

THE ART OF WINE. DOWN TO EARTH.



Discover the New Classics of Austria

Speaker: Ms. Moonsong Bang

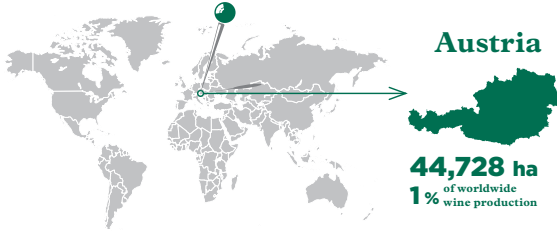
Seoul 2023

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. Down to Earth.

ADVANTAGE
AUSTRIA 

AUSTRIAN WINE-GROWING REGIONS

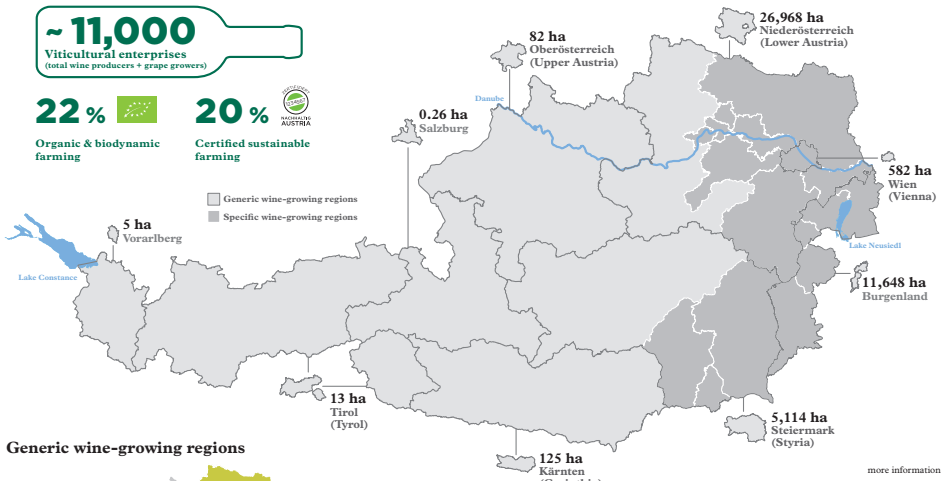
AND THEIR PROTECTED DESIGNATIONS OF ORIGIN FOR REGIONALLY TYPICAL WINE (DAC)



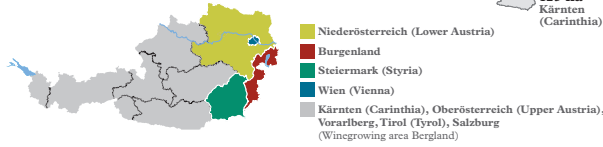
~ 11,000
 Viticultural enterprises
 (total wine producers + grape growers)

