



EINE BUNTE SCHAR FLEISSIGER HELFER

Der Traktor mit den Kisten für die Trauben kommt nur bis zum Fuß der Ried Klaus. Danach ist es viel zu steil für Maschinen, und die ganze Arbeit passiert von Hand – wie hier auf dem Bild von Bianca, Veronika, Jan, Andreas und Shannon, die aus Südafrika anreiste (v.l.).

GANZ SCHÖN STEIL

Sie sind wunderschön anzuschauen, prägen entscheidend die Qualität der Weine, sind aber nur mit enormem Einsatz per Hand zu bewirtschaften:

Die steinernen Weinterrassen der Wachau. Wolfgang Maria Gran hat sich die Lese in der bis zu 99 Grad steilen Ried Klaus des Weinguts Jamek genauer angeschaut und kam aus dem Staunen nicht heraus.

Fotos: Johannes Kernmayer





In der Ried Klaus wachsen feingliedrige Rieslinge, intensiv duftend nach saftiger Marille und frischer Minze mit klarem Terroir-Bouquet. Im Bild: Riesling Smaragd vom Weingut Jamek.

Es scheint, als würden sie vorsichtig ihre Fühler ausstrecken, um zu ertasten, wen sie als erstes wachkitzeln sollen. Die noch milden Sonnenstrahlen, die einen prächtigen Herbsttag ankündigen, werden hier in der Ried Klaus schnell fündig. Es sind die Rebstöcke in exponierter Hanglage, denen es schon warm ums Blatt und hell um die Traube wird, wenn unten im Tal noch die Schatten wie dunkle Decken über den Weingärten liegen.

Da lacht auch Dr. Herwig Jamek das Herz, dem Inhaber des gleichnamigen Weinguts in Joching. Denn die Lese in den 180 Terrassen der Ried Klaus, die ohne Maschinen ausschließlich händisch erfolgen kann, ist schon in der Vorbereitung absolute Präzisionsarbeit. Noch ehe der erste des 16-köpfigen Teams an diesem Tag den Vorwärtsgang in die Weingärten einlegt, liegen schon Wetterberichts-Studien sowie zahlreiche Zucker- und Säuremessungen bei den Trauben im Rückspiegel. Es ist mehr ein konstantes Lauern als ein exaktes Planen, das dem Erwischen des optimalen Lesezeitpunktes vorangeht.

Bunte Vielfalt von Erntehelfern

Eine illustre Schar macht sich an diesem Prachttag an die schweißtreibende Arbeit. Von der 16-jährigen Praktikantin Anna Höllmüller, Schülerin der Weinbauschule Krems, bis zu zwei ehemaligen Mitarbeiterinnen des gutseigenen Restaurants. Wer einmal im Weingarten war, will immer wieder dorthin, und die beiden Damen haben schon in ihrer aktiven Berufszeit jahrelang auch bei Lese und Grünpflege geholfen: »Das ist bei uns üblich. Alle werden bei der Einstellung gefragt, ob sie im Bedarfsfall auch im Weingarten mithelfen. Bei 25 Hektar brauchst du jede Hand, und für die Angestellten hat das den Vorteil, dass wir sie auch in der ruhigeren Zeit voll weiterbeschäftigen können«, erklärt Herwig Jamek.

Auch zwei junge Südafrikaner, die in ihrer Heimat gerade das Weinbau-Studium abgeschlossen haben, packen an diesem Tag mit an. Diese Praktikanten aus anderen Ländern liegen Jamek sehr am Herzen: »Es geht bunt zu bei uns, und bunt will ich es haben. Außerdem lernt man von allen Praktikanten etwas, weil die mit einer anderen Perspektive zu uns kommen und auch andere Fragen stellen.«

»Sein oder nicht sein« gilt sogar für Trauben

Hier oben auf den Terrassen, während der Ernte, ist nur Raum für knappe Fragen in den Lese-Teams, denen immer erfahrene Weingarten-Routiniers vorstehen.

