

NEU SIED LER SEE



NEUSIEDLERSEE-SEEWINKEL
DAS GOLD VOM OSTUFER

NEUSIEDLERSEE
• DAC •

STEPPENGOLD

Wenn der Bodennebel seinen morgendlichen Schleier ausbreitet, die feucht-kühle Luft sich auf den Trauben niederlässt und die tiefstehende Herbstsonne die Weinberge in goldenen Glanz taucht, dann lassen Natur und Winzer*innen am Ostufer des Neusiedlersees gerade Einzigartiges entstehen: **Zwischen Salzlacken, im pannonischen Klima und auf den einzigartigen Böden der Gegend reift und gedeiht der Neusiedlersee DAC.** Ein außergewöhnlicher Süßwein von Weltformat.



ZWEI VOM BESTEN SCHLAG

Allen frucht- und edelsüßen Weinen der Region Neusiedlersee ist eines gemeinsam: **die Restsüße muss natürlichen Ursprungs sein.** Zudem sind ausnahmslos Trauben aus **weißen Qualitätsrebsorten** und dem geschützten Herkunftsweingebiet Neusiedlersee erlaubt. Die engere Herkunft „Seewinkel“ ist nur für Süßweine aus Trauben der Ortschaften Apetlon, Illmitz und/oder Podersdorf zulässig. Alle diese besonders gebietstypischen Süßweine erkennt man an der geschützten Herkunftsbezeichnung Neusiedlersee DAC bzw. Neusiedlersee DAC Reserve. Sie unterscheiden sich lediglich, in Abhängigkeit von Ihrer Restsüße, in den Prädikatsstufen:

NEUSIEDLERSEE DAC	NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE
Spätlese und Auslese	Beerenauslese und Trockenbeerenauslese
Lese im Spätsommer/Frühherbst	Handlese im Früh-/Spätherbst
Mindestens vollreife Trauben	überreife und/oder edelfaule Trauben verpflichtend



WINZER BESUCHEN: NEUSIEDLERSEE-DAC. WINE

AUSSER-GEWÖHNLICH VIELFÄLTIG

Die Süßweine der Region Neusiedlersee beschränken sich nicht auf eine einzelne **Rebsorte**. In ihnen steckt die **ganze Bandbreite** einer der ältesten Weinbauregionen Österreichs.

WEINWISSEN: OESTERREICHWEIN.AT

ÖSTERREICH WEIN 

GESCHÜTZTE HERKUNFT

SOWOHL DER AUSBRUCH AUS RUST ALS AUCH DIE SÜSSWEINE VOM OST-UFER DES SEES TRAGEN DAS GESETZLICH GESCHÜTZTE HERKUNFTSSIEGEL DAC. ALS **RUSTER AUSBRUCH DAC** BZW. **NEUSIEDLERSEE DAC** GARANTIEREN SIE REGIONALE TYPIZITÄT, AUTHENTISCHEN CHARAKTER SOWIE HÖCHSTE STANDARDS IN HERSTELLUNG UND GENUSS.



GENUSSPUNKTE: WIRTSCHAUSFUEHRER.AT

IMMER EIN GUTER BEGLEITER

und auch Hauptdarsteller. Mit feinem stets sortentypischen Geschmack, ihrer eleganten Nase und der natürlich ausgewogenen Fruchtsüße sind die Süßweine des Neusiedlersees nicht nur vielseitig solo trinkbar: ob als klassischer Dessertwein, als Speisenbegleiter eines Hauptgerichts oder – aufgepasst – im Cocktail: Sie zaubern bei fast jeder Gelegenheit goldene Genussmomente.

GENUSS-TIPP DER GEGENSÄTZE:

Süßwein + Rindfleisch nach Szechuan Art
oder auch ein deftiger Schweinebraten
= Geschmackserlebnis!



DIE GOLDENE MITTE

SÜSSWEIN VOM NEUSIEDLER SEE



burgenland
reich an wein

WEIN AUS DEM WELTERBE

Der Neusiedlersee, seine umliegenden Flora und Fauna, das Mikroklima und die seit Jahrhunderten **grenzübergreifende Kulturlandschaft** sind einzigartig – nicht nur im Weinbau. Deshalb sind der See und seine angrenzenden Orte Teil des **UNESCO Welterbes Fertő-Neusiedlersee**.