22%
 Organic & biodynamic farming

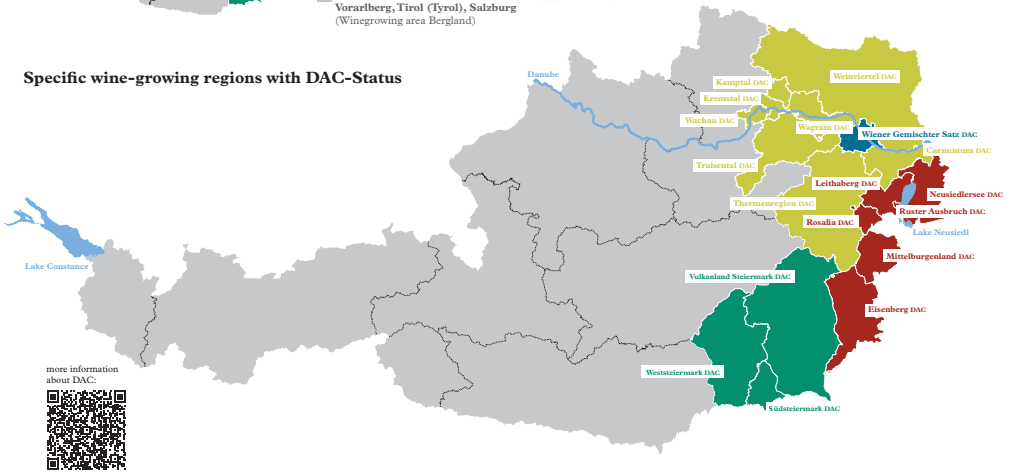
20%
 Certified sustainable farming



Generic wine-growing regions



Specific wine-growing regions with DAC-Status



AUSTRIA. ENVIRONMENTALLY CONSCIOUS

© Austrian Wine / Blickwerk Fotografie



Environmental protection, biodiversity and the responsible use of natural resources have always been important concepts in Austria. Furthermore, strict legal provisions, combined with small, family-run wineries, result in a strong drive to preserve the ecosystem and ensure suitable conditions for future generations.

For the past few decades, Austria's agricultural policy has had a strong environmental focus, including strict regulations and subsidies aimed at erosion control and avoiding the use of herbicides and insecticides. Thanks to organic winegrowing being particularly widespread, together with the "Nachhaltig Austria" (Sustainable Austria) certification, Austria is a global leader in terms of environmentally conscious viticulture.

CERTIFICATIONS AND PRODUCTION METHODS

25% of area
under vine

Nachhaltig Austria (Sustainable Austria)



SUSTAINABLE
AUSTRIA

"Nachhaltig Austria" logo

Founded by the Austrian Winegrowers Association (Weinbauverband Österreich), this label is awarded to sustainable wine producers. Around 360 measures across nine categories (climate, raw materials, energy, soil, biodiversity, water, quality and both social and economic factors) are assessed using a unique, scientifically developed online tool. Producers enter their own data for evaluation. Certification is awarded if the winery meets the (continually rising) targets in the tool and passes an inspection by an external body.

22% of area
under vine

Organic Viticulture



The "EU organic" logo

The "EU organic" label guarantees the quality of products grown in compliance with the guidelines of the EU organic production regulation. Compliance is assessed annually by officially accredited inspection bodies. Organic viticulture centres around the promotion of healthy soil by advocating responsible soil cultivation methods and plant protection products of natural origin, with the aim of strengthening the resistance of the vines. The use of herbicides, synthetic chemical pesticides and genetic engineering is prohibited.

3% of area under vine
15% of all organically
cultivated vineyards

Biodynamic Viticulture



"Demeter" logo

"respekt-BIODYN" logo

Biodynamics is rooted in the work of the Austrian anthroposophist Rudolf Steiner and revolves around the fundamental principle of a self-contained, self-sufficient farming cycle. Two associations in Austria, Demeter and respekt-BIODYN provide members with guidelines on growing wine biodynamically. Organic certification is a prerequisite. Although Demeter operates internationally, Demeter Austria sets additional targets. Founded in Austria, respekt-BIODYN represents members in 4 countries who strive to produce wine of the highest individuality and quality.





austrianvineyards.com



Explore the origin of Austrian wines

Austrianvineyards.com: details of all levels of origin are portrayed with unprecedented transparency – from Austria as a winegrowing nation to individual vineyards (Rieden).



Vineyard maps of all winegrowing regions are also available in **printed form** through **shop.austrianwine.com**

AUSTRIANVINEYARDS.com
Brought to you by *Austrian Wine*

약어와 세부사항

오스트리아와인명 표기 순서

- Line 1: 빈티지 | 원산지 | 품질등급
 Line 2: 종류 | 포도품종 | 오르츠바인 / 그로스라게 / 리덴바인 | 브랜드명
 Line 3: 알코올% | 잔당(g/l) | 산미(g/l) | 퀴베 / 게미쉬터 잣츠에 사용한 포도품종 약어
 Line 4: 생산자

