



TRAISENTAL

WEINGENUSS IN BESTER LAGE

WINE FROM A PRIME LOCATION



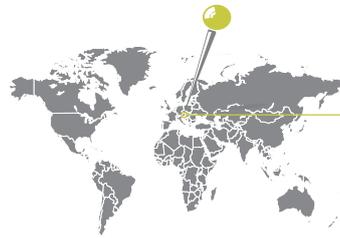
WEINLAND
TRAISENTAL
Genuss in bester Lage

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.



WEIN IN ZAHLEN

WINE IN NUMBERS



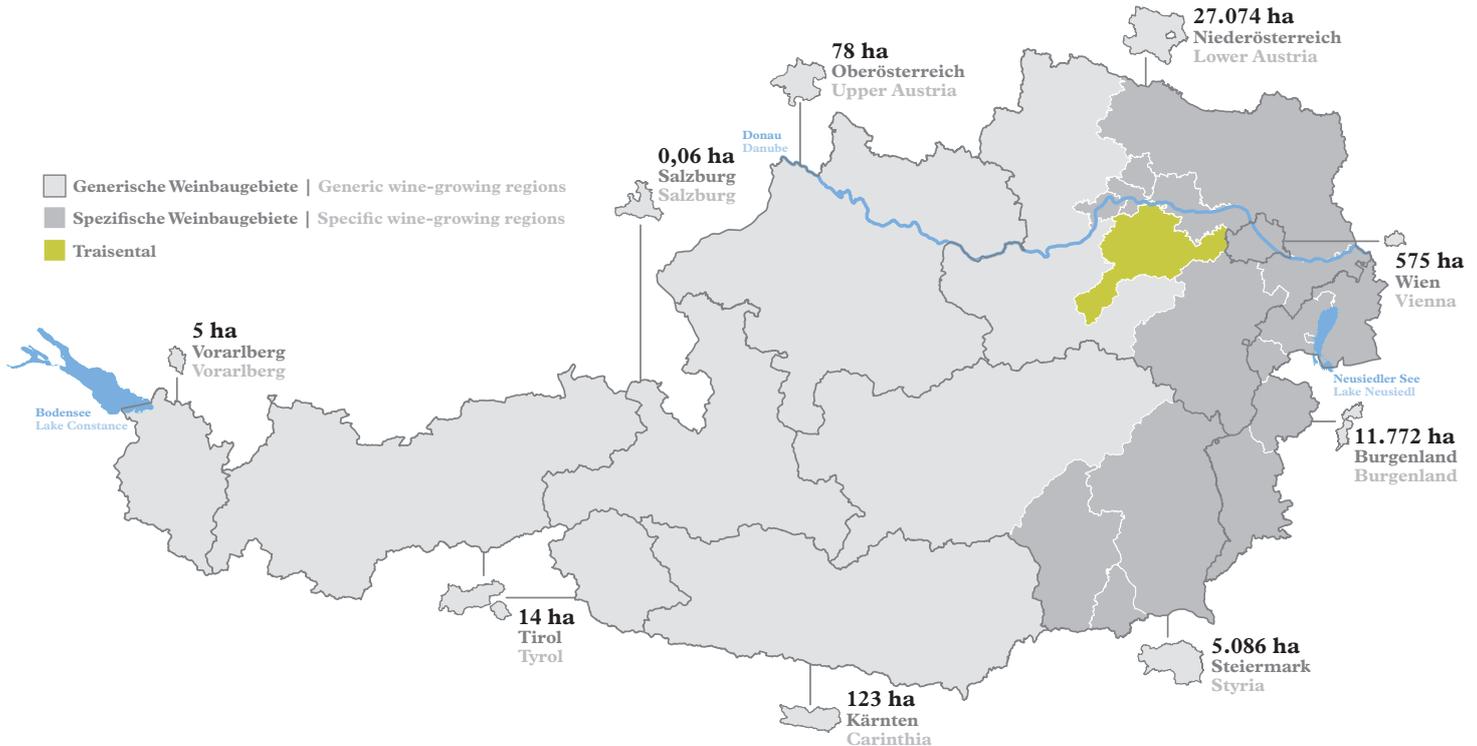
Österreich
Austria

Weinbaufläche
Vineyard area

~ 4,5 Millionen ha
million ha

44.728 ha

1 % der weltweiten Weinbaufläche
of worldwide vineyard area



Wissenswertes zum österreichischen Weinanbau Interesting facts about Austrian viticulture



~ 2,4 Mio. hl

Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest



~ 11.000

Weinbaubetriebe
Viticultural enterprises
(total wine producers + grape growers)



15,3 %

Bio- & biodynamische Bewirtschaftung
Organic & biodynamic farming



19,7 %

Zertifiziert nachhaltige Bewirtschaftung
Certified sustainable farming



Niederösterreich
Lower Austria

27.074 ha

8 spezifische Weinbaugebiete
in Niederösterreich

8 specific wine-growing regions
in Lower Austria

1 Weinviertel	13.911 ha
2 Kamptal	3.574 ha
3 Wagram	2.459 ha
4 Kremstal	2.252 ha
5 Thermenregion	1.872 ha
6 Wachau	1.323 ha
7 Traisental	848 ha
8 Carnuntum	832 ha



Alpen
The Alps

Qualitätswein*

Rebsorten in Niederösterreich
Grape varieties in Lower Austria



 **77,0 %**

Weißwein / White wine

Grüner Veltliner 49,1 %
Riesling 6,7 %
Welschriesling 4,1 %
Chardonnay 2,9 %
Weißburgunder 2,6 %
Muskateller 2,6 %
sonstige / other 9,0 %

 **21,2 %**

Rotwein / Red wine

Zweigelt 12,8 %
Blauer Portugieser 1,8 %
Blauburger 1,4 %
St. Laurent 1,1 %
Pinot Noir 1,1 %
sonstige / other 3,0 %

20.859 ha **5.738 ha**

* Diese Angaben beziehen sich auf die
40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten
(in NÖ: 98,2 % der Gesamtweinbaufläche).

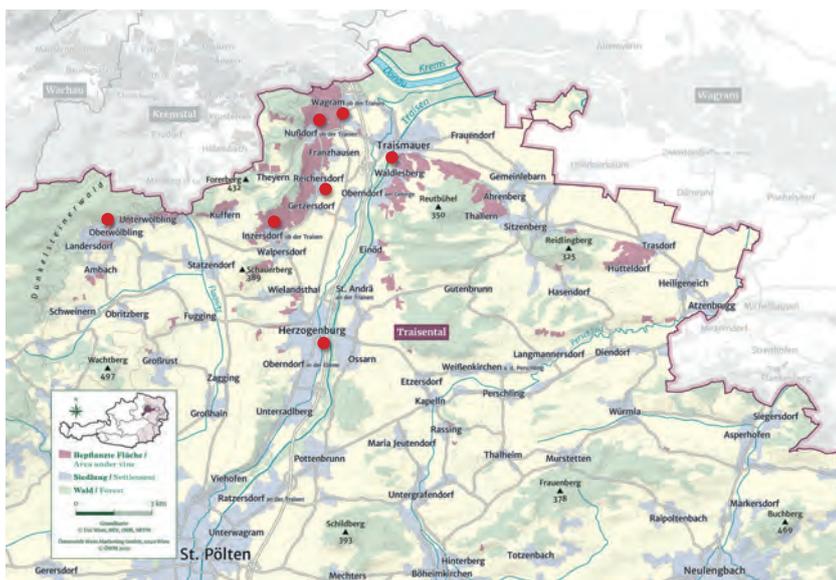
* This information relates to the
40 Austrian Qualitätswein grape varieties
(in Lower Austria: 98.2% of the total
vineyard area).



848 ha
Traisental

WEIN IM TRAISENTAL

WINE IN THE TRAISENTAL



● Bekannte Weinbauorte | Well-known viticultural towns

4.000 Jahre Weinbaugeschichte sind der fruchtbare Boden für das dynamische Wachstum von Niederösterreichs Weinbaugesbiet Traisental, wo auf rund 850 ha Reben angebaut werden. Hier, am Fuße der Alpenausläufer, entstehen auf kalkreichen Böden frische Cool-Climate-Weine erster Qualität, die unkompliziert bei einem der vielen familiär geführten Heurigen zu genießen sind. Vorwiegend junge Winzer*innen prägen die allgegenwärtige Aufbruchstimmung, sie führen klein strukturierte Betriebe und haben große Visionen. Mit starkem Zusammenhalt arbeiten sie auch an Lösungsmöglichkeiten, auf den Klimawandel zu reagieren und richten ihre Weingüter entsprechend umweltbewusst aus.

Herkunftstypische Grüne Veltliner und Rieslinge werden seit dem Jahrgang 2006 als „Traisental DAC“-Weine vermarktet. Die Winzer*innen legen einen klaren Fokus auf die beiden Rebsorten: Ihre Anbaufläche macht über zwei Drittel des gesamten Gebiets aus. Daraus entstehen jene Weine, die das Terroir des Gebiets, einzelner Orte und bester Lagen präzise widerspiegeln.

* Diese Angaben beziehen sich auf die 40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten (im Traisental: 96,9 % der Gesamtweinaufläcche).



Rebsortenverteilung* Share of grape varieties*

Weißwein / White wine
Grüner Veltliner 62,3 %
Riesling 6,2 %
 sonstige / other 15,5 %

Rotwein / Red wine
Zweigelt 8,1 %
 sonstige / other 4,8 %



~ 42.000 hl
 Jahresdurchschnittsernte
 Annual average harvest



~ 380
 Weinbaubetriebe
 Viticultural enterprises
 (total wine producers + grape growers)

A wine-growing heritage dating back 4,000 years provides fertile ground for the dynamic growth of Niederösterreich's wine-growing region, in which around 850 hectares of vines are grown – the Traisental (literally “valley of the river Traisna”). Here, on the lower reaches of the Alpine foothills, the limestone-rich soils produce fresh, cool-climate wines of world class quality that can be enjoyed in one of the region's many family-run *Heurige* (wine taverns). It is the young winegrowers in particular who are responsible for the prevailing optimism that reigns here, as they manage small-scale vineyards in line with their great visions. They have a strong sense of cohesion as they work towards solutions to address climate change and adapt their wineries accordingly, in order to make them environmentally conscious.

The regionally typical Grüner Veltliner and Rieslings have been marketed as “Traisental DAC” wines since the 2006 vintage. Winegrowers clearly focus on these two grape varieties, which occupy more than two-thirds of the Traisental's area under vine. The resulting wines are a perfect reflection of the region's terroir, individual villages and top single-vineyard sites.

* This information relates to the 40 Austrian Qualitätswein grape varieties (in the Traisental: 96.9% of the total vineyard area).

NIEDERÖSTERREICH
LOWER AUSTRIA 4

KLIMA
CLIMATE 6

LANDSCHAFT & BÖDEN
LANDSCAPE & SOILS 10

TRAISENTAL DAC
TRAISENTAL DAC 14

REBSORTENVIELFALT
DIVERSITY OF GRAPE VARIETIES 20

WEIN & SPEISEN
WINE & FOOD 22

GESCHICHTE & GEGENWART
PAST & PRESENT 28

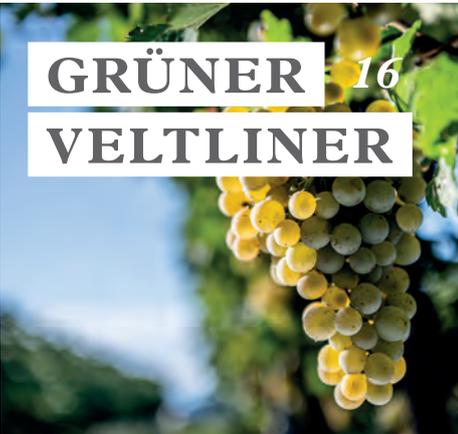
EINE REISE WERT
WORTH A TRIP 34





TRAISENTAL DAC

14



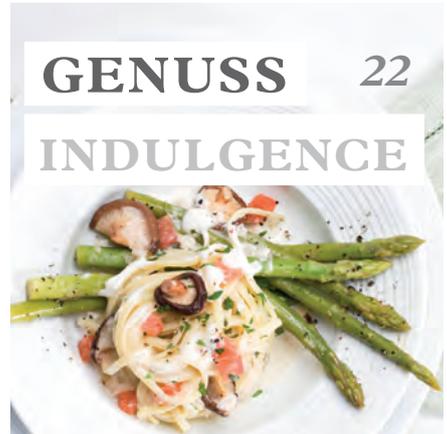
GRÜNER VELTLINER

16



RIESLING

19



GENUSS INDULGENCE

22



GESCHICHTE HISTORY

30



EINE REISE WERT WORTH A TRIP

34



NIEDERÖSTERREICH

LOWER AUSTRIA

Wagram ob der Traisen

Niederösterreich ist Österreichs größtes generisches Weinbaugebiet. Es umgibt Wien und grenzt innerhalb Österreichs auch an Oberösterreich, die nordöstliche Steiermark und das Burgenland. Seine internationalen Nachbarn sind Tschechien im Norden und die Slowakei im Osten. Von West nach Ost strömt die Donau wie eine Lebensader durch die Landschaft und prägt neben den östlichen Ausläufern der Alpen das Klima. Entsprechend den verschiedenen geografischen Gegebenheiten und der beachtlichen Weinbaufläche Niederösterreichs, die etwa 60 % der Weinbaufläche Österreichs ausmacht, ist die Vielfalt von Weinstilen aus mehr als 30 Rebsorten groß.

