für den Erhalt der Weingärten gesetzt sowie die Wertschöpfung für die WinzerInnen in der Region gesteigert.

Zum Wettbewerb eingereicht werden dürfen ausschließlich Weine aus Trauben aus dem Biosphärenpark Wienerwald-Gebiet. Um die Wichtigkeit nachhaltiger Bewirtschaftung zu betonen, müssen die Trauben zudem von kontrolliert biologischen bzw. zertifiziert nachhaltigen Betrieben stammen, oder von Betrieben, die an der ÖPUL 2015-2020 Maßnahme „Pflanzenschutzmittelverzicht Wein“ teilnehmen.

### **Kategorie-Sieger**

Die eingereichten Weine aus den drei Weinbauregionen im Biosphärenpark – Großlage Klosterneuburg, Wien und Thermenregion – wurden von einer Expertenjury blindverkostet. Aus den heuer insgesamt 132 am Wettbewerb teilnehmenden Weinen wurden so in acht Kategorien neun Sieger (in einer Kategorie ex aequo) ermittelt.

### **Top-Winzer**

Jene WinzerInnen, die mit mindestens drei der von ihnen eingereichten Weine überdurchschnittlich gute Bewertungen erreichten, wurden als „Top-Winzer“ ausgezeichnet.

### **Patenschaften**

Allen Betrieben, die entweder als Kategorie-Sieger oder als Top-Winzer prämiert wurden, wurde zusätzlich die Patenschaft für eine besondere Tier- oder Pflanzenart übertragen, welche von der naturnahen Wirtschaftsweise der WinzerInnen profitieren.

## KATEGORIE-SIEGER

### Sieger in der Kategorie Perl- und Schaumwein

#### **Weingut Herzog & Brunnngassenheuriger**

Rosé Frizzante 2018  
Sankt Laurent, Pinot Noir



- strahlendes Lachsrosa, erfrischende Erdbeer- und Zitrusfrucht, dezenter Restzucker, gut eingebundener Mousseux
- ideal zu fruchtigen Nachspeisen
- 12,4 % Alkohol 12,0 g Restzucker/l

### Sieger in der Kategorie Roséwein

#### **Hauerhof 99**

Rosalie, 2018  
Gemischter Satz Rosé



- kräftiges Lachsrosa, Wiesenkräuter, schöne rotbeerige Frucht, frisch und leicht am Gaumen
- ideal zu leichten Vorspeisen und als Aperitif
- 11,9 % Alkohol 1,7 g Restzucker/l

### Sieger in der Kategorie Weißwein leicht

#### **Weingut Schaflerhof**

Gemischter Satz Klassik, 2018



- komplexe Aromatik, grün-grasig bis hinzu tropischen Früchten, mit erfrischender Säure
- ideal zu Forelle und Saibling
- 11,8 % Alkohol 4,7 g Restzucker/l

## Sieger in der Kategorie Weißwein schwer ohne Holz

### Weinbau Drexler-Leeb

Ried Höllriegel, 2018

Chardonnay

- elegante gelbe Frucht, am Gaumen cremig-verführerisch, Birnenaroma, sehr sortentypisch
- ideal zu Brathuhn, Käse und Gebackenem
- 13,9 % Alkohol 3,5 g Restzucker/l



## Sieger in der Kategorie Weißwein schwer mit Holz (ex aequo)

### Weingut Hannes Hofer

Rotgipfler Kreuzweingarten, 2018

- Orangenzeste, intensive Steinobstfrucht, am Gaumen ungemein cremig und füllig
- ideal zu gereiftem Käse und Pasta
- 14,5 % Alkohol 1,0 g Restzucker/l



### Wein & Heuriger Pferschy-Seper

Weißburgunder Reserve, 2018

- kräftige Stylistik, sehr sortentypisch, am Gaumen elegant, vielschichtig, perfekt balanciert
- ideal zu Hummus und Couscous
- 15,0 % Alkohol 4,1 g Restzucker/l



## Sieger in der Kategorie Rotwein ohne Holz

### Wein & Heuriger Pferschy-Seper

Pinot Noir (2017)

- helles Rubinrot, hellbeerige Frucht, Kirschen und Himbeeren, typische Pinot-Würze, sehr feines Tannin
- ideal zu Kalb und Geflügel
- 12,8 % Alkohol 1,0 g Restzucker/l



