

**GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.**



ÖWM MARKETINGTAG 2018
17. Jänner 2018, Austria Center Wien

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

DEGUSTATION AM MARKETINGTAG 2018



SEKT & SAUVIGNON

Zwei aktuelle Themen präsentieren wir beim Marketingtag 2018 zur Verkostung: Die neuen Herkunftssekte mit geschützter Ursprungsbezeichnung der Kategorien „Klassik“ und „Reserve“ sowie den großen steirischen Sauvignon-Jahrgang 2015.

Sekt g. U. Klassik und Reserve

In vierjähriger intensiver Arbeit wurde vom österreichischen Sektkomitee in Zusammenarbeit mit der ÖWM, den Experten des Landwirtschaftsministeriums und dem Nationalen Komitee eine dreistufige Qualitätspyramide für die Premiumklasse des österreichischen Sekts entwickelt. Im Herbst 2017 wurden die ersten beiden Kategorien „Klassik“ (9 Monate Mindestreifezeit) und „Reserve“ (Traditionelle Flaschengärung und 18 Monate Mindestreifezeit) präsentiert. Heute stellen wir Ihnen eine Auswahl fertig ausgestatteter Produkte mit der rot-weiß-roten Banderole zur Verkostung vor. Die Großen Reserven mit 30 Monaten Mindestreifezeit gibt es dann beim Marketingtag 2019.

Steirischer Sauvignon Blanc 2015

So bitter der Frostjahrgang 2016 vor allem für unsere steirischen Betriebe auch war, so sehr dürfen wir uns gerade jetzt über die großen Lagen-Sauvignons aus dem fantastischen Jahrgang 2015 freuen. Manche Experten vergleichen ihn mit dem Jahrhundertjahrgang 1997, was angesichts der meteorologischen Daten nicht ganz unbegründet ist. Man muss dabei allerdings bedenken, dass sich die qualitätsorientierten Betriebe der Steiermark in den zwanzig Jahren seither kontinuierlich weiterentwickelt haben, sodass wir davon ausgehen dürfen, dass das Qualitätsniveau auch hinsichtlich Stil, Komplexität und Reifepotenzial der Weine noch einmal deutlich gesteigert wurde. Daher wollten wir Ihnen Gelegenheit geben, einige dieser Weine bei uns zu verkosten.

Mag. Wilhelm Klinger
Geschäftsführer
Österreich Wein Marketing GmbH

Green Meeting	4
Programm	6
Exportveranstaltungen	11
Terminankündigungen	17
Buffet	18
Verkostungsliste	20
Weintypen	24
Abkürzungen	26
Adressen	27
Press Kit	31

ÖWM MARKETINGTAG ALS GREEN MEETING



Der Marketingtag der Österreich Wein Marketing GmbH entspricht den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings.

Mit der Ausrichtung des Marketingtags als Green Meeting hat sich die ÖWM zu einem verantwortungsbewussten und ressourcenschonenden Umgang mit der Umwelt verpflichtet. Weitere zentrale Aspekte sind die regionale Wertschöpfung, erhöhte Energieeffizienz und soziale Verantwortung.

Information über Nachhaltigkeitsstandards

Die ÖWM hat sich unter anderem zur Umsetzung folgender Nachhaltigkeitsstandards und Greening-Maßnahmen verpflichtet:

- Ausschließlich digitale Aussendung der Einladungen zum Marketingtag
- Verwendung regionaler Produkte und Bio-Produkte
- Verwendung von Mehrweggeschirr
- Sämtliche veranstaltungsrelevanten Drucksorten wurden nach dem Prinzip des minimalen Ressourcenaufwands angefertigt (Auflage, Druckformat, doppelseitige Kopien, etc.)
- Verzicht auf Tagungstaschen und Give-Aways
- Verzicht auf Blumendekoration
- Folgende veranstaltungsbezogene Partnerunternehmen sind Träger des Österreichischen Umweltzeichens:
 - Austria Center Vienna
 - M*Eventcatering
 - Druckerei Piacek GesmbH

Als Teilnehmer/in am ÖWM Marketingtags ersuchen wir Sie höflich, sich an den Green Meeting Maßnahmen nach Möglichkeit zu beteiligen!