Der geografische Mittelpunkt Niederösterreichs liegt in seinem zweitkleinsten Weinbaugebiet, dem Traisental. Hier wird auf rund 850 ha Weinbau betrieben, was 3 % der niederösterreichischen Weinbaufläche entspricht. Mit dem Traisental gibt es insgesamt acht niederösterreichische Weinbaugebiete. In den durch DAC herkunftsgeschützten Gebieten legen klare Regeln fest, welche Weine unter dem Eigennamen des Weinbaugebiets vermarktet werden dürfen. Diese Regeln betreffen die zugelassenen

Niederösterreich is Austria's largest generic wine-growing region. It encircles Vienna and also borders on Upper Austria, north-eastern Styria and Burgenland within Austria. Its international neighbours are the Czech Republic to the north, and Slovakia to the east. The Danube flows as a lifeline through the landscape from west to east and has a profound impact on the climate as it snakes through the eastern foothills of the Alps. In keeping with the diverse geographical features and the sizeable vineyard area in Niederösterreich, which accounts for around 60% of Austria's area under vine, it is home to a large variety of wine styles from more than 30 grape varieties.

The geographical heart of Niederösterreich lies in its second smallest wine-growing region, the Traisental. With around 850 hectares of viticulture, it accounts for just 3% of Niederösterreich's entire area under vine. The Traisental is one of eight wine-growing regions in Niederösterreich. In the DAC regions with a protected designation of origin, clear rules define which wines may be marketed under the name of the wine-growing region. These rules concern the permitted grape varieties, the

Rebsorten, die Stilistik der Weine samt Geschmacksprofil (Ausbau, Alkohol- und Restzuckergehalt, Botrytisnote etc.) ebenso wie die frühestmögliche Einreichung zur staatlichen Prüfnummer. Lesen Konsument*innen also die Bezeichnung „DAC“ oder „Districtus Austriae Controllatus“ hinter dem Namen eines Gebiets auf dem Etikett, können sie sicher sein, dass die Flasche einen gebietstypischen Wein enthält. Weine aus den DAC-Gebieten, die nicht den definierten Regeln entsprechen, z. B. weil sie aus anderen Rebsorten bestehen, werden unter der Bezeichnung „Niederösterreich“ vermarktet. Es findet sich eine spannende Weinvielfalt unter dieser Herkunftsbezeichnung, da diese für die Betriebe den Spielraum schafft, ihren individuellen Stil neben den gebietstypischen Vertretern auszudrücken. Außerdem ergänzen hochqualitative Schaumweine die Herkunftsfamilie Niederösterreichs.

Die meisten Weinbaubetriebe in Niederösterreich sind Familienbetriebe, die einen sorgsam Umgang mit den natürlichen Ressourcen pflegen und im internationalen Vergleich geringe Erträge pro Hektar mit hoher Durchschnittsqualität erwirtschaften. So finden sich Weine aus Niederösterreich mittlerweile in Top-Restaurants und Sammlungen von Weinliebhaber*innen auf der ganzen Welt.

style of the wines – including their flavour profile (ageing, alcohol and residual sugar content, notes of *Botrytis cinerea* etc.) – and the earliest date of submission for a Federal Inspection Number. When consumers see the designation “DAC” or “Districtus Austriae Controllatus” after the name of a region on the label, they can be sure that the bottle contains a regionally typical wine. Wines from DAC regions that do not comply with the defined rules, perhaps because they consist of other grape varieties, are marketed under the designation “Niederösterreich”. An exciting variety of wines can be found with this designation of origin, as it gives producers scope to express their individual style alongside the wines with regional typicity. High-quality sparkling wines also complement the spectrum of Niederösterreich wines.

Most wine producers in Niederösterreich are family-run estates that strive to use natural resources sparingly and, in comparison to the international scene, generate low yields per hectare with high average quality. This explains why wines from Niederösterreich can now be found in leading restaurants and wine connoisseurs’ collections around the world.



27.074 ha

**Weinbaufläche
Vineyard area**



~ 6.030

**Weinbaubetriebe
Viticultural enterprises
(total wine producers + grape growers)**



~ 1.440.000 hl

**Jahresdurchschnittsernte
Annual average harvest**



KLIMA

CLIMATE

Wagram ob der Traisen

Dominanz kühler Winde

Durch die einmalige Lage zwischen Donau und Voralpen steht das Traisental im Spannungsfeld unterschiedlicher klimatischer Einflüsse. Kaltluft drängt aus den Bergen vom Südwesten in die Weingärten, zudem sorgt Nordwind für kühle Nächte. Neben diesen Faktoren profitiert der Weinbau hier vor allem von den warmen Luftmassen aus der pannonischen Tiefebene. Sie strömen aus dem Osten entlang des Wagrams in das Traisental und erhöhen die durchschnittlichen Tagestemperaturen. So ergeben sich jene großen Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, die für die Ausbildung der Aromen in den Trauben eine wichtige Rolle spielen. Die typische Frische, gepaart mit der physiologischen Reife der Trauben, macht den besonderen Charakterzug der Traisentaler Weine aus.

Die namensgebende Traisen schlängelt sich von Süden nach Norden durch das Gebiet. Ihre Ufer sind prädestiniert für landwirtschaftliche Nutzung: An fruchtbare Äcker schließen in höheren Lagen die Weingärten an. In teils sehr, sehr kleinen Terrassenanlagen wachsen die Rebstöcke inmitten der grünen Hü-

Where cool winds blow

The Traisental is subjected to a range of climatic influences due to its unique position between the Danube and the foothills of the Alps. Cold air pushes from the mountains in the southwest into the vineyards, while the northerly wind also keeps temperatures cool at night. Furthermore, the region's viticulture benefits from the warm air masses from the Pannonian Plain as they stream in from the east through Wagram and into the Traisental, where they increase the average daytime temperatures. This creates the marked disparity between day- and night-time temperatures, which plays a key role in the development of the grapes' aromas. The typical freshness, coupled with the physiological ripeness of the grapes, is what gives Traisental wines their unique characteristics.

The eponymous Traisen river meanders through the region from south to north, carving out river banks that are ideally suited to agriculture. The fertile arable land of the plains gives way to vineyards as the altitude increases. The vines grow on terraced land nestled amid lush green hills at an elevation of 150 to 450

gellandschaft auf einer Seehöhe zwischen 150 und 450 Metern. Je näher die Weingärten an der Donau liegen, die das Weinbau-gebiet im Norden begrenzt, desto wärmer ist das Mesoklima. Im „warmen“ Norden wird daher auch bis zu einer Woche früher gelesen als im „kalten“ Süden, wo die Trauben oft noch bis Mitte November reifen dürfen. Inhomogene Mikroklimata innerhalb der drei Großlagen Wölblinger Urgestein, Parapluiberg und Venusberg eröffnen Spielraum für eigenständige Ausprägungen von Orts- und Riedenweinen.

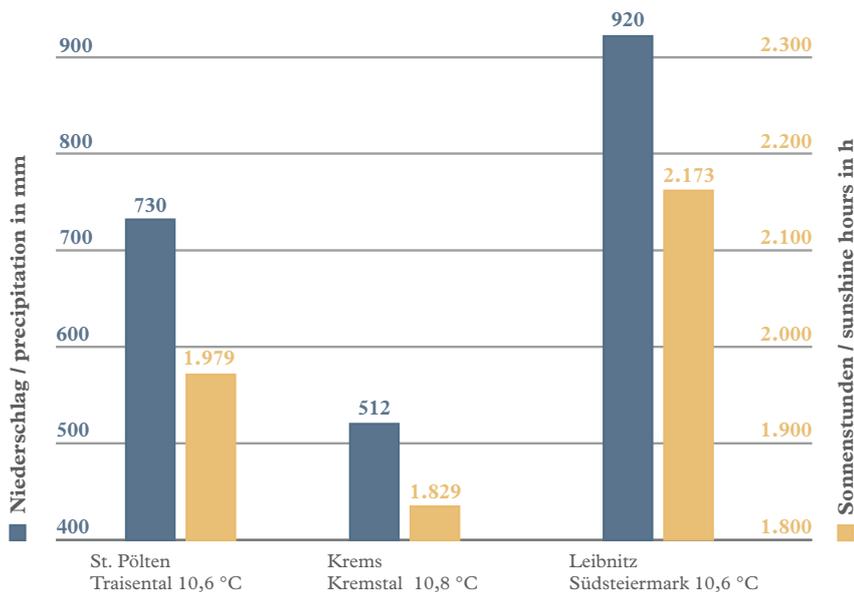
In den letzten zehn Jahren von 2010–2019 betrug die Jahresmitteltemperatur durchschnittlich kühle 10,6 °C. Es regnete in diesem Zeitraum im Mittel 730 Millimeter pro Jahr, die Sonnenstunden in dem Gebiet nördlich von St. Pölten summieren sich jährlich auf durchschnittlich 1.979 Stunden. Bei den Windrichtungen gibt es im Traisental eine klare Verteilung: Es dominiert der kühle Wind aus Südwesten, der etwa 60 % der gemessenen Windstunden ausmacht. Rund ein Fünftel der gemessenen Windstunden kommt aus der Gegenrichtung, dem Nordosten.

metres above sea level. Some of these terraces are truly minute. The closer the vineyards are to the Danube, which demarcates the northern reach of the wine-growing region, the warmer the mesoclimate. In the warmer north, grapes can be harvested up to a week earlier than in the cooler south, where they are often allowed to ripen until mid-November. Disparate microclimates within the three key Großlagen (large collective vineyard sites) of Wölblinger Urgestein, Parapluiberg and Venusberg open up a wealth of options for independent Ortsweine (*villages* wines) and Riedenweine (single-vineyard wines).

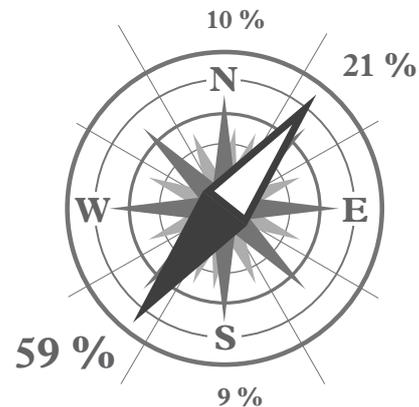
Over the last decade, between 2010 and 2019, the average annual temperature was 10.6 °C. The average rainfall during the same period was 730 millimetres per year, while the sun shone in the area north of Sankt Pölten for an annual average of 1,979 hours. There is a clear split in terms of the wind direction in the Traisental – the south-westerly wind is the dominant force, accounting for nearly 60% of the wind hours measured. Around one fifth of the wind hours recorded blow in from the opposite direction, the northeast.

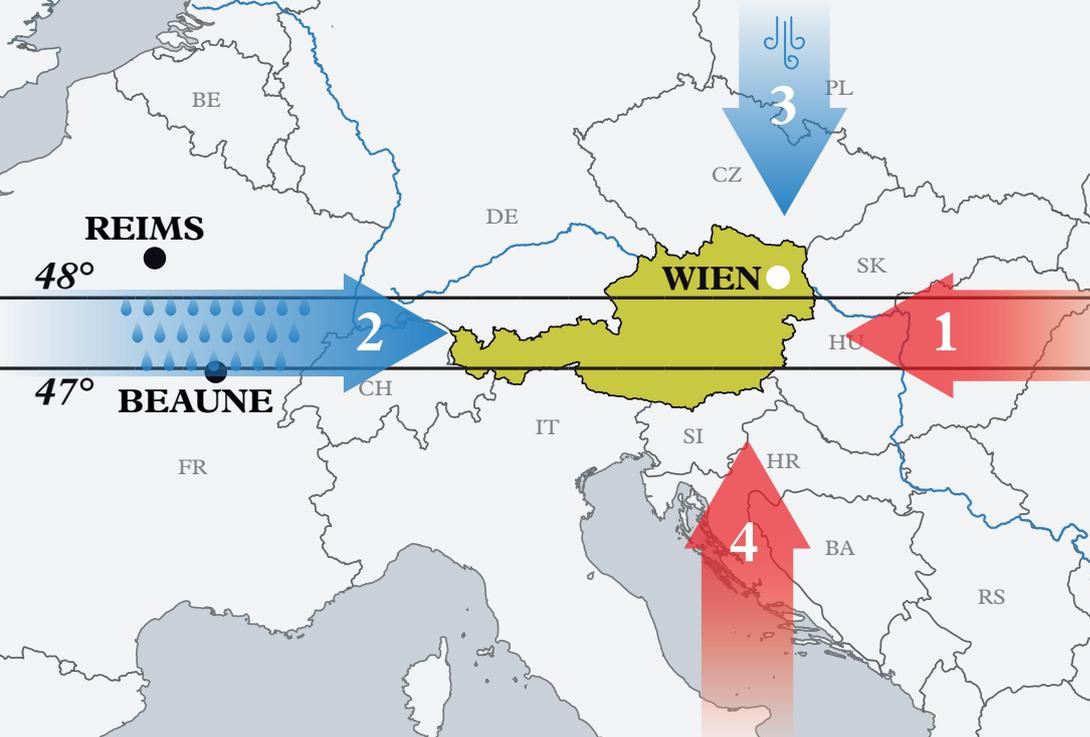


Ø 2009 – 2019
Niederschlag, Sonnenstunden, Temperatur
Precipitation, hours of sunshine, temperature



