



NEUSIEDLERSEE • DAC •

 **burgenland**
neusiedler see

ÖSTERREICH WEIN 

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 **LAND
BURGENLAND**

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



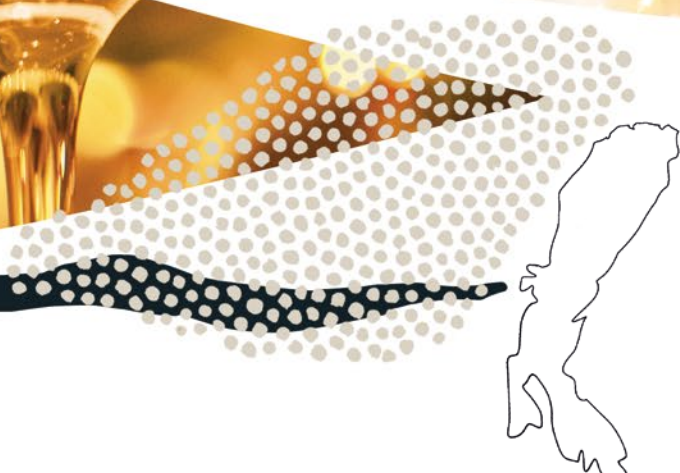
$\frac{16}{19}$ DAS KLIMA
THE CLIMATE

$\frac{24}{27}$ DIE LEIDENSCHAFT
THE PASSION

$\frac{12}{15}$ DER SEE
THE LAKE

INHALT CONTENTS

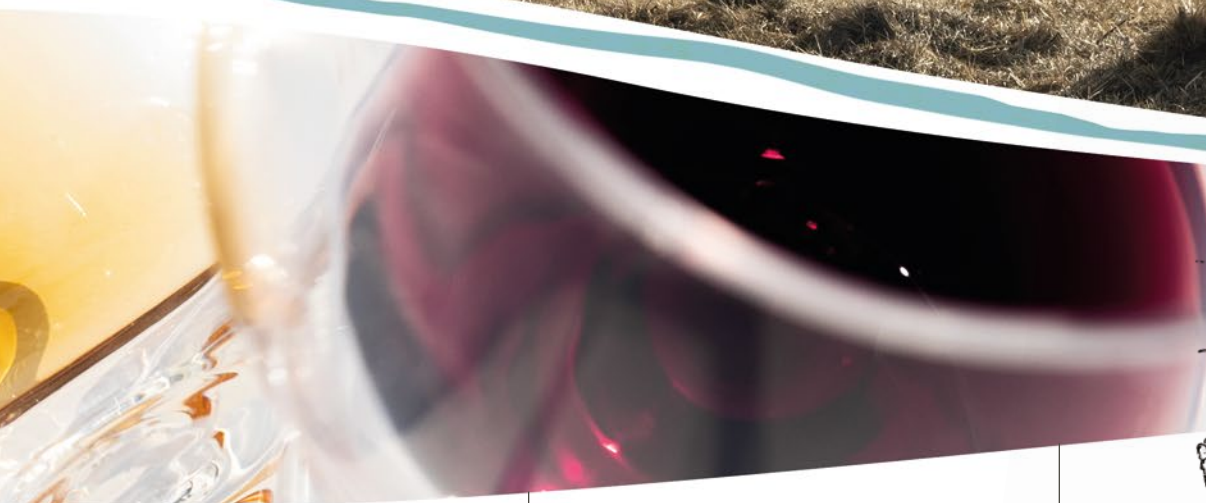
$\frac{28}{33}$ NEUSIEDLERSEE DAC
ZWEIGELT & SÜSSWEIN • ZWEIGELT & SWEET WINES



NEUSIEDLERSEE
• DAC •



$\frac{20}{23}$ DAS TERROIR
THE TERROIR



$\frac{2}{5}$ ZAHLEN & FAKTEN
FACTS & FIGURES

$\frac{6}{7}$ A GUIDS PLATZERL
WHAT FERTILE SOIL

$\frac{8}{9}$ ZUSAMMENHÄNGE
CONNECTIONS

$\frac{10}{11}$ REGION & HISTORIE
REGION & HISTORY

$\frac{12}{15}$ DER SEE
THE LAKE

$\frac{16}{19}$ DAS KLIMA
THE CLIMATE

$\frac{20}{23}$ DAS TERROIR
THE TERROIR

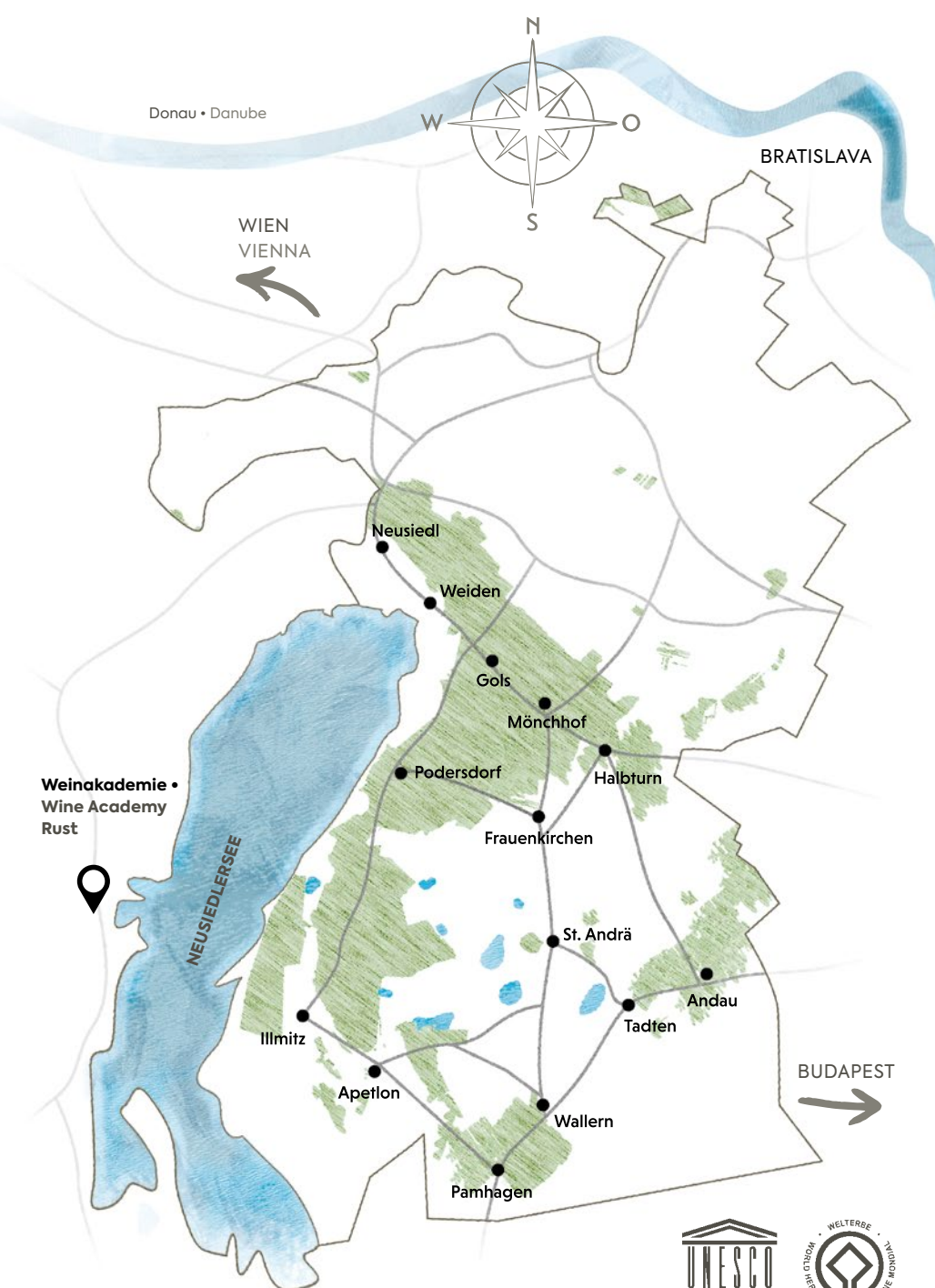
$\frac{24}{27}$ DIE LEIDENSCHAFT
THE PASSION

$\frac{28}{33}$ NEUSIEDLERSEE DAC
WEINE • WINES

$\frac{34}{35}$ WEIN & SPEISEN
WINE & FOOD

$\frac{36}{37}$ DAS WEINJAHR
THE SEASONS

$\frac{38}{41}$ ORTSCHAFTEN & ERLEBNIS
VILLAGES & EXPERIENCE



ÖSTERREICH AUSTRIA

44.728 ha
der weltweiten Weinbaupflanzfläche
of worldwide vineyard area

27.074 ha
Niederösterreich
Lower Austria

11.772 ha
Burgenland
Burgenland

5.086 ha
Steiermark
Styria

575 ha
Wien
Vienna

123 ha
Kärnten
Carinthia

78 ha
Oberösterreich
Upper Austria

14 ha
Tirol
Tyrol

5 ha
Vorarlberg

0,06 ha
Salzburg

~ 2,4 Mio. hl
Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest

~ 11.000
Weinbaubetriebe
Winegrowers

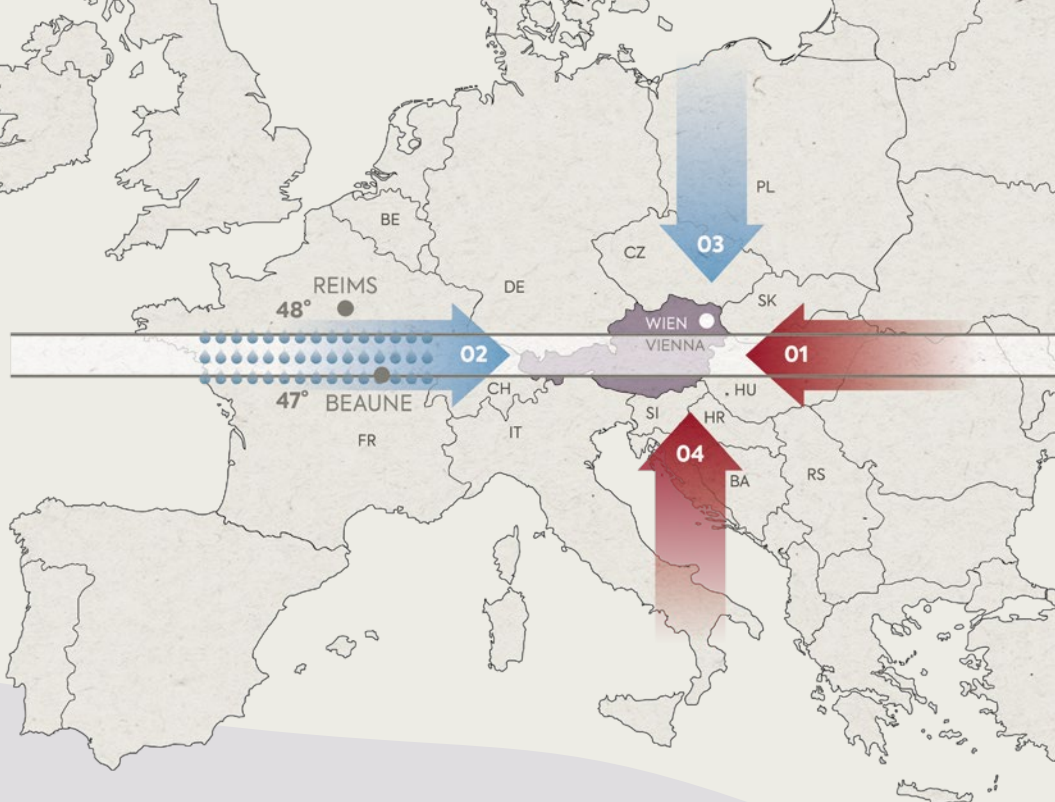
18,0%
Zertifiziert nachhaltige
Bewirtschaftung
Certified sustainable
farming



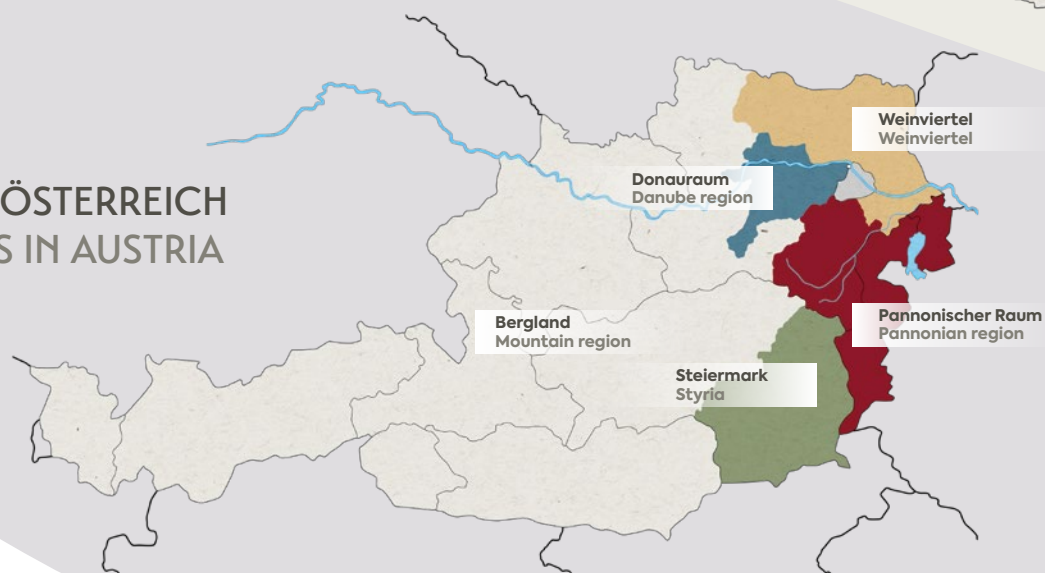


KLIMAEINFLÜSSE CLIMATIC INFLUENCES

- 01 **Kontinental-pannonisches Klima**
Continental Pannonian climate
- 02 **Gemäßigt atlantisches Klima**
Moderate Atlantic climate
- 03 **Kühle Luft aus dem Norden**
Cool air from the north
- 04 **Illyrisch-mediterranes Klima**
Illyrian Mediterranean climate

