



Was treibt jemanden zum Weinbau, wenn nicht die Leidenschaft? Weinmachen, anfangs reines Hobby, wurde mittlerweile zum Hauptberuf.

## Einige Daten:

Wir begannen 2003 als Hobby mit 0,5ha Weinbau, das ist Vergangenheit. Mittlerweile bewirtschaften wir 7 ha- Spaß macht es immer noch! Vom Jahr 2016 bis 2019 befand sich der Betrieb in Umstellung zum BIO Betrieb; mit dem Jahrgang 2019 ist die 3 jährige Umstellzeit der meisten Weingärten nun vorbei und die daraus gekelterten Weine sind auch am Etikett mit dem BIO – Zertifikat versehen.

## Lagen

Die Weingärten befinden sich alle in Stammersdorf an den Hängen des Bisamberges. Das sich in den Weinen widerspiegelnde Terroir wird aus leichten bis mittelschweren, eher sandigen Lössböden gebildet.

Flache Lagen	Gernen	Wiener Gemischter Satz DAC Chardonnay Weißer Burgunder Merlot, Cabernet Sauvignon
	Breiten	Grüner Veltliner Zweigelt
	Gabrissen Kirchberg	Wiener Gemischter Satz DAC Grauer Burgunder Riesling
	Hochfeld	Zweigelt Riesling
	Kreften	Zweigelt Pinot Noir
	Gritschen	Zweigelt
	Lagen mit Gefälle	Wiestalen
Tachlern		Wiener Gemischter Satz DAC St. Laurent
Jungenberg		Wiener Gemischter Satz DAC Riesling Grüner Veltliner Chardonnay
Falkenberg		Roter Traminer Grüner Veltliner Zweigelt

# Weine

## Linie Bisamberg

Die Linie Bisamberg steht für mittelstrukturierte, fruchtbetonte und rebsortentypische Weine; um das Klima und die Böden des Bisamberges gut wider zu spiegeln werden die Weine im Stahltank ausgebaut, und auf Holzeinsatz verzichtet; nur der Rotwein wird zum Zweck der Malolaktik im gebrauchten Holz gelagert.

- **Grüner Veltliner**
- **Chardonnay**
- **Wiener Gemischter Satz - DAC**
- **Riesling**
- **Rosé (60% Zweigelt, 30% St. Laurent, 10% Blauer Burgunder)**
- **Zweigelt** „Die letzten Tropfen der Menschheit“

## Lagen- und Reserveweine

Die Lagen- und Reserveweine werden nicht jedes Jahr gekeltert, nur wenn der Jahrgang dem Anspruch der Weine Genüge verschafft, finden sie den Weg in die Flasche; bis zum Abfüllen wird der feine Rebensaft ungeschwefelt auf der Feinhefe gelagert.

- **Chardonnay Reserve**  
direkt im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens ein Jahr im Holzfass
- **Grüner Veltliner „Breiten“**  
direkt im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens zwei Jahre im Holzfass
- **Grauer Burgunder**  
direkt im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens zwei Jahre im Holzfass
- **Cuvée Bisamberg**  
ca. zwei Drittel Chardonnay und ein Drittel Weißer Burgunder  
direkt im 500 Liter Allier- Holzfass vergoren, mindestens zwei Jahre im Holzfass
- **Riesling Jungenberg**  
drei Jahre im Stahltank auf der Hefe gelagert, kein Holzeinsatz  
der Riesling Jungenberg Steinfass wird direkt im Granitfass spontan vergoren.
- **ZW Reserve**  
wurde offen im Bottich vergoren, anschließend zwei Jahre im Holzfass gelagert

## Schaumwein

- **Winzersekt Rosé, Extra Brut, 2016, (Zweigelt, Pinot Noir)**  
Flaschengärung, anschließend drei Jahre Hefelagerung

## Süßweine

- **Beerenauflese Cuvée Weiß**
- **Beerenauflese Blauer Burgunder**