Ø 2009 – 2019
Anteil Windrichtungen
Distribution of wind directions





4

Klimaeinflüsse
Climatic influences

- 1) **Kontinental-pannonisches Klima**
Continental Pannonian climate
- 2) **Gemäßigt atlantisches Klima**
Moderate Atlantic climate
- 3) **Kühle Luft aus dem Norden**
Cool air from the north
- 4) **Illyrisch-mediterranes Klima**
Illyrian Mediterranean climate

Die Zukunft beginnt jetzt

Die Klimaerwärmung bedeutet für den Osten Österreichs nicht nur generell eine Zunahme der Temperaturen, sondern auch der Trockenheit und des Wassermangels. Im Weinbau äußert sich dies durch frühzeitige Reife, hohe Zuckergrade, niedrigere Säure- und potenziell hohe Alkoholgehalte. Ein früherer Austrieb der Reben erhöht das Spätfrostisiko, auch mit zunehmender Hagelgefahr ist zu rechnen. Als erfahrene Weinbauern und Weinbauerinnen, die in und mit der Natur arbeiten, bieten sich den österreichischen Winzer*innen jedoch viele Möglichkeiten, auf diese Veränderungen zu reagieren. Dazu zählt zum Beispiel eine frühere Lese. Auf die intensivere Sommerhitze antworten immer mehr Winzer*innen mit weniger Entblätterung in der Traubenzone, damit die Beeren beschattet bleiben. Bei der Neuanlage von Weingärten könnte man in Zukunft in die Höhe oder auf nördlich ausgerichtete Hänge ausweichen – wo es möglich ist. Auch aus Südeuropa oder wärmeren Anbaugebieten der neuen Welt beziehen die Traisentaler Winzer*innen Know-how, um sich den Herausforderungen der Klimaerwärmung zu stellen. Sie setzen auf langfristige Lösungsansätze und sind zuversichtlich, dass Grüner Veltliner und Riesling noch für die nächsten Generationen das Markenzeichen des Traisentals bleiben.

The future starts now

For eastern Austria, global warming not only means a general increase in temperatures, but also drought and water shortages. In viticulture, this is manifested in early ripening, high sugar levels, lower acidity and potentially high alcohol content. The earlier budding of vines puts them at increased risk from a late frost, and there is also a greater chance of hail. However, as experienced winegrowers working in and with nature, Austrian vintners have a myriad of ways in which they can react to these changes. One way, for instance, is harvesting earlier. An increasing number of winegrowers are responding to the intense summer heat by reducing defoliation in the grape zone to ensure that the berries remain shaded. When planting new vineyards, it may be necessary to move to higher ground or to north-facing slopes in future – where this is possible. The Traisental winegrowers can also draw on expertise from southern Europe and warmer New World wine-growing regions in order to tackle the challenges posed by global warming. They are turning their attention to long-term solutions and remain confident that Grüner Veltliner and Riesling will continue as the definitive brand names of the Traisental for generations to come.

Nicht nur in Sachen Wein sieht man sich im Traisental dem wichtigen Thema Nachhaltigkeit verpflichtet, zumal die Traisen nicht nur die Kulturlandschaft prägt, sondern ihre Wasserkraft seit jeher wirtschaftlich genutzt wird. Im Rahmen des Projekts „LIFE+ Traisen“ wurde in den vergangenen Jahren ein fast 10 km langer Abschnitt der Traisen renaturiert, wodurch sich der dortige Lebensraum für die vielfältige Tier- und Pflanzenwelt erheblich verbessert hat. Bereits seit 2010 ist das Untere Traisental zudem eine der Klima- und Energie-Modellregionen Österreichs.

The Traisental is not only committed to the issue of sustainability when it comes to wine, given that the Traisen's waters shape the cultural landscape and have long been put to industrial use. In recent years, the "LIFE+ Traisen" initiative has re-naturalised an almost 10 km stretch of the river, which has been a major boon for the habitat of the wide range of flora and fauna. Since 2010, the Lower Traisental has also been part of the "Austrian Climate and Energy Model Regions" programme.

Sicht auf Schloss Sitzenberg / A view of castle Sitzenberg





LANDSCHAFT & BÖDEN

LANDSCAPE & SOILS

Getzersdorf, Ried Berg

Wein, Obst, Gelassenheit

Das Traisental ist ein malerisches breites Flusstal mit geschichtsträchtigen Orten wie Traismauer und Herzogenburg und liegt am südlichen Ufer der Donau. Vis-à-vis befinden sich die Stadt Krems, die nördlich der Donau gelegenen Teile des Kremstales und das Weinbaugebiet Wagram. Das Traisental ist kein klassisches Tourismusziel, wird aber von vielen Menschen auch aus der nahen Hauptstadt Wien für die Gelassenheit geschätzt, die es ausstrahlt. Über die Traisental- und Weinberg-Radwege kann man von einem Weindorf ins nächste radeln, teils durch bezaubernde Kellergassen wie zwischen Sitzenberg-Reidling und Traismauer. Und sollte man hungrig werden, kann man sich bei einem der zahlreichen Heurigen laben.

Die Flussebene ist dem Acker- und Obstbau vorbehalten, speziell den Apfelkulturen, während Weinbau auf den Hängen stattfindet, die nach Westen zum Dunkelsteinerwald und nach Osten zum Venusberg sanft ansteigen. Am linken Ufer der Traisen, bei Nußdorf in Donaunähe, finden sich Weingärten auf breit angelegten Böschungsterrassen, die nach Süden hin bei Reichersdorf, Getzersdorf und Inzersdorf deutlich schmaler werden. In den vergangenen 25 Jahren legte die Rebfläche kontinuierlich zu: 25 % der Rebflächen sind mit Rebstöcken jünger als 10 Jahre bestockt – das liegt über dem Anteil junger Rebstöcke für ganz Österreich.

Wine, orchards and serenity

The Traisental is a picturesque broad valley on the southern banks of the Danube that is peppered with historical villages like Traismauer and Herzogenburg. On the opposite side are the town of Krems, the areas of the Kremstal north of the Danube, and the Wagram wine-growing region. The Traisental may not be a traditional tourist destination, but the locals from nearby Vienna cherish the serene lifestyle here. Visitors can cycle from one wine village to the next along the Traisental and Weinberg cycle trails, pedalling along cellar-lined streets known as *Kellergassen*, the finest of which are found between Sitzenberg-Reidling and Traismauer. And once cyclists have worked up an appetite, they can call into one of the region's many *Heurige* (wine taverns).

The river plain is given over to arable farming and fruit-growing – mainly apples – while viticulture is reserved for the hillsides that rise gently up to Dunkelsteiner Forest in the west and Venusberg in the east. The left bank of the Traisen near Nußdorf close to the Danube is dominated by vineyards perched on broad, banked terraces that taper off as they stretch south to Reichersdorf, Getzersdorf and Inzersdorf. There has been a steady increase in the size of area under vine here over the past 25 years – 25% is planted with vines that are less than 10 years old, which is more than the proportion of young vines in Austria as a total.

Wer Traisental sagt, muss auch Kalk sagen.

Der Fluss Traisen ist Namensgeber, weil er die spezielle geologische Grundlage lieferte, die den sehr eigenständigen Stil der Traisentaler Weine prägt. In zwei Quellflüssen entspringt die Traisen etwa 60 Kilometer südlich von Herzogenburg in den Kalkalpen auf einer Seehöhe von ca. 1.400 Metern. Sie fließt nach Norden, mündet kurz nach der Stadt Traismauer auf einer Seehöhe von 180 Metern in die Donau und transportiert reichlich Gesteinsmaterial aus den Bergen heran.

Der Sand und die Gerölle der Schotter sind vorwiegend aus Kalk. Über Jahrmillionen haben sie sich zu einem kalkig verkitteten Konglomerat verfestigt, das sich am westlichen Traisentalhang als Rückgrat von Süden nach Norden durch das Weinbaugebiet zieht. Daneben wurden unterschiedlichste Schichten abgelagert: Ton, Schluff, Mergel, Sand, Sandstein und oft auch Löss, mehr oder weniger dick. Ebenso sind die Böden auf dem schotterigen Konglomerat kalkig. Sie zeigen hohen Grobanteil und sind meist seichter und karger als im Leithagebirge, wo die Reben auf feinem, sandig-kreidig verwittertem Kalkstein aus Algen, Korallen und Meeresgetier stehen. Auch die chemische Zusammensetzung ist eine andere, weil im Konglomerat einzelne Gerölle anderer Gesteine vorkommen, wie z. B. Flysch-Sandsteine, die im Leithagebirge fehlen. Alle diese Komponenten tragen zum intensiv mineralischen Ausdruck der Traisentaler Weine bei – zu erschmecken in präzisen, fokussierten, feinziselierten Aromen. Der Kalk einfluss führt zu einer geschmeidigen, doch straff stützenden Struktur der Weine, die sich zwar vielleicht etwas langsamer entwickeln, doch dafür äußerst langlebig sind.

Traisental, the limestone valley

The Traisen river gave this region its name just as it provided the unique geological bedrock that lends Traisental wines their distinctive style. The Traisen rises from two sources some 60 kilometres south of Herzogenburg, at an altitude of around 1,400 metres in the Calcareous Alps. It flows northwards before joining the Danube 180 metres above sea level just beyond the town of Traismauer, carrying with it large quantities of rock from the mountains.

The sand and debris in the gravel is predominantly limestone. Over millions of years, it has solidified into a cemented conglomerate that runs along the western slopes of the Traisental from south to north to form the backbone of the wine-growing region. A number of layers were deposited here, too – clay, silt, marl, sand, sandstone and often loess of varying thickness. The soils on top of the gravelly conglomerate are also full of limestone. They have a high proportion of coarse particles and are mostly shallower and sparser than in the Leitha Range, where the vines stand on fine, sandy/chalky weathered limestone composed of algae, coral and marine creatures. The chemical composition is also different because the conglomerate contains debris from other rocks such as flysch sandstone, which is not native to the Leitha Range. All of these components contribute to the intensely mineral expression of Traisental wines, which can be savoured in their precise, focused and finely honed aromas. The limestone results in wines with a smooth yet tightly supported structure, which explains why they tend to develop a little more slowly but have an extremely good ageing potential.

Oberndorf im Gebirge



3 GROSSLAGEN large collective vineyard sites



Der Weinbau im Traisental verteilt sich auf drei Großlagen, zwei westlich und eine östlich des Flusses.

Viticulture in the Traisental is spread over three Großlagen – two on the west and one on the east of the river.

Parapluiberg

Die Großlage Parapluiberg im Westen der Traisen verdankt ihre Bezeichnung einer repräsentativen Erhebung zwischen Kuffern und Wagram, die diesen Namen trägt. Die Großlage reicht von Wagram ob der Traisen bis zum etwa neun Kilometer weiter südlich beginnenden Herzogenburg. Hier findet sich die ausgeprägteste Form der typischen Böden und des Untergrundes, das sogenannte Hollenburg-Karlstetter Konglomerat mit Schottern und einzelnen Mergellagen. Am Unterhang und gegen das Tal zu ist das Konglomerat vielfach von Löss überdeckt. Das Bodengefüge macht es den Rebwurzeln nicht gerade leicht, zu Wasserreserven durchzudringen. Ihre geschmacksgebenden Nährstoffe holen sich die Reben aus unterschiedlichsten Schichten und ermöglichen genau den feinstoffigen, hochkomplexen Stil, für den das Traisental steht: glasklare, fast schon „kantige“ Aromen entlang einer äußerst feingliedrigen Säurelinie, die zu Eleganz und Langlebigkeit beiträgt.



Parapluiberg

The Parapluiberg Großlage on the west of the Traisen takes its name from an elevated point between Kuffern and Wagram and extends approximately nine kilometres south from Wagram ob der Traisen to Herzogenburg. It is home to the most distinctive form of the typical soils and subsoil – Hollenburg-Karlstetten Conglomerate – consisting of gravel and single layers of marl. Much of the conglomerate on the lower slopes and down towards the valley is covered in loess. The soil fabric makes it difficult for the roots of the vines to access underground water

reserves. The nutrients that give the wine its flavour are drawn up from the most diverse layers, which creates the fine-textured and highly complex style for which Traisental wines are known – crystal-clear, almost “angular” aromas along an extremely delicate acidity line, which contributes to their elegance and longevity.