»Nehmen oder wegwerfen?« ist dabei die am häufigsten gestellte, wenn eine Beere nicht idealtypisch grün aussieht. Da ist die richtige Antwort entscheidend, denn es kann sich um eine vom Botrytis-Pilz ausgelöste Edelfäule handeln, die die Traubenbeere wertvoll macht. Es könnte aber ebenso die Spätfolge des Besuchs der Essigfliege sein, und dann darf diese Traube auf keinen Fall in den Korb. Schlampigkeit wäre fatal. Bei diesem hohen Qualitätsanspruch geht es immer um penible, konzentrierte Arbeit, auch wenn allmählich die körperliche Anstrengung zu spüren ist und sich so mancher Muskel bemerkbar macht.

15 (!) Kilometer Wegstrecke pro Lesetag

Zwei bis drei kräftige Burschen sind auf den Terrassen für die anstrengendste Arbeit eingeteilt, nämlich auf den 200 Höhenmetern beständig die prall gefüllten Traubenkörbe wegzutragen und zu entleeren. Einer von ihnen, Georg Springinsfeld, hat diese Arbeit aus Interesse einmal mit einem Kilometerzähler erledigt und kam auf einen Schnitt von 15 Kilo-

Auch Chefin Dr. Julia Jamek packt mit an, wenn in der Ried Klaus die Lese ansteht. Sie arbeitet als Ärztin, hat den Weinbau aber quasi in den Genen. Regelmäßiger Helfer bei der »steilen Lese« ist auch Andreas Lutzmann, der normalerweise als Sommelier in einem Tiroler Hotel arbeitet.



Die jahrhundertealten Steintreppen in der Ried Klaus verbinden die Terrassen miteinander. Mit der spitzen Weingartenschere passiert dann die Feinarbeit der Auslese bei den Rieslingtrauben.

»DAS KUNSTVOLLE BEI DIESER ART DER LESE IST, AM ENDE DER ERNTE KEINE TRAUBE VERGESSEN ZU HABEN.«

DR. HERWIG JAMEK, WEINGUT JAMEK, JOCHING

metern pro Terrassen-Arbeitstag. Und das im beständigen Auf und Ab. Fußballer mit dieser Laufleistung spielen in der Champions League – aber ohne Steigung, sondern auf ebenem Rasen.

Der sportliche Vergleich ist durchaus angebracht. Denn so wie im Fußball setzt auch Herwig Jamek seine Träger nach dem Rotationsprinzip ein: »Sonst kriegen sie mir zu lange Arme«, scherzt er.

Durchschnittliche Hangneigung von 44 Grad

Aber egal ob Leser oder Läufer – die Pause um 9.30 Uhr können sie alle gut brauchen. Bei leicht gezuckertem Schwarztee mit Zitrone, der bei den Jameks seit 60 Jahren auf dieselbe Art zubereitet wird, und einem belegten Wachauer Laberl wird Kraft getankt, ehe es bis Mittag unter der inzwischen schon sehr kräftigen Spätherbst-Sonne weitergeht: »Eine gewisse körperliche Fitness muss man schon mitbringen«, schmunzelt Herwig Jamek, »aber man muss ja nicht rauflaufen, sondern kann sich im kleinen Gang hochkämpfen.«

Als dann am Ende des Arbeitstages um 16.30 Uhr die Traubenkisten voll sind, sind die Akkus der fleißigen Helferlein trotzdem leer. Denn selbst im leichten Gang bleibt das eine schwere Arbeit. Zumal sie bei einer durchschnittlichen Hangneigung von 44 Grad erledigt werden muss und die steilste Stelle in der Ried Klaus 99 Grad Neigung aufweist. Da empfiehlt es sich schon, ein Auge nicht nur auf die Trauben, sondern auch auf die Standfläche zu haben.

Dieser herrliche Panoramablick auf die Donau und die sanften Wölbungen auf der anderen Uferseite entschädigt die fleißigen Helfer immer wieder für die schweißtreibende Arbeit im Weingarten.



