

Presseinformation

Seit gut 250 Jahren besitzt das Stift Altenburg Weingärten in Limberg am Manhartsberg. Der Weinbau war über Jahrhunderte einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren für das Stift. Seit dem Jahr 2007 werden die historischen Lagen des Stiftes von den Geschwistern Maria und Ewald Gruber gepflegt.

Die Übergabe dieser Verantwortung an Ewald Gruber ist ein Vertrauensbeweis für deren Arbeit und Kompetenz. Es ist eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe, dieses historische Weingut in die Zukunft zu führen.

Weingut Ewald Gruber zählt mit einer Anbaufläche von rund 59 ha zu einem der größten Betriebe in Österreich im Topqualitätssegment.

Mit dem Einstieg von Ewald Gruber (jun.) hat sich die Fläche des Weinguts rasch vergrößert und zählt mittlerweile zu einen der größten und modernsten Betriebe im Weinviertel. Ewald (sen.) und Hermine Gruber haben gesehen, dass sich die Mühe, diesen Betrieb aufzubauen, bezahlt gemacht hat.

Ewald Gruber (sen.) entdeckte schon früh seine Liebe zum Wein und übernahm 1972 das Weingut seines Vaters mit 7 ha Rebfläche. Schon seit den 70iger Jahren wurde hier Wein in Flaschen vermarktet. Von Anfang an war Ewald Grubers Ziel, die besten Lagen rund um Rösschitz selbst zu bearbeiten, um die bestmögliche Qualität zu erreichen.

Dieser Familienbetrieb von rund 59 ha hat seine Kompetenzen gut aufgeteilt.

Da das Weingut Ewald Gruber ein steigendes Exportgeschäft verzeichnet und hier Weine für die Spitzengastronomie produziert werden, ist eine exakte Koordination außerordentlich wichtig. Hermine Gruber ist für Buchhaltung und Logistik aller drei Weingüter verantwortlich.

Während sich Ewald Gruber (jun.) im modernen Keller (Umbau 2006) um seine Weine kümmert, macht sich seine Schwester Maria stets eingehend Gedanken über das optische Erscheinungsbild und das Auftreten des Betriebes und die Vermarktung der Weine.

Die gute Zusammenarbeit zwischen dem Geschwisterpaar, Maria und Ewald, im elterlichen Betrieb, machte ihnen die Entscheidung leicht, ebenfalls die Vermarktung und Bewirtschaftung des Weinguts Stift Altenburg gemeinsam zu übernehmen.

Nicht nur die unglaubliche Lage, das Terroir und die Rebsorten haben keinen Zweifel gelassen, sondern auch die aufgeschlossene Denkweise der Benediktiner haben die Entscheidung dieser Zusammenarbeit eindeutig erleichtert.

Seit dem Jahr 2007 sind Sie für die Qualität der Weine von Stift Altenburg verantwortlich.

In dieser kurzen Zeit schafften Sie es, außer Österreich, in den Ländern Schweiz, Deutschland und den USA mit den Stift Altenburg Weinen vertreten zu sein.

Geschichtliches über Stift Altenburg

Das 12. Jahrhundert war eine Schlüsselepoche für die abendländische Kultur im Allgemeinen und den Weinbau im Besonderen: In ganz Europa herrschte Aufbruchstimmung. An einem Platz mit besonderer Ausstrahlung und Lage in den Hügeln jenseits des Manhartsberges, bereits im Waldviertel gelegen, wurde damals ein Kloster gegründet, welches sich heute als beeindruckendes Barockjuwel präsentiert: Stift Altenburg.

Einmalig in Europa

Bemerkenswerterweise war es eine Frau, Hildeburg von Poigen, die an dieser Stelle 1144 eine "Zelle für das mönchische Leben" gründete. Seit damals leben ohne Unterbrechung Benediktiner in Altenburg. Im 18. Jahrhundert wurden die alten Gebäudeteile eingeebnet und das Stift barockisiert. An seiner nach Osten ausgerichteten Stirnseite ist es sogar länger als Stift Melk. Es lässt mit seiner dezenten, fast schlichten Außengestaltung die prachtvollen "inneren Werte" kaum erahnen. Dazu zählen die "schönste Bibliothek im Klösterreich" und die Krypta, ein mächtiges Tonnengewölbe mit Fresken im Stil des grotesken Barocks. 1742 fertig gestellt, wirkt der originelle und mystische Raum, als ob der Maler den Pinsel erst gestern zur Seite gelegt hätte.

