NEUSIEDLERSEE
• DAC •

Einzigartiger Zweigelt.
Einzigartige Süßweine.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20

LAND
BURGENLAND

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

Jedes DAC-Gebiet in Österreich ist den Leittypizitäten seiner Region gewidmet. **NEUSIEDLERSEE DAC** kennzeichnet demnach den besonders authentischen Charakter des regionalen Zweigelt sowie seiner frucht- und edelsüßen Prädikatsweine. Von jedem der über 100 Mitgliedsbetriebe individuell mit Bedacht, Wissen und Leidenschaft vinifiziert, entstehen so archetypische Weine mit gebietsweiter Typizität – **klassisch ausgebaut oder als Reserve** – geprägt von ihrer einzigartigen Herkunft, der UNESCO Welterbe-Region Neusiedlersee.

Weine, von der einzigartigen Vielfalt ihrer Herkunft geprägt, durch die Leidenschaft ihrer Winzer*innen individuell erschaffen, mit dem Bekenntnis zu Herkunft, Handarbeit, Qualität & Typizität.

„DAC" steht für

DISTRICTUS
AUSTRIAE
CONTROLLATUS

und ist die gesetzliche Abkürzung für einen besonders gebietstypischen Qualitätswein mit geschützter Herkunft.

Feine Trauben – in einer besonderen Region.

DER ZWEIGELT ist Österreichs populärster Rotwein. Das liegt auch an der Vielseitigkeit seiner Kreuzung aus St. Laurent x Blaufränkisch. Die Bandbreite reicht dabei von feinfruchtigen, klassisch ausgebauten Weinen bis hin zu kraftvollen Kostbarkeiten aus Barriquefässern. Die besondere Gebietstypizität – **saftig und fruchttief**, dabei leicht salzig in der Würze – verdankt der Zweigelt nicht zuletzt den regionalen Besonderheiten: kleinen und mittelgroßen Salz- und Sodalacken, einem unterirdischen Mineralwassersee und dem speziellen pannonischen Mikroklima mit dem Neusiedlersee als Klimaregulator. Diese Voraussetzungen sind auch prädestiniert für weltweit **einzigartige**

und unverkennbare SÜSSWEINE. Eine der Leitsorten ist hierbei der Welschriesling, der in der Prädikatsweinkategorie zu Weltklasse heranreift. Alkohol, Restsüße und Fruchtsäure fügen sich bei den Süßweinen vom Neusiedlersee stets harmonisch zu einem vielschichtigen Mosaik zusammen und entwickeln sich über lange Zeit spannend weiter. Die **handwerkliche Kunst** jedes einzelnen Winzers verleiht der gemeinsamen Herkunft Ausdruck, mit dem Ergebnis einer vielfältigen Bandbreite einzigartiger und vielschichtiger Weine.

Mehr als 100 individuelle Winzerinnen & Winzer.
Mehr als 100 unverwechselbare Weine.

ANDAU APETLON GOLS
HALBTURN ILLMITZ MÖNCHHOF
NEUSIEDL AM SEE PODERSDORF
AM SEE ST. ANDRÄ AM ZICKSEE
TADTEN WALLERN WEIDEN AM SEE
FRAUENKIRCHEN

Nehmen Sie sich Zeit für einen Besuch unserer Mitgliedsbetriebe auf **neusiedlersee-dac.wine**

hand gemacht. wine
MIT LEIDENSCHAFT UND HERKUNFT

Ein **NEUSIEDLERSEE DAC Zweigelt** ist von einer dunklen Rubinfarbe mit leicht violettem Rand und einem fast undurchsichtigen Kern gekennzeichnet. Man riecht und schmeckt teils extrem fruchtige, rote Beeren (Brombeere, Heidelbeere), viel Kirsche, etwas Zwetschke und ein Potpourri an Wiesenkräutern. Diese Vielschichtigkeit ist nicht zuletzt auch ein Ergebnis der Kreuzung aus St. Laurent x Blaufränkisch.