Venusberg

Das östliche Ufer der Traisen, die Großlage Venusberg, ist deutlich stärker von Löss geprägt. Er liegt teils auf angeschwemmtem Material aus der Traisen, teils auf Ton, Schluff und Sanden des ehemaligen Meeres im Alpenvorland. Durch den Löss ist Kalk auch hier das zentrale Thema, dazu kommen weniger kalkige Schluffe und verhärtete Sandsteine, die mit Teilchen der *Oncophora*-Muschel durchsetzt sind. Die Lössböden führen zu einem deutlich weicheren Weinstil, der aufgrund der Kalkanteile dennoch engmaschig, kernig und salzig erscheint.



Venusberg

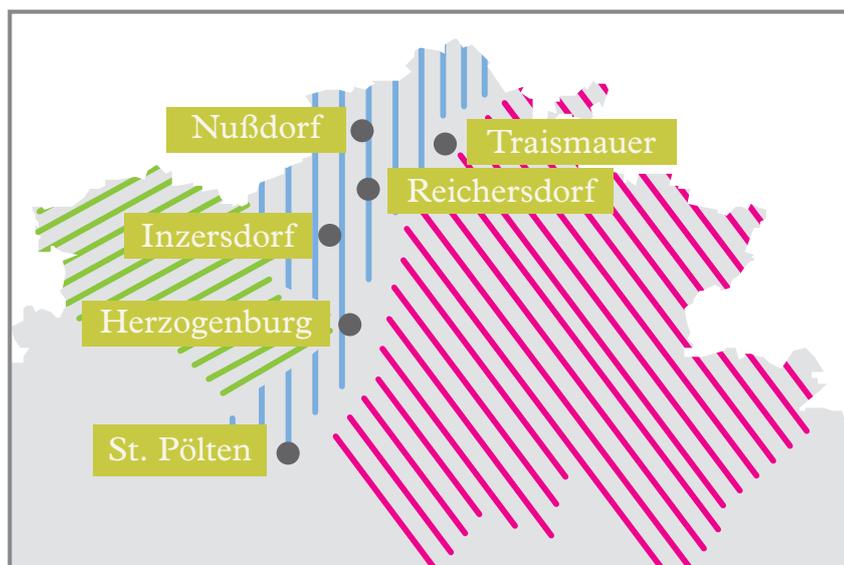
Loess is the dominant sediment in the Venusberg Großlage to the east of the Traisen. It lies partly on alluvial material from the Traisen, as well as on clay, silt and sand from a dried-up sea in the Alpine foothills. The loess means that limestone dominates here as well; there is also less calcareous silt and hardened sandstone interspersed with particles of *Oncophora* mollusc shells. Loess soils result in a much softer wine style, which is still tightly meshed, full-bodied and salty due to the limestone content.

Wöblinger Urgestein

Die dritte Großlage befindet sich ganz im Westen des Gebiets, auf hartem Granulit der Böhmisches Masse entlang des Südrandes des Dunkelsteinerwaldes: das Wöblinger Urgestein. Es liegt abseits der Traisen, ist vom Fluss geologisch unbeeinflusst und bietet daher spannende Voraussetzungen für eigenständige Weine. Granulit ergibt einen sehr schwer durchwurzelbaren, sehr kargen Boden und ist im Gegensatz zu den anderen beiden Großlagen eher sauer und kalkfrei. Der Weinstil hier ist durch eine etwas mildere Säure geprägt, die Mineralität drückt sich durch steinige Noten aus.

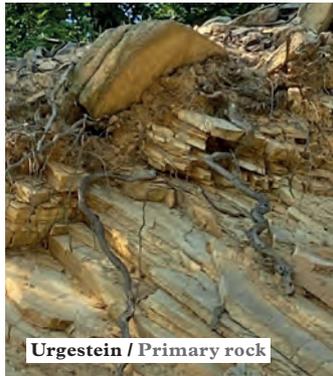
Auch wenn sich die drei gut abgegrenzten Großlagen durch ihre Bodenzusammensetzung wesentlich voneinander unterscheiden, verbindet sie das kühle Klima des Voralpenlandes. In den Weinen des gesamten Gebiets findet sich somit nicht nur mineralische Ausdrucksstärke, sondern auch jene markante Frische, die bei Kenner*innen so beliebt ist.

Großlagen: Tektonische Gliederung Großlagen: tectonic units

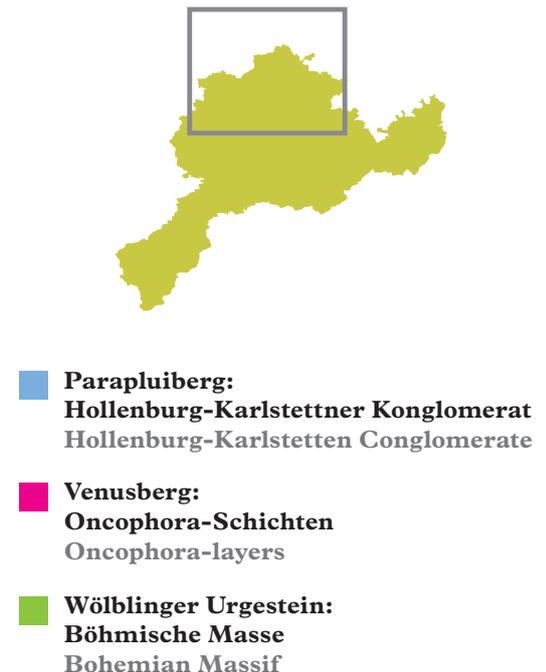


Wöblinger Urgestein

The third Großlage, Wöblinger Urgestein, is located in the far west of the region, on the hard granulite of the Bohemian Massif that skirts the southern fringes of Dunkelsteiner Forest. The Traisen is some distance away and has no geological influence on this Großlage, which results in distinctive conditions for the production of unique wines. Granulite produces a very poor soil in which it is very difficult for vines to put down roots. It is also acidic and free from limestone, unlike the other two Großlagen. The wine style here is marked by a milder acidity, while the minerality comes through in the wine's stony notes.



The soil composition may differ substantially between the three distinct Großlagen, but they do have one thing in common – the cool climate of the Alpine foothills. As a result, the region's wines boast a mineral expressiveness coupled with a distinctive freshness that is so cherished by wine experts.





TRAISENTAL DAC

Inzersdorf ob der Traisen, Ried Zwirch & Ried Pletzengraben

Eine klare Ausrichtung auf das Wesentliche liegt der Entscheidung der Traisentaler Winzer*innen zugrunde, gebietstypische Grüne Veltliner und Rieslinge seit dem Jahrgang 2006 unter der Herkunftsbezeichnung „Traisental DAC“ auf den Markt zu bringen. Fast 70 % der Weingärten sind mit den beiden Rebsorten bepflanzt – das ist ein starkes Bekenntnis zu herkunftstypischen Weinen wie in kaum einem anderen Weinbaugebiet Österreichs. Warum? Die überwiegend jungen Winzer*innen sind sich einig: Sie verstehen sich als Übersetzer*innen, um die Weine die Sprache der größtenteils kalkreichen Böden und des kühlen Klimas sprechen zu lassen. Sie stellen Terroir vor Ausbau. Sensibler Individualismus zeigt sich durch den wohl dosierten Einsatz von persönlicher Handschrift.

Die Untergliederung der Herkunftsweine wird einfach nachvollziehbar in Gestalt einer Pyramide dargestellt. Die Basis bilden leichte, zugängliche Gebietsweine, die schon jung fruchtbetontes Trinkvergnügen bereiten. Die für das Traisental typische Frische und mineralische Würze wird in den Gebietsweinen bereits deutlich. Auf der Ebene darüber sind charaktervolle Weine angesiedelt, die das Mesoklima und Terroir entweder einer Katastralgemeinde oder einer der drei Großlagen Parapluiberg, Venusberg und Wölblinger Urgestein repräsentieren. Perfekte Speisenbegleiter, die jung Freude bereiten aber durch zwei bis

The decision taken by Traisental winegrowers to market regionally typical Grüner Veltliner and Riesling wines under the “Traisental DAC” designation of origin since the 2006 vintage is a clear statement of their desire to focus on the essentials. Almost 70% of vineyards are planted with these two grape varieties – evidence of a strong commitment to regionally typical wines, which is unrivalled by hardly any other Austrian wine-growing region. Why is this? The consensus among the mostly young winegrowers is that they are translators whose role is to let their wines communicate in the language of the region’s mainly calcareous soil and cool climate. They prioritise terroir over the method of *élevage*. Their subtle signature touches put a personal stamp on their wines.

A concise pyramid structure illustrates how the wines of designated origin are classified. The base layer consists of light, accessible Gebietsweine (regional wines) which are enjoyably fruit-driven, even at a young age. The freshness and mineral spiciness typical of the Traisental is also evident in the Gebietsweine. The middle section of the pyramid is dedicated to Ortsweine (*villages* wines) that are bursting with character and represent the mesoclimate and terroir of a cadastral municipality or one of the three Großlagen – Parapluiberg, Venusberg and Wölblinger Urgestein. These wines pair perfectly with food when young, but gain strength and expression once they have aged for two or three years

drei Jahre Flaschenreife an Kraft und Ausdruck gewinnen. An der Spitze der Pyramide befinden sich die raren Riedenweine. Sie sind meist länger ausgebaut und erzählen im Glas vielschichtig von spezifischen Mikroklimata und mit subtilem Unterton von charakteristischen Bodenzusammensetzungen einzelner Lagen. Ihre Komplexität nimmt durch Flaschenreife zu. Auf diesem Level finden sich wahrhaft große Weine.

Die gemeinsamen Merkmale der Weine auf allen Stufen der Pyramide sind die durch die Nähe zu den Alpen bedingte Frische, mineralische Prägung und geradlinige Präzision. Für dichte, kraftvolle Weine mit zumindest 13 % vol. Alkohol ist der Zusatz „Reserve“ möglich, der zarte Botrytis- und Holznoten erlaubt und weitere Geschmacksdimensionen eröffnet. Diese Kategorie überzeugt neben der Gebietscharakteristik durch komplexe Fülle, Reifepotenzial und finessenreichen, langen Abgang.

Grüner Veltliner, Riesling

Mehr Information / More information
riedenkarten.at



RIEDENWEINE

≥ 12,5 % vol.



vielschichtig, individueller Lagencharakter, großes Lagerpotenzial
complex, unique single vineyard character, impressive ageing potential

ORTSWEINE /

GROSSLAGENWEINE

≥ 12,0 % vol.



trinkfreudig, gleichzeitig ausdrucksstark und langlebig
easy-drinking and expressive with great longevity

GEBIETSWEINE

≥ 11,5 % vol.



bereits jung zugänglich, pikant, fruchtbetont
enjoyable young, piquant, fruit-driven

Auf allen Ebenen / At all levels



trocken, frisch, mineralisch, geradlinig, keine Botrytisdominanz
dry, fresh, mineral, precise, *Botrytis cinerea* not dominant

Reserve ≥ 13 % vol.



kräftige Stilistik, dichter, langer Abgang,
zarter Holz- und Botrytiston zulässig
powerful and dense style with a long finish, delicate notes
of *Botrytis cinerea* or oak allowed



GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner ist das internationale Wein-Aushängeschild Österreichs. Die autochthone Rebsorte entstand durch natürliche Kreuzung von Traminer und St. Georgen. Zunächst war nur Traminer als Elternteil bekannt, erst im Jahr 2000 wurde in St. Georgen am Leithagebirge (Burgenland) ein einzelner uralter Rebstock entdeckt, der nach genetischen Untersuchungen als zweiter Elternteil des Grünen Veltliners identifiziert werden konnte. Durch die ampelografische Ähnlichkeit mit dem Roten Veltliner wurde die Kreuzung als Grüner Veltliner bezeichnet. Heute weiß man, dass Grüner Veltliner botanisch-genetisch betrachtet nicht zur eigentlichen Veltliner-Familie gehört, und weder mit dem Roten Veltliner, der Hauptsorte der Veltliner-Familie, noch mit deren Angehörigen Frühroter Veltliner oder Neuburger verwandt ist. Das Synonym „Weißgipfler“ zeigt die Verbindung zum Rotgipfler auf, jener Weißweinspezialität aus der Thermenregion, die ebenfalls einer natürlichen Traminerkreuzung entstammt. Das Zentrum der reinsortigen Kultivierung von Grünem Veltliner liegt nach Aufzeichnungen aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in der Gegend um Retz im Weinviertel. Die erste Nennung der Rebsorte stammt bereits aus dem Jahr 1766 unter der Bezeichnung „Grünmuskateller“.

Der Siegeszug der Rebsorte in Österreich begann in den 1950er-Jahren. Heute ist sie die wichtigste heimische Rebsorte und wird auf 14.548 Hektar angebaut. Der größte Anteil liegt in Niederöster-

Grüner Veltliner is Austria's international flagship wine. The indigenous grape variety is a natural crossing of Traminer and Sankt Georgen. Initially, Traminer was the only known parent. It was not until 2000 that a single ancient vine was discovered in Sankt Georgen am Leithagebirge (Burgenland), which was identified as the second parent of Grüner Veltliner through DNA testing. The crossing was named Grüner Veltliner on account of its ampelographic similarity to Roter Veltliner. Today we know that, in botanical and genetic terms, Grüner Veltliner is not part of the actual Veltliner family, nor is it related to Roter Veltliner, the main variety in the family, its relative the Frühroter Veltliner, or Neuburger. The synonym “Weißgipfler” shows the vine's affiliation with Rotgipfler, a white-wine speciality from the Thermenregion, which is also the product of a natural cross with Traminer. Records dating from the first half of the 19th century show that the epicentre of monovarietal cultivation of Grüner Veltliner is located in the area around Retz in the Weinviertel. The first reference to the grape variety is in 1766, when it was known as “Grünmuskateller”.