## Sieger in der Kategorie Rotwein mit Holz

### Weingut Schaflerhof

Igeln, 2017

Cabernet Sauvignon, Merlot

- dunkle Frucht, Dörnpflaumen und Cassis, kräftiger Körper, intensiv, gut eingebundene Gerbstoffe
- ideal zu Wild, Rind und kräftig gewürzten Speisen
- 13,9 % Alkohol 2,0 g Restzucker/l



## Sieger in der Kategorie Süßwein

### Weingut Hannes Hofer

Beerenauslese, 2017

Zierfandler, Rotgipfler

- Marillen- und Honignoten, ungemein vielschichtiges, sauberes Bouquet, perfektes Süß-Säurespiel
- ideal zu Blauschimmelkäse und Leberpastete
- 11 % Alkohol 175 g Restzucker/l



## TOP-WINZER

- Weinbau **Barbach**, Perchtoldsdorf
- Weingut und Buschenschank und Heuriger **Fischer-Kügerl**, Baden
- Heurigenweingut **Frühwirth**, Teesdorf
- Weingut **Gebeshuber**, Gumpoldskirchen
- Weingut **Herzog** und Brunnengassenheuriger, Bad Vöslau
- Weingut **Hannes Hofer**, Gumpoldskirchen
- Winzerhof **Landauer-Gisperg**, Tattendorf
- Wein und Heuriger **Pferschy-Seper**, Mödling
- Wein und Heuriger **Daniel Plos**, Sooß
- Weingut **Schaflerhof**, Traiskirchen
- Weingut **Schneider**, Tattendorf



## LEBENSRAUM WEINGARTEN

Der Wienerwald ist nicht nur eines der größten zusammenhängenden Laubwaldgebiete Mitteleuropas – an seinen östlichen Abhängen, die vom warmen, pannonischen Klima geprägt sind, findet man auch herausragende Weinbaulagen. Von Klosterneuburg, über den Nußberg in Wien bis hin nach Bad Vöslau erstreckt sich diese außergewöhnliche Kulturlandschaft.

### **Vielfalt durch umsichtige Bewirtschaftung**

Im Vergleich zu anderen großen Weinbaugebieten sind die Weingärten in der Region des Biosphärenpark Wienerwald relativ kleinflächig angelegt. Dazwischen bereichert eine Vielzahl von Strukturen wie Böschungen, Raine, Hecken und Feldgehölze, Asthaufen, vielfältige Brachen, Obstbäume, Lesesteinriegel und Trockensteinmauern das Landschaftsbild. Dieses Mosaik aus Landschaftselementen dient verschiedensten seltenen Tier- und Pflanzenarten als Lebensraum.

Voraussetzung dafür, dass sich Tiere wie die Schlingnatter, das Wiener Nachtpfauenauge oder die Italienische Schönschrecke im Weingarten wohlfühlen, ist die naturnahe Bewirtschaftung und Pflege dieser Flächen, etwa ohne den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden. Nur wenn, zum Beispiel, auf das Ausbringen diverser chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel verzichtet wird, findet die Smaragdeidechse genügend Insekten als Nahrung vor.

Mit dem Kauf nachhaltig erzeugter Weine können die KonsumentInnen somit nicht nur erlesene Weine aus der Region genießen, sondern auch genussvoll zur Erhaltung der Weingärten und deren Artenvielfalt beitragen.



## PATENSCHAFTEN

Mit der Verleihung der Patenschaften im Rahmen der Weinprägung möchten wir den Fokus auf die faszinierende Artenvielfalt der Weinbaulandschaft lenken. Von einer nachhaltigen Bewirtschaftung der Weingärten und der Pflege wertvoller Landschaftselemente, wie Gebüsch, freistehenden Bäumen und Trockensteinmauern, profitieren zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.

So bilden etwa die **Bibernell-Rose** (10), der **Kreuzdorn** (11) und die **Steinweichsel** (12) gemeinsam mit anderen heimischen Gehölzarten naturnahe Gebüsch. Diese wiederum werden zum Beispiel von der **Zippammer** (3) und der **Nachtigall** (2) als Teil des Lebensraumes benötigt. Auch die **Steppen-Sattelschrecke** (6) nutzt solche Gebüsch als Singwarte und Rückzugsort.