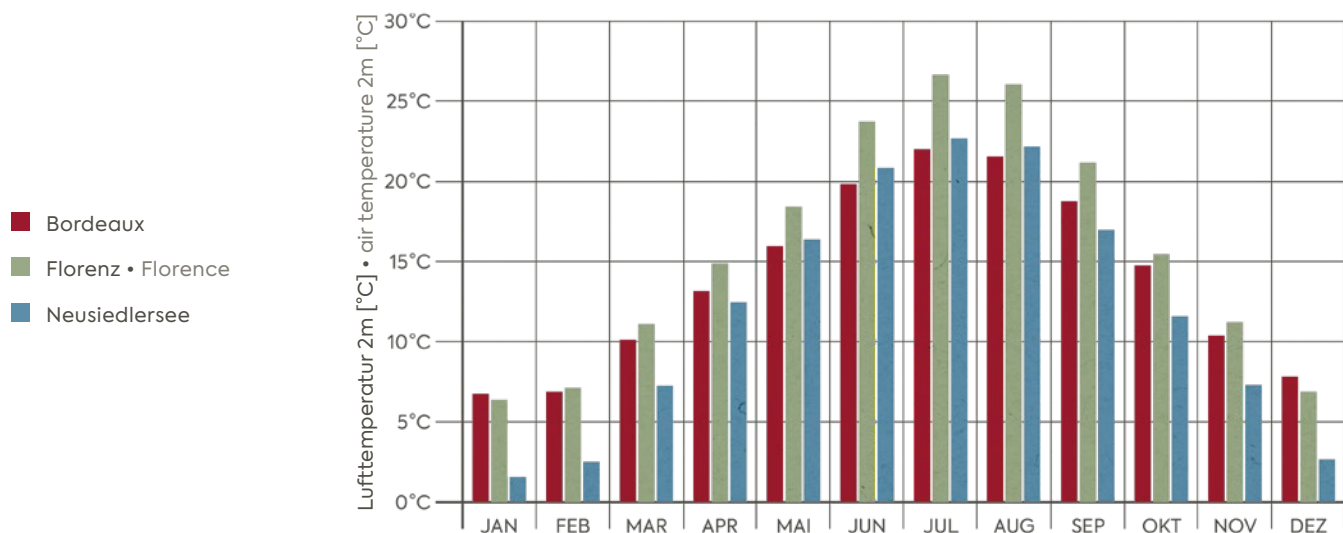


KLIMAGEBIETE IN ÖSTERREICH CLIMATE REGIONS IN AUSTRIA



Ø 2010-2020

MONATSMITTELTEMPERATUREN IM VERGLEICH* COMPARISON OF MONTHLY AVERAGE TEMPERATURES*



* auf Basis von Stundendaten • data based on hours (0, 6, 12, 18 Uhr • o'clock UTC)

Quelle • Source: ÖWM • Austrian Wine

A GUIDS PLATZERL

Ähnlich wie einst im **Médoc** in Bordeaux bedurfte es auch in Teilen der pannonischen Tiefebene der menschlichen Ingenieurskunst, um fruchtbare Böden für den Anbau von Wein zu erschließen. Eine Geschichte des Erfolgs.



Historische Karte des Komitats Sopron, vermutlich vor 1800 •
Historical map, probably before 1800

Es ist ein eisernes Rebmesser, das man bei Güns – das ist eine Stadt im heutigen Ungarn, die damals gemeinsam mit dem heutigen Burgenland die Region Westungarn definierte – gefunden hat. Es markiert jenen Zeitraum, in dem die ersten Reben im Burgenland kultiviert wurden: die Jungsteinzeit. Ab dem 12. Jahrhundert hatte man schon überall, wo es möglich war, Wein angebaut. Freilich andere Rebsorten: Furmint. Gmainer. Oder den damals beliebten Zapfner. Doch dann kam die Reblaus und vernichtete fast alles, was man damals kannte – um schließlich möglich zu machen, was man heute kennt. Welschriesling, Chardonnay und Weißburgunder fühlten sich bald wohl. Vor allem aber rote Sorten hielten Einzug: Blaufränkisch, St. Laurent und das heu-

tige nationale gleichwie regionale Aushängeschild: der Zweigelt.

Hierbei ein wenig in Vergessenheit geraten ist die Tatsache, dass viele Böden erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts überhaupt für den Weinbau geeignet sind. Bis dahin schienen einige der heutigen Weingartenflächen rund um Andau, Tatten, Wallern und Pamhagen – regional auch als Waasen bzw. Habság (ungarisch) bekannt und heute ein Teil der Großlage Heideboden – hierfür anfänglich nicht „wie geschaffen“. Erst mit der Melioration (dem durch Entwässerung Ertragreichmachen des Bodens) ab 1855 änderte sich das. Doch fehlt der Region damit „tiefgründiges“ oder gar „qualitatives“ Terroir? Mitnichten! Weine der Region Neusied-

lersee – allen voran in Rot und in Süß – sorgen spätestens seit den 1990er-Jahren auch international für Furore. Und überhaupt: Welch Qualitätspotenzial eine derartige Erschließung von Weingartenflächen eröffnen kann, demonstriert eine andere Herkunft: Auch das Médoc (Bordeaux) bedurfte der menschlichen, hier holländischen, Ingenieurskunst, um die einst nassen Böden des linken Gironde-Ufers für den Weinbau zu erschließen. Das Resultat: Médoc gilt heute als eine der berühmtesten Wein-Appellationen der Welt. Aus der Weinbauregion Neusiedlersee kommen mittlerweile auch einige der besten Weine des Landes – zwar noch nicht seit Jahrhunderten, doch immerhin schon seit Jahrzehnten.



WHAT FERTILE SOIL

Not unlike the **Médoc** in the Bordeaux region, parts of the Pannonian lowlands also required engineering skills to produce fertile soils for winegrowing. These areas look back on a history of success.

An iron vine knife found at Kőszeg – a town in present-day Hungary which formerly defined the region of Western Hungary together with modern Austria's federal state of Burgenland – marks the period in which the first vines were cultivated in Burgenland: the Neolithic era. From the 12th century onwards, every possible area of land was used for wine production. Of course, different grape varieties were grown in those days, such as Furmint, also popularly known as Zapfner, and Gmainer. And although tragedy struck with the arrival of grape phylloxera, a vine pest that destroyed almost everything at the time, this ultimately enabled winemaking as we know it today. Welschriesling, Muskat Ottonel and Weißburgunder soon became the predominant varieties. Above all, however,

red grapes began to feature more frequently as well: these were the varieties Blaufränkisch, St. Laurent and the region's current frontrunner – Zweigelt.

To a certain extent, we have lost sight of the fact that many soils have only been suitable for winegrowing since the mid-19th century. Before that, several of today's vineyards around Andau, Tadtén, Wallern and Pamhagen – which belong to a region called Waasen or Hanság (Hung.) and are now part of Heideboden, a large winegrowing area – were initially not “predestined” for the purpose. The situation only changed from 1855 onwards with the advent of amelioration, which improved the yield from the soil through drainage. But does this mean that the region lacks “profound” or even

“quality” terroir? Not at all! Wines from the Neusiedlersee region – first and foremost red and sweet wines – have been creating a stir on the international stage at the latest since the 1990s. The potential for quality that can be opened up by such vineyard development is demonstrated by another winegrowing region as well: the Médoc also once required engineering skills – in this case by the Dutch – to use the formerly wet soils on the left bank of the Gironde for winegrowing. The result turned the Médoc into one of the world's most famous wine appellations today. Likewise, the Neusiedlersee winegrowing region has produced several of Austria's best wines – not for centuries, but certainly with a history spanning several decades.

ZUSAMMENHÄNGE

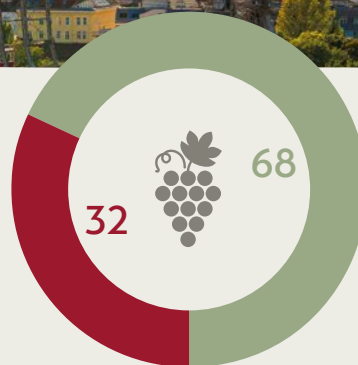
VERSTEHEN UNDERSTANDING

CONNECTIONS



AUSTRIA

	total ha	red : white
NIEDERÖSTERREICH	27.074	22 : 78
BURGENLAND	11.772	57 : 43
STEIERMARK	5.086	19 : 81
WIEN	575	16 : 84
BERGLAND	220	25 : 75

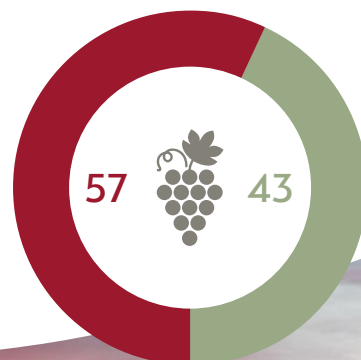


Vineyard area as % red : white

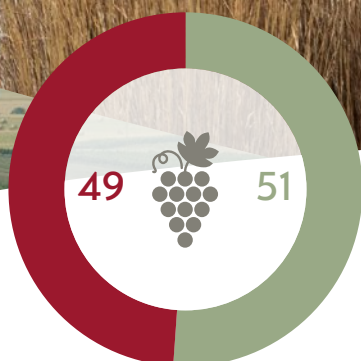


BURGENLAND

	total ha	red : white
NEUSIEDLERSEE	6.110	49 : 51
LEITHABERG + RUST	2.875	54 : 46
MITTELBURGENLAND	2.035	92 : 8
EISENBERG	511	68 : 32
ROSALIA	241	76 : 24



Vineyard area as % red : white



Vineyard area as % red : white



Produced wines as % red : white : sweet



NEUSIEDLERSEE

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 „See-regulierungsgesellschaft“ 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 von 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. Straßennamen 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 besonders gebietstypischen Rotweine des Zweigelt, regionale und österreichweite Nr.-1-Rotweinrebsorte.

2020

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

REGION

NEUSIEDLERSEE



49% ROT

- 01 **ZWEIFELT** 24%
- 02 **BLAUFRÄNKISCH** 8,8%
- 03 **ST. LAURENT** 3,7%
- 04 **SONSTIGE • OTHER** 12,5%



42% WEISS

- 01 **BURGUNDERSORTEN** 13,3%
(CHARDONNAY • WEISSBURGUNDER
GRAUBURGUNDER • NEUBURGER)
- 02 **WELSCHRIESLING** 10%
- 03 **GRÜNER VELTLINER** 9,9%
- 04 **SONSTIGE • OTHER** 12,5%



HISTORY

1074

First documented reference to today's Neusiedlersee (Lake Neusiedl) under the Hungarian name Stagnum Ferteu.

1864-1870

This was the last time that Lake Neusiedl dried out – then used as agricultural land (e.g. rice). Tracks were developed between the lake communities (e.g. from Illmitz across the lake to Mörbisch).

1895

Construction began for the "Einserkanal" – a canal with the purpose of draining the Neusiedlersee (completion: 1909). Permanent sludge and sediment prevented the success of this project. Other planned drainage systems, which should have followed, were therefore not put into action.

1918

Nikolas IV called for a meeting with all those who had a vested interest in the lake and created the "lake regulation company". Their aim was to completely drain the lake and create land for agriculture. This project failed with the end of the k. u. k. monarchy and the annexation of Burgenland to Austria.

1922

Successful crossing of St. Laurent x Blaufränkisch under the name "Rotburger" (a combination of the word for the colour red and its origin Klosterneuburg, renamed Zweigelt in 1975). Today, it is the most cultivated red wine grape variety in Austria with a particularly high population in the Neusiedlersee winegrowing region.

1941

Largest documented expansion of Lake Neusiedl. Street names such as "Seeufergasse" (Lakeside Street) in Apetlon show even today how far the lake could extend inland at the time.

1955

Discovery of an underground mineral water lake with the largest mineral water resource in Europe – an area of 250 km².

1993

Foundation of the Neusiedlersee-Seewinkel National Park and merging with the Fertő-Hanság National Park (Hungary) to become Austria's first cross-border national park.

2001

The area around the Neusiedlersee is declared a landscape of "outstanding universal value" and from now on a UNESCO World Heritage region.

2012

NEUSIEDLERSEE DAC is the legal marking and seal of quality for the region's typical Zweigelt, the local and Austria-wide no. 1 red wine grape variety.

2020

NEUSIEDLERSEE DAC status now granted to the white, fruity sweet wines (Spätlese and Auslese) as well as the white, nobly sweet wines (Beerenauslese and Trockenbeerenauslese) of the Neusiedlersee region.



9% SÜSS
SWEET

- 01 **TROCKENBEERENAUSLESE** 6%
- 02 **STROH-/SCHILFWEIN** 1%
- 03 **EISWEIN** 3%
- 04 **BEERENAUSLESE** 12%
- 05 **AUSLESE** 8%
- 06 **SPÄTLESE** 70%

GEOGRAFIE & LAGE

DER NEUSIEDLERSEE IST EIN STEPPENSEE, UND ZWAR DER WESTLICHSTE EINER SERIE, DIE SICH ÜBER GANZ EURASIEN BIS NACH CHINA ZIEHT (EURASISCHE STEPPE). ER SCHLIESST DIREKT AN DIE ÖSTLICHEN AUSLÄUFER DER ALPEN AN UND LIEGT SOMIT IN DER SUBALPINEN ÜBERGANGS-ZONE ZUR PANNONISCHEN TIEFEBENE, DEM ALPENVORLAND IM OSTEN.

GRÖSSE

DIE SEEFLÄCHE BETRÄGT JE NACH WASSERSTAND DURCHSCHNITTLICH 320 km², WOVON 230 km² IN ÖSTERREICH UND 90 km² IN UNGARN LIEGEN. DIE HAUPTAUSDEHNUNG IN NORD-SÜDLICHER RICHTUNG BETRÄGT 34 KILOMETER, DIE BREITE (VON OST NACH WEST) ZWISCHEN 4,5 UND 8 KILOMETER OHNE SCHILFGÜRTEL.