The triumphal march of this grape variety in Austria began in the 1950s. Today, it is the most important domestic grape variety, covering 14,548 hectares. The majority is cultivated in Niederösterreich, where 49.1% of the area under vine is dedicated to Grüner Veltliner. In the Traisental, it covers as much as 62.3% (528 hectares) of planted vineyards. Since the legendary London tasting in

reich, wo 49,1 % der Weinbaufläche mit Grüner Veltliner bestockt sind. Im Traisental wächst er sogar auf 62,3 % (528 ha) der mit Wein bepflanzten Fläche. Seit dem legendären London Tasting 2002 (sechs Grüne Veltliner aus Österreich unter den zehn besten Weißweinen der Welt) wird Grüner Veltliner weltweit als Rebsorte wahrgenommen, die wahrhaft große Weine erbringen kann. Attraktiv ist auch das Preis-Leistungs-Verhältnis im internationalen Vergleich, den ein amerikanischer Importeur so formulierte: „Grüner Veltliner is the greatest value in the world of fine wine. The more you spend, the better the value.“

Stilistischer Alleskönner

In seiner langen Entwicklungszeit hat sich der Grüne Veltliner optimal an die Standortverhältnisse Österreichs im Allgemeinen und des Traisentals im Besonderen angepasst. Die vielseitige Sorte ist ein Alleskönner und erbringt unter den herrschenden geologischen und klimatischen Bedingungen je nach Ertragsregulierung, Lage und Ausbau verschiedene Weinstile: duftig-frische Weine mit knackiger Säure sowie große Weine, die mit Extrakt, Dichte und Lagerpotenzial punkten. Auch für hochwertige Versektung wird Grüner Veltliner gerne gewählt, dann zeigt er als Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt Austria) seine Vorzüge in allen drei Stufen der österreichischen Sektpyramide: Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve.

Wenngleich Grüner Veltliner die gute Wasserversorgung tiefgründiger Lössböden liebt, gedeiht er auch auf anderen Böden, z. B. Lehm, Granit oder Kalk, und entwickelt dort ganz eigene Finesse. Ungeachtet dessen, auf welchem Boden Grüner Veltliner im Traisental wächst, entste-

2002 (where six Grüner Veltliners from Austria featured among the top ten white wines in the world), Grüner Veltliner has enjoyed a global reputation as a grape variety that produces truly great wines. Its value for money in comparison with its international competitors is another asset, as described by an American importer: “Grüner Veltliner is the greatest value in the world of fine wine. The more you spend, the better the value.“

A stylistic all-rounder

During its long development period, the Grüner Veltliner has adapted perfectly to the growing conditions of Austria in general and the Traisental in particular. Under the prevailing geological and climatic conditions, this good all-rounder variety produces different styles of wine depending on yield regulation, location and method of *élevage* – fragrant, fresh wines with crisp acidity, as well as great wines that score points for their extract, density and ageing potential. Grüner Veltliner is also a popular choice in the production of high-quality sparkling wines, known as Sekt Austria. In this guise, it shows off its advantages at all levels of the three-tier pyramid for Austrian Sekt with protected designation of origin (Sekt Austria): Sekt Austria, Sekt Austria Reserve and Sekt Austria Große Reserve.

Although Grüner Veltliner enjoys the excellent water supply afforded by deep loess



ha Grüner Veltliner

 Anteil der Weinbaufläche
Share of vineyard area



Traisental



~ 528 ha

 62,3 %



Österreich / Austria



~ 14.548 ha

 32,5 %

Welt / World



~ 19.100 ha

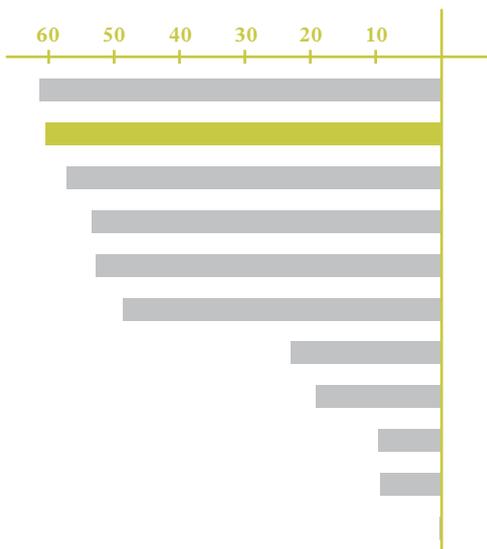
 0,43 %



GRÜNER VELTLINER

Anteil an der Gesamtweinbaufläche im Gebiet

Share of total vineyard area in each wine-growing region



1 Wachau	63,2 %
2 Traisental	62,3 %
3 Kremstal	58,9 %
4 Kamptal	55,0 %
5 Wagram	54,2 %
6 Weinviertel	49,9 %
7 Wien	23,5 %
8 Carnuntum	19,6 %
9 Thermenregion	9,7 %
10 Burgenland	9,5 %
11 Steiermark	0,1 %

hen Weine, die sich sensorisch stets durch eine unverwechselbare Frische und Geradlinigkeit bei lebendiger Säurestruktur auszeichnen. Neben den Fruchtaromen von Zitrusfrüchten sowie Kern- und Steinobst finden sich speziell im Traisental auch würzige Komponenten und mineralische Anklänge. Im Reifeprozess nehmen häufig burgundisch anmutende vegetabile Aromen zu. Oft macht sich ein typisch würziger Pfefferton bemerkbar. Für diesen ist der Aromastoff Rotundon verantwortlich, der in der Beerenhaut des Grünen Veltliners in hoher Konzentration zu finden ist.

soils, it also thrives on other soils such as clay, granite and limestone, where it develops a finesse all of its own. Irrespective of the soil on which Grüner Veltliner grows in the Traisental, it always produces wines that are distinguished by a unique freshness, straight forwardness and lively acidity. In addition to the fruity aromas of citrus, pome and stone fruit, Traisental wines are well known for their spicy components and mineral details. During maturation, they often take on Burgundian vegetal aromas. A typically spicy, peppery note can often be discerned as well. This is due to an aromatic compound called rotundone, high concentrations of which are found in the skin of Grüner Veltliner berries.





RIESLING

Oftmals weist der Name einer Rebsorte auf ihre Herkunft hin, so auch der aus Deutschland stammende „Rheinriesling“. Er wird allgemein hin verkürzt als „Riesling“ bezeichnet und entspringt einer natürlichen Kreuzung zwischen Heunisch und einer fränkischen Sorte (Traminer-Sämling). Lange Zeit hatte die Rebsorte in Österreich eine untergeordnete Bedeutung und wurde meist im Gemischten Satz kultiviert. Erst mit Verbreitung der Hoherziehung gewann sie an Bedeutung, auch noch im 21. Jahrhundert ist die Anbaufläche kontinuierlich gestiegen. Den höchsten prozentuellen Anteil an der Gesamtrebfläche findet man mit 18 % in der Wachau (238 ha), im Traisental sind immerhin 6,2 % (53 ha) der Rebflächen mit Riesling bepflanzt. Noch nie war die Sorte in Österreich so verbreitet wie heute. Mögliche Gründe dafür sind ihr international renommiertes Image, ausgezeichnetes Reifepotenzial, geringe Bodenansprüche und gute Trockenheitstoleranz. Ihre Frosthärte prädestiniert sie für nördliche Anbaugebiete, wo sie als langsam reifende Rebsorte in später Herbstsonne ihre Entwicklung vollenden kann. Wärmespeichernde steinige Rieden entlang von Flusstälern liefern dafür optimale Bedingungen. Im Traisental wächst Riesling bevorzugt auf reinem Konglomerat in höheren Lagen.

Je nach Standort und Erntezeitpunkt entstehen unterschiedlich nuancierte Weine. Im Traisental zeigen sie jugendlich frische, charmante Fruchtigkeit und eine Prise Salz im Abgang. Die Finesse reifer Weine setzt sich hier zusammen aus einem grundsätzlich kühlen Charakter mit präziser Ausrichtung, den Aromen reifer Marillen, Pflirsche oder exotischer Früchte und einer mineralischen Note, die bisweilen an Feuerstein erinnert. Im Alter können Rosenduftnoten und manchmal ein Petrolton entstehen. Bemerkenswert ist das markante Säurerückgrat des Rieslings, wodurch er sich sowohl für die Herstellung edelsüßer Prädikatsweine hervorragender Qualität auszeichnet, als auch für die Versektung.

The name of a grape variety often denotes its origin, such as the German Rheinriesling, literally “Riesling from the Rhine”. It is universally abridged to “Riesling” and owes its existence to a natural crossing of Heunisch with a Frankish variety (Traminer seedling). For many years, this particular grape variety played a fairly minor role in Austria and was mostly cultivated for Gemischter Satz (field blend). It was only the advent of high vine training systems that led to an increase in the importance of Riesling, and the area under vine has increased steadily into the 21st century. The largest proportion of the total area under vine dedicated to Riesling cultivation is 18% in the Wachau (238 ha), whereas it accounts for 6.2% in the Traisental (53 ha). Today, the variety is more widespread in Austria than ever before. This is likely due to its internationally acclaimed image, excellent ageing potential, low soil requirements and good drought tolerance. Its frost hardiness makes it ideal for northern growing areas, where it can continue developing as a slow-ripening variety in the late autumn sunshine. It absolutely thrives in stony, heat-retaining vineyards along river valleys. In the Traisental, Riesling prefers pure conglomerate at higher altitudes.

It produces subtly nuanced wines depending on the location and time of harvest. In the Traisental, Riesling wines are vibrant and fresh, with alluring fruitiness and a pinch of salt on the finish. The finesse of mature wines from this region comes from their underlying cool character with a precise focus, aromas of ripe apricots, peaches and exotic fruits and a mineral note, sometimes reminiscent of flint. Notes of roses and an occasional hint of petrol may creep in with age. The Riesling’s striking acidic backbone makes the grape perfect for top-quality Prädikatswein that is nobly sweet, and the production of sparkling wines.



REBSORTENVIELFALT

DIVERSITY OF GRAPE VARIETIES

Abseits der Liebeserklärung an den Grünen Veltliner und den Riesling (gemeinsam ca. 70 % der Rebfläche) hegen und pflegen die Traisentaler Winzer*innen eine Vielfalt an Rebsorten, die unter der Herkunftsbezeichnung „Niederösterreich“ vermarktet wird. Diese erklärt sich einerseits durch die Zusammensetzung der Böden des Gebiets, andererseits durch die historisch gewachsene und heute noch sehr lebendige *Heurigen*kultur.

Weißweinreichtum

In den beiden Großlagen westlich (Parapluiberg) und östlich (Venusberg) der Traisen weisen die Böden einen hohen Kalkanteil auf. Dort fühlen sich Burgundersorten ausgesprochen wohl und erbringen Weine mit sanfter, geschmeidiger Textur, präziser Aromatik und eleganter Vielschichtigkeit. Insgesamt 3,5 % der Anbaufläche sind mit weißen Burgundersorten bestockt. Sie sind das von den Winzer*innen mit Stolz präsentierte und von Kenner*innen hoch gelobte zweite Weißwein-Aushängeschild des Gebiets.

Viele der familiär geführten Weingüter betreiben einen *Heurigen*. Die gemütliche Atmosphäre und der persönliche Kontakt mit den Winzer*innen werden von zahlreichen treuen Stammgästen geschätzt. An der Seite der liebevoll zubereiteten, herzhaften Schmankelel darf traditionell ein vielfältiges Weinangebot nicht fehlen, das je nach Vorliebe des*der jeweiligen Winzer*in variiert. Besonders beliebt sind die sogenannten „Schmeckerten“, also aromabetonte Weine wie Muskateller oder Sauvignon Blanc, die Trinkvergnügen auf hohem Niveau bereiten. Als idealer Speisenbegleiter gilt außerdem der Gemischte Satz, bei dem verschiedene weiße Rebsorten

Aside from their commitment to the Grüner Veltliner and Riesling, which together account for around 70% of the area under vine in the Traisental, the region's winegrowers lovingly tend a wealth of grape varieties marketed under the "Niederösterreich" designation of origin. This is due in part to the composition of the region's soils, and also a result of its long-established and vibrant *Heuriger* (wine tavern) culture.

A wealth of white wine

The soils in the two Großlagen to the west (Parapluiberg) and east (Venusberg) of the Traisen are rich in limestone. This is perfect for Pinot varieties and produces wines with a soft, mellow texture, precise aromatics and elegant complexity. A total of 3.5% of the area under vine is planted with white Pinot varieties. Aside from the DAC varieties Grüner Veltliner and Riesling, winemakers are proud to market their Pinot varieties as a second flagship regional wine, and they draw high praise from sommeliers.