젝트 오스트리아(PDO)의 오스트리아 젝트, Perwein, 펫낫 표기 순서

- Line 1: 젝트 + 카테고리 | 도사쥬 | 포도품종 | 브랜드명 | 빈티지
 Line 2: 원산지 지정 보호를 받는 오스트리아 연방주 (그로세스레제르베: 연방주 | 그로스라게 또는 발)
 Line 3: 알코올% | 잔당(g/l) | 산미(g/l) | 퀴베 / 로제 / 블랑드 블랑에 사용한 포도품종
 Line 4: 생산자

포도품종 약어 표시

BB = 블라우부르거	GO = 골드부르거	SA = 쇼이레베 (젼들링 88)
PN = 피노 누아 (블라우부르군데)	GL = 골드무스카텔러	SB = 소비농 블랑
BP = 블라우어 포르투기저	GV = 그뤼너벨트리너	SG = 소비니에 그리
BW = 블라우어 빌드바허	JR = 유빌레움스레베	STL = 상크트 라우렌트
BF = 블라우프렌키쉬	ME = 메를로	SYL = 실바너
BM = 블뤼텐무스카텔러	MC = 무스카리스	SYR = 쉬라
BO = 부비에	MT = 뮐러 투르가우	TR = 트라미너
CF = 카베르네 프랑	MO = 무스캇 오토넬	PB = 피노 블랑 (바이스부르군데)
CS = 카베르네 소비농	NB = 노이부르거	WR = 벨쉬리슬링
CH = 샤프도네 (모리옹)	RA = 라타이	ZF = 치어판들러
FV = 프뤼로터 벨트리너	R = 리슬링	ZW = 츠바이겔트
FU = 푸르민트	ROE = 뢰슬러	
MU = 무스카텔러	RV = 로터 벨트리너	
GS = 게미쉬터 잣츠	RG = 로트기플러	
	PG = 피노 그리	

기타 약어

AL	= 알코올
RS	= 잔당
AC	= 산미
TYP	= 와인 타입 - 2 페이지 참고
TBA	= 트로켄베렌 아우스레제
Ried	= 법적으로 정의된 싱글 빈야드

„1ÖTW“ = 오스트리아 전통 와인생산자 협회가 지정한 최고의 포도밭인 에어스테 라게 (Erste Lage)에서 생산된 와인. 오스트리아 와인법에 지정된 사항은 아님.

„1STK“ = 슈타이어마르크 테루아-클라식 와인생산자 협회가 지정한 프리미엄 빈야드인 에어스테 STK - 라게 (Erste STK-Lage)의 와인. 오스트리아 와인법에 지정된 사항은 아님.

„GSTK“ = 슈타이어마르크 테루아-클라식 와인 생산자 협회가 지정한 최고의 포도밭인 그로세 STK - 라게 (Grosse STK-Lage)의 와인. 오스트리아 와인법에 지정된 사항은 아님.

오스트리아 와인의 열 가지 유형

Type1: 페를바인(Pertwein) 및 쟁트(Sekt)

오스트리아 스파클링 와인의 시작은 19세기로 거슬러 올라가며 뿌리 깊은 전통을 가지고 있습니다. 스파클링 와인을 전문으로 제조하는 와이너리 중에는 개인이 운영하는 와이너리도 있고 대형 쟁트 하우스도 포함됩니다. 클래식 레벨의 쟁트 오스트리아나 옛 양조 방식을 거친 펫 낫 모두 식전주로 이상적인 음료일뿐 아니라 어느 구성의 식사에 내놓아도 어우러질 수 있는 와인입니다. 쉽게 마실 수 있는 가벼운 스파클링(페를바인)과 쟁트는 과일풍미와 청량감이 뛰어납니다.