»ES IST NACH ALL DEN MÜHEN EINE HERRLICHE SACHE, WENN EINEM DIE SCHÖNE, HELLE FRUCHT AUS DEM WEINGLAS ENTGEGENSPRINGT.«

DR. HERWIG JAMEK, WEINGUT JAMEK, JOCHING

Individueller Charakter in steilen Lagen

Warum man sich diese Arbeit überhaupt antut, erklärt Herwig Jamek ganz einfach: »Oben wachsen die besseren Trauben.« Das liegt einerseits an der exponierten Lage, die mehr Sonne bringt, andererseits daran, dass es speziell der Riesling karg mag: »Der fühlt sich wohl, wenn er ordentlich gefordert ist.« Genau das ist auf den steilen, steinernen Terrassen garantiert, weil sich die Rebstöcke bei der relativ schmalen Humusschicht um ihr Wasser ziemlich bemühen müssen. Dafür nehmen sie viele Mineralstoffe vom felsigen Untergrund auf, die den Weinen Individualität und unverwechselbaren Charakter verleihen.

Das hat Ende der 50er-Jahre des vergangenen Jahrhunderts schon Josef Jamek, der Großvater der derzeitigen Chefin und Ehefrau von Herwig Jamek, Dr. Julia Jamek, erkannt. Er begann damit, Wein nach seiner Lage zu benennen und taufte den ersten »Höhen-Riesling« schlicht »Ried Klaus«.

Wie in so vielem war Josef Jamek ein Pionier. Die Bewirtschaftung der Höhenlagen wurde genauso zum Wachauer Markenmerkmal wie die Lagen-Benennung der Weine. So erinnerte sich der legendäre Sommelier Adi Schmid 2017 in einem »profil«-Interview: »Der Riesling Ried Klaus vom Jamek war seinerzeit der erste Feger auf dem österreichischen Weinmarkt.« Ein Wein, der rasch die deutsche Spitzengastronomie erobern sollte. Und dann im Verbund mit immer mehr Topweinen der Region als Botschafter der Wachau den Rest der Welt.

Foto: Gregor Semrad



Mehr als 40 % der Wachauer Rebflächen befinden sich in Terrassenweingärten, die von rund 2,5 bis 3 Millionen Quadratmeter Trockensteinmauern getragen werden. Anders wäre es in vielen Wachauer Lagen nicht möglich Wein anzubauen: zu steil und damit unerreichbar für Mensch oder Maschine. Im Bild der Burgweingarten Dürnstein. Von hier stammt der »Dürnsteiner Burg Riesling« des Spitzer Top-Winzers FJ Gritsch (siehe auch S. 77).



STEINERNE LEBENS LINIEN

Die Terrassenmauern der Weingärten in der Wachau sind so viel mehr als nur Blickfang und Fotomotiv. Sie spiegeln Fleiß und Ausdauer der Winzer wider und sind zugleich Heimat seltener Pflanzen und Tiere.

Die Terrassenweingärten machen 43 Prozent der gesamten Rebflächen in der Wachau aus. Sie wären undenkbar ohne die knapp drei Millionen Quadratmeter Trockensteinmauern, die sich wie Lebenslinien durch die bis zu 99 Grad steilen Hänge ziehen. Als prägendes Landschaftselement des UNESCO-Welterbes sind sie zudem Sinnbild für die mühsame Art des Weinanbaus in diesem wunderschönen Donautal – und sie beherbergen hunderte verschiedene Pflanzen und zahlreiche, teils seltene Tierarten.

Der Mauerbau ist eine Kunst, die über die Jahrhunderte von Generation zu Generation weitergegeben wurde und seit Kurzem auch in Kursen gelehrt wird. Eine Kunst, die nach missglückten Modernisierungsversuchen letztlich immer die gleiche geblieben ist. Sie erscheint wie eine Sisyphusarbeit, weil Pflege und Erneuerung der lediglich übereinander geschichteten Steine nie aufhören. Aber es ist eine Arbeit, die sich für Menschen, Tiere und Pflanzen lohnt. Und nicht zuletzt für die Qualität der Weine.