Many of the family-run wineries have a *Heuriger*, where guests can savour the cosy atmosphere and personal interaction with the winemakers. They traditionally stock a wide selection of the wine-grower's favourite wines and serve up hearty, lovingly prepared local dishes. The so-called "Schmeckerten" (from Austrian dialect, *Schmecker* = nose), such as aromatic wines like Muskateller and Sauvignon Blanc, are popular and particularly enjoyable to drink. The Gemischter Satz (field blend) pairs perfectly with food – these wines are produced from different white grape varieties that are fermented together. The rare indigenous

gemeinsam vinifiziert werden. Auch die selten gewordene autochthone Spezialität Frühroter Veltliner ist hier noch zu finden, die milde, herb-aromatische Weine erbringt.

Rotweinspektrum

Auf etwa 110 ha wird Rotwein kultiviert. Wenn auch nicht mengenmäßig, so doch qualitativ eindrucksvoll, sind St. Laurent und Pinot Noir, die zu den bemerkenswert noblen und lagerfähigen Gewächsen des Gebiets zählen. Außerdem sind hier noch drei weitere niederösterreichische Rotweinspezialitäten zu finden: der farbintensiv Blauburger mit seiner zarten Holunderbeeren-Aromatik und der Blaue Portugieser, der vor allem leicht gekühlt durch seine Saftigkeit überzeugt. Nicht unerwähnt bleiben darf der Zweigelt. Vom klassischen Ausbau bis zum Reserve-Stil ist er aufgrund seiner markanten Kirschfruchtigkeit und samtigen Tannine nicht nur ein vollmundiger Speisenbegleiter, sondern kann auch ein selbstbewusster Solist sein. Auch der internationale Trend hin zu qualitativ hochwertigen Rosés ist im Traisental nicht unbemerkt geblieben. So legen immer mehr Winzer*innen Wert auf anspruchsvolle Roséweine in ihrem Portfolio, die nicht nur durch ansprechende Fruchtigkeit überzeugen, sondern auch durch Struktur und Ausdruckskraft.

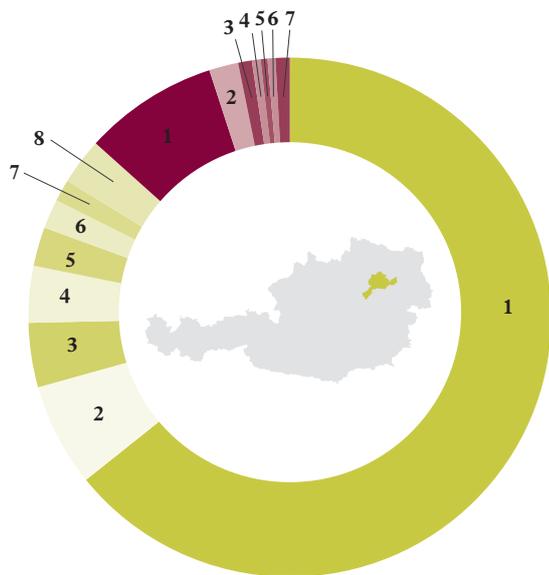
speciality Frühroter Veltliner is also found here – it produces mild, tart-aromatic wines.

A range of red wine

Red wine is cultivated on about 110 hectares. Sankt Laurent and Pinot Noir may not be grown in huge quantities, but their quality is all the higher. They are packed with nobility and perfect for ageing. Three other red wine specialities from Niederösterreich can also be found growing here – the intensely coloured Blauburger with its delicate elderberry aroma, and Blauer Portugieser, which is extremely juicy when lightly chilled. Zweigelt also deserves a mention. From classic style to Reserve, its distinctive cherry fruitiness and velvety tannins ensure that it is a full-bodied companion to food, but can also be enjoyed on its own. The international trend towards high-quality rosé wines has not gone unnoticed in the Traisental either. An increasing number of winegrowers are making an effort to include sophisticated rosé wines in their portfolio – wines with appealing fruitiness coupled with structure and expressiveness.



TRAISENTAL Rebsortenverteilung* Distribution of grape varieties*



Weißwein / White wine	84,0 %
1 Grüner Veltliner	62,3 %
2 Riesling	6,2 %
3 Burgundersorten	3,9 %
Pinot varieties	
4 Muskateller	3,4 %
5 Müller Thurgau	2,3 %
6 Sauvignon Blanc	1,8 %
7 Frühroter Veltliner	1,3 %
Malvasier	
8 sonstige / other	2,8 %

Rotwein / Red wine	12,9 %
1 Zweigelt	8,1 %
2 Blauer Portugieser	1,7 %
3 Blauburger	0,8 %
4 St. Laurent	0,5 %
5 Pinot Noir	0,4 %
6 Merlot	0,5 %
7 sonstige / other	0,9 %

* Diese Angabe bezieht sich auf die 40 österreichischen Qualitätswein-Rebsorten (im Traisental: 96,9 % der Gesamtweinbaufläche).

** This information relates to the 40 Austrian Qualitätswein grape varieties (in the Traisental: 96.9% of the total vineyard area).



WEIN & SPEISEN WINE & FOOD

Es gibt viele Gründe, weshalb Grüner Veltliner als Speisenbegleiter weltweit geschätzt wird. Zunächst besticht er aufgrund des kühlen Klimas in Österreich durch seine Frische. Eine eher dezente Aromatik von grünelbem Kernobst und oft pfeffrige Würze machen ihn zum Allrounder mit Klasse auf beinahe jedem gedeckten Tisch. Außerdem ist der Grüne Veltliner eine Rebsorte, die je nach Ausbauart verschiedene Weinstile souverän abdeckt: Er überzeugt als spritzig-frischer oder fruchtig-eleganter Typ ebenso wie als körperreicher großer Weißwein. Die zweite Leitart des Traisentals, der Riesling, steht ihm um nichts nach. Beide machen aufgrund ihrer guten Säurestruktur auch als Sekt oder sogar Süßwein gute Figur. Nicht zu unterschätzen ist ihr Reifepotenzial. Was braucht der Gaumen mehr?

Kleine Harmonielehre

Bei der Weinbegleitung eines Gerichts soll Harmonie entstehen. So muss der Wein nicht nur auf eine Fleisch- oder Fischart abgestimmt sein, sondern ebenso auf Saucen, Beilagen und die Zubereitungsart. Weiters ist zu beachten, dass die Faktoren der Wein-Grundstruktur (Säure, Süße, Gerbstoffe, Alkoholgehalt) bedeutsamer sind als seine Aromen. Damit sich eine glückliche Verbindung von Speise und Wein am Gaumen ergibt, sind stets alle beteiligten Komponenten zu berücksichtigen. Beispielsweise addieren sich zwar Salz in einem Gericht und Tannin im Wein

unangenehm, dies kann jedoch durch einen höheren Fettgehalt im Essen ausgeglichen werden. Daher vertragen sich z. B. Rotweine mit markanten Tanninen mit gereiftem Hartkäse ausgezeichnet. Säure im Wein lässt fettreiche, gebackene Speisen leichter erscheinen. So ist ein Veltliner oder Riesling zu gebratenem Fleisch wie beispielsweise einem Brathendl oder Schweinsbraten eine ausgezeichnete Ergänzung.

Um Gewürze in einer Speise gut mit Wein zu kombinieren, braucht es etwas Erfahrung. Die frische Schärfe von Ingwer oder Frühlingszwiebeln wird etwa durch das cremige Mundgefühl weißer Burgunderweine mit etwas Holzeinsatz ausgeglichen. Nicht zu scharfe Curries werden in ihrer aromatischen Komplexität von einem vollmundigen, ausdrucksstarken Riesling oder kirschfruchtigem Zweigelt zum Leuchten gebracht. Sind Kräuter im Spiel, wird deren Eigenaroma betont, wenn auch der Wein pflanzliche Noten aufweist. Dasselbe gilt auch für Zitronenschale als Würzmittel, die stärker zur Geltung kommt, wenn auch der Wein Zitrusanklänge zeigt, wie es häufig bei einem Grünen Veltliner der Fall ist. Beim Einsatz von Zitronensaft oder gar Essig in der Speise ist zu beachten, dass sich Säure in der Speise und Säure im Wein addieren. Wenn im Gericht nicht etwas ausgleichendes Fett vorhanden ist, braucht der Wein Extrakt- oder Fruchtsüße und Reife, um standhalten zu können.

There are many reasons why Grüner Veltliner is a highly regarded accompaniment to food across the globe. First of all, it is impressively fresh thanks to the cool climate in Austria. Rather subtle aromatics of green-yellow pome fruit and an often peppery flavour make it a classy all-rounder for almost any dining table. What is more, Grüner Veltliner is a grape variety that produces different styles of wine with ease, depending on the method of maturation. It is equally alluring as a tangy-fresh or fruity-elegant type or a great full-bodied white wine. The second main variety in the Traisental, Riesling, is in no way inferior. Both grape varieties also cut a dash as Sekt or even a sweet wine owing to their first-rate acidity. They also have plenty of ageing potential. What more could the palate want?

A brief lesson in harmony

The wine paired with a dish should engender harmony. The wine must not only be matched to the type of meat or fish, but also to sauces, side dishes and the method of cooking. It is important to remember that the factors that make up the wine's basic structure (acidity, sweetness, tannins, alcohol content) are more important than its aromas. All of the components involved must be taken into account to satisfy the palate with a perfect blend of food and wine. For instance, although salt in a dish and tannin in wine may be an unpleasant alliance, this can be balanced out by increasing the fat content of the food. This is why red wines with prominent tannins are a perfect match for mature hard cheese. The acidity of wine appears to lighten fried dishes that are high in fat. As a result, Veltliner and Riesling wines go superbly with roast meat such as chicken or pork.

An element of experience is required in order to combine the spices in a dish successfully with wine. The fresh potency of ginger or spring onion is balanced by the creamy mouthfeel of white Pinot wines with a little use of oak. A full-bodied, expressive Riesling or a cherry-fragranced Zweigelt are perfect for bringing out the aromatic complexity of a mild curry. If herbs feature in the dish, their natural aroma comes to the fore if the wine also has vegetal notes. The same applies to lemon peel used as a seasoning. It becomes more pronounced when the wine also has citrus notes, which is commonly the case with Grüner Veltliner. When using lemon juice or even vinegar in a dish, it is important to remember that the acidity in both the food and the wine will add up. If the dish does not contain a little fat to balance this out, the wine requires sweet extract or fruity sweetness and maturity to be able to withstand the acidity.





Traisental DAC Gebiets- & Ortsweine

präzise mit knackiger Säure
precise, with crisp acidity

		Speise Food						
		Süße Sweetness	Säure Acidity	Salz Salt	Schärfe Spiciness	Bitterstoffe Bitter compounds	Röstaromen Roasted aromas	Fett Fat
Wein Wine	&							
	Säure Acidity	↑	↑	↑	↑	↑	↓	↓
	Gerbstoffe, Tannine Tannins	↓ ↑	↑	↑	↑	↑	↓	↓
	Hoher Alkoholgehalt High alcohol content	↑			↑	↓		↓
	Extrakt-, Frucht- oder Restsüße Extract, fruit or residual sugar				↓ 	↓ 		

Harmonie
Wein & Speisen
Wine & food
harmony



Gegenseitige
Beeinflussung
Mutual interaction

↑	verstärkt sich intensifies
↓	vermindert sich decreases
∞	vereinigen sich unite



Traisental DAC Rieden- & Reserveweine

mit Dichte und Fruchtschmelz
concentrated, with mellow fruit

Regeln:
Freundschaft
Wein & Speisen



Rules:
friendship
wine & food

- **Gesamteindruck** durch Zusammenspiel aller beteiligten Komponenten
 - Gelungene Partnerschaft durch **Harmonie** statt Konkurrenz
 - **Ausgleichende Faktoren:** Fett und Röstaromen im Essen, Süße im Wein
 - **Reifer Wein:** elegante Durchsetzungskraft
 - **Weindramaturgie** bei einer Menüfolge: weiß vor rot, jung vor gereift, leicht vor kräftig
 - **Berücksichtigung äußerer Faktoren:** Anlass, Gäste, Trinkgewohnheiten, Jahreszeit
-
- **The interplay** between all of the elements creates the overall impression
 - A successful partnership involves **harmony** rather than competition
 - **Balancing factors:** Fat and roasted aromas in the food, sweetness in the wine
 - **Mature wine:** elegant assertiveness
 - **Wine dramaturgy** to accompany a meal: white before red, young before mature, light before powerful
 - **Consideration of external factors:** occasion, guests, drinking habits, season





**Speisenempfehlungen
zu Traisental-Weinen**
**Food pairing
suggestions to wines
from Traisental**

Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat

Ein Wiener Schnitzel ist im Original stets vom Kalb und wird traditionell in reinem Schweineschmalz herausgebacken. Kommt es frisch auf den Teller, ist es herrlich knusprig und saftig zugleich. Wenn auch noch die Panier perfekt souffliert ist, schlägt bei diesem Anblick das Herz eines Österreichers höher! Ein frischer, trockener Weißwein ist der perfekte Begleiter und verleiht dem Gericht Leichtigkeit. Zum Schnitzel wird eine Zitronenspalte serviert und meist ein molliger Erdäpfelsalat, dessen Dressing mit leichter Süße die Säure im Wein ausgleicht.