WASSERQUALITÄT & MINERALWASSER

DIE WASSERGÜTE DES NEUSIEDLERSEES IST MESOTROPH BIS EUTROPH UND WEIST DAMIT EINEN MITTLEREN BIS GUTEN NÄHRSTOFFZUSTAND AUF. DER SEE SELBST IST KEIN SÜSSWASSERSEE, SONDERN HAT EINE ERHÖHTE SALZKONZENTRATION (GUT EIN ZWANZIGSTEL VON MEERWASSER). NOCH WESENTLICH HÖHER IST DER SALZGEHALT DER UMLIEGENDEN LACKEN. 1955 WURDE IN ZWEI GETRENNTEN STOCKWERKEN UNTERSCHIEDLICHER TIEFE (150 METER BZW. 800–1.200 METER) EUROPAS GRÖSSTES BEKANNTES MINERALWASSERVORKOMMEN AUF EINER FLÄCHE VON 250 km² ENTDECKT. DER SALZGEHALT DES HÖHERLIEGENDEN MINERALWASSERVORKOMMENS KANN MEHR ALS 37 GRAMM PRO LITER ERREICHEN.



GEOGRAPHY & LOCATION

LAKE NEUSIEDL IS A STEPPE LAKE, THE WESTERN-MOST OF A SERIES THAT STRETCHES ACROSS EURASIA TO CHINA (EURASIAN STEPPE). IT CONNECTS DIRECTLY WITH THE EASTERN FOOTHILLS OF THE ALPS AND IS THEREFORE IN THE SUBALPINE TRANSITION ZONE TO THE PANNONIAN LOWLANDS, THE FOOTHILLS OF THE ALPS IN THE EAST.

DIMENSIONS

DEPENDING ON THE WATER LEVEL, THE LAKE AREA IS ON AVERAGE 320 km², OF WHICH 230 km² ARE IN AUSTRIA AND 90 km² IN HUNGARY. THE MAIN EXTENSION IN NORTH-SOUTH DIRECTION IS 34 KILOMETRES, THE WIDTH (FROM EAST TO WEST) BETWEEN 4.5 AND 8 KILOMETRES WITHOUT THE REED BELT.

WATER QUALITY & MINERAL WATER

THE WATER QUALITY OF LAKE NEUSIEDL IS MESOTROPHIC TO EUTROPHIC AND THUS HAS A MEDIUM TO GOOD NUTRIENT STATUS. THE LAKE ITSELF IS NOT A FRESHWATER LAKE BUT HAS AN INCREASED SALT CONCENTRATION (A GOOD TWENTIETH OF SEAWATER). THE SALT CONTENT OF THE SURROUNDING LAKES (SALT-/SODA BASINS) IS EVEN HIGHER.

IN 1955, EUROPE'S LARGEST KNOWN MINERAL WATER DEPOSIT WAS DISCOVERED ON TWO SEPARATE LEVELS AT DIFFERENT DEPTHS (150 METRES AND 800-1,200 METRES) OVER AN AREA OF 250 km². THE SALINITY OF THE HIGHER MINERAL WATER DEPOSITS CAN REACH MORE THAN 37 GRAMMES PER LITRE.

EIN SEE MIT MEER WERT

Den Neusiedlersee als Meer zu bezeichnen, hat viel Wahres: Lokal schon bald nach den Anfängen des ersten Seetourismus in den 1920er-Jahren als „Meer der Wiener“ titulierte, ist der Neusiedlersee auch wissenschaftlich betrachtet

kein Süßwassersee. Als einziger Steppensee Mitteleuropas ist er quasi ein Verwandter der Salzseen der asiatischen Steppe: Er weist einen **Salzgehalt** von bis zu einem Zwanzigstel von Meerwasser auf.



WASSER
WATER



A LAKE WITH SEA AIR

There is more than just an element of truth in likening Lake Neusiedl to the sea: known locally as “Vienna’s sea” soon after lake tourism first emerged in the 1920s, scientifically speaking Lake Neusiedl is not a fresh-

water lake. As the only steppe lake in Central Europe, it is effectively related to the saline lakes in the Asian steppe: its **salt content** is up to a twentieth of that of seawater.

Lange wurde angenommen, der See sei ein flüssiges Relikt jenes Meeres, das vor rund zehn Millionen Jahren das heutige Wiener Becken und die kleine Ungarische Tiefebene bedeckte. Tatsächlich aber resultiert der Salzgehalt des Neusiedlersees vom Untergrund des Seebeckens. Er bildete sich erst vor ungefähr 12.000 Jahren am Ende der letzten Eiszeit. Doch dass das so kam, hat wiederum schon mit dem Meer zu tun: Die salzigen Tethyssedimente eines einstigen Weltmeeres aus dem Mesozoikum wurden in den Eiszeiten mit einer Schicht von Donausedimenten bedeckt. Grundwasser stieg langsam durch die salzhaltige Schicht nach oben. Dabei reicherte es sich auf natürliche Art und Weise mit Salz an.

Heute spielt der Neusiedlersee als mikrolokaler Klimaregulator eine bedeutende Rolle – für Mensch und Natur gleichermaßen. Das in Österreich vorherrschende kühlgemäßigte (nemorale) Klima wandelt sich ostwärts zusehends in ein pannonisches Klima. Im östlichsten „Eck“ Öster-

reichs schließlich, dem Weinbaugebiet Neusiedlersee, sorgt dieses mit über 2.000 Sonnenstunden im Jahr für eine exzellente Vegetationsdauer, die bis in den Frühherbst hinein andauert. Der Neusiedlersee selbst ist es dann, der hier ein **einzigartiges Mikroklima** entstehen lässt: In den Sommermonaten speichert er tagsüber die Sonnenwärme an seiner Wasseroberfläche und gibt diese nachts – dann merklich gekühlt als Umgebungsluft – dank der Permantwinde aus Nordwest vor allem an sein südöstliches Umland (pannonische Ebene) langsam wieder ab. Diese dann aufgrund der einzigartigen Beschaffenheit des Neusiedlersees leicht salzige Luftfeuchtigkeit prägt im Zusammenspiel mit der sanften nächtlichen Abkühlung die Trauben der Region – und verleiht den aus ihnen vinifizierten Weinen unvergleichliche Nuancen. Ein See mit Meer-Wert also. Für Mensch und Natur, Winzer*innen und Weinfreund*innen. Für einzigartige und von diesen regionalen Besonderheiten geprägte Weine.

It was long assumed that the lake is a remnant of the sea that covered what is now the Vienna Basin and the Little Hungarian Plain around ten million years ago. In actual fact, however, Lake Neusiedl's salt content comes from the sediments on the bottom of the lake basin. This formed about 12,000 years ago, only at the end of the last glacial period, which also has its own connection with the sea. During the Ice Ages, the salty Tethys sediments from the former Mesozoic ocean were covered in a layer of sediments from the River Danube. Groundwater slowly pushed its way upwards through the saline layer. In the process, it became enriched with salt in an entirely natural way.

Nowadays, Lake Neusiedl plays a significant role as a microlocal climate regulator – for humans and nature to an equal extent. The cool-temperate (nemoral) climate predominant in Austria turns increasingly into a Pannonian climate towards

the east. Ultimately, in the most eastern “corner” of Austria – the Neusiedlersee winegrowing region, with over 2,000 hours of sunshine per year – this provides an excellent vegetation period that stretches into the early autumn. It is Lake Neusiedl itself that creates a **unique microclimate**: in the summer months it stores the sun's warmth on the surface of the water during the day and then – thanks to the permanent winds from the northwest – releases this slowly at night as ambient air at a much cooler temperature mostly in its southeastern hinterlands (Pannonian Basin). In combination with the gentle night-time cooling, this slightly saline humidity resulting from the unique character of Lake Neusiedl leaves its mark on the region's grapes – and thus lends the wines incomparable nuances. It is a lake with sea air, as it were. For humans and nature, wine growers and wine lovers. For unique wines shaped by these regional qualities.



Willi Klinger

Managing Director ÖWM/AWMB
(2007–2019)

„Österreichs östlichstes DAC-Gebiet ist ein ganz eigenständiger Mikrokosmos, unverkennbar geprägt vom großen Steppensee sowie den teilweise tief landeinwärts liegenden Salz- und Sodalacken. Hier finden wir eine einzigartige Organismenwelt vor, welche die Region auch önotouristisch zu einer attraktiven Destination mit einem ganz eigenen Flair macht. Die unmittelbare Nähe der Weingärten zu Wasserflächen, die weithin offene Landschaft sowie das vorherrschende pannonische Mikroklima begünstigen die Vinifikation von harmonisch-fruchtigen Rotweinen mit einem international beachtlichen Preis-Leistungs-Verhältnis. Einen besonders gebietstypischen Ausdruck entwickelt unter diesen günstigen Bedingungen Österreichs beliebteste rote Rebsorte, der Zweigelt. Neusiedlersee DAC kennzeichnet jedoch auch – völlig zu Recht – eine der ganz großen Süßweindestinationen dieser Welt.“

“Austria's most eastern DAC region is an entirely independent microcosm, unmistakably characterized by the large steppe lake and the salt and soda pools situated partially far inland. It is here that we find a unique world of organisms that makes the region an attractive destination for wine tourism as well, with a flair of its own. The immediate proximity of the vineyards to areas of water, the broad swathes of open landscape and the prevailing Pannonian microclimate all benefit the vinification of harmonious, fruity red wines whose value for money is highly regarded around the world. These favourable conditions allow Austria's most popular red grape variety, Zweigelt, to develop an expression that is specifically typical of the region. Neusiedlersee DAC is also quite justifiably recognized as a designation of origin from one of the world's truly great sweet wine destinations.”

DER WIND

DER SEE GILT ALS WINDREICH, WAS FÜR WIND-ENERGIEANLAGEN UND VON SEGLER*INNEN, WINDSURFER*INNEN UND KITESURFER*INNEN GENUTZT UND GESCHÄTZT WIRD. DIE VORHERRSCHENDE WINDRICHTUNG IST NORDWEST. IN DEN SOMMERMONATEN SIND AUCH WINDE AUS SÜDOST BIS SÜDWEST HÄUFIG. DIE MEISTEN STÜRME ENTSTEHEN IM ANSCHLUSS AN EINE SÜDLICHE LUFTSTRÖMUNG, DIE DANN RASCH AUF STARKEN NORDWESTWIND UMSCHLÄGT.

WÄRMEHAUSHALT

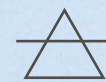
DIE WIRKUNG DER GROSSEN WASSERFLÄCHE DES NEUSIEDLERSEES IST ALS TEMPERATURPUFFER ZU SPÜREN. WÄHREND DER NACHT GIBT DER SEE WÄRME UND LUFTFEUCHTIGKEIT IN DAS HINTERLAND AB, BESONDERS AUS DER HAUPTWINDRICHTUNG NORDWEST. DADURCH ENTSTEHEN AUCH IDEALE BEDINGUNGEN FÜR DEN WEINBAU: ES GIBT KAUM SPÄTFRÖSTE IM FRÜHJAHR, IM SOMMER KOMMT ES ZU KEINEN EXTREMEN TEMPERATURSCHWANKUNGEN, UND DER SPÄTSOMMER GILT ALS DER LÄNGSTE IN ÖSTERREICH.

THE WIND

THE LAKE IS CONSIDERED TO BE WINDY, WHICH IS USED AND APPRECIATED FOR WIND TURBINES AND BY SAILORS, WINDSURFERS AND KITESURFERS. THE PREVAILING WIND DIRECTION IS NORTHWEST. IN THE SUMMER MONTHS, WINDS FROM THE SOUTHEAST TO SOUTHWEST ARE ALSO COMMON. MOST STORMS DEVELOP AFTER A SOUTHERLY AIR CURRENT, WHICH THEN QUICKLY CHANGES TO STRONG NORTHWEST WINDS.

HEAT BALANCE

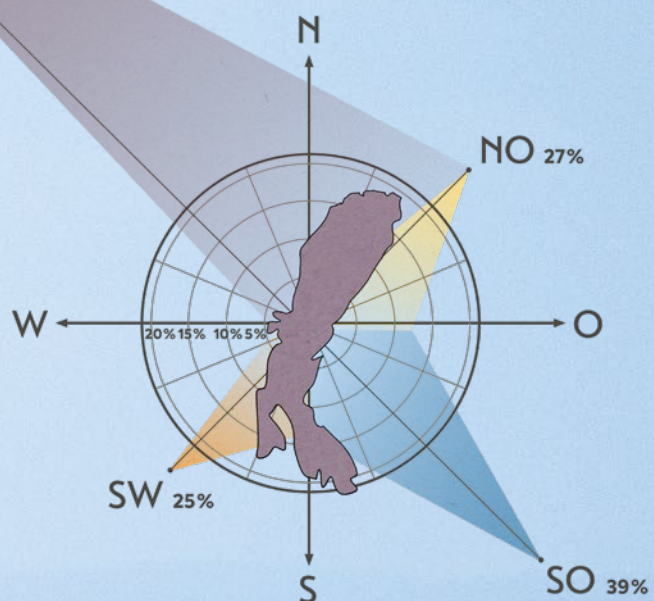
THE EFFECT OF THE LARGE WATER SURFACE OF LAKE NEUSIEDL CAN BE FELT AS A TEMPERATURE BUFFER. DURING THE NIGHT, THE LAKE EMITS HEAT AND HUMIDITY INTO THE SURROUNDING AREAS, ESPECIALLY FROM THE PREVAILING NORTHWEST WIND DIRECTION. THIS ALSO CREATES IDEAL CONDITIONS FOR VITICULTURE: THERE ARE HARDLY ANY LATE FROSTS IN SPRING, THERE ARE NO EXTREME TEMPERATURE FLUCTUATIONS IN SUMMER AND LATE SUMMER IS CONSIDERED THE LONGEST IN AUSTRIA.