Das Aromaspektrum eines **NEUSIEDLERSEE DAC Reserve Zweigelt** ähnelt dabei jenem der klassisch – im Stahltank und/oder gebrauchtem Holzfass – ausgebauten Weine, ist jedoch dunkelbeeriger und gehaltvoller. Auch die gebietstypische leicht salzige Würze ist ausgeprägter. Mitverantwortlich dafür ist die verpflichtend vorgegebene Reifezeit von mindestens 18 Monaten und der Ausbau im großen Holzfass beziehungsweise Barrique, denn: Große Weine brauchen Zeit! So entstehen sortenrein vinifizierte und entsprechend lagerfähige Rotweine mit enormer Ausdrucksstärke. Reife, jedoch stets zugängliche Tannine unterstützen die typische Saftigkeit, welche die Weine auch so genussvoll macht. Individuell gekeltert und mit persönlicher Handschrift versehen, bringen die Mitgliedsbetriebe der Region die breite Fülle und gebietstypische Charakteristik dieser Rebsorte gekonnt in Flasche und Glas.

NEUSIEDLERSEE • DAC •

NEUSIEDLERSEE • DAC • RESERVE

Den frucht- und edelsüßen Weinen ist eines gemeinsam: Die Restsüße muss natürlichen Ursprungs sein.

Ein weißer **fruchtsüßer NEUSIEDLERSEE DAC** (Spätlese oder Auslese) muss aus vollreifen weißen Trauben gekeltert werden und besonderen Anforderungen entsprechen. Mit dem Ergebnis aromatischer Weine und einem perfekt balancierten Frucht-Säurespiel am Gaumen.

Eine weiße, **edelsüße NEUSIEDLERSEE DAC Reserve** (Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese) repräsentiert die höchsten Prädikatsstufen Österreichs mit einer geschützten Herkunftsangabe. Die Lese per Hand sowie die Verwendung von überreifen oder edelfauler Beeren ist hier verpflichtend. Für die Reife sorgt ein besonderer „Edelpilz", die Botrytis cinerea, die dem Wein seine edelsüßen Noten verleiht. Sie entzieht den Trauben Wasser – so bildet sich bereits am Rebstock die Vorstufe einer süßen Rosine.

Diese Weine von Weltformat sind weit mehr als Dessertweine, sie harmonieren auch perfekt mit würzigen Eintöpfen oder asiatischen Gerichten. Die Angabe der engeren Herkunft „Seewinkel" ist für Weine dieser Weinkategorie nur erlaubt, wenn die Trauben aus den Gemeinden Apetlon, Illmitz und/oder Podersdorf stammen.

REGION

HISTORIE

1074
Erste urkundliche Erwähnung des heutigen Neusiedlersees unter der ungarischen Bezeichnung Stagnum Ferteu.

1864-1870
Letzte Austrocknung des Neusiedlersees, Nutzung als landwirtschaftliche Anbaufläche (Reis), Errichtung von Fahrwegen zwischen den Seegemeinden (u.a. von Illmitz quer über den See nach Mörbisch)

1895
Baubeginn des Einserkanals zum Zwecke der Trockenlegung des Neusiedlersees (Fertigstellung: 1909). Ständige Verschlammung und Verlandung verhindern dieses Vorhaben. Weitere geplante Kanäle, deren Namen Zweierkanal, Dreierkanal und so weiter lauten sollten werden daher nicht in die Tat umgesetzt.

1918
Einberufung einer Konferenz der „Seeinteressenten" unter Nikolaus IV. Fürst Esterházy und Gründung einer „Seeregulierungsgesellschaft" mit dem Ziel der vollständigen Trockenlegung zum Zwecke der Landwirtschaft. Das Vorhaben scheitert aufgrund des Endes der K.u.K. Monarchie bzw. des Anschlusses des Burgenlandes an Österreich.

1922
Erfolgreiche Kreuzung der beiden Sorten St. Laurent x Blaufränkisch unter dem Namen Rotburger (Wortkombination der Farbe Rot und der Herkunft Klosterneuburg; 1975 Umbenennung in Zweigelt). Heute die meistangebaute Rotweinrebsorte in Österreich mit einer besonders hohen Verbreitung im Weinbaugebiet Neusiedlersee.

1941
Größte dokumentierte Ausdehnung des Neusiedlersees. Straßennahmen wie die Seeufergasse in Apetlon zeigen noch heute, wie weit sich der See damals ins Landesinnere ausdehnen konnte.