Type2: 전통 방식으로 만든 쟁트

전통적인 병 발효는 스파클링 와인을 만드는 데 가장 시간과 비용이 많이 드는 과정입니다. 시간이 많이 걸리고 숙성 중 병의 '리들링' 작업을 손으로 하는 경우가 많습니다. 쟁트 레제르베나 그로세 레제르베 등 오스트리아 최상급 쟁트 제품들은 이 방법에 따라 생산됩니다. 그 결과 전세계 다른 스파클링들과 비교해도 전혀 손색없는 개성을 갖고 있으면서도 매우 우아한 쟁트가 탄생합니다.

Type3: 클래식하고 청량감 있는 화이트 와인

오스트리아의 클래식 화이트 와인은 미디엄 바디에 상당한 수준의 우아함이 결합된 신선함과 섬세한 산미로 최고의 평가를 받고 있습니다. 이 특성은 모든 오스트리아의 와인 산지에서 찾아볼 수 있습니다: 다뉴브 강 지역에서 나는 청량감 있고 지역 특색을 띤 그뤼너 벨트리너와 리슬링, 후추 풍미를 지닌 바인피어텔 DAC, 맛있는 게이슈터 잣츠 DAC, 클래식 바이스부르군더와 샤도네이, 또는 슈타이어마르크 지역의 스파이시한 벨슈리슬링, 소비농 블랑. 용어 외스타라이허나 슈타이어리셔 용커 또는 용어 비너와 같은 어린 와인들 역시 클래식하고 청량감 있는 와인 스타일에 속하며, 수확 직후 맛 볼 수 있는 와인입니다.

Type4: 파워풀하고 풍부한 화이트 와인

오스트리아 화이트 와인의 스타 와인이며 드라이 와인 스타일에 바디감과 맛, 풍미와 농축도 또한 뛰어납니다. 전통적으로 정성을 들여 양조한 와인 이외에 국제적인 악센트가 다소 가미된 바리크에서 숙성시킨 와인도 있습니다. 예로 그뤼너 벨트리너와 리슬링 품종의 싱글 빈야드 와인(바카우의 스마락트처럼)과 다뉴브 강 인근지역의 탑 와인 및 바인피어텔 지역의 최고급 와인 등이 있습니다. 아주 독특한 포도 품종 중에는 테르멘레기온 지역의 감칠맛이 뛰어난 치어판들러와 로트기플러, 부르겐란트의 복합미 넘치는 바이스부르군더와 샤르도네가 있습니다. 이 카테고리에 속하는 와인에는 또한 슈타이어마르크 지역의 우수한 싱글 빈야드 와인(소비농 블랑, 모리용, 바이스부르군더, 그라우부르군더)과 노이부르거, 로터 벨트리너, 비엔나 빈의 게이슈터 잣츠 등의 스페셜티도 있습니다.

Type5: 로제 와인

로제 와인은 오스트리아의 모든 와인 산지에서 생산되며 다음과 같이 다양한 스타일로 양조됩니다: 부르겐란트의 매력적이고 발랄한 로제, 니더외스타라이히의 츠바이겔트와 상크트 라우렌트에서 양조된 신선한 스타일의 로제, 베스트 슈타이어마르크(일부는 지역 차원에서 베스트 슈타이어마르크 DAC로 지정된)의 짜릿하고 신선한 풍미의 실허. 또한 부르겐란트에는 신선한 과일 풍미와 스파이시함이 돋보이는 로제로 원산지 명칭 보호 지정을 받은 로잘리아 DAC가 있습니다.

오스트리아 와인의 열 가지 유형

Type6: 클래식하고 우아한 종류의 레드 와인

클래식한 레드 와인은 큰 우드캐스크나 스틸 탱크를 사용하며 전형적인 오스트리아 과일 풍미로 너무 도수가 높지 않지만 깊이감이 있는, 우아함과 매력적 자연을 담은 원산지의 특징이 잘 표현됩니다. 츠바이겔트는 오스트리아 레드와인에서 중요한 역할을 하는 품종입니다. 대부분의 오스트리아 와인 산지에서 츠바이겔트를 재배하고 있으며 그 중 특히 카르눈툼을 최고의 산지로 손꼽습니다. 블라우프렌키쉬 또한 아주 뛰어난 레드와인 품종입니다. 이외에도 상크트 장크트 라우렌트, 블라우부르군더(피노 누아), 블라우어 포르투기저, 블라우부르거와 같은 스페셜티도 클래식하고 우아한 오스트리아 레드와인 스타일에 속합니다.