Freistehende Einzelbäume, wie etwa die **Flaumeiche** (17), werden beispielsweise von Spechten wie dem **Blutspecht** (4) und dem **Wendehals** (1) besucht, die in Astausbrüchen ihre Bruthöhlen anlegen. Haufen aus Laub und Totholz werden gerne vom **Braunbrustigel** (20) als Winterquartier angenommen. Die wärmeliebende **Schlingnatter** (18) ist auf von Bewuchs freigehaltenen Trockensteinmauern zu finden.

Am Rand von Weingärten findet man die **Wegdistel** (15) und die Brennnessel. Auf diese ist der **Admiral** (7) spezialisiert, da er auf den Brennnesselblättern seine Eier ablegt, die seinen Raupen nach dem Schlüpfen als Nahrung dienen.

**Steppen-Flockenblume** (19), **Wegwarte** (13), **Berg-Aster** (16) und **Gelbe Skabiose** (14) kommen als Farbtupfer im Trockenrasen vor.

**Hummeln** (9) und **Furchenbienen** (8) sind auf ein gutes Angebot an Blütenpflanzen, wie etwa dem **Blutroten Storchschnabel** (5), angewiesen und profitieren besonders vom Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel.



# ADRESSEN

**1 Weingut Fred Loimer**

3550 Langenlois  
Haindorfer Vögerlweg 23  
[www.loimer.at](http://www.loimer.at)

**2 Weingut Hauerhof 99**

3420 Kritzendorf  
Hauptstraße 99  
[www.hauerhof.at](http://www.hauerhof.at)

**3 HBLAuBA für Wein-  
und Obstbau**

3400 Klosterneuburg  
Wiener Straße 74  
[www.weinobstklosterneuburg.at](http://www.weinobstklosterneuburg.at)

**4 Stift Klosterneuburg**

3400 Klosterneuburg  
Stiftsplatz 1  
[www.stift-klosterneuburg.at](http://www.stift-klosterneuburg.at)

**5 Weingut Walter Wien**

1210 Wien  
Untere Jungenberggasse 7  
[www.weingut-walter-wien.at](http://www.weingut-walter-wien.at)

**6 Weingut Wieninger**

1210 Wien  
Stammersdorfer Straße 31  
[www.wieninger.at](http://www.wieninger.at)

**7 Weingut Cobenzl Wien**

1190 Wien  
Am Cobenzl 96  
[www.weingutcobenzl.at](http://www.weingutcobenzl.at)

**8 Weingut  
Feuerwehr-Wagner**

1190 Wien  
Grinzinger Straße 53  
[www.feuerwehrwagner.at](http://www.feuerwehrwagner.at)

**9 Weingut Hajszan  
Neumann**

1190 Wien  
Grinzinger Straße 86  