WEIN ERLEBEN: WEINBURGENLAND.AT



EINZIGARTIGES KLIMA

Rund um den Neusiedlersee herrscht ein besonderes Mikroklima. Bestimmt von der warmen, sonnigen pannonischen Tiefebene, den Luftströmungen und den Wasserflächen des Sees, sowie den Salz- und Sodalacken, entstehen **ideale Bedingungen für frucht- und edelsüße Weine von Weltformat**.

RUND UM DEN SEE: NEUSIEDLERSEE.COM

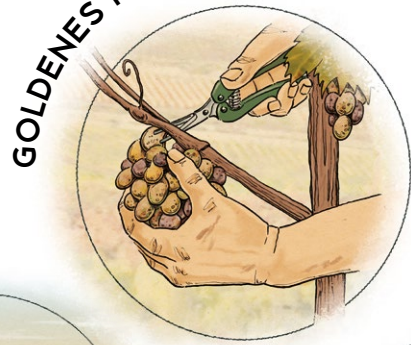
Die **Arbeit per Hand** – seit Generationen gepflegt und für die Süßweine von besonderer Ausdrucksstärke sowie **Winzer mit modernem Know-How**, viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung: all das und noch viel mehr lassen das Gold vom Neusiedlersee erst so richtig glänzen – national und international.

Die Sonne liebt das Burgenland und den Neusiedlersee ganz speziell. Bis zu **2.000** Stunden im Jahr scheint sie für Mensch und Natur. Gemeinsam mit dem vom See maßgeblich geschaffenen Mikroklima entstehen in dieser Region Weintrauben von besonderer Süße und Güte.

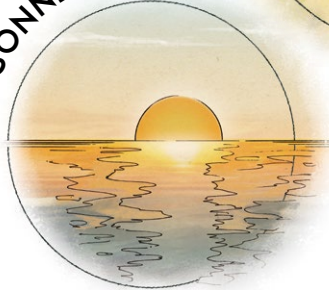
Die **Luftströmungen** – zumeist aus Nord-West – regulieren Feuchtigkeit und Temperatur in einer unvergleichlich regionalen Eigenart. Diese Besonderheit sorgt unter anderem auch dafür, dass die **Trauben gesund reifen** und die Edelfäule den Süßwein so regionstypisch und unverkennbar macht.

Einmal geöffnet, sind Spät- und Auslesen oftmals für 2 bis 4 Wochen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen **6 bis 8 Wochen gekühlt haltbar**. Ungeöffnet und bei guter Lagerung können diese Weine **bis zu 100 Jahre und länger** genossen werden!

GOLDNES HANDWERK



DIE SONNE



DER WIND



GOLD, DAS LANGE WÄHRT



GOLDRICHTIG WO ALLES ZUSAMMENPASST

Ohne Nähe zum **Neusiedlersee** wäre dieser weltweit einzigartige Süßweingenuss undenkbar. Ihm verdankt die Region das besondere Mikroklima mit milden Nächten und hoher Luftfeuchtigkeit und damit die Tatsache, dass sich die *Botrytis Cinerea* – die Edelfäule – hier ganz natürlich entwickelt und vor allem prächtig gedeiht. **Eine Frage der Lage eben – auch beim Süßwein.**

DIE EDELFÄULE – WUNDER DER NATUR



Die ***Botrytis Cinerea***, auch als **Grauschimmel** bekannt, gibt den edelsüßen Prädikatsweinen ihren ganz speziellen Charakter. Sie tritt nur im Herbst auf und auch nur dort, wo die klimatischen Rahmenbedingungen perfekt sind: gesunde vollreife Trauben, hohe Luftfeuchtigkeit, milde Temperaturen und Luftströmungen. Rund um den Neusiedlersee fühlt sie sich daher paradiesisch wohl.

R



” WAS SIND DIE EINZIGARTIGSTEN SÜSSWEIN-REGIONEN DER WELT? DIE WEST- UND OSTSEITE DES NEUSIEDLERSEES – FÜR MICH KEINE FRAGE!