ZAHLENSPIELE * Mit ihren 2,5 bis 3 Millionen Quadratmetern würden die Steine der Wachauer Terrassenmauern aneinandergereiht vom Neusiedlersee bis zum Bodensee reichen. * Welche Mengen an Steinen verbaut sind, lässt sich erahnen, wenn man weiß, dass für eine 70 Zentimeter breite und eineinhalb Meter hohe Mauer pro Kubikmeter eine Tonne Material benötigt wird. * 515 Hektar Anbaufläche entfallen in der Wachau auf die Bergzonen 3 und 4, das bedeutet eine Hangneigung von 27 bis über 40 Prozent.

DIE MAUERN ALS KLIMAZONE

Vorrangig dienen die Terrassenmauern dem Weinbau, um Boden, Wasser und Nährstoffe zu regulieren und um vor Erosion zu schützen. Durch ihre Bauweise und die Wasserdurchlässigkeit entsteht aber auch ein spannendes Mikroklima. Während es an den Außenflächen schon einmal bis zu 70 °C heiß werden kann, was

vor allem für die wechselwarmen Tiere paradiesisch ist, bleibt es nur 20 Zentimeter weiter im Inneren konstant feucht, bei Temperaturen, die 25 °C nicht übersteigen. Damit fühlen sich auch interessante Schneckenarten wie der Steinpicker oder die Schließmundschnecke in diesem »Naturhotel« pudelwohl.

Heile Welt für Pflanzen

Ungemein artenreich ist die Flora in den Terrassenmauern. 550 verschiedene Pflanzenarten siedeln hier – vom Ackerstiefmütterchen über den Feldthymian bis zum »Wachauer Edelweiß«, dem Steinkraut, das im April in voller Blüte steht und die Felsmauern wie mit gelben Lampions ziert. Aber nicht alle Pflanzen sind erwünscht, denn manche arbeiten im Steinwerk als regelrechte Zerstörer. Die Gemeine Waldrebe, die Robinie und vor allem der Götterbaum können die Mauern mit ihren dicken Wurzeln sprengen. Deshalb müssen diese Gewächse schon in einem frühen Wachstumsstadium mitsamt den Wurzeln entfernt werden.

Symbol für den Artenreichtum in den Steinterrassen und die Qualität der besten Wachauer Weine: Die prächtige Smaragd-Eidechse ist Namensgeber für die gleichnamige Weinkategorie.

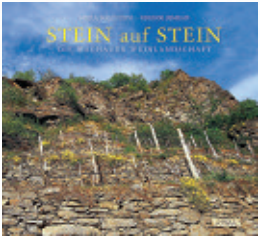


Foto: www.extremfotos.com

LEBENSRAUM FÜR TIERE. In den Trockensteinmauern mit ihren Spalten und Hohlräumen, ihren Sonnenplätzen und Schattenecken tummeln sich etwa doppelt so viele Tierarten wie in den Weingärten selbst – an die 50 hat man bisher gezählt. Das reicht von seltenen Spinnenarten, wie der Baldachin- oder der Finsterspinne, über die Gottesanbeterin bis zum »Wappentier« des edelsten Wachauer Weines, der Smaragdeidechse.

»DIE STEINE MUSST DU NEHMEN
WENN DU SIE KRIEGST,
NICHT WENN DU SIE BRAUCHST..«

WEINHAUER HERMANN BÖHMER AUS DÜRNSTEIN



Das Zitat stammt aus dem Buch »Stein auf Stein – die Wachauer Weinlandschaft« von Mella Waldstein und Gregor Semrad, Verlag Bibliothek der Provinz, € 29,-, ISBN: 978-3-85252-524-2

Aufwendige Handwerkskunst: Zu sehen ist immer nur ein Teil, denn bei einer 3 m hohen Trockensteinmauer muss das Fundament 75 cm Tiefe haben, weil im untersten Drittel der Druck am höchsten ist. Nach oben kann sich die Mauer verschmälern. Dahinter verbergen sich weitere Reihen an Steinen, die die Mauer stützen und stabilisieren.