 **DAS KLIMA**
THE CLIMATE



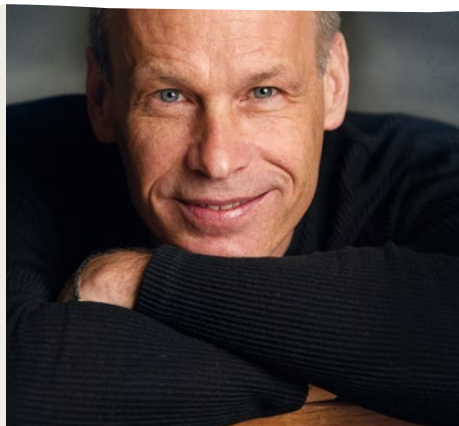
NW 87%

NO 27%



ANTEIL WINDRICHTUNGEN
DISTRIBUTION OF WIND DIRECTIONS





Marcus Wadsak

Meteorologe & Sachbuchautor •
Meteorologist & author

Warum ist das „pannonische Klima“ am Ufer des Neusiedlersees so besonders?

Österreich ist zwar sehr klein, kann aber mit vielen Klimazonen auftrumpfen. Und die pannonische zeichnet sich dadurch aus, dass der meiste Niederschlag schon vorher in Österreich niedergeht. Daher kommen wir hier auf gut 2.000 Sonnenstunden pro Jahr. Das macht die Region für Tourist*innen und natürlich auch den Wein spannend. Denn die landwirtschaftlichen Flächen rund um den See entwickeln so ihr eigenes, durch die Verdunstung auf der großen Seeoberfläche hervorgerufenen Mikroklima. Und das ist jedenfalls für den Wein und seine Entstehung, also die Reifung der Trauben, besonders relevant.

What are the special features of the “Pannonian climate” on the banks of Lake Neusiedl?

Austria may be a very small country, but it benefits from a large number of climate zones. The Pannonian is characterized by the fact that most precipitation falls elsewhere in Austria beforehand. This means we enjoy around 2000 hours of sunlight per year. It makes the region attractive for tourists and naturally also for wine. The agricultural areas around the lake develop their own microclimate, triggered by the evaporation on the large surface of the lake. And this is especially relevant for wine and its development: ripening of the grapes.

Für das einzigartige Mikroklima ist der See zwar relevant, aber keineswegs allein verantwortlich. Von beinahe ebenso großer Bedeutung sind die vorherrschenden Permantwinde. Die Region gehört zu den windreichsten Gebieten des europäischen Festlandes. Die fast schon stetigen Luftströme, vorwiegend (zu über 75%) über die Alpen und das Alpenvorland aus Nordwest kommend, sorgen für eine gebietsweite Frische und Beständigkeit. Diese **besonderen Luftströmungen** tragen die abgekühlte und leicht salzige Seeluft abends und nachts in das südöstliche Umland. Sie fördern derartig eine **kühle Traubenfrucht** sowie sanfte Säureentwicklung, gewährleisten aber zudem auch langandauern-

de Spätsommer, indem sie etwaige Herbstgewitter sprichwörtlich „verwehen“. Das begünstigt und prägt alle Weinkategorien – bis hin zu den Süßweinen. Hier sorgt nicht zuletzt die hohe herbstliche Luftfeuchtigkeit – dank Nebel und See – für Bildung und Wachstum der berühmten und begehrten Edelfäule (*Botrytis cinerea*).

Diese konstellarisch einmalige Gesamtlage gibt allen Weinen der Region – vor allen anderen jedoch den derartig gesetzlich geschützten Neusiedlersee DAC-Weinen – ihre einzigartige Typizität: Frische, Fruchttiefe, Ausdrucksstärke, Ausgewogenheit und Zugänglichkeit. Seit vielen Generationen.

While the lake is of relevance to the singular microclimate, it is by no means solely responsible. The predominant permanent winds are almost as significant – this region is amongst the windiest on the European continent. The almost continual air currents predominantly (over 75%) from the northwest across the Alps and the foothills of the Alps create freshness and stability throughout the region. In the evening and at night, these **special air currents** carry the cooled and slightly salty lake air to the southeastern hinterlands, which nurtures **cool grapes and gentle acid development**, but also ensures lengthy late summers as any autumnal storms are literally

“blown away”. This in turn benefits and characterizes all the different wines – even the sweet wines, where it is not least the high level of autumnal humidity from the mist and lake that ensures the formation and growth of the famous and coveted noble rot (*Botrytis cinerea*).

The unique constellation of these conditions gives all the wines of this origin – and especially the Neusiedlersee DAC designated wines – their unique typicity: freshness, depth of fruit, strength of expression, balance and receptiveness. And it has done so for generations.



EINE FRAGE DER LAGE

Der Neusiedlersee macht seine Umgebung und damit auch das gleichnamige östliche Weinbaugebiet wahrlich einzigartig: In keiner anderen

Region schaffen die geografischen, geologischen und nicht zuletzt meteorologischen Konstellationen eine derartig **einmalige Gesamtlage**.



A QUESTION OF ORIGIN

Lake Neusiedl lends a truly unique element to its surroundings and therefore the Neusiedlersee winegrowing region: there is no other region where

the geographic, geological and not least meteorological constellations create such **unique origin**.



NATIONALPARK, UNESCO-WELTERBE & BIODIVERSITÄTS-HOTSPOT

DIE REGION NEUSIEDLERSEE LIEGT IN DER PANNONISCHEN FLORENPROVINZ, EINER DER ABWECHSLUNGSREICHSTEN LANDSCHAFTEN MITTELEuropas. SIE WURDE NACH DER RÖMISCHEN PROVINZ PANNONIA BENANNT UND UMFASST HEUTE U. A. DIE GLEICHNAMIGE TIEFEBENE. DIE KULTURLANDSCHAFT DES NEUSIEDLERSEES MIT SEINEN UMLIEGENDEN SALZ- UND SODALACKEN IST 1993 AUFGRUND SEINER FÜR MITTELEUROPA SO EINZIGARTIGEN PFLANZEN- UND TIERWELT ZUERST ZUM GRENZÜBERSCHREITENDEN NATIONALPARK (ÖSTERREICH/UNGARN) ERKLÄRT UND IM JAHR 2001 ZUM UNESCO-WELTERBE MIT SIGNIFIKANTEM WEINBAU ERNANNT WORDEN. ES FINDEN SICH MEHR ALS 300 VOGELARTEN, ÜBER 1.500 (!) SCHMETTERLINGSARTEN SOWIE ÜBER 40 SÄUGETIERE VOR. DAMIT GILT DIE REGION ÖSTERREICH-WEIT ALS WAHRER BIODIVERSITÄTS-HOTSPOT.

NATIONAL PARK, UNESCO WORLD HERITAGE & BIODIVERSITY HOT SPOT

THE NEUSIEDLERSEE REGION IS LOCATED IN THE PANNONIAN FLORAL PROVINCE, ONE OF THE MOST DIVERSE LANDSCAPES IN CENTRAL EUROPE. IT WAS NAMED AFTER THE ROMAN PROVINCE OF PANNONIA AND TODAY INCLUDES THE LOWLANDS OF THE SAME NAME. THE CULTURAL LANDSCAPE OF LAKE NEUSIEDL WITH ITS SURROUNDING SALT AND SODA BASINS WAS FIRST DECLARED A CROSS-BORDER NATIONAL PARK (AUSTRIA/HUNGARY) IN 1993 DUE TO ITS FLORA AND FAUNA, WHICH ARE SO UNIQUE WITHIN CENTRAL EUROPE, AND IN 2001 IT WAS DECLARED A UNESCO WORLD HERITAGE SITE WITH SIGNIFICANT VITICULTURE. THERE ARE MORE THAN 300 BIRD SPECIES, OVER 1,500 (!) BUTTERFLY SPECIES AND OVER 40 MAMMALS, MAKING IT VALUED THROUGHOUT AUSTRIA AS A REGION WITH UNIQUE BIODIVERSITY.



Der **Neusiedlersee** und sein Umland sind ein wahrer **Hot-spot an Biodiversität**. Wo einst ein Stacheldraht als Eiserner Vorhang die Welten teilte, entstand 1993 Österreichs erster grenzüberschreitender Nationalpark. Europas westlichster Steppensee – Namensgeber und Zentrum des Nationalparks – dient tausenden

Vögeln als Rastplatz auf ihren Wegen zwischen Nord und Süd. Doch neben dieser einzigartigen Vogelwelt findet man am Ostufer gar so manche Pflanze und so manches Tier, das man anderswo kaum noch zu sehen bekommt: den Wasserbüffel etwa, den Weißen Esel, das Graurind oder das Mangalitza-Schwein.

MULTI KULTI



ERDE
EARTH



Neusiedlersee and its surroundings are a veritable **hot spot for biodiversity**. Where barbed wire once separated two worlds as an iron curtain, in 1993 Austria's first cross-border national park was founded. Europe's most western steppe lake – which has given its name to the national park and serves as its heart – is a resting place

for thousands of birds on their journey between north and south. However, besides this role as a sanctuary for a unique assortment of birds, the eastern banks are also home to many plants and animals that are found hardly anywhere else, such as the water buffalo, white donkey, grey cattle and Mangalitza pig.

MULTI CULTURAL





DI Johannes Ehrenfeldner

Nationalpark-Direktor •
National Park Managing Director

Eine der wichtigsten Ressourcen stellt der Boden, die Humusaufgabe, dar. Hier findet das Leben statt. Je artenreicher, je vielfältiger die Anbauflächen und das Umfeld dieser Flächen gestaltet sind, desto lebendiger ist auch der Humus aufgebaut. Der Artenreichtum auf der Erde ist jedoch nicht gleichmäßig verteilt, vielmehr gibt es sogenannte „Hotspots“. Das sind Regionen, in denen besonders viele verschiedene Arten leben. Ein derartiger „Hotspot“ ist die Region Nationalpark **Neusiedlersee-Seewinkel**. Hier herrscht **Österreichs höchste Biodiversität** vor, sowohl was Boden und Humus als auch Pflanzen sowie Insekten und Wirbeltiere, insbesondere Vögel, betrifft. Ihren Beitrag zu dieser Biodiversität leisten auch die Winzer*innen mit entsprechendem Bewuchs zwischen den Rebstößen. So werden die Winzer*innen zu Naturraummanager*innen und das Anbaugelände für die besonders herkunftstypischen Neusiedlersee DAC Weine integraler Bestandteil des Nationalparks Neusiedlersee-Seewinkel, welcher gemeinsam mit der umliegenden Kulturlandschaft seit 2001 von der UNESCO als „Welterbe-Region mit signifikantem Weinbau“ ausgezeichnet wird. So wird aus der Monokultur ein multikulturelles „Weingartenbiotop“. So wird Herkunft auch Zukunft, einzigartig auch vielfältig. So werden Wein und Natur im besten Einklang zum Genuss.

One of the most important resources is the soil, the layer of humus. A broader range of species, with greater variety in the cultivation areas and their surroundings, creates busier humus. Earth's species are not distributed equally around the globe, however. In fact, there are regions with an especially wide variety of species, veritable "hot spots". The region around the **Neusiedlersee-Seewinkel** National Park is such a place. It has the **highest biodiversity in Austria** with respect to its soil, humus and plants, and also its insects and vertebrates, especially birds. Winegrowers make their own contribution towards sustaining this biodiversity with the appropriate vegetation between the vines. In this way, these winegrowers become managers of natural spaces, and the cultivation area for specifically regionally typical Neusiedlersee DAC wines becomes an integral part of the Neusiedlersee-Seewinkel National Park. Together with the surrounding viticultural landscape, this area has been named on the UNESCO World Heritage List as a cultural site with significant winegrowing since 2001. In turn, monoculture becomes a polyculture vineyard habitat. And so origin also becomes the future, and uniqueness also becomes diverse. At the same time, wine and nature become a real pleasure as a perfect team.

Geologisch mehrschichtig und vielfältig zeigen sich auch die regionalen Weinbauflächen. Die nördliche Grenze des Neusiedlersee-Beckens bildet der Wagram, jener südliche Abhang der Parndorfer Platte, der sich mit seinem Boden aus abgelagertem **Donauschotter, Lehm und Löss** von Neusiedl über Gols bis nach Mönchhof und Halbturn erstreckt. Im östlichen Gebiet – mit den Zentren Podersdorf, Illmitz und Apetlon – findet man als größte Gesteinseinheit den sandigen **Schotter** des Seewinkels und **Schwarzerde**. Hier, an den **Salz- und Sodalacken**, lassen sich Pflanzenarten, die sonst nur an Meeresküsten vorkommen, finden. Im Heideboden, der flächenmäßig bedeutendsten Großlage im Herkunftsweingebiet, die sich vom See bis in die südöstliche Tiefebene erstreckt, definieren Tschernosem (Schwarzerde) – ein Bodentyp, der sich unter anderem auf kalkreichen Lockermaterialien wie Löss bildet – sowie Schotter die teilweise fruchtbarsten Böden der Region.

Der Biodiversität einer Region trägt heute auch der weinbauliche Terroirbegriff entsprechend Rechnung. Einst als singulärer Ausdruck reiner geolo-

gischer und bodenkundlicher Bedingungen verstanden, definiert er heute vielmehr das Zusammenspiel von kollektiven Kenntnissen der Wechselwirkungen zwischen identifizierbaren physikalischen, biologischen und meteorologischen Faktoren und den dort angewandten weinbaulichen Verfahren und Pflanzungen.

Summarisch als besonders gebietstypisch und terroirspezifisch werden in Österreich allen voran die gesetzlich geschützten DAC-Weine anerkannt. Für die Region Neusiedlersee sind dies der Zweigelt sowie seine Süßweine aus weißen Qualitätsweinrebsorten. Dass die Winzer*innen der Region auch trockene Weißweine von Weltrang erzeugen, unterstreicht das vinophile Terroirpotenzial und zeugt von einer intakten Gesamtdiversität, welche im Jahr 2001 auch von der UNESCO als solche anerkannt wurde: Die Region Neusiedlersee darf sich damit als **UNESCO Welterbe-Region mit signifikantem Weinbau** bezeichnen – gleich wie übrigens u. a. die Wachau (Österreich), Tokaj (Ungarn), die Mosel (Deutschland), das Douroal (Portugal) oder Bordeaux (Frankreich).