Informationen zur Abfallvermeidung & Mülltrennung

Wir ersuchen Sie, Abfälle zu vermeiden beziehungsweise nicht vermeidbare Abfälle sinnvoll zu trennen. Bitte benutzen Sie dafür die Mülltrennseln im Publikumsbereich.

Informationen zur klimaschonenden An- & Abreise

Im Sinne der Zertifizierung des Marketingtags als Green Meeting nach der Richtlinie UZ62 wird die Anreise und Abreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln empfohlen:

- U-Bahnlinie U1 (Leitfarbe Rot)
- U1 Station „Kaisermühlen, VIC“ ➔ Ausgang Schüttaustraße

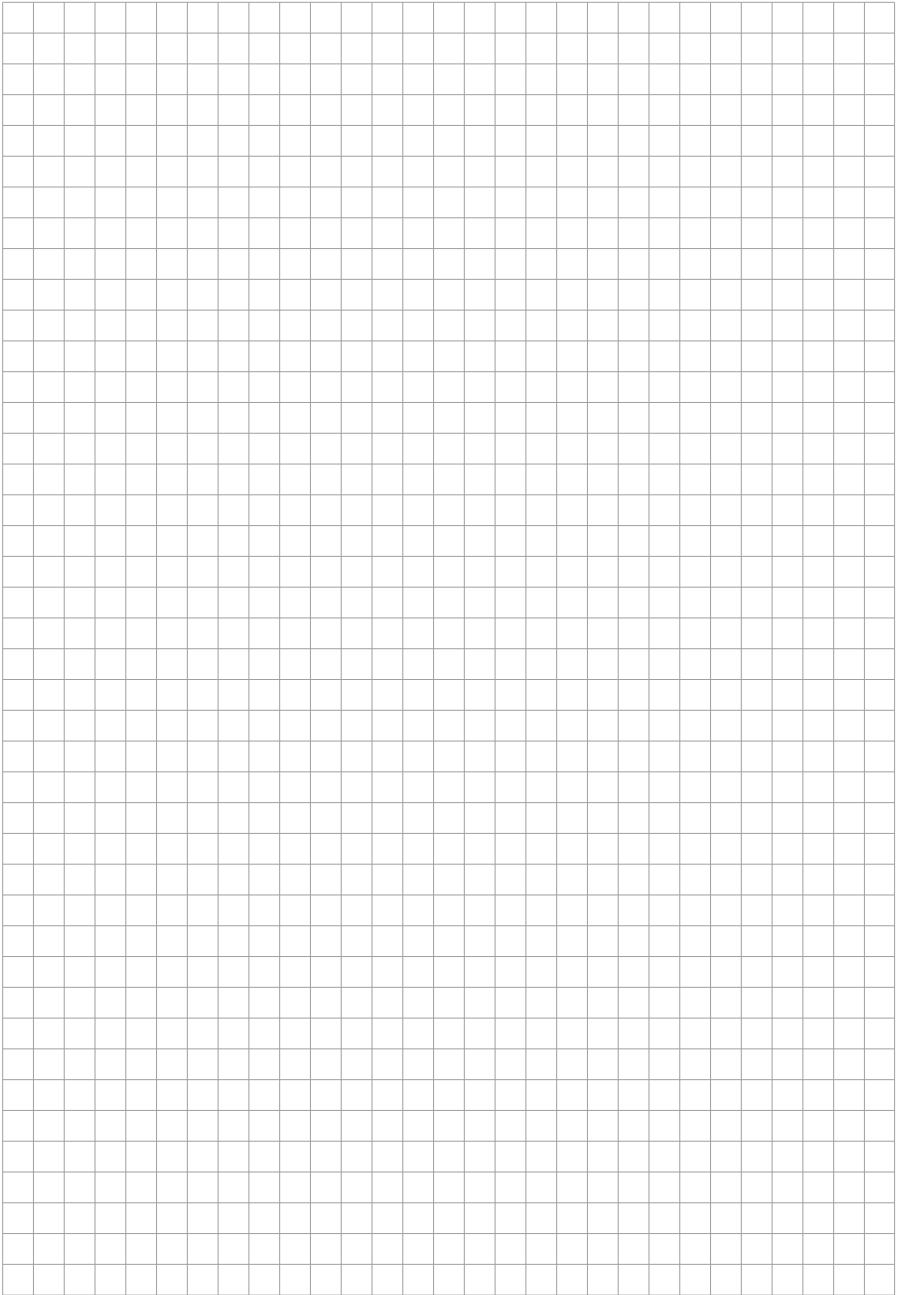


Weitere Information zum ÖWM Marketingtag und zu Green Meetings finden Sie unter:

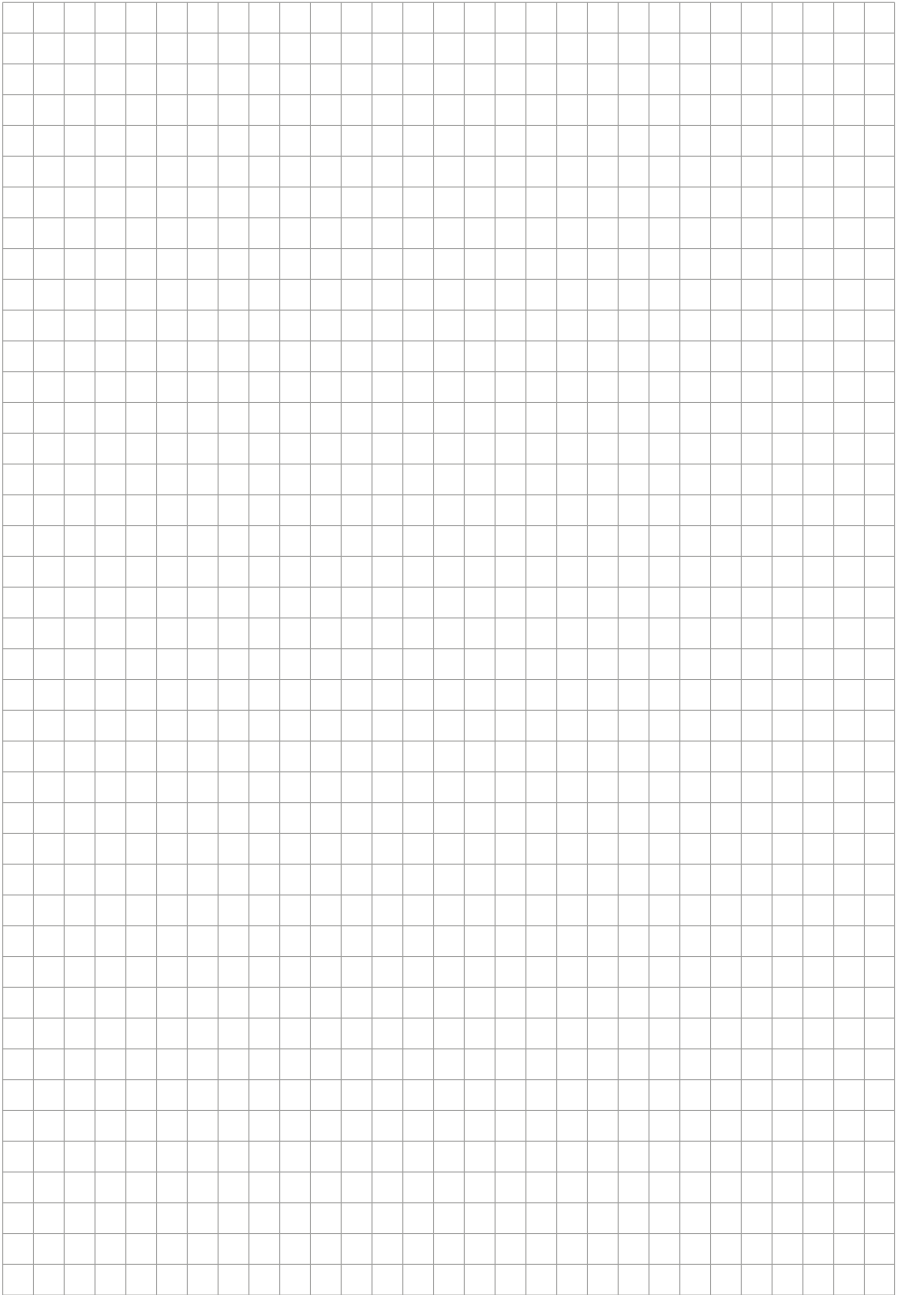
www.oesterreichwein.at | www.umweltzeichen.at | www.acv.at