Foto: Gregor Semrad

Die Terrassen sind die einzige Möglichkeit, wertvolle Anbaufläche zu gewinnen und die Steillagen mit bis zu 99 Prozent Gefälle nutzbar zu machen. Außerdem haben die Mauern den Vorteil, dass sie Wärme und Wasser speichern und sich positiv auf das Kleinklima im Weingarten auswirken.



Foto: www.extremfotos.com

STEIN IST NICHT GLEICH STEIN

Eine fachgerecht errichtete Wachauer Terrassenmauer setzt sich aus sechs Gesteinstypen zusammen:

- Die Fundamentsteine, auf denen das gesamte Gewicht ruht. Sie müssen entsprechend groß und flach sein;
- die Bausteine oder Läufer brauchen mindestens eine plane Seite;
- die Füllsteine benötigt man für die Hohlräume im Inneren;
- die Binder sind sehr lange Steine, die für die Verbindung zur Hinterfütterung und ins Erdreich sorgen;
- die Decksteine als flache Platten für die Mauerkrone;
- die Hintermauerungssteine, die dem Kraftverbund und der Entwässerung dienen.

Grundsätzlich bestehen Trockensteinmauern nur aus aufeinandergeschichteten Steinen ohne Verbindungsmaterial. In der Wachau sind das in erster Linie Paragneise, Marmor und Gföhler Gneis. Kleinere Steine füllen die Lücken zwischen größeren aus und stabilisieren das Ganze. Auf die richtige Mischung kommt es an. Dadurch bleibt alles elastisch, und dank der Hohlräume und Fugen kann diese Naturmauer Frost, Wasser und Druck viel besser und länger widerstehen als eine Betonmauer.

WACHAUER MAUERKUNDE:

Wenn ein Stein ein *Gsicht* hat, ist er ein besonders schönes Exemplar und für den Einsatz an der vorderen, sichtbaren Front geeignet. Ist eine Mauer *wampert*, ist bei der Renovierung Eile geboten, denn diese gefährlichen Ausbuchtungen kündigen meist das bevorstehende Ausbrechen an. Deshalb ist das beständige *Auszwicken* so wichtig, welche das Verkeilen der Stoß- und Lagerfugen beschreibt.

Dr. Viktor Siegl zählt zu den renommiertesten Weinautoren im deutschsprachigen Raum und schreibt unter anderem regelmäßig für die Fachzeitschrift VINARIA.



JAHRGANG 2021

EINIGE KAPRIOLEN,
WUNDERBARES
FINALE

Das Beste gleich vorweg: Weinliebhaber dürfen sich über einen tollen Wachauer Jahrgang 2021 freuen.

Der Frühling kam in diesem Jahr sehr zaghaft, der Juli entpuppte sich als schöner Sommermonat ohne markante Hitzewellen. Für Niederschläge sorgten regionale Gewitter, von denen eines am 26. Juli die östliche Wachau heimsuchte und in den Weinbauorten Rossatz und Rührsdorf nach 2020 erneut massive Hagelschäden verursachte; Ausläufer erreichten in abgemildeter Form auch die Weingärten von Loiben und Dürnstein.

Dies hatte leider wieder dramatische Mengeneinbußen in Rossatz und Rührsdorf sowie leichte Verluste, speziell beim Riesling in Loiben und Dürnstein, zur Folge. Im Spitzer Raum machten sich die Hagelschäden des Vorjahrs bemerkbar, sodass der Ertrag um rund ein Drittel hinter den anderen Abschnitten der Wachau zurückblieb.

Der August war dann ungewöhnlich niederschlagsreich und verlangsamte die Vegetation deutlich. Pünktlich mit 1. September schlug die Großwetterlage um und bescherte einen prachtvollen Herbst. Auch die für die Ausbildung der fruchtigen Aromen so wichtigen kühlen Herbstnächte setzten ab etwa Mitte September ein. Schädlingsbefall oder Botrytisbildung hatten unter diesen idealen Bedingungen keine Chance, und so konnte zum gewählten Erntetermin Traubengut in perfektem Gesundheitszustand eingebracht werden.