An den Früchten erkennen

"Der Wein erfreut des Menschen Herz", heißt es schon in den Psalmen, und man merkt es an den Stiftsweinen: Auch die Weingärten liegen den Benediktinern besonders auf dem Herzen. Der Ankauf der Weingärten in Limberg am Manhartsberg wurde von dem aus dem Nachbarort Straning stammenden Placidus Much durchgeführt. Freunde der Ampelographie horchen bei diesem Namen auf: Tatsächlich stammte der legendäre Abt aus derselben Winzerfamilie, deren Nachkomme Michael Much den Grünen Veltliner um 1860 aus Italien nach Niederösterreich brachte.

Sorten und Herkunft

Der Siegeszug des Grünen Veltliner, heute die unbestrittene österreichische Leitsorte, anfangs auch als Much- oder Manhartsrebe bekannt, begann also genau hier an den südöstlichen Hängen des Manhartsberges. Auch wurde und wird immer wieder behauptet, dass die Sorte Blaufränkisch - Limberger - nach dem Winzerdorf Limberg, in welchem sich die Lagen des Stiftes Altenburg befinden, benannt sei.

Wie dem auch sei: Verbürgt ist jedenfalls, dass es in Limberg seit Jahrhunderten Rebschulen und Rebenhandel gab. Auch der Erfinder der Rebveredelungsmaschine, Raimund Hengl, stammte aus Limberg. Und sicher ist auch, dass heute auf den einzigartigen Kieselgut-Böden eigenständige, großartige Rotweine entstehen. Gebildet von unvorstellbaren Zahlen mikroskopisch kleiner Kieselskelette niederer Tiere und Pflanzen, hauptsächlich Diatomeen, entstanden die Lager des seltenen Minerals im Tertiär in ruhigen Meeresbuchten oder riesigen Süßwasserseen. Die Mächtigkeit dieser in Österreich einzigartigen Kieselgurschicht über dem kristallinen Kern des Manhartsbergs beträgt hier bis zu 23 Meter.

Text von Walter Tucek

Philosophie

Die Qualität der Weine hängt immer sehr stark von der Pflege im Weingarten und deren optimale Lage ab. Klöster und Stifte hatten schon immer gute Kenntnisse davon, wo guter Wein wächst. Auch schon vor langer, langer Zeit haben die Mönche von Stift Altenburg Wert auf regionstypische Rebsorten gelegt: allen voran Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt. Sie waren jedoch schon immer von Innovation und Fortschritt geprägt und haben ebenfalls eine große Fläche Chardonnay und Merlot ausgepflanzt.

Für Ewald und Maria Gruber gilt es nun, diese Tradition fortzuführen. Die Auszeichnungen spiegeln diese Philosophie wider.

Balance zur Natur schaffen

Auch in den Weingärten von Limberg gilt es, die Vielschichtigkeit der natürlichen Bodenverhältnisse zu erhalten, indem jede Steigerung des Ertrages abgelehnt wird. Nicht nur das, somit ist ebenfalls die optimale Aufnahme der vorhandenen Nährstoffe im Boden gegeben.

Das Ziel ist eine hohe Laubwand und eine möglichst hohe Stockzahl, um die Einzelstockbelastung zu verringern und das Blatt-Frucht-Verhältnis in Balance zu bringen. Diese Umstellung der Weingärten musste erfolgen, um die Philosophie verwirklichen zu können und für die Qualität der Weine zu garantieren.

Mit Pflege die Landschaft verwöhnen

Ewald Gruber ist nicht nur um die Pflege der Weingärten bemüht, sondern ebenfalls um die Verschönerung des Landschaftsbildes. Büsche, Bäume und Sträucher am Rande der Rebanlage fördern die Nützlinge, die hilfreich für die Entwicklung eines jeden einzelnen Weinstocks sind.