Dazu passt:

- Fruchtiger Traisental DAC
- Traisental DAC Reserve, dessen Schmelz sich wunderbar mit der Panier vereint
- Zweigelt, Pinot Noir leicht und fruchtig, gekühlt serviert

Wiener schnitzel with potato salad

A genuine veal Wiener schnitzel is traditionally pan-fried in pure pork lard, leaving it both crisp and succulent when freshly served on the plate. And if the breadcrumb coating happens to puff away from the meat as well, an Austrian connoisseur will be in raptures! A fresh, dry white wine is the perfect accompaniment to bring a touch of lightness to the dish. The schnitzel is served with a lemon wedge and usually a hearty potato salad, with a slightly sweet dressing that is balancing out the acidity of the wine.

Pairs well with:

- Fruity Traisental DAC
- Traisental DAC Reserve wines, the mellowness of which combines superbly with the breadcrumb coating
- Zweigelt, Pinot Noir, light and fruity, served chilled



Heurigenjause

Bei dieser authentischen und in Ostösterreich so beliebten kalten Mahlzeit hat alles, wofür die Heurigenküche so beliebt ist, ein Stelldichein auf dem Holzbrett: Bratenfleisch, Schinken, Würste, Speck und Grammeln vom Schwein, manchmal ein Sülzchen oder Roastbeef vom Rind, ein bisserl Käse, Aufstriche aus Topfen, Ei, Erdäpfeln oder Fleisch, garniert mit Gemüse wie Paprika, Paradeiser oder Zwiebeln, aus dem Essigglas steuern Gurkerl Saures bei, die Schärfe von Pfefferoni, Schnittlauch, Senf und Kren setzen einen markanten Kontrapunkt.

Dazu passt:

- Frischer Traisental DAC mit durchaus rassigem Säurebogen, um die Deftigkeit des bunten Arrangements auszugleichen
- Duftiger, pikanter Muskateller, Sauvignon Blanc oder Gemischter Satz als aromatische Gegenspieler
- Fruchtbetonter, kühler Zweigelt oder Blauer Portugieser

Heurigenjause

This rustic platter of cold cuts is extremely popular in eastern Austria, and features everything that the *Heurigen* kitchen is praised for, usually on a wooden board: cold roast meat, ham, sausages, bacon and pork crackling, meat in aspic or roast beef, a lump of cheese, spreads made from curd, egg, potatoes or meat, garnished with vegetables such as peppers, tomatoes or onions. Fresh pickled gherkins add a dash of acidity that counteracts the sharpness of chilli peppers, chives, mustard and horseradish.

Pairs well with:

- Fresh Traisental DAC wines with a zesty acidity arc to balance out the hearty composition of the dish
- Fragrant, piquant Muskateller, Sauvignon Blanc or Gemischter Satz wines are a perfect aromatic counterpoint
- Fruity, lightly chilled Zweigelt or Blauer Portugieser

Thai Curry

Die Geschmackspalette eines thailändischen Curries ist verführerisch und abwechslungsreich. Die Süße von Kokosmilch umspielt die Schärfe von Chili, Ingwer, Zwiebeln und oft auch Knoblauch. Zitronengras verleiht Frische, Umami-reiche Fischsaucen und Curry-Gewürze ergänzen das Aromenpotpourri pikant. Bei der Weinauswahl muss berücksichtigt werden, ob Fisch, Garnelen oder Hummer, Hühnerfleisch oder Gemüse die Hauptrolle spielen.

Dazu passt:

- Kräftiger, etwas gereifter Traisental DAC Riesling mit balancierter Säure und Mineralik zu Fisch
- Kräftiger, samtiger Chardonnay (Barrique) unterstreicht die Süße des weißen Fleisches von Garnelen, Hummer oder Huhn
- Gehaltvoller Traisental DAC Grüner Veltliner bietet Schärfe Paroli

Thai curry

Thai curries have a tantalising and diverse range of flavours. The sweetness of coconut milk flirts with the sharpness of chilli, ginger, onions and often garlic. Lemongrass injects freshness, while umami-laden fish sauce and curry spices add a savoury potpourri of aromas. The wine selection will vary depending on whether the main ingredient is fish, shrimp, lobster, chicken or vegetables.

Pairs well with:

- Dense, slightly matured Traisental DAC Riesling wines with balanced acidity and minerality are perfect with fish
- Powerful, velvety Chardonnay (barrique) wine accentuates the sweetness of the white meat of shrimp, lobster or chicken
- Full-bodied Traisental DAC Grüner Veltliner wines stand up to the spiciness





GESCHICHTE & GEGENWART

PAST & PRESENT

Das Traisental ist eines der jüngsten Weinbaugebiete Österreichs – auf dem Gesetzespapier existiert es erst seit 1995. Wein wuchs entlang des namensgebenden Flusses aber bereits vor Jahrtausenden. Die Grabbeigabe in einer bronzezeitlichen Nekropole in Gestalt einer wilden Weinrebe in Franzhausen stellt Österreichs ältesten gefundenen Beweis für das Vorkommen der Wildfrucht *Vitis Vinifera* dar. Sie wächst heute noch in den Donau-Auen und gedieh offensichtlich bereits um 2.000 v. Chr. im Traisental. Kultiviert und getrunken wird hier der Wein ebenfalls schon seit langer Zeit. Ein keltischer Bronzeimer mit festlichen Trinkszenen aus dem Jahre 450 v. Chr. wurde bei Grabungen in der Region gefunden.

Die Römer brachten zu Beginn des 1. Jahrhunderts v. Chr. neue Techniken zum Ausbau des Weins in die Region. Am Donaulimes, dem römischen Grenzwall, war Traismauer damals ein wichtiges Kastell und bis ins 5. Jahrhundert hinein mit Truppen belegt. Heute kann die vielfältige Geschichte des Gebiets bei Besuchen der historischen Stätten und Museen erlebt und entdeckt werden.

Im achten Jahrhundert gehörte das Traisental zum Missionsgebiet des Bistums Salzburg. Weinbaugebiete um Traismauer, Wagram ob der Traisen und Oberwölbling werden in der Auflistung der landwirtschaftlichen Nutzungsformen des Erzstifts Salzburg aus dieser Zeit angeführt. Die Reihung von Weinbergen an erster

In legal terms, the Traisental is one of Austria's newest wine-growing regions as it was not officially registered until 1995. However, in reality, vines have grown along the eponymous river for thousands of years. The inclusion of a wild vine as a burial object in a Bronze Age necropolis in Franzhausen is the oldest recorded evidence of *Vitis vinifera*, the common grape vine, in Austria. It still grows today on the Danube floodplains and was evidently thriving in the Traisental as early as 2000 BC. Wine has also been cultivated and consumed here for a long time. A Celtic bronze bucket adorned with festive drinking scenes dating from 450 BC was uncovered during archaeological excavations in the region.

The Romans introduced new wine-making techniques to the region in 1st century BC. Situated on the Danube Limes, the Roman military frontier, Traismauer was an important fort that was occupied by troops until the 5th century. Today's visitors can explore the region's diverse history at ancient sites and museums.

In the 8th century, the Traisental belonged to the Diocese of Salzburg's mission. Wine-growing areas around Traismauer, Wagram ob der Traisen and Oberwölbling are mentioned in a list of land given over to agricultural use in the Archdiocese of Salzburg from this era. Vineyards come top of this list, demon-

Stelle in diesen Listen beweist den Stellenwert, den Wein bereits damals im Traisental hatte. Am Ende des 16. Jahrhunderts war der Donauraum das Zentrum des niederösterreichischen Weinbaus. Nach einigen Missernten und damit verbundenen Exportverboten und Preissteigerungen verschlechterte sich jedoch die Lage und man ging vermehrt zur Bier- und Mostproduktion über. Erst in der Wiederaufbauphase nach dem Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) begann die Weinbaufläche wieder zu wachsen und Weinbau wurde zunehmend prägend für die örtliche Kulturlandschaft. Die im Laufe des 18. und 19. Jahrhunderts angelegten Kellergassen formen auf charmante Art und Weise noch heute viele Ortschaften im Traisental. Die Ahrenberger und Eichberger Kellergassen zwischen Sitzenberg-Reidling und Traismauer bilden zusammen mit 123 Kellern die längste ganzjährig bewirtschaftete Kellergasse Niederösterreichs.

1995 löste sich das Traisental durch eine Gesetzesnovelle aus dem „Donauland“ und wurde als eigenes Weinbaugebiet definiert. Rasch entschloss man sich, für die besonders gebietstypischen Weinstile eine geschützte Herkunftsbezeichnung zu schaffen. Seit dem Jahrgang 2006 dürfen schließlich fruchtig-würziger Grüner Veltliner und elegant-mineralischer Riesling die Bezeichnung „Traisental DAC“ auf dem Etikett tragen. Das Gebiet wurde 2015 um die Gemeinden Würmla und Atzenbrugg im Osten erweitert und ist eines der wenigen flächenmäßig dynamisch wachsenden Weinbaugebiete in Österreich.

strating the importance of wine in the Traisental at that time. In the late 16th century, the Danube region was the centre of Niederösterreich's viticulture. However, this was not to last as successive crop failures brought export bans and price increases, which led to a focus on beer and cider production. The areas under vine only increased again during the period of reconstruction following the Thirty Years War (1618–1648) and viticulture had again an increasingly influential impact on the local cultural landscape. The rustic cellar-lined streets known as *Kellergassen*, built in the 18th and 19th centuries, still define many towns and villages in the Traisental in a very charming way. With a total of 123 cellars, the Ahrenberg and Eichberg *Kellergassen* between Sitzenberg-Reidling and Traismauer form the longest lane of its kind in Niederösterreich to be open all year round.

In 1995, an amendment to the law saw the Traisental detach itself from the “Donauland” and become a wine-growing region in its own right. The decision to create a protected designation of origin for the most regionally typical wine styles was soon taken. Fruity, spicy Grüner Veltliner and elegant Riesling with a distinctive mineral note have been allowed to bear the “Traisental DAC” designation on the label since the 2006 vintage. In 2015, the region was extended to include the municipalities of Würmla and Atzenbrugg in the east and is now one of Austria's fastest-growing wine regions by area.

*„Gebietstypizität wird im dynamischen Traisental besonders großgeschrieben. Die Winzer*innen ziehen hier alle gemeinsam an einem Strang, um die Traisentaler Weine samt ihrer charakteristischen Frische und Mineralität in die Welt hinaus zu tragen. Das freut mich besonders, denn sie sind hervorragende Speisenbegleiter!“*

Aldo Sohm – Sommelier-Weltmeister

“Regional typicality is particularly important in the dynamic Traisental. The winemakers all pull together here to bring the Traisental wines, including their characteristic freshness and minerality, out into the world. I am particularly pleased because they are excellent food companions!”

Aldo Sohm – Sommelier world champion

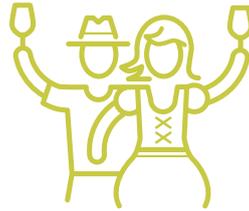


Terroir in der F l a s c h e

Heute bringt eine neue Winzer*innen-Generation das einzigartige Terroir des Traisentals in Flaschen, die es versteht, gemeinsam den Stil des Gebiets zu präzisieren und in die Weinwelt hinaus zu tragen.

Ihre international gesammelten Erfahrungen haben den Blick für heimische Besonderheiten geschärft. Die Weltoffenheit der Traisentaler Winzer*innen paart sich mit einer besonders spürbaren Loyalität gegenüber ihrer Herkunft. Sie agieren bedacht, sind sich der kulturellen und natürlichen Ressourcen bewusst und versuchen, möglichst nachhaltig damit umzugehen. Die Weingüter sind zumeist tief verwurzelte Familienbetriebe, die gute Kontakte mit Kund*innen, Weinliebhaber*innen, Händler*innen und Gastronom*innen über Generationen aufgebaut und gepflegt haben.

Heute ist im kleinen Weinbaugebiet in Niederösterreich großteils die junge Generation in den Weingärten und -kellern am Werk. Doch nicht nur das Alter verbindet die Weinbauern und Weinbäuerinnen, sie gehen auch bei der Vermarktung ihrer Weine gemeinsame Wege. Der Fokus liegt auf der Herstellung präziser, Terroir-betonter Weine, die Frische, Geradlinigkeit und Mineralität zeigen. Herkunft und Sortentypizität stehen im Vordergrund, nicht der Ausbau. Man setzt auf viel Handarbeit und den respektvollen Umgang mit der Natur. Es finden sich spannende Geheimtipps von Sekt bis zu hocheleganten Burgundern im Traisental. Natürlich bringt jede*r Winzer*in seinen*ihren individuellen Stil mit ein – jedoch haben Gebietstypizität und Zusammenhalt stets Vorrang. Bei der Vinifikation werden im Traisental nur selten Experimente durchgeführt. Die braucht man auch nicht, denn „Traisental DAC“-Veltliner und -Rieslinge sind gerade wegen ihres unverwechselbaren Stils stolze Botschafter des Gebiets und international nachgefragt.