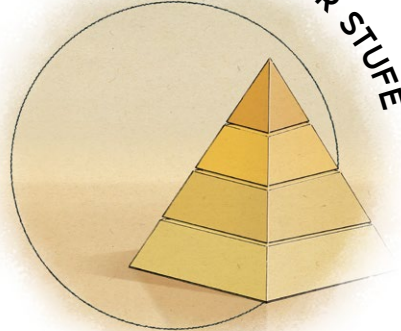
In den letzten 500 Jahren der Menschheitsgeschichte waren Süßweine dieser Regionen die Weine der Könige und die Könige der Weine. Die Freistadt Rust hat dabei mit die längste Tradition – bis zumindest ins 16. Jahrhundert, wahrscheinlich noch viel länger. Die Ostseite des Neusiedlersees – hier allen voran die Ortschaften des sogenannten Seewinkels – hat sich in den letzten 50 Jahren zum „rising superstar“ der großen Süßweinappellationen der Welt entwickelt. **Das Burgenland darf sich wahrlich glücklich schätzen, ein linkes und ein rechtes Seeufer für seine edelsüßen Weine als geschützte Herkunft definiert zu haben. Und gemeinsam sind sie für mich unschlagbar!**

Dr. Josef Schuller MW



SÜSSES GOLD FÜR EINZIGARTIGE MOMENTE

AUF HÖCHSTER STUFE



1	TROCKENBEERENAUSLESE & RUSTER AUSBRUCH
2	BEERENAUSLESE
3	AUSLESE
4	SPÄTLESE

SÜSS, DAS AUCH ANDERS KANN



Winzer wie Bartender suchen stetig die Balance zwischen Süße und Säure. Zusehends sorgt Süßwein auch in der Barszene für goldene Genussmomente.

APERITIVO
6 cl SPÄTLESE
4 cl GIN
3 cl ZITRONE
2 cl CRANBERRY SIRUP

LVDWIG
— die Bar an der Wien —
REZEPT:
Isabella Lombardo
chef de bar
www.lvdwig.bar

Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Weinglas geben, mit Spätlese angießen und umrühren, mit einer Orangenscheibe dekoriert servieren.

Ein Picknick im Nationalparkgebiet, ein Dinner im Kerzenschein oder einfach ein Gläschen alleine? Süßweine sind immer **perfekte Begleiter besonderer Momente und ihre Aromenvielfalt macht sie so unvergleichlich**. In jedem Schluck Süßwein vom Neusiedlersee steckt Herkunft, Typizität und Einzigartigkeit. Ganz einfach zum Immer-wieder-Erleben und Mitnehmen. In jeder Flasche.



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

rusterausbruch-dac.com
Verein Ruster Ausbruch DAC
Neuegasse 18
7071 Rust

© Fotografie:
ÖWM/Blickwerk, ÖWM/Wirz,
Günter + Regina Triebaumer,
Angerhof Tschida, steve.haider.com,
weissweiss.at

R GOLD AUS DER KÖNIG- LICHEN STADT



WINZER BESUCHEN: DIERUSTERWEINBAUERN.AT

Wer mehr vom Wein erfahren will, kommt an die Westseite des Neusiedlersees, nach Rust. Die Freistadt am See ist die Heimat der Weinakademie Österreich, des Horts des Weinwissens in Europa. Aber wichtiger noch; **hier ist ein Wein zuhause, der weltweit seinesgleichen sucht. Der Ruster Ausbruch DAC, ein edelsüßes Goldstück, dass schon seit Kaisers Zeiten nur hier gekeltert wird.** Im einzigartigen Klima der Seeregion, auf dem Ruster Schotter und mit altem Handwerk, das hier seit Jahrhunderten gepflegt wird.

IN EINER EIGENEN LIGA

Der Ruster Schotter, einem vor 20 Millionen Jahren geformten Muttergestein, die Sonne des Burgenlands, das Seeklima und natürlich die Edelfäule „Botrytis Cinerea“, machen den Ruster Ausbruch süß und sauer zugleich, aber vor allem zu einem spannenden Wein, der darauf wartet, entdeckt zu werden.

RUSTER AUSBRUCH DAC

- Trauben ausschließlich aus Rust am Neusiedlersee
- Botrytis-befallene, am Stock natürlich geschrumpfte Trauben
- Wein der höchsten Prädikatsstufe
- im Spätherbst **handgelesen**
- aus einer oder mehreren weißen Qualitätsrebsorten

RUS TER AUS BRU CH



FREISTADT RUST
DAS GOLD VOM WESTUFER

 **burgenland**
neusiedler see