[www.hajszanneumann.com](http://www.hajszanneumann.com)

**10 Weingärtnerei Uhler**

1190 Wien  
Oberer Reisenbergweg  
[www.weinuhler.at](http://www.weinuhler.at)

**11 Weinbau Barbach**

2380 Perchtoldsdorf  
Rudolfgasse 8  
[www.weinbau-barbach.at](http://www.weinbau-barbach.at)

**12 Weinbau Drexler-Leeb**

2380 Perchtoldsdorf  
Hochstraße 65  
[www.drexler-leeb.at](http://www.drexler-leeb.at)

**13 Weinbau Zechmeister**

2380 Perchtoldsdorf  
Hochstraße 64  
[www.weinbau-zechmeister.at](http://www.weinbau-zechmeister.at)

**14 Weinbau Gasslwasinger**

2372 Gießhübl  
Hauptstraße 112  
[www.gasslwasinger.at](http://www.gasslwasinger.at)

**15 Wein & Heuriger  
Pfersch-Seper**

2340 Mödling  
Friedrich Schiller-Straße 6  
[www.pferschy-seper.at](http://www.pferschy-seper.at)

**16 Weingut Gebeshuber**

2352 Gumpoldskirchen  
Jubiläumsstraße 43  
[www.weingut-gebeshuber.at](http://www.weingut-gebeshuber.at)

**17 Weingut Hannes Hofer**

2352 Gumpoldskirchen  
Neustiftgasse 4  
[www.weingut-hofer.at](http://www.weingut-hofer.at)

**18 Weingut Schaflerhof**

2514 Traiskirchen  
Wiener Straße 9–11  
[www.schaflerhof.at](http://www.schaflerhof.at)

**19 Weingut & Buschen-  
schank & Heuriger  
Fischer-Kügerl**

2500 Baden  
Prinz Solms-Straße 16  
[www.fischer-kuegerl.at](http://www.fischer-kuegerl.at)

**20 Bioweingut Bernhard Plos**

2504 Sooß  
Weinbergstraße 7  
[www.plosweinbergstrasse.at](http://www.plosweinbergstrasse.at)

**21 Weingut & Heuriger  
Daniel Plos**

2504 Sooß  
Hauptstraße 24  
[www.weingutplos.at](http://www.weingutplos.at)

**22 Weingut & Brunnwassen-  
heuriger Herzog**

2540 Bad Vöslau  
Brunngasse 43  
[www.weingut-herzog.at](http://www.weingut-herzog.at)

**23 Weingut Familie Auer**

2523 Tattendorf  
Pottendorfer Straße 14  
[www.weingutauer.at](http://www.weingutauer.at)

**24 Winzerhof  
Landauer-Gisperg**

2523 Tattendorf  
Badner Straße 32  
[www.winzerhof.eu](http://www.winzerhof.eu)

**25 Weingut Schneider**

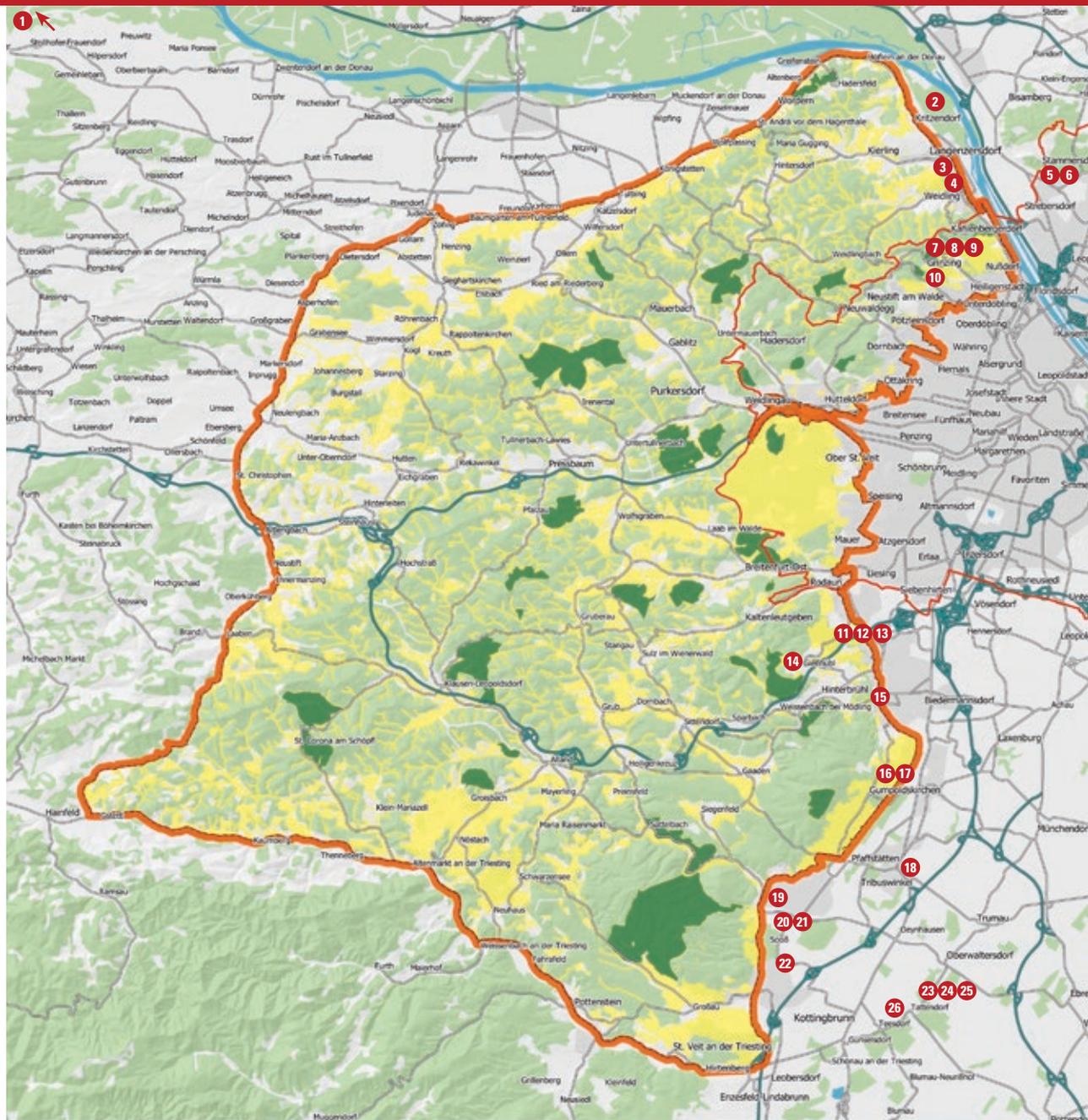
2523 Tattendorf  
Badner Straße 3  
[www.weingut-schneider.co.at](http://www.weingut-schneider.co.at)