Gemeinsam in die Zukunft gehen

Deren Vision ist es, gemeinsam mit dem Team von Stift Altenburg in die Zukunft zu gehen und für kompromisslose Qualität zu stehen. Die Ausarbeitung eines genauen Bodenprofils und das Eingehen auf die mikroklimatischen Vorkommnisse sind zwei wichtige Voraussetzungen dazu.

Die Weine sind in Top-Gastronomie, ausgewählten Vinotheken und internationalen 4-5 Sterne Hotels erhältlich. Zu deren Philosophie zählt die Exklusivität der Weine. Ein Schwerpunkt des Exports sind im Moment die Länder Deutschland, Schweiz und USA. Das Ziel ist es, das kostbare Gut - das Juwel des Waldviertels "Stift Altenburg" - in die Ferne zu tragen und die Menschen darauf aufmerksam zu machen. Mit dem Produkt "Wein" können sie diese Kultur und Gemeinschaft nach außen transportieren.

Die Einzigartigkeit des Bodens (Diatomeenerde)

Rund 6 ha erstrecken sich über die gesamte Fläche. Das Ausnahme-Terroir der Einzellige Taubenberg-Limberg besteht aus einer für Mitteleuropa einzigartigen Bodenformation, der sogenannten Diatomeenerde (Kieselgur). Diese Ablagerungen mit einer Mächtigkeit von 6-23 m entstanden im Tertiär in ruhigen Meeresbuchten oder riesigen Süßwasserreserven. Aus geologischer Sicht ist Kieselgur ein aus fossilem Diatomeenschlamm entstandenes Sedimentgestein. In der untersten Schicht ist der Großteil der organischen Stoffe abgelagert und lag früher auf der Höhe des Grundwasserspiegels. Die Substanz dieses Erdvorkommens ist sehr sandhaltig und ist sehr gut geeignet als Wasserspeicher und hat eine kühlende Wirkung. Dies bringt elegante, schmelzige Weine im burgunder Stil.

Charakteristisch für diese Lagen ist der Einfluss des rauen Klimas des Waldviertler Hochlands. Auf Grund der nächtlichen Abkühlung gedeihen hier bukettreiche und fruchtbetonte Weißweine. Vor allem dem Grünen Veltliner bringt es seine signifikante Würze.

:

Sortiment

Perlwein:

Libellenteich:

Symbol der Freude: Die Libelle fühlt sich in den Weingärten des Stiftes Altenburg in Limberg am Manhartsberg besonders wohl. Prickelnde Freude im Glas, das ist Libellenteich Frizzante, aus vollreifen Muskattrauben gekeltert. Glasklare Frucht und die typisch traubigen, animierenden Muskataromen bieten ein reines Trinkvergnügen. Auf das Leben!

Bezeichnung	Perlwein
Rebsorte	Muskat Ottonel
Jahrgang	2008
Alkohol	10,0%
Säure	6,5 g/l
Restzucker	22,0 g/l
Lagerpotenzial	1-2 Jahre
Trinktemperatur	7° C (am besten eisgekühlt)
Weinbeschreibung	helles strohgelb ein Duft von feinen Muskatblüten feine Perlage angenehmes Frucht-Säurespiel erfrischend jugendlich

Regionale Stiftsweine:

Weinviertel DAC

Das Weinviertel ist die Heimat von Österreichs Paradesorte: "Grüner Veltliner". Mittlerweile steht "Weinviertel" erfolgreich für frische, besonders würzige Weine mit Trinkvergnügen und Stil.

Bezeichnung	regionaler Stiftswein
Rebsorte	Grüner Veltliner
Jahrgang	2007
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Alkohol	12,5%
Säure	5,8 g/l
Restzucker	3,2 g/l
Lagerpotenzial	ca. 3 Jahre
Trinktemperatur	9° C
Weinbeschreibung	strahlendes strohgelb feingliedrig und mit klarer Frucht Duft nach frisch geschältem Apfel ein Hauch Melone am Gaumen weiche Fülle typisch weißer Pfeffer mittlerer Abgang

Convent

Der Convent ist der für die Region und für Limberg gebietstypische Rotwein. Dabei wird ausschließlich aus der Sorte Blauer Zweigelt ein harmonischer und zugleich fruchtbetonter Herkunftsw Wein mit Charakter vinifiziert.