Terroir in a b o t t l e

Today, a new generation of winemakers is bottling the unique terroir of the Traisental as they work together to hone the region's style and showcase their wines to the wider world. Their internationally accrued experience has given them a keen eye for local characteristics, while their open-mindedness pairs well with a genuine loyalty to their origin. They are considerate in their actions, aware of cultural and natural resources, and intent on remaining as sustainable as possible. Most of the wineries are long-established family farms that have built up and maintained good relationships with customers, wine lovers, retailers and restaurateurs over generations.

It is mainly the younger generation that is running the vineyards and cellars in Niederösterreich's small wine-growing region. However, they are not only unified by their age – they are also joining forces to market their wines. They prioritise the production of precise, terroir-accented wines packed with freshness, directness and minerality. Origin and varietal typicity of the wine are more important than the way in which the wine is matured. Production relies on lots of manual labour and a respectful relationship with nature. The Traisental produces some hotly-tipped wines ranging from Sekt to ultra-elegant Pinots. Of course, every winegrower has a unique style – but regional typicity and cohesion always take precedence. Vinification experiments are rare in the Traisental, and with good reason – “Traisental DAC” Veltliner and Riesling owe their popularity to their distinctive style, which makes them proud ambassadors of the region and keeps them in demand on the international market.



EINE REISE WERT WORTH A TRIP

Ursprünglich, geerdet, unentdeckt. Weinkosten abseits der Trampelpfade? Kommen Sie auf die kühle Seite der Donau! Wir haben Grünen Veltliner.

Wer das Traisental besucht, lernt kleinteilige Landwirtschaft, unkomplizierte Gemütlichkeit, authentische Lebensfreude und genüsslichen Alltag kennen! Besonders entspannt erkunden lässt sich die Gegend zu Fuß oder in die Pedale tretend. Von Tulln kommend sieht man das Schloss Sitzenberg, aus St. Pölten herbeifahrend sticht einem der Kirchturm des barocken Stifts Herzogenburg ins Auge und blickt man von Krems Richtung Traisental, kann man sich an der Wetterkreuzkirche orientieren.

Zum Veltliner radeln

Die Traisen gibt nicht nur dem Gebiet den Namen. Sie ist ein idealer Anhaltspunkt, um die Auenlandschaft zu erkunden und die Augen über der Weite der Felder zu entspannen. Entlang des Weges lassen sich die kleinen Weindörfer zwischen Inzersdorf und Wagram ob der Traisen erkunden und kulinarische Pausen einlegen. In der romantischen Kellergasse am Eichberg informiert der Weinlehrpfad. Einen beeindruckenden Panoramablick hat man vom Aussichtsturm „Korkenzieher“. Wer noch höher hinaus möchte, dem sei die Gegend rund um Wölbling, Theyern und Kuffern ans Herz gelegt.

Genuss in bester Lage

Urig-gemütlich einkehren kann man bei den familiär geführten Heurigen, wo Einheimische wie Urlauber*innen zu Stammgästen werden. Am Ort des Geschehens schmeckt alles noch einmal doppelt so gut.

Natural, down-to-earth, undiscovered. Wine-tasting off the beaten track? Come to the cool side of the Danube – we have Grüner Veltliner!

Visitors to the Traisental experience small-scale agriculture, uncomplicated warmth and friendliness, genuine joie de vivre and a pleasurable way of life. The region is best explored at a leisurely pace on foot or by bike. Visitors can take in views of Sitzenberg Castle from Tulln, catch a glimpse of the bell tower of the baroque Herzogenburg Monastery from St. Pölten, or use the Wetterkreuzkirche steeple to get their bearings while looking towards the Traisental from Krems.

Veltliner by bike

In addition to giving the region its name, the Traisen is also an ideal starting point for exploring the floodplains and admiring the expanse of surrounding fields. Cyclists can discover the small wine villages that line the route between Inzersdorf and Wagram ob der Traisen and stop for a bite to eat. There is also an informative wine trail along the romantic *Kellergasse* am Eichberg. The “Korkenzieher”, a corkscrew-shaped lookout tower, affords impressive panoramic views of the region. For those who have even higher aims, the area around Wölbling, Theyern and Kuffern comes highly recommended.

Delightful food directly from the producer

Authentic stops for a good meal are the quaint and cosy family-run *Heurige* (wine taverns), where locals and tourists alike are becoming regular guests. Everything just tastes better here in the

Für den unkomplizierten Einkauf gibt es zahlreiche Möglichkeiten: Direkt beim Bauern oder der Bäuerin oder in den Hofläden findet man frisches Obst wie Äpfel, Birnen und Marillen; genauso wie Gemüse, Fleisch und Öle. Der persönliche Kontakt zu den Produzent*innen ist dabei ein unersetzbarer Vorteil. Viele Bauernhöfe veredeln ihre wertvollen Rohstoffe zu Essig, Edelbrand, Marmelade und zu den weit über die Grenzen hinaus bekannten Traisentaler Fruchtsäften. Mit der Fülle an regionalen Zutaten – sei es aus der ältesten Forellenzucht Österreichs, der letzten Tullnerfelder Getreidemühle, vom Spargelacker in Inzersdorf oder von der innovativen Algenfarm – zaubern die Köche Erstaunliches auf den Teller.

Vielschichtigkeit, nicht nur im Boden

Das Gebiet ist in mehrerlei Hinsicht ein Kreuzungspunkt: Hier sind Kelten und Römer aneinandergeraten. Hier haben sich Handelswege überschritten. Hier kommen Löss, Schotter, kristallines Gestein und Konglomerat zusammen. Hier trifft kühler Wind aus dem Alpenvorland auf die milde Donaubrise. Die Möglichkeiten, den fruchtbaren, kalkgeprägten Boden zu nutzen, brachten früh Vielschichtigkeit und Autonomie. Richtig weit zurück in der Historie geht man im Urzeitmuseum Nußdorf. Im Renaissanceschloss Walpersdorf findet man nicht nur eine Bierbrauerin und eine Goldschmiedin, sondern auch klassische Klänge. Konzerte, Opern und Operetten erklingen auch im Schloss Thalheim.

epicentre of the Traisental wine-growing region. There are plenty of convenient places to shop – besides wonderful wines, you can pick up some fresh apples, pears, apricots, vegetables, meat or oils directly from a farmer or from one of the farm shops. There is nothing quite like having direct contact with the people who supply the produce. Many of the region's farms make their own vinegar, brandy and jam – not to mention the well-known Traisental fruit juices. The region's chefs rustle up tasty treats with a wealth of local ingredients sourced from producers including Austria's oldest trout farm, the last surviving flour mill in Tullnerfeld, the asparagus fields in Inzersdorf, and even an innovative algae farm.

A region as multi-faceted as its soil

The Traisental is a crossing point – the Celts and Romans clashed here and trade routes intersected. The soil sits on a mixture of loess, gravel, crystalline rock and conglomerate. Cool winds from the foothills of the Alps meet the mild Danube breeze. The different ways of using the fertile limestone soil led the region to diversify and seek autonomy at an early stage. The museum in Nußdorf takes visitors on a journey back in time, into the region's ancient history. The Renaissance castle Walpersdorf is not only home to a beer brewer and a goldsmith (both of whom are female), but is also a venue for classical music concerts, operas and operettas – as is Schloss Thalheim.

~ 50

Heurige
Wine taverns



~ 40

Geöffnete Winzerhöfe beim
Weinfrühling
Wineries open for the
Weinfrühling festival

~ 123

Weinkeller – in der längsten ganzjährig bewirtschafteten
Kellergasse
Wine cellars in the longest Kellergasse that is open all
year round



Bunt wie der Bienenfresser

Wer es ganz genau wissen will, kann einen der „Traisentaler Weinbegleiter“ buchen. Jeder von ihnen führt auf einer persönlich zusammengestellten Route durch die Rieden. Zu kunsthistorischen Fakten und geologischen Erklärungen gesellen sich bei so einer Wanderung lustige Anekdoten und Geschichten über Kellerkatze, Weinheilige und Co. Ist man ruhig und aufmerksam, belohnen Fauna und Flora mit seltenen Augenblicken: Auf einem sonnenwarmen Stein schillert die Smaragdeidechse. Das Ziesel spitzt aus dem Erdloch. Der bunte Bienenfresser fliegt vergnügt auf die Lösswand zu.

Durch die Jahreszeiten

Einen guten Überblick über die Weinvielfalt bekommt man beim Weinfrühling, wo im Traisental 40 Betriebe ihre Kellertür öffnen. Dann heißt es: Raus in die Weingärten und rein in den Weinsommer! Die Natur dient als Kulisse und viele Weinsommer-Veranstaltungen werden unter freiem Himmel zwischen den Reben zelebriert. Ein Markenzeichen ist das Kulturgut Kellergasse. Wo früher der Wein gepresst, vergoren und gelagert wurde, feiert man jetzt im Juli und August Kellergassenfeste. Am offenen Feuer werden Steckerlfische knusprig gebraten, im Presshaus fleißig die Feuerflecken gewalzt. Was gibt es Besseres zu einem Achterl Grüner Veltliner!? Und zum Marillenknödel im Anschluss darf ein Glas Traisentaler Riesling nicht fehlen!



Vinotheken / Vinotheques

Reither-Haus Herzogenburg
WeinArtZone im Schloss Traismauer



Termine / Dates

Weinfrühling
Tour de Vin
Weinsommer
Weinherbst

As bright as a bee-eater

Anyone wishing to explore the area in depth can book a Traisental wine guide to take them on a bespoke walking tour of the vineyards. They have a wealth of knowledge about art history and geology and will regale guests with whimsical anecdotes and stories about cellar cats, the patron saints of wine and the like. Those who stay calm and attentive can spot rare scenes of local wildlife – a green lizard shimmering on a sun-baked stone, a gopher sniffing the air from the safety of its burrow, and the brightly coloured bee-eaters flying cheerfully towards their nests in the loess cliff.

Through the seasons

The spring festival *Weinfrühling* is the perfect place to discover the range of Traisental wines, since 40 wineries open their cellar doors to the public. The festival is all about getting out in the vineyards and preparing for the *Weinsommer* in summertime. The region's natural scenery provides the perfect backdrop, and many of the summer events take place outdoors among the vines. The *Kellergassen* are a regional landmark. Once used for pressing, fermenting and storing wine, they now host festivals in July and August. Crispy fish is cooked over an open fire while *Feuerflecken* pancakes are rolled up in the press houses. There is no better way to enjoy an *Achterl* (125 ml glass) of Grüner Veltliner. And finally, a glass of Traisental Riesling is a must with apricot dumplings!









Bilder sagen mehr als tausend Worte /
Pictures say more than a thousand words.
Video Traisental





WEITERFÜHRENDE LINKS

LINKS FOR MORE INFORMATION

oesterreichwein.at
austrianwine.com



weinniederoesterreich.at



traisental.at



Broschüre erhältlich unter:
shop.oesterreichwein.at
Brochure available at:
shop.austrianwine.com



Getzersdorf

Quellen References

Anderson Kym, Nelgen Signe: Which winegrapes are grown where? A global empirical picture, University of Adelaide Press, 2020

BMLFRW, Gruenerbericht.at: Grüner Bericht 2022

BMLFRW nach INVEKOS (Stand 31. Mai 2022)

Bodenkarte.at

Donau.com

Heinrich Maria et al., Weinbaugebiet Traisental

Geologische Karte 1: 10.000. Geologische Bundesanstalt, i.A.:

Weinbaugebiet Traisental, Wien, 2012

Klimaundenergiemodellregionen.at

Klinger Willi, Vocolka Karl (Hrsg.): Wein in Österreich: Die Geschichte (Wine in Austria – The History), Brandstätter Verlag, Wien 2018

life-traisen.at

oesterreichwein.at

Österreichischer Weinbauverband

ÖWM: Österreich Wein intensiv, Stand April 2022

Statistik Austria: Weinernteberichte 2012–2021

weinfuehrer.wein.plus/weinregion/traisental-dac

traisentalwein.at

ZAMG.ac.at: Jahrbuch

STAND / PRINTED
01/2023

Impressum Imprint

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt

Editor and responsible for the content

Österreich Wein Marketing GmbH

Austrian Wine Marketing Board

Regionales Weinkomitee Traisental

Regional Wine Committee Traisental

Projektleitung, Redaktion und Konzept

Project management, editing & concept

Burian Gabriele – weinimwort.at

Grafische Gestaltung

Graphic design

Hawle Hannes – hanneshawle.at

Autor*innen

Authors

Burian Gabriele

Fischer Juliane

Hrobath Michael

Schrapf Luzia

WINE_{in}MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH
AUSTRIAN WINE MARKETING BOARD
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien / Vienna, Österreich / Austria
Tel.: +43/1/503 92 67, info@austrianwine.com
oesterreichwein.at, austrianwine.com, [#austrianwine](https://www.instagram.com/austrianwine)

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. Down to Earth.