Type7: 강렬하고 풍부한 레드 와인

싱글 빈야드 와인 또는 퀴베로 양조된 풍부함, 농도, 복합성 및 깊이감을 지닌 레드 와인입니다. 이 최상급 와인들은 바리크에서 숙성을 마쳐도 테루아 특유의 깊은 과일풍미를 간직하는 특성을 가지고 있습니다. 이러한 수준 높은 레드와인은 부르겐란트산을 가장 먼저 떠올리지만 카르눈툼, 테르멘레기온 지역 심지어는 비엔나의 탑 레드 와인 중에서도 찾아볼 수 있습니다. 블라우프렌키쉬나 츠바이겔트와 같은 오스트리아의 고유품종이 국제품종인 피노 누아나 카베르네게 품종보다 좋은 성과를 내고 있는 것은 만족스러운 일입니다.

Type8: 대안품종 와인

'오렌지 와인', '아티장 와인' 또는 '내추럴 와인'은 종종 '대안 와인'으로 통칭되곤 하는데, 이 와인들에 대한 정의는 정확하게 존재하지 않습니다. 그렇지만 이러한 와인들의 공통점은 와인이 만들어지는 과정에서 인위적 개입을 최소화해 만드는 와인이라는 사실입니다. 산화적 발달 및/또는 침용 시간의 연장으로 화이트 와인은 신선한 산도와 얼시한 향과 함께 독특한 탄닌 구조를 형성하고 껍질의 색상이 나타나기도 합니다. 이렇게 새로운 -실제로는 오래된- 방식으로 뛰어난 와인을 생산하는 재배자들은 오스트리아 전 와인산지에서 볼 수 있습니다.

Type9: 화이트와인 - 오프-드라이 & 미디엄 스위트 와인

상위 슈패트레제 또는 아우스레제 등급의 와인은 오스트리아 와인 중 가장 숙성할 가치가 있는 와인 종류 중 하나입니다. 어린 시절에는 부드러운 잔류 단맛과 과일과 산미 사이의 활발한 상호작용을 하며 엄청난 기교를 보여줍니다. 부르겐란트의 무스카트 오토넬이나 벨쉬리슬링부터 슈타이어마르크 지역의 (게뮈르츠) 트라미너 및 다양한 지역의 그뤼너 벨트리너, 리슬링을 거쳐 테르멘레기온 지역의 특수 품종인 치어판들러나 로트기플러로 양조된 슈패트레제나 아우스레제에 이르기까지 다양합니다.

Type10: 노블 스위트 와인

여기에는 베렌아우스레제(BA)와 트로켄베렌아우스레제(TBA)뿐만 아니라 고급스럽고 세련된 루스터 아우스브루흐가 포함됩니다. 이 진귀한 스위트 와인은 보통 귀부병(Botrytis cinerea)의 독특한 향과 함께 풍부한 잔당과 고도로 농축된 산미가 특징인 와인으로, 오랜 기간에 걸쳐 흥미로운 방식으로 계속 발전하고 있으며 장기숙성력이 뛰어납니다. -오스트리아는 이 노블 스위트 와인 부문에서 세계 최고의 수준을 자랑합니다. 풍성한 과일 풍미와 타는듯한 산미를 머금은 아이스바인뿐만 아니라 귀부와인과 아이스바인 사이의 풍미를 지닌 슈트로바인과 쉘프바인도 이 범주에 속합니다.