Bezeichnung regionaler Stiftswein

Rebsorte Blauer Zweigelt

Jahrgang 2007

Qualitätsstufe Qualitätswein

Alkohol 12,5%

Säure 5,3 g/l

Restzucker 2,5 g/l

Lagerpotenzial 2-3 Jahre

Trinktemperatur 16° C

Weinbeschreibung rot-violett | saftig-klassische Nase | fein fruchtumspielt | schliffige Eleganz | Weichselaromen | dezente Aromatik nach schwarzem Pfeffer | mittel langer Abgang

Stiftslagenweine:

Hohenstein-Limberg

Die etwa 35 Jahre alten Rebstöcke der höchstgelegenen Riede Hohenstein-Limberg gedeihen auf einem primär aus Urgestein (Granit) bestehenden Boden, mit teilweise auftretenden Kalksandstein - Inseln.

Bezeichnung Stiftslagenwein

Rebsorte Grüner Veltliner

Jahrgang 2007

Qualitätsstufe Qualitätswein

Alkohol 13,0%

Säure 5,2 g/l

Restzucker 1,5 g/l

Lagerpotenzial 3-5 Jahre

Trinktemperatur 10° C

Weinbeschreibung strahlendes strohgelb | zarte Fülle | wunderschön klare, ziselierte Mineralik am Gaumen | feines Pfefferl im Abgang | Zitrusnoten | konzentriert und verwoben am Gaumen

Dreißigiviertel – Limberg

Die sanft in Richtung Südost geneigte Lage besteht aus einem lehmigen Lössboden. Dreißigiviertel bedeutet 30/4 Joch. Ein Joch – ein altes Flächenmaß im Weinviertel – entspricht 0,58 ha. 1 Joch sind 0,145 ha, somit sind 30/4 Joch rund 4,35 ha.

Bezeichnung Stiftslagenwein

Rebsorte Chardonnay

Jahrgang 2007

Qualitätsstufe Qualitätswein

Alkohol 13,5%

Säure 6,9 g/l

Restzucker 3,6 g/l

Lagerpotenzial 5 Jahre

Trinktemperatur 10° C

Weinbeschreibung strahlendes strohgelb | saftige Nase | heller Duft nach Zucker und Melonen | klassischer Ausbau | exotische Anklänge | am Gaumen sehr dicht | eng verwoben und elegant, langer Abgang

Taubenberg – Limberg

Das Ausnahme-Terroir der Einzellage Taubenberg-Limberg besteht aus einer für Mitteleuropa einzigartigen Bodenformation, der sogenannten Diatomeenerde (Kieselgur). Diese Ablagerungen (hauptsächlich Diatomeen) mit einer Mächtigkeit von 6-23 m entstanden im Tertiär in ruhigen Meeresbuchten oder riesigen Süßwasserreserven.

Bezeichnung Stiftslagenwein

Rebsorte Blauer Zweigelt

Jahrgang 2006

Qualitätsstufe Qualitätswein

Alkohol 13,0%

Säure 4,1 g/l

Restzucker 1,0 g/l

Lagerpotenzial 5 Jahre

Trinktemperatur 18° C

Weinbeschreibung dunkles Rubinrot mit leicht violetterm Rand | Kirschen- und Pflaumenaromen mit dezenter Röstnoten | würzig, geschmeidig, weiche Tannine, gehaltvoll und kräftig im Abgang

Grand Cru Lage:

Domäne Stift Altenburg

In besonders guten Jahren entsteht durch strenge Ertragsreduktion und Selektion bei der Ernte, aus Merlottrauben und einem Mischsatz alter Rotweinrebstöcke der Toprotwein des Stiftweinguts, welcher dann etwa 14 Monate in kleinen Eichenfässern reift.

Dieser Wein ruht noch in den Fässern und ist ab APRIL 2009 erhältlich

Kontakt:

Maria Gruber

Weingut Stift Altenburg, A-3743 Röschitz, Winzerstrasse 46

Phone: +43(0)2984 2765, Fax: +43(0)2984 2765 - 25

Email: maria.gruber@weingutstiftaltenburg.com

Web : <http://www.weingutstiftaltenburg.com>