The areas under vines are geologically multilayered and multifaceted. The northern border of Lake Neusiedl basin is formed by Wagram, as the southern slope of the Parndorf Plain, stretching from Neusiedl, across Gols and up to Mönchhof and Halbturn, with soil consisting of sediments of **Danube gravel, loam and loess**. Towards the east – with Podersdorf, Illmitz and Apetlon as its centres – we find sandy Seewinkel **gravel** and **black earth** as the largest unit of bedrock. Here, by the **salt and soda pools**, plants can be found that otherwise only grow on seashores. In the Heideboden – in terms of its surface area the most significant large vineyard area in the wines of origin region – which stretches from the lake into the southeastern lowlands, the region's most fertile soils are defined by chernozem (black earth, a kind of soil that is formed on calcareous loose materials such as loess) and gravel. Nowadays, the winegrowing term "terroir" also takes account of the biodiversity of a region. Originally a singular expression connected purely with geological and pedological

conditions, today this word rather defines the interaction of collective knowledge relating to the interplay between identifiable physical, biological and meteorological factors, and also the viticultural processes and planting applied there.

In Austria, it is primarily the legally protected DAC wines that are collectively recognized as being especially terroir-specific and typical of the region. For the area around Lake Neusiedl, these are Zweigelt and its sweet wines from Qualitätswein white grape varieties. The fact that the region's winegrowers also produce dry white wines that achieve world renown underlines the potential of its terroir for wine enthusiasts and serves as evidence of an intact overall diversity that was recognized as such by UNESCO in 2001: the Lake Neusiedl region is now inscribed on the **UNESCO World Heritage List as a cultural site with significant winegrowing** – incidentally alongside the Wachau (Austria), Tokaj (Hungary), Moselle (Germany), Douro (Portugal) and Bordeaux (France).

WEINANBAU & WINZER*INNEN

MIT RUND 2.000 SONNENSTUNDEN IM JAHR IST DIE REGION UM DEN NEUSIEDLERSEE EIN ELDORADO FÜR WEINBAUERN UND -BÄUERINNEN. ZWEIFELT, BLAUFRÄNKISCH, WELSCHRIESLING ODER DIE WEISSEN BURGUNDERSORTEN ZÄHLEN ZU DEN FÜHRENDEN SORTEN, DIE DAS ZWEITGRÖSSTE WEINBAUGEBIET ÖSTERREICHS HERVORBRINGT. AUSSERDEM GEHÖRT DIE REGION ZU DEN FÜHRENDEN SÜSSWEIN-APPELLATIONEN DIESER WELT. DIE WEINBAUBETRIEBE DER REGION SELBST SIND MAL GRÖßER, MAL KLEINER, MAL MODERNER UND MAL TRADITIONELLER, JEDOCH IMMER IN FAMILIENHAND. DIE BESONDERS HERKUNFTSTYPISCHEN SORTEN UND WEINE DÜRFEN DIE BEZEICHNUNG NEUSIEDLERSEE DAC FÜHREN.

VITICULTURE & VINTNERS

WITH AROUND 2,000 HOURS OF SUNSHINE A YEAR, THE NEUSIEDLERSEE REGION IS AN EL DORADO FOR THE LOCAL WINEMAKERS. ZWEIFELT & BLAUFRÄNKISCH, WELSCHRIESLING & THE WHITE BURGUNDY VARIETIES ARE AMONG THE MOST POPULAR PRODUCED BY THE SECOND LARGEST WINEGROWING REGION IN AUSTRIA. THIS IS ALSO ONE OF THE LEADING SWEET WINE APPELLATIONS IN THE WORLD. THE WINERIES IN THE REGION ARE SOMETIMES LARGER, SOMETIMES SMALLER, SOMETIMES MORE MODERN AND SOMETIMES MORE TRADITIONAL, BUT ALWAYS IN FAMILY HANDS. THE VARIETIES AND WINES THAT ARE PARTICULARLY TYPICAL OF THIS ORIGIN ARE DESIGNATED WITH NEUSIEDLERSEE DAC.



DIE LEIDENSCHAFT
THE PASSION





Naturgemäß gibt der jeweils vorhandene Boden, also die physikalische, chemische und biologische Komponente, zusätzlich gewisse Noten vor. Schlussendlich jedoch ist es der **Mensch** selbst, der aus diesen vielen unterschiedlichen Komponenten einen Wein „komponiert“ und damit dem Terroir sowohl einer Region als auch seines Weinguts schmackhaften Ausdruck verleiht. Erst durch Bedacht, Wissen und Hingabe der Winzer*innen entstehen echte regionaltypische und von Hand geschaffene Terroirweine. Tiefe Sachkenntnis und großes Bewusstsein bezüglich Sortenwahl, Weingartenmanagement (Erziehung, Pflanzdichte, Stockzahl, Alter, Ertragslage ebenso wie Bodenbewirtschaftung, Laubarbeit, Rebschnitt, Ertrags-erwartung und Ertragseinstellung) und Kellerwirtschaft bringen gebietsdefinierende Typizität in Flasche und Glas und werden mit dem gesetzlich geschützten DAC-Siegel gekennzeichnet. Dieses notwendige

Naturally, each type of soil with its physical, chemical and biological components predetermines certain notes as well. However, it is ultimately the **winemaker** themselves who “crafts” a wine from all these different components, and therefore lends a taste and expression to the terroir both of a region and also of their winery. It needs the care, expertise and dedication of the winegrower to produce terroir wines that are genuinely typical of the region and created by hand. Profound knowledge of the craft and huge awareness of the choice of varieties, vineyard management (nurturing, planting density, number of vines, age, yield and also soil management, foliage work, pruning, expected yield and yield outlook) and also vinification altogether result in typicity that defines a region in bottle and glass, characterized by the legally protected DAC designation of origin. The background knowledge and understanding required of vintners

hintergründige Verständnis der Winzer*innen prädestiniert autochthone Rebsorten geradezu, als Terroirweine die regionaltypischen Eigenheiten auszudrücken – österreichweit allen voran Grüner Veltliner, aber auch Roter Veltliner oder Neuburger. Bei den Rotweinen sind es, je nach Herkunft, Blaufränkisch, St. Laurent und – nicht zuletzt ob seiner Vielseitigkeit – der Zweigelt, die allesamt als ideale Vertreter der regionalen Terroiridee Ausdruck verleihen. Österreich kann auf Grund seiner geografischen, klimatischen, geologischen, bodenkundlichen und ampelografischen Voraussetzungen große und regionaltypische Terroirweine erzeugen – in Weiß, Rot und Süß.

Beim Genuss der Winzer*innenweine erkennt man daher sehr schnell, was neben erlesenen Trauben im fertigen Neusiedlersee DAC-Wein steckt: **Leidenschaft**, die nur **von Hand gemacht** sein kann, und die dem **Terroir** und der **Typizität** einer gesamten Region verpflichtet ist.

mean that indigenous grape varieties are virtually predestined to express typically regional characteristics as terroir wines – with Grüner Veltliner leading the way across Austria, but also including Roter Veltliner and Neuburger. Among the red wines, depending on their origin, it is Blaufränkisch, St. Laurent and – not least due to its degree of flexibility – Zweigelt which lend this expression to the idea behind the regional terroir, as its perfect representatives. Due to its geographical, climatic, geological, pedological and ampelographic conditions, Austria can produce distinguished and regionally typically terroir wines – white, red and sweet. When you taste the wines from the winegrowers, you very quickly recognize that there is more to a Neusiedlersee DAC wine than its superior grapes: these wines display a **passion** that can only be **handcrafted**. A passion that is rooted in the **terroir** and **typicity** of a whole region.



Jacobus van Hoorne

Schilfschneider und Schilfdachdecker aus Leidenschaft • Cutter and roofer with a passion for reeds

Schilf und Weintrauben sind schon seit jeher ganz besondere Rohstoffe hier bei uns an den Ufern des Neusiedlersees. Uns Schilfschneider*innen und Schilfdachdecker*innen gibt's schon so lange, wie das Schilf gedeiht und Dächer damit gedeckt werden. Während sich die Winzer*innen jedoch seit Jahrzehnten über eine gesteigerte Nachfrage freuen durften, so war's bei uns stark rückläufig. Einst gab es zahlreiche Schilfschneider*innen in jeder Ortschaft – heute sind wir nur mehr sehr wenige rund um den ganzen See. Grund zur Freude gibt's für uns wenige dennoch, denn Regionalität und Nachhaltigkeit steigern aktuell die Nachfrage nach unserem Rohstoff und damit auch unserem Handwerk zusehends. Das freut mich ganz persönlich sehr, bedeutet es doch, dass ich künftig noch öfter meiner Leidenschaft in der Natur nachgehen kann – gleich wie die Winzer*innen der Region. Wir alle arbeiten und schaffen trotz maschineller Unterstützung noch immer mit unseren Händen. Ein Handwerk eben – mit viel Wissen, Bedacht und Leidenschaft.

Reeds and grapes have always been extremely special raw materials for us here on the banks of Lake Neusiedl. Reed cutters and reed roofers have been around for as long as reeds have flourished and roofs have been covered with them. However, while for decades winegrowers have enjoyed rising demand, we have experienced rapid decline. There used to be a number of reed cutters in every community here – but today you'll find very few around the whole lake. Then again, things are looking up because regional and sustainable thinking is currently increasing demand for our raw material and so there is noticeable interest in our craftsmanship as well. I'm really pleased about this as it means I'll be able to spend more time outside close to nature, just like the region's winegrowers. Despite support from machines, we all still work and create with our hands. It is definitely handcraft, which needs a lot of expertise, deliberation and passion.

LEIDENSCHAFT, VON HAND GEMACHT

Wird im Weinbau von ausdrucksstarkem Terroir gesprochen, dann passt vieles zusammen: Lage – also Meereshöhe, Neigungsrichtung und -winkel

– sowie morphologische Position, Makro-, Meso- und Mikroklima sowie Winzer*innen, die ihr Handwerk verstehen.



△ FEUER
FIRE

HAND- CRAFTED

PASSION

When talking about an “expressive terroir” in viticulture, a lot of things fit together perfectly: the location – sea level, slope direction and angle as

well as morphological position, the macro-, meso- and microclimate as well as winemakers who understand their craft.

ZWEIGELT

NEUSIEDLERSEE DAC

- REINSORTIG ⁽¹⁾
- 100% HERKUNFTSGARANTIE ⁽²⁾
- GESCHMACK: FRUCHTIG, WÜRZIG, SAFTIG
- AUSBAU: STAHLTANK, GROSSES HOLZFASS (GEBRAUCHT) ⁽³⁾
- TROCKEN ⁽⁴⁾

ZWEIGELT

NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE

- REINSORTIG ⁽¹⁾
- 100% HERKUNFTSGARANTIE ⁽²⁾
- GESCHMACK: FRUCHTIG, WÜRZIG, GEHALTVOLL
- AUSBAU: GROSSES HOLZFASS (GEBRAUCHT O. NEU), KLEINES HOLZFASS (GEBRAUCHT O. NEU)
- ANGABE EINER EINZELRIEDE MÖGLICH
- TROCKEN ⁽⁴⁾

FRUCHTSÜSS

NEUSIEDLERSEE DAC

- KATEGORIEN: SPÄTLESE, AUSLESE
- AUSSCHLIESSLICH WEISSE QUALITÄTSREBSORTEN
- 100% HERKUNFTSGARANTIE ⁽²⁾
- ENGERE HERKUNFT „SEEWINKEL“ MÖGLICH ⁽⁵⁾
- SÜSS ⁽⁶⁾

EDELSÜSS

NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE

- KATEGORIEN: BEERENAUSLESE (BA), TROCKENBEERENAUSLESE (TBA)
- AUSSCHLIESSLICH WEISSE QUALITÄTSREBSORTEN
- 100% HERKUNFTSGARANTIE ⁽²⁾
- ENGERE HERKUNFT „SEEWINKEL“ MÖGLICH ⁽⁵⁾
- SÜSS ⁽⁶⁾

(1) gemäß gesetzlicher Bestimmungen

(2) Trauben dürfen ausnahmslos aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee stammen

(3) kein vordergründiger Holzton

(4) max. 4g Restzucker

(5) Trauben dürfen ausnahmslos aus den Gemeinden Apetlon, Illmitz und/oder Podersdorf (= Seewinkel) stammen

(6) mind. 45g Restzucker

ZWEIGELT

NEUSIEDLERSEE DAC

- PURE VARIETAL ⁽¹⁾
- 100% GUARANTEE OF ORIGIN ⁽²⁾
- TASTE: FRUIT-FORWARD WITH CLEAR VARIETAL CHARACTER OF RED/BLACK BERRIES AND SUBTLE SPICINESS
- MATURATION: STAINLESS STEEL, LARGE USED WOODEN BARREL ⁽³⁾
- DRY ⁽⁴⁾

ZWEIGELT

NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE

- PURE VARIETAL ⁽¹⁾
- 100% GUARANTEE OF ORIGIN ⁽²⁾
- TASTE: COMPLEX YET FRUIT-DRIVEN, RED/BLACK BERRIES, SUBTLE SPICINESS, RIPE TANNINS, DIGESTIBLE ACIDITY
- MATURATION: LARGE AND/OR SMALL WOODEN BARREL (USED AND/OR NEW)
- INDICATION OF A SINGLE VINEYARD AUTHORIZED
- DRY ⁽⁴⁾

FRUITY SWEET

NEUSIEDLERSEE DAC

- CATEGORIES: SPÄTLESE, AUSLESE
- EXCLUSIVELY WHITE QUALITY GRAPE VARIETIES
- 100% GUARANTEE OF ORIGIN ⁽²⁾
- ADDITIONAL LOCAL ORIGIN "SEEWINKEL" AUTHORIZED ⁽⁵⁾
- SWEET ⁽⁶⁾

NOBLY SWEET

NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE

- CATEGORIES: BEERENAUSLESE (BA), TROCKENBEERENAUSLESE (TBA)
- EXCLUSIVELY WHITE QUALITY GRAPE VARIETIES
- 100% GUARANTEE OF ORIGIN ⁽²⁾
- ADDITIONAL LOCAL ORIGIN "SEEWINKEL" AUTHORIZED ⁽⁵⁾
- SWEET ⁽⁶⁾

(1) according to law

(2) without exception, grapes must come from the Neusiedlersee winegrowing region

(3) no prominent oak

(4) max. 4g residual sugar

(5) without exception, grapes must come from the villages Apetlon, Illmitz and/or Podersdorf (= "Seewinkel" region)

(6) min. 45g residual sugar

NEUSIEDLERSEE

• DAC •



HERKUNFT ORIGIN

DIE MAN SCHMECKT PURE

FROM THE GREAT STEPPE LAKE





Dirceu Vianna Junior MW

Master of Wine

Es ist nicht nur der Grüne Veltliner, der österreichische Weine so interessant macht, vor allem für Wertbewusste. Österreichs meist angebaute rote Rebsorte – der Zweigelt – hat sich noch nicht den Respekt seines bekanntesten weißen Pendants erworben, aber ich bin ein Fan. Er kann leicht und elegant, ein wertiger Speisenbegleiter sein, ebenso auch vollmundige Weine ergeben, die altern können und auch nach zwanzig Jahren noch halten. Und die Herkunftsweinregion Neusiedlersee DAC geht hier stilprägend voran.