**26 Heurigenweingut  
Frühwirth**

2524 Teesdorf  
Wiener Neustädter Straße 75  
[www.fruehwirth.bio](http://www.fruehwirth.bio)



# ÜBERSICHTSKARTE



Es wird keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit der angebotenen Informationen übernommen. © BPWW 2019



— Biosphärenpark Grenze  
 ■ Kernzone  
 ■ Pflegezone  
 ■ Wald  
 Datengrundlage: Basiskarte © BEV 2018

## IMPRESSUM:

Wir danken allen PartnerInnen für die Zusammenarbeit beim Weinwettbewerb 2019: Klosterbauer, Weingut Esterházy und den Jurymitgliedern.

**Herausgeber:** BPWW Management GmbH, 3013 Tullnerbach

**BildautorInnen:** Titelbild: Pixabay; Portraits: PID Votava, Weinfranz, BPWW/N.Novak; Patenschaften: Bibernell-Rose: WikimediaCommons/Svdmolen (CC BY 2.5), Schlingnatter: J.Hill, Admiral: WikimediaCommons (CC BY-SA 3.0), Berg-Aster: WikimediaCommons/S.Lefnaer (CC BY-SA 3.0), Zippammer: WikimediaCommons/J. Svetlík (CC BY-SA 2.0), Blutroter Storchschnabel: WikimediaCommons/I. Ledijs (CC BY-SA 3.0), Steppen-Sattelschrecke: Wikimedia Commons/Weitbrecht (CC BY-SA 3.0), Steppen-Flockenblume: WikimediaCommons/S.Lefnaer (CC BY-SA 4.0), Blutspecht: WikimediaCommons/R. Knight (CC BY 2.0), Wendehals: WikimediaCommons/Pepe Reigada, Hummel: Pixabay, Wegdistel: WikimediaCommons/Syp, Furchenbienen: WikimediaCommons/linsepatron (CC BY 2.0), Gelbe Skabiose: WikimediaCommons/J. Opiola (CC BY 2.0), Kreuzdorn: WikimediaCommons/M. Lavin (CC BY-SA 2.0), Nachtigall: WikimediaCommons/J. Dietrich (CC BY-SA 3.0), Flaumeiche: WikimediaCommons/F. Xaver (CC BY-SA 3.0), Braunbrustigel: WikimediaCommons/L. Karlsson (CC BY-SA 2.5), Steinweichel: WikimediaCommons/Rasbak (CC BY-SA 3.0), Wegwarte: WikimediaCommons/Uoae1 (CC BY-SA 4.0); Landschaftsaufnahmen: BPWW/M.Graf; Betriebe: Herzog: Familie Herzog, Hauerhof 99: Familie Rohringer-Zycha, Schaflerhof: BPWW./B.Wolff, Drexler-Leeb: B. Wolff, Hannes Hofer: Weingut Hannes Hofer, Pferschy-Seper: BPWW./N.Novak

**Layout:** Breiner&Breiner Werbegrafik & Design, Maria Theresia

**Druck:** Druckerei Janetschek GmbH, Wien

Für die Inhalte der genannten Websites übernimmt der Herausgeber keine Verantwortung.



Gedruckt nach der Richtlinie  
„Druckerzeugnisse“ des  
Österreichischen Umweltzeichens.  
Druckerei Janetschek GmbH UW-Nr. 637



## Biosphärenpark Wienerwald

### Management GmbH

Norbertinumstraße 9 | A-3013 Tullnerbach

T +43 2233/541 87 | F +43 2233/541 87-50

office@bpww.at | www.bpww.at



Eine Initiative der Länder  
Niederösterreich und Wien