1955
Entdeckung eines unterirdischen Mineralwassersees im Gebiet mit dem größten Mineralwasservorkommen Europas auf einer Fläche von 250 km².

1993
Gründung des Nationalparks Neusiedlersee-Seewinkel und Zusammenschluss mit dem Nationalpark Fertő-Hanság (Ungarn) zum ersten grenzüberschreitenden Nationalpark Österreichs.

2001
Das Gebiet rund um den Neusiedlersee wird als Landschaft „von außergewöhnlichem und universellem Wert" zur UNESCO-Welterbe-Region erklärt.

2012
NEUSIEDLERSEE DAC kennzeichnet ab jetzt – gesetzlich verankert – die besondere Gebietstypizität der regionalen und österreichweiten Nr. 1 Rotweinsorte: Zweigelt

2020
NEUSIEDLERSEE DAC-Status fortan auch für die weißen, fruchtsüßen Weine (Spätlesen und Auslesen) sowie weißen, edelsüßen Prädikatsweine (Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen) der Region Neusiedlersee.

VON DER SONNENSEITE ÖSTERREICHS

DAS WEINBAUGEBIET NEUSIEDLERSEE

Der Neusiedlersee (ungar. Fertő-tó) ist einer der größten Steppenseen Europas, dessen Einfluss den nördlichen Teil des Burgenlandes seit jeher prägt. Das Weinbaugebiet spannt sich dabei von den Hügeln des Wagram an der Nordspitze des Sees über das östliche Schutzgebiet Waasen (ungar. Hanság) bis in die südlichen, flachen Weiten des Seewinkels. Mit gut 7.800 Hektar ist das Gebiet international vergleichsweise klein, bietet jedoch eine große Vielfalt und hohe Diversität. Weite Strecken des Weinbaugebiets sind dabei Bestandteil oder Schutzzonen des Nationalparks Neusiedlersee-Seewinkel. 2001 nahm die UNESCO dieses **Gebiet „von außergewöhnlichem und universellem Wert"** in ihre Liste der Welterbe-Regionen auf.

KLIMAREGULATOR NEUSIEDLERSEE

Das gleichnamige DAC-Gebiet liegt in der pannonischen Klimazone und ist charakterisiert durch heiße, trockene Sommer und gemäßigte, schneearme Winter. Keine Region Österreichs weist mehr Sonnentage auf, was den Trauben eine unverwechselbare Kraft und Fruchttiefe gibt und Weine von internationalem Format entstehen lässt. Der Neusiedlersee übernimmt dabei die wichtige Funktion des zentralen Klimaregulators. Im Sommer heizt sich seine große Wasserfläche auf und gibt nachts die gespeicherte Wärme langsam an die Umgebung wieder ab. Diese leichte nächtliche Abkühlung fördert die Ausbildung einer **kühlen Traubenfrucht** und erhält die **feingliedrige Säure**, die diese Weine auszeichnet. Ende September und im Oktober umfängt die feuchte Luft in Form von Bodennebel die Reben und die noch nicht gelesenen Trauben werden von der „Edelfäule" **Botrytis cinerea** befallen. Ein Phänomen, das prägend ist für die weltweit so einzigartigen Süßweine dieser Region.

Kostbare Weine – von den Besonderheiten ihrer Herkunft geprägt.

NEUSIEDLERSEE
DAC

Große Kunst.
Geschützte Herkunft.

Artwork: Tobias Hermeling

Quelle: Jakob Michael Perschy: Sprechen Sie Burgenländisch? Ein Sprachführer für Einheimische und Zugereiste. Ueberreuter, Wien 2004

NEUSIEDLERSEE
DAC

burgenland
reich an wein

WIE DAS LAND, SO AUCH SEIN WEIN:

VIELFÄLTIG.

AUTHENTISCH.

© Fotografie: Alex Lang, steve.haider.com, weissweiss.at, © ÖWM/Klaus Egle, ÖWM/Bernhard Schramm

WEISS SS/AH

neusiedlersee-dac.wine
Verein Neusiedlersee DAC
Untere Hauptstraße 47
7100 Neusiedl am See

facebook.com/
neusiedlerseedac01

@neusiedlerseedac
#visitneusiedlerseedac