It's by no means only Grüner Veltliner that makes Austrian wines of interest, especially for those keen on value. Austria's most widely planted red variety, the Zweigelt, hasn't yet garnered the respect of its best-known white counterpart, but I'm a fan. It can be light, elegant, a highly appreciable food wine, but also make full-bodied wines, that can age, still be holding up after twenty years. And the designated area of origin Neusiedlersee DAC leads the way.



Stefan Neumann MS

Master Sommelier

Zweigelt kann eine Bandbreite in der Weinstilistik so authentisch spielen wie kaum eine andere rote Rebsorte. Er ist ein **Meisterwerk an Vielseitigkeit und Vielfalt!** Manchmal von großzügiger Frucht in geschmeidig-sanfter Form, ein andermal mit Noblesse und fein-strukturierter Eleganz beherrscht er jedoch auch den kraftvollen Ausdruck mit Tiefe und Substanz. Er kann tiefrot und pfeffrig sein wie ein Syrah aus dem nördlichen Rhonetal, frisch und saftig wie ein Gamay aus der Burgund, rubinrot und fruchtig wie ein Morellino di Scansano aus der Maremma Toscana. In meisterhaften Händen kann er auch die Höhen eines Top-Pomerol erreichen. Ein Neusiedlersee DAC Zweigelt vermag **zu über-raschen und zu überzeugen**, gibt seiner Herkunft jedoch auch immer den spezifischen Ausdruck – großflächig und regionsweit gleichwie aus Einzellagen. Er gewährt Winzer*innen Individualität und schafft, was nicht viele Rebsorten können: den Spagat zwischen Zugänglichkeit und unkompliziertem Genuss sowie Komplexität und Tiefgang – und das zu einem international fast schon unverschämten niedrigen Preis. **Ich liebe Zweigelt!**

In terms of wine style, the authenticity of Zweigelt is almost unrivaled among red wines grape varieties. It is a **masterpiece of versatility and variety!** Sometimes generously fruity in a supple, gentle form, sometimes with noble and finely structured elegance, it also commands a powerful expression with depth and substance. Zweigelt can be deep red and peppery like a Syrah from the northern Rhône Valley, or fresh and juicy like a Gamay from Burgundy, or ruby red and fruity like a Morellino di Scansano from the Tuscan Maremma. In the hands of experts it can even reach the heights of a premium Pomerol. Neusiedlersee DAC Zweigelt **can surprise and convince**, but always lends its origin a specific expression – whether over large areas and region-wide or from individual vineyards. It offers individual characteristics for winegrowers and, unlike many other grape varieties, it manages the balancing act between approachability and pure enjoyment as well as complexity and structure – at a price that is almost outrageously low on the international market. **I love Zweigelt!**



1922 SUCCESSFUL CROSSING

ST. LAURENT
BLAUFRÄNKISCH

1950s
MAINLY
EXPERIMENTAL
VINEYARDS

due to intense workload

1960s
LENZ MOSER
"HOCHKULTUR"
turns the tide for Zweigelt

1978
SIGNIFICANT
INCREASE
770 ha (1971) to 2,292 ha

1992
RUBIN
CARNUNTUM
1st designated area of
origin for Zweigelt

1990s
ZWEIGELT #1
as % total red wine area in Austria

2012
NEUSIEDLERSEE
DAC
1ST DAC DESIGNATED
AREA OF ORIGIN
FOR ZWEIGELT
IN AUSTRIA



Über ihn gibt es viel zu erzählen: Erst im Jahr 1922 durch die Kreuzung der herkunftstypischen österreichischen Rebsorten St. Laurent (Mutter) und Blaufränkisch (Vater) entstanden, wird er zuweilen auch als Rotburger bezeichnet. Heute gilt er in allen Weinbaubundesländern als populärster Rotwein, was vor allem an seiner Vielfältigkeit liegt. Und als Meisterwerk.

Stilistisch reicht sein Spektrum von jung zu trinkenden Weinen bis zu kraftvollen

Gewächsen aus dem Barriquefass. Und auch kaum eine österreichische Top-Cuvée verzichtet auf ihn. Sortenrein ausgebaut erfreut er önologisch Produzent*innen und Konsument*innen ob seiner Fähigkeit, terroirtypische Feinheiten von ganzen Weinbaugebieten über regionale Großlagen bis hin zu lokalen Einzellagen wiederzugeben. Geschmacklich zeigt er dann noch einmal seine Diversität von entspannt-klassisch bis extravagant-komplex, wobei er stets seine fruchtige, samtwürzige Harmonie behält. Die Rede ist von Österreichs rotem Meisterwerk – dem **Zweigelt**.

Das Weinbaugebiet Neusiedlersee gilt österreichweit als die bedeutendste

Region für einen besonders herkunftstypischen Zweigelt. Gleich wie bei der weißen Nummer-1-Rebsorte, dem Grünen Veltliner, ist es auch beim Zweigelt eine Frage der Lage. Auf der Ostseite des Neusiedlersees findet er, was ihn wirklich ausdrucksstark macht: Sonne und Wärme, moderate Niederschläge, kühle Luftströmungen, meteorologisch beständige Spätsommer sowie Winter*innen, die ihr Handwerk verstehen. Das alles gibt ihm seine regionale Identität und Qualität – sein Terroir eben.

Und nur ein besonders gebietstypischer Zweigelt der Region Neusiedlersee darf die gesetzlich geschützte Herkunftsbezeichnung **Neusiedlersee DAC** führen.

MEISTER

WERK ZWEIFELT



MASTER

PIECE ZWEIFELT

There is a lot to say about this particular variety of grape: it was created as recently as 1922 with the crossing of two regionally typical Austrian varieties, St. Laurent (mother) and Blaufränkisch (father), and it is occasionally called Rotburger. Today, it is considered the most popular red wine in Austria, which is predominantly due to its versatility. And it is also regarded as a masterpiece.

Stylistically, its spectrum ranges from wines that are enjoyed while still young

through to vibrant creations from barrique barrels. It is included in nearly all top-quality cuvées. In monovarietal winemaking, this grape variety delights oenological producers and consumers alike as it is capable of conveying nuances typical of the terroir, from entire winegrowing regions and large regional vineyards through to local individual vineyards. And it once again displays diversity in its taste – from calmly classical through to extravagantly complex, while always retaining its fruity, smoothly spicy harmony. We're talking about the star performer among Austria's red wines – **Zweigelt**.

The winegrowing region around Lake Neusiedl is regarded across Austria as

the most significant region for especially regionally typical Zweigelt. In the same way as the No. 1 white variety, Grüner Veltliner, with Zweigelt it is also a question of location. On the eastern side of Lake Neusiedl, this variety finds the sources of its true expression: sun and warmth, moderate rainfall, cool air currents, meteorologically stable late summers, and also winegrowers who know their craft. All this gives Zweigelt its regional identity and quality – or rather, its terroir.

And it is only the Zweigelt wines typical of the Neusiedlersee region that bear the legally protected designation of origin **Neusiedlersee DAC**.

SÜSSES KÖNIGREICH

Es ist die einzigartige mikro-klimatische Diversität, die das süße Gold als Neusiedlersee DAC so auszeichnet.

Die Region Neusiedlersee wird Jahr um Jahr durch ein schier magisches Zusammenspiel besonderer mikro-klimatischer Verhältnisse zu einem Königreich für Süßwein. Die Bandbreite der süßen Weine umfasst verschiedenste Geschmacks- und Stilrichtungen sowie Herstellungsarten. Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese – sie alle gehören zu diesen vollmundigen Dessertweinen. Und der natürliche Zuckergehalt hat es wahrlich in sich.

Die Basis dieses besonders spannenden Spiels aus weicher Süße und spitzer Fruchtsäure legt die in unserer

Welt so selten vorkommende Edelfäule **Botrytis cinerea**. Sie ist das Resultat der klimatischen Beständigkeit und Luftfeuchtigkeit in Spätsommer und Herbst, für die der See so maßgeblich mitverantwortlich ist. Im Zusammenspiel mit dem jahrzehntelangen Winzer*innenwissen führt sie dazu, dass die Trauben fein perforiert werden. Infolgedessen verdunstet ein Teil der in den Trauben gefangenen Feuchtigkeit. Und das führt dazu, dass die Traube auf dem Rebstock die Vorstufe einer Rosine erreicht. So verteilt sich der Geschmack der Traube schlussendlich auf weniger Flüssigkeit – das macht die Süße.



FRUITY
SWEET

SWEET KINGDOM

It is the diversity of this unique microclimate that characterizes the sweet gold as Neusiedlersee DAC.

The Neusiedlersee region is known for its sheer magical interplay of special microclimate conditions. Its spectrum of sweet wines comprises a wide variety of tastes, styles and types of production. Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese – all these belong to the category of full-bodied dessert wines. And the natural sugar content packs a veritable punch.

The basis of this especially exciting interaction between soft sweetness and sharp fruit acid is the noble rot **Botrytis cinerea**, which is so rare in

our domain. It is the result of climate stability and humidity in the late summer and autumn, for which the lake is partly responsible. In combination with decades of winegrowing expertise, this noble rot causes fine perforations to occur in the grapes. As a result, some of the moisture that remains inside them is vaporized, which in turn means that the grapes develop into a precursor of raisins while they are still on the vine. Thus, the flavour of the grapes is ultimately distributed over a smaller amount of liquid – which intensifies its sweetness.



NOBLY
SWEET



* 23.02.1959; † 05.12.2007

Alois Kracher

Süßwein-Pionier • Sweet Wine Pioneer

Manchmal sind es einzelne Personen, die mit Kraft, Willen und Können einer ganzen Region zu Glanz und Gloria verhelfen. Selten aber ist die Wirkmacht solcher Ausnahmereisenerungen derart groß, dass sie über ihr Leben hinaus Bestand hat. Und weiterentwickelt wird. Von anderen, die inspiriert wurden.

Solch eine Ikone war Alois Kracher. Ein gelernter Chemiker, der schon zu Lebzeiten als Visionär des Weinbaus, als „Süßwein-Papst“ und Speerspitze des „österreichischen Weinwunders“ in die internationale Weinbaugeschichte einging. Denn er war es, der den Botrytis-Trauben an den Ufern des Neusiedlersees erstmals nicht bloß klebrige Süße entlockte, sondern aus ihnen hochwertige Süßweine mit spektakulärem Säurespiel kelterte. Auf den Punkt brachte es im November 2007 das weltweit renommierte Fachmagazin Decanter. Zitat: „Ohne Alois Kracher würde der österreichische Botrytis-Wein bloß als Kuriosität angesehen werden und nicht als ein Stil, der mindestens die gleiche Aufmerksamkeit verdient wie Sauternes, Tokaj oder die TBAs in Deutschland.“

Alois Kracher hat die Edelfäule Botrytis gezähmt und seine Winzerkolleg*innen ermutigt – ihnen gar aktiv geholfen –, das internationale Parkett zu betreten. In Weiß, Rot und Süß. Auf diese Weise legte er die Fundamente für eine Entwicklung, die nach seinem Tod im Dezember 2007 weiter an Fahrt gewann und dazu geführt hat, dass heute die gesamte Region Neusiedlersee – und hier allen voran der Seewinkel – für ihre herausragenden Süßweine weltberühmt ist.

Dies bestätigen alljährlich namhafte internationale Wein-Juror*innen: Seit 1994 wurden Winzer*innen aus dieser Region in Summe 18-mal mit dem Titel des „Sweet Wine Maker of the Year“ der IWC (International Wine Challenge) ausgezeichnet. Keine andere Süßwein-Appellation der Welt war je erfolgreicher. Und der erfolgreichste unter den Preisträgern ist längst nicht mehr Großmeister Kracher alleine. Was zeigt, dass zwar der einzelne Köhner vergänglich sein mag, eine ganze Region aber von einem solchen langfristig beflügelt werden kann. Welch süße (Quint-)Essenz.



SÜSSER SEGEN FÜR ÖSTERREICH UND DIE WEINWELT



A SWEET BLESSING – FOR AUSTRIA AND THE WORLD OF WINE

Sometimes it is individual people who lend fame and glory to a whole region, with their strength, skills and sheer will. However, it is rare for the influence of these exceptional personalities to be so great that it outlasts their own lifetime. Not to mention being developed further, by others who were inspired by them.