Signifikant sind für alle Teilbereiche über die hohe Traubenreife hinaus auch die auffallend hohen Säurewerte, die gemeinsam mit der kristallklaren Fruchtausprägung für ungemein elegante wie rassige Kreszenzen sorgen. Speziell die den Urgesteinslagen eigene, mineralisch anmutende Textur wird dieses Jahr wieder schmeckbar sein. Und diese luxuriösen Voraussetzungen treffen auf Grüne Veltliner und Rieslinge sowie die beliebten Komplementärsorten in Gestalt von Muskateller, Neuburger, Weißburgunder & Co. diesmal in gleicher Weise zu. Das für die jeweilige Rebsorten spezifische Aromenprofil ist entsprechend deutlich ausgeprägt.

Abgesehen von den lagenbedingten und mikroklimatischen Unterschieden, die auch 2021 eine naturgemäß zunehmende Zuckerreife vom Spitzer Graben über Spitz, Wösendorf, Weißenkirchen und Dürnstein bis zur Loibener Scheibe bewirkten, haben alle Wachauer Weinbaufluren in ähnlicher Weise von diesen idealen Ausgangsbedingungen profitiert.



Foto: extremfotos.com

WEINE AUS 12 STEILEN LAGEN

Sie sind unwegsam und steil, teilweise sogar schwindelerregend. Die mühevollen Handarbeiten in den Trockensteinterrassen, die UNESCO-Welterbe sind, ist um ein Vielfaches höher als in der Ebene. Aber der Aufwand lohnt. Die Weine spiegeln ihren ganz eigenen Herkunfts-Charakter wider, gemeinsam haben sie die puristische Art, und sie sind enorm lagerfähig. Bei der Hangneigung wird übrigens zwischen maximal (der steilste Bereich der Riede) und dem Durchschnitt der gesamten Fläche unterschieden.

Text: Petra Bader

SINGERRIEDEL

SPITZ – maximale Neigung 110 %, durchschnittliche Neigung 50 %

Die eindrucksvolle Riede ist geprägt von Rebgräten mit Trockensteinmauern, die über die letzten Jahre in mühevoller, händischer Aufbauarbeit rekultiviert wurden. Der Paragneis im Boden sorgt für mineralische, rauchig-würzige Rieslinge und Veltliner.

WINZER: FJ Gritsch, Franz Hirtzberger, Domäne Wachau



1000-EIMER-BERG

SPITZ – maximale Neigung 107 %, durchschnittliche Neigung 54 %

Der rund 300 Meter hohe Felskegel ist das Wahrzeichen von Spitz und trägt seinen Namen, weil hier schon früh in der Geschichte in sehr guten Jahren 1000 Eimer Wein gekeltert werden konnten. Das alte Hohlmaß umfasst eine Menge von etwa 56 Litern.

WINZER: Martin Donabaum (Strawanzer), FJ Gritsch, Domäne Wachau, Högl, Lagler



OFFENBERG

SPITZ – maximale Neigung 78 %, durchschnittliche Neigung 43 %

Hier entstehen vollmundige, tiefgründige Weine mit viel Ausdruck. Der auf 400 Meter gelegene Offenberg bildet das Herz des Spitzer Grabens. Die Reben wurzeln tief in kargen, steinigen Böden aus Marmor mit vereinzelter Schiefer-einschlüssen.

WINZER: Johann Donabaum



SCHÖN

VISSLING – maximale Neigung 106 %, durchschnittliche Neigung 50 %

Der Hang umfasst 57 Einzelterrassen und ist mit seinen nährstoffreichen Böden wie geschaffen für den Anbau von Grüner Veltliner. Die Ried Schön ist spektakulär und macht ihrem Namen alle Ehre. Im Mittelstück befinden sich die ältesten Parzellen.