Masterclass Seoul

Flight 1: Pet Nat & Sekt

1 Pet Nat trocken 2022 Typ: 1
Österreich
AL 11,5% | RS 1,1 g/l | AC 5,2 g/l | NB, MT, RR
Hajszan-Neumann

2 Sekt Austria Reserve extra brut NV Typ: 2
Niederösterreich g.U.
AL 12% | RS 4,8 g/l | AC 8,1 g/l | 50% PN, 50% CH
Bründlmayer

Flight 2: White Wines - Classic & Refreshing

3 2022 Traisental DAC Typ: 3
Riesling „Parapluiberg“
AL 12% | RS 7,1 g/l | AC 8,5 g/l
Dockner Tom

4 2020 Österreich Typ: 8
Riesling „Numen“
AL 12,5% | RS 1,9 g/l | AC 6,8 g/l
Zillinger Johannes

Masterclass Seoul

Flight 3: White Wines - Powerful & Fruity

5 **2021 Wachau DAC Smaragd** Typ: 4
Grüner Veltliner Ried Kollmütz
AL 13,5%
Rudi Pichler

6 **2016 Steirerland** Typ: 8
Sauvignon Blanc „- H -“
AL 13% | RS 0,2 g/l | AC 5,7 g/l
Tauss

Flight 4: Rosé Wines - Racy & Fruity

7 **2022 Niederösterreich** Typ: 5
Rosé Zweigelt „Domaene Gobelsburg“
AL 12%
Schloss Gobelsburg

8 **2021 Weinland** Typ: 8
Cuvée Rosé „En Gardel“
AL 12% | 85% BF, 15% ME
Altenburger Markus

Masterclass Seoul

Flight 5: Red Wines - Alternative & Classic

9 **2022 Österreich** Typ: 8
Zweigelt
AL 12%
Trapl Johannes

10 **2020 Niederösterreich Reserve** Typ: 7
St. Laurent „ALTEN“
AL 14% | RS 3 g/l | AC 5,2 g/l
Pfaffl R&A

Flight 6: Red Wines - Intense & Spicy

11 **2020 Burgenland** Typ: 6
Blaufränkisch „The Butcher“
AL 13,5% | RS 1 g/l | AC 5,2 g/l
Schwarz Michael

12 **2019 Österreich** Typ: 8
Cuvée „Pannobile“
AL 12,5% | 60% BF, 40% ZW
Pitnauer Gerhard und Brigitte