Alois Kracher was such an icon. After studying chemistry, he became regarded as a wine-making visionary, as the “sweet wine expert”, and above all he went down in international winemaking history as the driving force behind the “Austrian wine wonder”. It was he who crafted high-quality sweet wines, coaxing a spectacular acidic balance out of the Botrytis grapes on the banks of Lake Neusiedl instead of merely producing sticky sweetness. The world-renowned trade magazine Decanter put it in a nutshell in November 2007 with the following words: “So significant were his talents and influence on other Austrian sweet wine-makers, that Kracher helped catapult Austrian sweet wines to the ranks of other world greats, including German TBAs, Sauternes and Tokaji.”

Without doubt, Alois Kracher managed to tame the noble rot Botrytis and encouraged his fellow vintners – even actively helping them – to enter the international stage with their white, red and sweet wines. Consequently, he laid the foundation for a development that even gathered pace after his death in December 2007, and led to the entire region around Lake Neusiedl – and especially Seewinkel – becoming world famous for its outstanding sweet wines.

This is confirmed every year by prestigious international wine jurors: since 1994, vintners from this region have been awarded the title of “Sweet Wine Maker of the Year” by the IWC (International Wine Challenge) a total of 18 times. No other sweet wine region in the world has ever been this successful. Alois Kracher was the pioneer behind this huge success, and he inspired many prizewinners. And so, although individual specialists may leave this world, it is possible for a whole region to gain a long-term benefit from their vision. They serve as the sweet essence of a larger mission.

GOLD RICHTIG

Wo alles zusammenpasst.

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 vom Ostufer des Neusiedlersees gerade Einzigartiges entstehen. Rund um den Neusiedlersee herrscht ein besonderes Mikroklima. Bestimmt von der warmen, sonnigen pannonischen Tiefebene, den Luftströmungen und den Wasserflächen von See sowie Salz- und Sodalacken entstehen ideale Bedingungen für frucht- und edelsüße Weine von Weltformat. Neusiedlersee DAC. Hier passt alles zusammen. Eine Frage der Gegend (Terroir) eben – auch für die Süßweine.

SPOT ON

Where everything fits together perfectly.

When the ground fog spreads out like a shroud in the morning, when the cool, damp air settles on the grapes and the autumn sun is low in the sky, bathing the vineyards in a golden sheen, then nature and winemakers on the eastern shores of Neusiedlersee allow something entirely unique to form. This region benefits from a special microclimate. With the warm, sunny Pannonian lowlands, the air currents, the water surfaces of the lake as well as salt and soda pools, ideal conditions are created for fruity and nobly sweet wines of international standing. Neusiedlersee DAC. Where everything fits together perfectly. A question of origin – for sweet wines too.

Mag. Franz Gyöls
König, Bronzeskulptur, Krone poliert und ziseliert.
King, bronze sculpture, crown polished and chiselled.





Tim Raue

Restaurant Tim Raue, zwei Sterne im Guide Michelin • two stars in the Michelin Guide

Meinen Küchenstil verstehe ich als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen Küchenphilosophie mit meiner deutschen Handwerkskunst. Meine Gerichte sind aromatisch vielfältig, manchmal gar explosiv. Hier passt ein Neusiedlersee DAC Zweigelt vor allem zu meinen Hauptgängen wunderbar: Er zeigt Ausgewogenheit und Ebenmaß, wo andere Weine sich lieber selbst präsentieren wollen. Er ist fruchtbetont und harmonisch, mild in Säure und Tannin. Das macht ihn zu einem fast universell einsetzbaren Speisenbegleiter, ohne sich aufzudrängen. Vor allem seine eigenen Paprika- und Pfeffernoten passen aus meiner Sicht sehr gut zu Geflügel- und zu Rindfleischgerichten der chinesischen Küche. Kung Pao-Huhn wäre dafür ein gutes Beispiel. Aber auch Entengerichte, die mit Szechuan-Pfeffer aromatisiert wurden, kann ich mir mit einem Zweigelt sehr gut vorstellen. Und nicht zu vergessen, ein ganz großer Klassiker: das Black Pepper Beef! Ein Gericht, das natürlich auch sehr, sehr gut mit der kraftvollen Intensität einer Zweigelt-Reserve zusammengeht. Aromatisch würzige Asia-Küche und Zweigelt: zwei, die definitiv zueinander passen!

My style of cooking is a combination of Japanese product perfection, Thai aromatics and Chinese cooking philosophy, tied in with my German craftsmanship. My dishes display a wide variety of aromas – sometimes you could even call them explosive. Neusiedlersee DAC Zweigelt is a wonderful accompaniment especially for my main courses: it is balanced and well rounded where other wines prefer to put themselves in the limelight. It is fruity and harmonious, with mild acidity and tannins. This means it can be presented with meals almost universally, without the wine forcing itself upon you. Above all, I believe its paprika and black pepper notes go very well with Chinese poultry and beef dishes. Kung Pao Chicken is a good example. But I can also imagine duck flavoured with Szechuan pepper would be a good combination for a Zweigelt. Not forgetting the real classic, Black Pepper Beef! This is a dish that naturally goes very, very well with the powerful intensity of a Zweigelt Reserve. Aromatic, spicy Asian cuisine and Zweigelt: an excellent team!



Konstantin Filippou

Restaurant Konstantin Filippou, zwei Sterne im Guide Michelin • two stars in the Michelin Guide

Durch die sich verändernden Klimaverhältnisse und unterschiedlichste Zugänge in der Winzer*innentätigkeit (Stichwort: Nachhaltigkeit, Biodynamie, Demeter etc.) ist Terroir wichtig und spannend. Für mich persönlich gar nicht so sehr als Nachweis dazu, viel mehr als spannendes Detail beim Kosten und Schmecken der Weine. Ich liebe Zweigelt und bevorzuge hier einen niedrigen Alkoholgehalt. Dann passt er nämlich wunderbar zu meinem auf Fisch fokussierten Küchenstil. Aber auch Süßweine spielen in meiner Speisenbegleitung immer wieder eine Rolle – wenn auch nicht unbedingt bei den Desserts. Ich kombiniere Süßweine bevorzugt zu säuregeprägten Gerichten mit Sauerklee oder Apfel. Mein Fazit: Gekonnt kombiniert, können mich Wein und Speise zu perfektem Genuss und großem Glück führen. Ich bin ein Fan von Herkunft – beim Wein ebenso wie bei meinen Speisezutaten. Und wenn ich im Wein schmecken kann, wo er gewachsen ist, welche Kräuter seinen Weinstock umspielt haben, dann fühle ich mich angekommen. Und das österreichische DAC-System tut genau das: Es zeigt Herkünfte klar auf.

Changing climatic conditions and varying approaches to viticulture (including biodynamics, Demeter, etc.) have made terroir both important and fascinating. For me personally, terroir is not so much evidence as such, but rather a fascinating detail for wine tasting and sampling. I love Zweigelt and prefer a low alcohol content, as then the wine goes wonderfully with our cooking and its focus on fish. But sweet wines also play a role as an accompaniment from time to time – although not necessarily for desserts, where I find the wines are often used too lavishly. My tendency is to combine them with sorrel or apple, with dishes that are more acidic. In short: both a perfect wine and a perfect dish can make me extremely happy if they are handled correctly. I am a terroir enthusiast. If I can taste where a wine was grown, what herbs grew around the vine, then I feel very much at ease. And the Austrian DAC system does just that: it clearly shows origins.



ÖSTERREICHISCH: TRADITIONELL •



ASIATISCH: AROMATISCH •

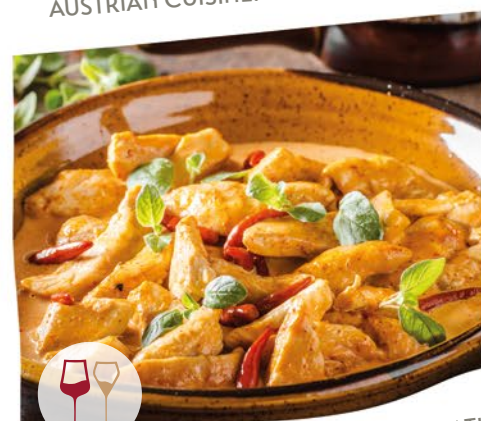


MEDITERRAN: FRISCH •





AUSTRIAN CUISINE: TRADITIONAL



WÜRZIG • VIELFÄLTIG • ASIAN: AROMATIC • DIVERSE FROM MILD TO SPICY



FRUCHTIG • ELEGANT • MEDITERRANEAN: FRESH • FRUITY • ELEGANT



BELIEBTE KLASSIKER • POPULAR CLASSICS



Isabella Lombardo

Barchefin • Barkeeper

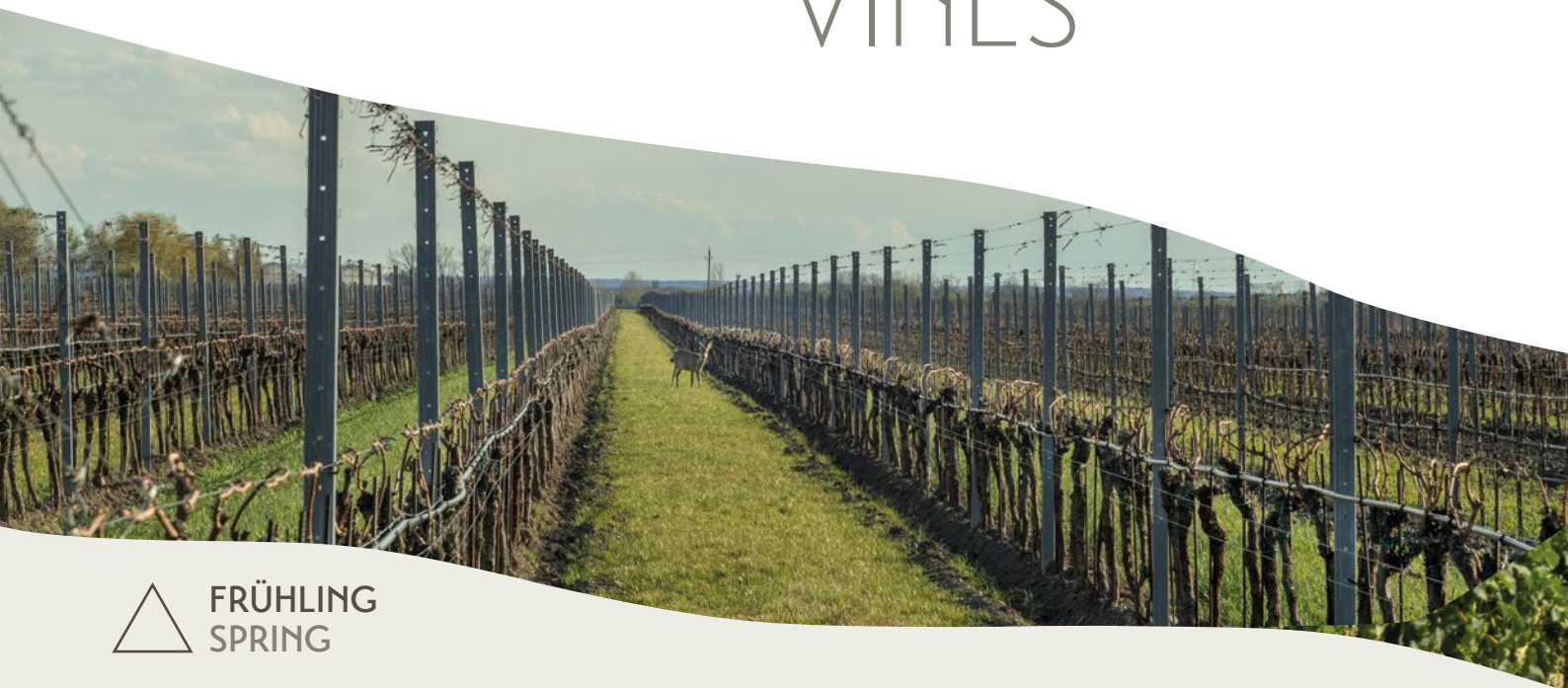
Lvdwig Bar, Hotel Beethoven, Wien • Vienna

Rolling Pin Award: „Best Barkeeper 2022“

Kann man Süßwein weiterdenken? Für mich ganz klar: Ja! Einst hat Alois Kracher den Süßwein der Region Neusiedlersee weitergedacht und damit erfolgreich gemacht. Heute denken wir in der Mixology-Szene diese besonders hochwertige Weingattung weiter – wenngleich dies auch noch nicht so von der breiten Öffentlichkeit wahrgenommen wird. Nach wie vor herrscht in der Gastronomie nämlich „Süß zu Süß“ vor – asiatische Küchenstile einmal ausgenommen. Doch warum diese Aufdoppelung? Mich faszinieren viel mehr die vermeintlichen „Gegensätze“ – Süße und Säure –, die sowohl einen Süßwein als auch einen Cocktail nur in absoluter Balance zu einem unvergleichlichen Genuss machen. Und besonders die Neusiedlersee DAC Süßweine sind hierfür prädestiniert. Geprägt von ihrer einzigartigen Herkunft bringen sie alle Eigenschaften mit, die Süßweine auch zur idealen Cocktailzutat machen. Sie ermöglichen mir als Barkeeperin, die einzelnen Nuancen des Mix-Drinks besser zu unterstreichen und hervorzuheben. Und überhaupt: In Portugal sind Portwein-Mixgetränke längst Bar-Standard – wann sind wir so weit?

Can you reimagine sweet wine? That's easy: Yes, you can! Alois Kracher once reimaged sweet wine in the Lake Neusied region, and it brought him success. Today, in the mixology scene we reimagine this especially high-grade wine genre – although it hasn't yet been noticed as such by the general public. This is because restaurants and caterers still pair up “sweet with sweet” – that's aside from Asian styles of cooking, though. But why double up? I am more fascinated by the alleged “opposites” – sweet and sour – where both a sweet wine and a cocktail become an incomparable pleasure when you achieve a perfect balance. And especially the Neusiedlersee DAC sweet wines are predestined for that. Characterized by their unique origin, they display all the features that make sweet wines an ideal cocktail ingredient. They allow me as a barkeeper to better underline and emphasize the individual nuances of mixed drinks. And here's another question for you: in Portugal, mixed drinks with port long ago became standard at bars – when will we catch up?