WINZER: Graben-Gritsch, Högl



BRUCK

VISSLING – maximale Neigung 98 %, durchschnittliche Neigung 37 %

Der Name Bruck steht stellvertretend für die großen Weine aus dem Spitzer Graben und im Besonderen für den Riesling. Kühle Winde aus dem Waldviertel und eine warme Brise von der Donau sorgen für hohe Gradationen und eine gleichzeitig straffe Säure.

WINZER: Graben-Gritsch, Högl, Domäne Wachau



BRANDSTATT

ELSARN AM JAUERLING – maximale Neigung 99 %, durchschnittliche Neigung 39 %

Eine Riede, zwei Gesichter. Das eine ist stark vom Riesling dominiert, karg, von Steinmauern gehalten und nur durch einen Graben von der Ried Bruck getrennt. Das andere, Richtung Talboden abfallend, ist mit seinen fruchtbaren Böden das Terroir des Veltliners.

WINZER: Tegernseerhof



ATZBERG

ST. MICHAEL – maximale Neigung 123 %, durchschnittliche Neigung 66 %

In den 1950er-Jahren wurde diese sehr schwer zu bearbeitende Lage aufgegeben. Seit 2008 und auf Bestreben des verstorbenen Weinparrers Denk wird sie wieder schrittweise rekultiviert. Der Name Atzberg deutet auf das erzthaltige Gestein der Riede hin.

WINZER: Lagler



ZWERITHALER

WEISSENKIRCHEN – maximale Neigung 122 %, durchschnittliche Neigung 45 %

Nach der Bezeichnung »zwischen zwei Tälern« wurde die kleine Riede, die bereits 1348 urkundlich erwähnt wurde, benannt. Hier wachsen teilweise bis zu 100 Jahre alte wurzelechte Rebstöcke auf Paragneis mit Einschlüssen von Amphibolit.

WINZER: Tegernseerhof



KLAUS

WEISSENKIRCHEN – maximale Neigung 99 %, durchschnittliche Neigung 44 %

Klaus ist Kult. Von hier stammen vielschichtige Rieslinge mit hoher Mineralität. Als Klaus wird ein schluchtartiger Engpass eines Tales bezeichnet. Kein Wunder, dass die steile Lage zwischen Donau und der Ried Achleiten diesen Namen trägt.

WINZER: Schmelz, Jamek, FJ Gritsch, Jäger, Stierschneider (Kartäuserhof)



ACHLEITEN

WEISSENKIRCHEN – max. Neigung 83 %, durchschnittliche Neigung 41 %

Sie ist imposant, bekannt und hat ihren legendären Ruf nicht umsonst: Aufgrund der unterschiedlichen kargen Mikro-Terroirs besitzen die Weine viele Facetten. Was sie eint ist ein fantastischer Tiefgang, viel Spannung und Länge.

WINZER: Domäne Wachau, Jamek, Zottl, Holzapfel, Lehensteiner, Rudi Pichler, Stierschneider (Kartäuserhof), Anton Schneeweiß, Jäger



DÜRNSTEINER BURG

DÜRNSTEIN – maximale und durchschnittliche Neigung 75 %

Ein Bijou – die kleine Riede liegt innerhalb der Befestigungsanlage von Dürnstein. Die extrem steilen Terrassen gleichen einer Himmelsstiege, die sich neben dem berühmten blauen Barockturm den Berg hinaufschlingt. Hierher kommt man nur auf dem Fußweg.

WINZER: FJ Gritsch



LOIBENBERG

UNTERLOIBEN – maximale Neigung 81 %, durchschnittliche Neigung 39 %

Der Loibenberg ist prägend für das Ortsbild von Loiben. Auf dem südlich ausgerichteten, vom Norden durch Wälder geschützten Hang genießen sowohl Riesling als auch Grüner Veltliner den ganzen Tag über Sonne. Der Gföhler Gneis beherrscht die Bodenstruktur.

WINZER: F.X. Pichler, Alzinger, Knoll, Domäne Wachau, Hutter (Silberbichlerhof), FJ Gritsch, Schmelz, Tegernseerhof