B



Bründlmayer - Niederösterreich | Kamptal

Zwettler Straße 23, 3550 Langenlois, T: +43 2734 21720

E: weingut@bruendlmayer.at, W: www.bruendlmayer.at

Cosmo L&B | Seoul

E: dean@cosmoceo.com | www.instagram.com/cosmo_wine/



D



Dockner Tom - Niederösterreich | Traisental

Traminerweg 3, 3134 Nußdorf ob der Traisen

T: +43 664 5441779, E: weingut@docknertom.at

W: www.docknertom.at

Homeo Wine Gallery | Seoul

E: homeowinegallery@homeowine.co.kr | W: www.homeowine.co.kr



G



Schloss Gobelsburg - Niederösterreich | Kamptal

Schlossstraße 16, 3550 Gobelsburg, T: +43 2734 2422

E: schloss@gobelsburg.at, W: www.gobelsburg.at

Naru Global | Seoul

E: naru@naruglobal.com | W: www.naruglobal.com



H



Hajszan-Neumann - Wien | Wien

Grinzinger Strasse 86, 1190 Wien, T: +43 1 2901012

E: weingut@hajszanneumann.com

W: www.hajszanneumann.com

Handok Wine Co. Ltd. | Seoul

E: handok@handokwine.com | W: www.handokwine.com



M



Altenburger Markus - Burgenland | Leithaberg

Untere Hauptstrasse 62, 7093 Jois, T: +43 2160 71089

E: contact@markusaltenburger.com

W: www.markusaltenburger.com

Kavod ltd. | Seoul

E: matthias@kavod.kr | W: www.instagram.com/kavodseoul/



N



Gebrüder Nittnaus - Burgenland | Neusiedlersee

Untere Hauptstrasse 105, 7122 Gols, T: +43 2173 2186

E: weingut@nittnaus.net, W: www.nittnaus.net

Kooksoondang Wine Co. Ltd. | Seoul

W: www.instagram.com/ksd_wines/



P



Pfaffl R&A - Niederösterreich | Weinviertel

Schulgasse 21, 2100 Stetten, T: +43 2262 673423

E: wein@pfaffl.at, W: www.pfaffl.at

Wellgreen Radler | Seoul

E: yejin.shin@well-green.com

W: well-green.com/en/introduction-of-company/



Pittnauer Gerhard und Brigitte - Burgenland | Neusiedlersee

Neubaugasse 90, 7122 Gols, T: +43 2173 3407

E: weingut@pittnauer.com, W: pittnauer.wine/

Vino Paradise | Seoul

E: vinoparadise@paradian.com

W: www.instagram.com/official.vinoparadise/



R

Rudi Pichler - Niederösterreich | Wachau

Marienfeldweg 122, 3610 Wösendorf in der Wachau T: +43

664 3445742, E: weingut@rudipichler.at

W: www.rudipichler.at

Luvincorea Co. Ltd | KOREA

T +82 2 824 6606 | W: www.instagram.com/luvincorea



S



Schwarz Michael - Burgenland | Neusiedlersee

Hauptgasse 21, 7163 Andau, T: +43 2176 3231

E: office@schwarz-weine.at, W: www.schwarz-weine.at

Wine Black Hole | Gimpo

E: chloe@wineblackhole.com

W: <https://www.wineblackhole.com>



T



Tauss - Steiermark | Südsteiermark

Schlossberg 80, 8463 Leutschach/Weinstraße, T: +43 3454 6715

E: info@weingut-tauss.at, W: www.weingut-tauss.at

Vin.V | Gyeonggi-do

E: vinv@vinv.kr | W: www.instagram.com/vinv.kr/



Trapl Johannes - Niederösterreich | Carnuntum

Hauptstr. 16, 2463 Stixneusiedl, T: +43 2169 2404

E: wein@trapl.com, W: www.johannestrapl.com

OLD & RARE Wine | Seoul

T: +82 2 6952 0172

E: cynic7321@orw.co.kr | W: www.instagram.com/orw_kr/



Z



Zillinger Johannes - Niederösterreich | Weinviertel

Landstrasse 70, 2245 Velm-Götzendorf, T: +43 676 6357881

E: zillinger@live.at, W: www.zillinger.at

Vin.Bro | Seoul

E: wssx22@naver.com | W: www.instagram.com/vin.bro114/



AUSTRIAN WINE BROCHURES

REGIONAL & IMAGE BROCHURES



The wine country of Austria offers a wide variety of landscapes, grape varieties and wine styles. The information brochures summarize the most important facts in a compact way: discover the 7 elements that are responsible for the uniqueness of Austrian wines. Find out more about Austria's „Liquid Gold“, the typical grape varieties of the country or sparkling Sekt Austria (PDO). Or delve deeper into Austria's wine-growing regions with the comprehensive regional brochures.

TRAINING MANUAL



Training manual „Austrian Wine in Depth“: Anyone who wants to succeed as a specialist in the constantly changing world of wine must continue to educate themselves. With the current version of our training manual, we offer a compact compilation of the most important information for both professional and private wine lovers who want to update and deepen their knowledge of Austrian wine.

CULINARY BROCHURES



Due to their compact body and the climate-related freshness, Austria's wines are ingenious accompaniments to a wide variety of dishes and cuisines - from schnitzel to sushi, from pasta & pizza to the finest cheeses in the world. In our culinary brochures you can find out which Austrian wines go best with which dishes. Cheers & enjoy!



WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

AUSTRIAN WINE MARKETING BOARD
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Vienna, Austria
Tel.: +43/1/503 92 67, info@austrianwine.com
www.austrianwine.com, shop.austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. *Down to Earth.*

#austrianwine | www.instagram.com/austrianwine