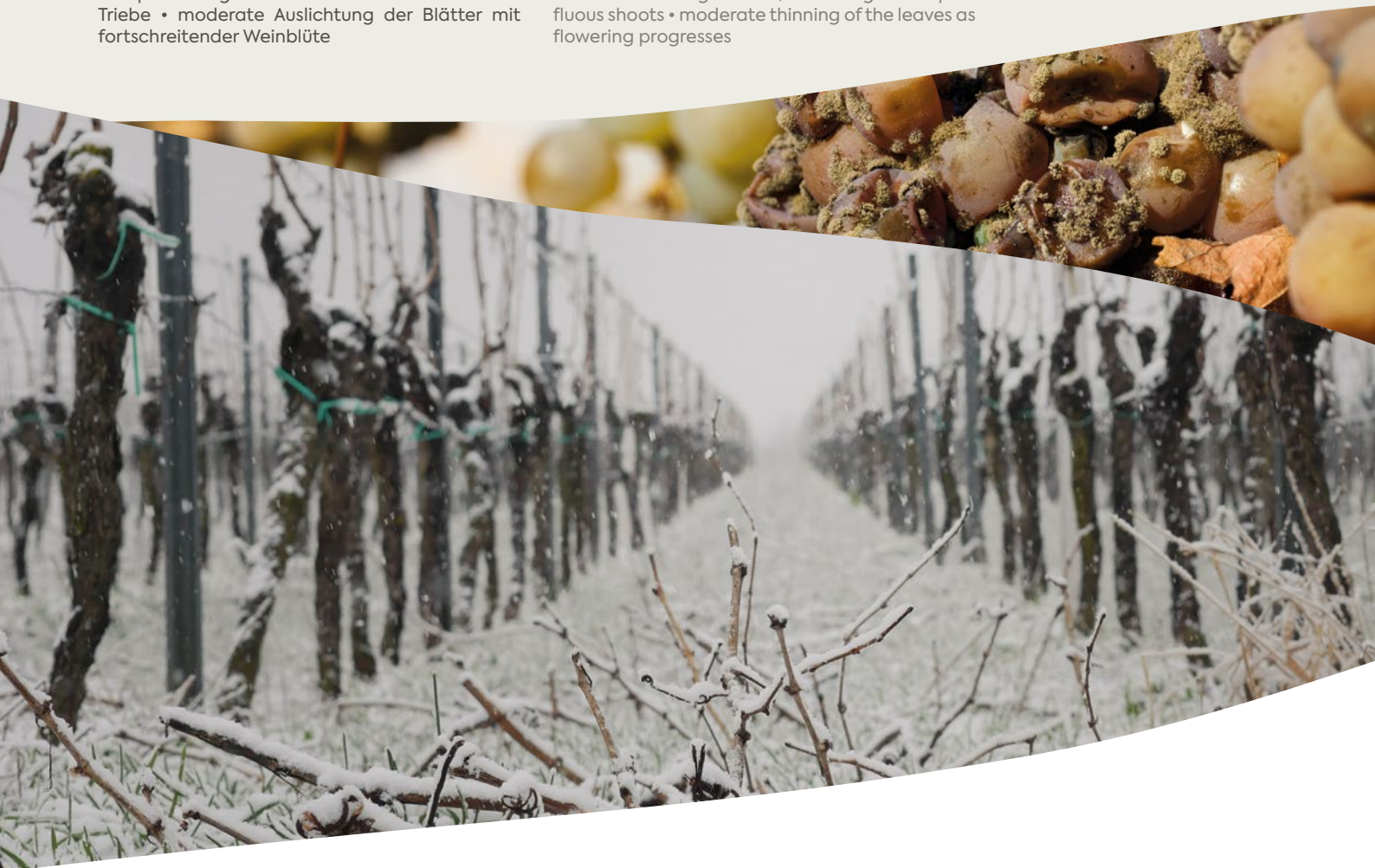
MIT DEN REBEN LIVING WITH THE LEBEN VINES



FRÜHLING SPRING

Ausbesserungs- und Reparaturarbeiten • Neu-
anlage und Nachpflanzung • Begrünung und
Kompostierung • Ausbrocken und Einstricken der
Triebe • moderate Auslichtung der Blätter mit
fortschreitender Weinblüte

Improvements or repairs to the wire trellises or
posts • planting new vineyards or replacing any
vines • cultivating the soil, “breaking off” super-
fluous shoots • moderate thinning of the leaves as
flowering progresses



Sommerschnitt der langen Triebe bei den „Wipfeln“ • Ausdünnung zugunsten der Qualität, ggf. Traubenteilung • permanente Beobachtung des Reifefortschritts • Lesevorbereitungen und Lesebeginn

Summer trim for the long shoots, thinning out to improve quality • cluster thinning if applicable • monitoring the ripening process by checking must weight and pH value • preparing for the harvest and start harvesting



SOMMER SUMMER



WINTER WINTER

Weinausbau im Keller • Abziehen der Weine nach der Gärung in Fässer und Tanks • Eisweinklese bei Erreichung der erforderlichen Minusgrade (min. -7°C) • erster Jungwein • Rebschnitt (Jänner/Februar)

Maturing the wines • drawing off after fermentation and transferring into barrels or tanks • Eiswein harvest when the required sub-zero temperatures (min. -7°C) are reached • first wines to be bottled • pruning the vines (January/February)



HERBST AUTUMN

Lesezeit für mehrere Wochen • Traubenverarbeitung im Keller • ggf. Maischegärung auf der Schale und Unterstoßen des Tresterhutes • Entstehung der Botrytis cinerea • Nährstoffeinlagerung der abgeernteten Reben

Harvesting • pressing and fermenting • mash fermentation if applicable and punching down the pomace • development of Botrytis cinerea • nutrient retention of the harvested vines



ORTSCHAFTEN VILLAGES



NEUSIEDL AM SEE

1209

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

Sumbotheil (ab • from **1282: Niusidel**)
Ursprünglicher Name • original name

117-187m

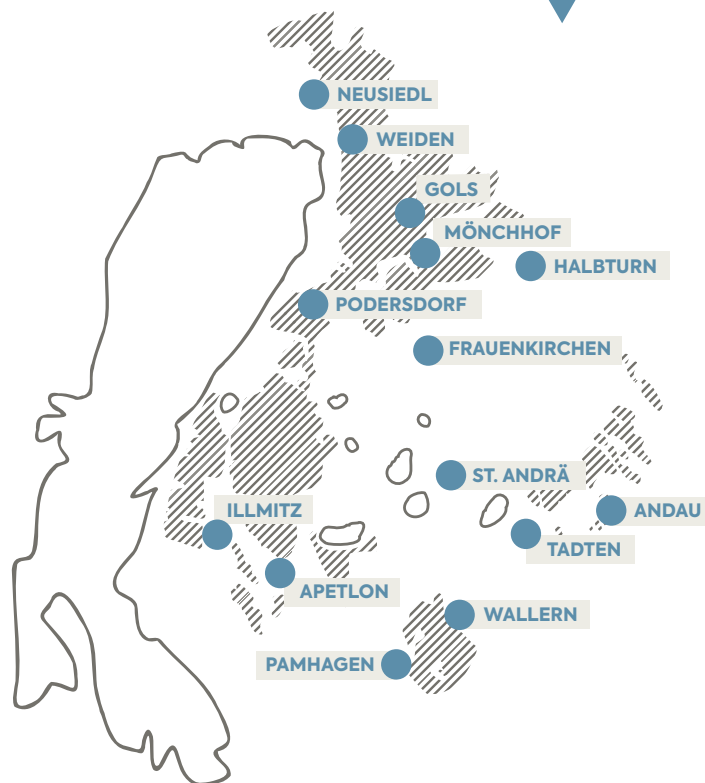
Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

321ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines

1472 Ried Neuberg

Früheste urkundlich dokumentierte Riede
earliest documented single vineyard



ANDAU (MOSONTARCS, TARCSA)

1487

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

Anthaw

Ursprünglicher Name • original name

117-128m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

664ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines



APETLON (BÁNFALU, MOSONBÁNFALVA)

1318

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

Vitézfelde

Ursprünglicher Name • original name

114-125m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

486ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines



GOLS (GÁLOS)

1217

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

vila Golus iuxta lacum Ferthev

Ursprünglicher Name • original name

117-170m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

1.140ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines

1217 Ried Hofweingarten/Dorfweingarten

einst • once: **Ried Hausweingärten**
Früheste urkundlich dokumentierte Riede
earliest documented single vineyard



FRAUENKIRCHEN (FERTÖBOLDOG-ASSZONY)

1324

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

Szent Maria

Ursprünglicher Name • original name

122-127m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

79ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines



HALBTURN (FÉLTORONY)

1466

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

123-153m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

486ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines

1655 Ried Kaiserberg

Früheste urkundlich dokumentierte Riede
earliest documented single vineyard





ILLMITZ (ILLMIC)

1217

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

Illmeuch

Ursprünglicher Name • original name

116-126m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

816ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines



MÖNCHHOF (BARÁTFALU)

1217

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

Leginthov

Ursprünglicher Name • original name

122-163m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

461ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines

1217

Früheste urkundlich dokumentierte Riede
earliest documented single vineyard



PAMHAGEN (POMOGY)

1268

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

115-123m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

679ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines



PODERSDORF AM SEE (PÁTFALU)

1217

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

117-127m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

351ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines



ST. ANDRÄ (MOSONSZENTANDRÁS)

1437

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

120-124m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

35ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines



TADTEN (TÉTENY)

1357

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

Tetuna

Ursprünglicher Name • original name

117-122m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

185ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines



WALLERN IM BURGENLAND (VALLA)

1269

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

Valla

Ursprünglicher Name • original name

116-123m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

26ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines

1840 Ried Höhäcker

Früheste urkundlich dokumentierte Riede
earliest documented single vineyard



WEIDEN AM SEE (VÉDENY)

1338

Erste urkundliche Erwähnung
first documented reference

Weyden

Ursprünglicher Name • original name

122-174m

Durchschnittliche Seehöhe • average sea level

315ha

Weingartenfläche bepflanzt • area under vines



IMPRESSUM IMPRINT

HERAUSGEBER • PUBLISHER

Verein Neusiedlersee DAC

Untere Hauptstraße 47 • 7100 Neusiedl am See
Burgenland • Austria

neusiedlersee-dac.wine

© FOTOGRAFIE • © PHOTOGRAPHY

Cover: Burgenland-Tourismus-GmbH_Birgit-Machtinger,
OeWM_Bernhard-Schramm, OeWM_Oberleithner,
OeWM_WSNA, Rupert Kogler, steve.haider.com,
Markus Gangl, weissweiss.at

7: Bgld. Landesarchiv-Fotosammlung_Rudolf
Herbert Berger

8/9: Markus Gangl, unsplash

10/11: steve.haider.com, Markus Gangl, Angerhof Tschida

12/13: Birgit-Machtinger

14/15: Lalo Jodlbauer – beigestellt • supplied, Markus Gangl

16/17: Birgit-Machtinger

18/19: Irene Schaur, Birgit-Machtinger, Markus Gangl

20/21: Markus Gangl

22/23: Markus Gangl, steve.haider.com, Sebastian Freiler

NEUSIEDLERSEE

• DAC •

26/27: Jacobus van Hoorne, steve.haider.com,

OeWM_Bernhard-Schramm

28/29: Markus Gangl

30/31: Dirceu Vianna Junior MW, Jürgen Pletterbauer –

beigestellt • supplied, OeWM_Oberleithner, weissweiss.at

32/33: Weingut Kracher, weissweiss.at, Mag. Franz Gyorcs,

Angerhof Tschida

34/35: Nils Hasenau, Gerhard Wasserbauer, Sandra Rainer

36/37: Markus Gangl, weissweiss.at

40/41: Bgld. Landesarchiv-Fotosammlung_Walter Benigni,

Bgld. Landesarchiv-Fotosammlung_Fritz Beigl,

Bgld. Landesarchiv-Fotosammlung_Rudolf

Herbert Berger, Walter Salzl,

Burgenland-Tourismus-GmbH_Birgit-Machtinger,

steve.haider.com, Neusiedler See Tourismus /

alexlangphoto.com



NEUSIEDLERSEE:

Wasser, Wind, Wein und wow!

Schilfgürtel, Salzlacken und Wiesen im Nationalpark wechseln sich ab mit Weinbau und sonnigen Wohlfühlplätzen. Endlose Weiten und hautnahe Wildnis – Naturparadies trifft pannonische Erlebnisfreude!

NEUSIEDLERSEE:

Water, wind, wine and wow!

Reeds, salt basins and meadows in the national park alternate with viticulture and sunny feel-good spots. Endless, vast expanses and wilderness close at hand – natural paradise meets Pannonian enjoyment of life!

SEIT JEHER
EINZIGARTIG UNIQUE
EVER SINCE



NEUSIEDLERSEE:

Genuss, Erlebnis und Traditionen.

Mildes Klima, naturgeschützte Steppenlandschaft, Weingärten, Radwege, Dörfer und Gaststätten – die pannonische Tiefebene ist seit jeher ein ganz spezielles Stück Österreich.

NEUSIEDLERSEE:

Culinary delights, experiences and traditions.

A mild climate, nature reserve, steppe landscape, bike paths, villages and restaurants – the Pannonian lowlands have always been a very special part of Austria.



NEUSIEDLERSEE • DAC •



 [facebook.com/
neusiedlerseedac01](https://facebook.com/neusiedlerseedac01)

[@neusiedlerseedac](https://twitter.com/neusiedlerseedac)
[#visitneusiedlerseedac](https://www.instagram.com/neusiedlerseedac) 

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

AUSTRIAN WINE 

 **burgenland**
neusiedler see

Supported by the federal government, the federal province and the European Union

 Federal Ministry
Republic of Austria
Agriculture, Forestry, Regions
and Water Management

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 **LAND
BURGENLAND**

The European
Agricultural Fund for
Rural Development:
Europe investing in
rural areas