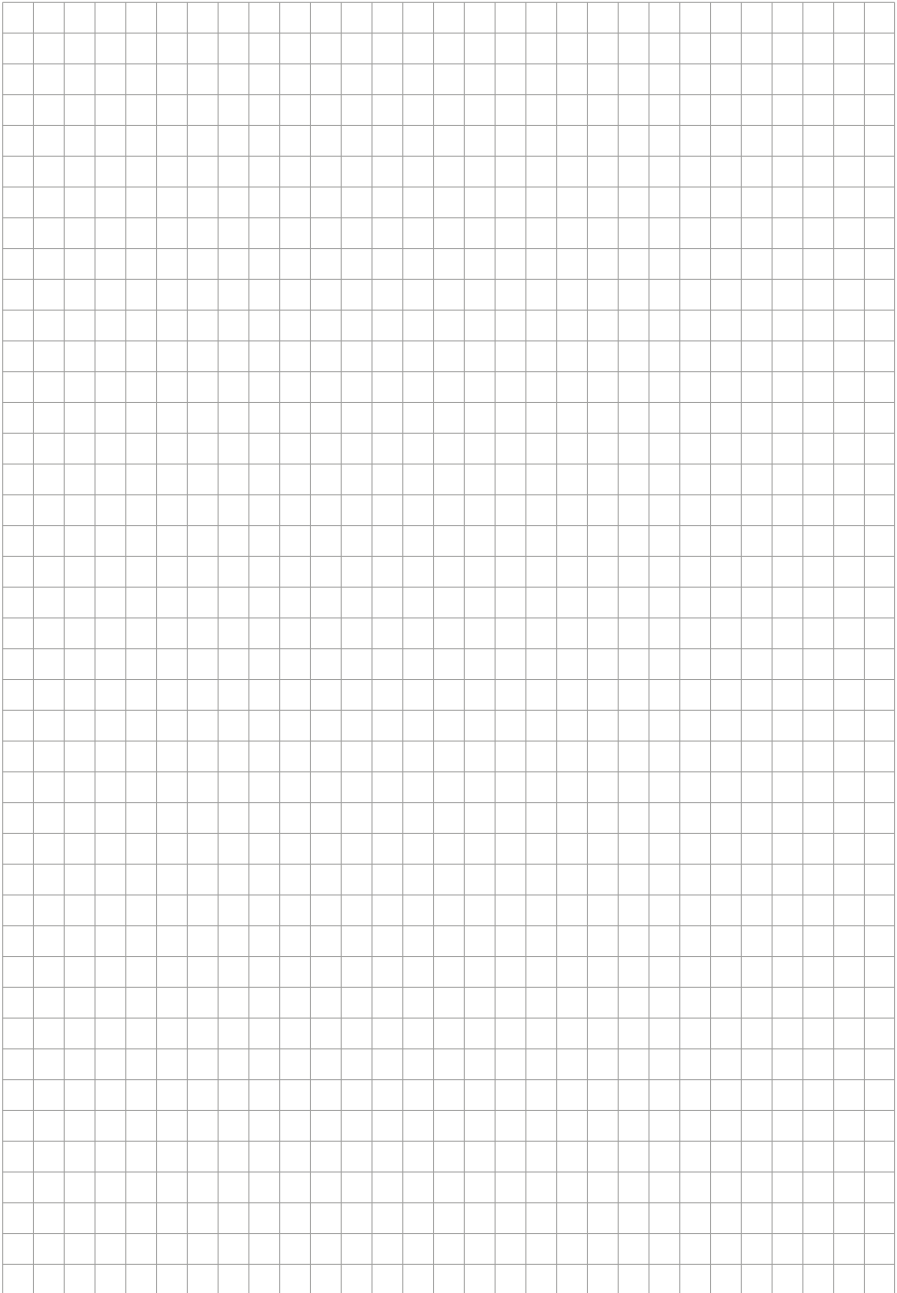
PROGRAMM

09.00 – 10.00 Uhr	Keynote Speech Willi Klinger, ÖWM
10.00 – 10.30 Uhr	Österreich Wein: neues Design, neue Website Bereich Kommunikation, ÖWM
10.30 – 11.00 Uhr	Praxistipps vom Profi: Rechtliche Anforderungen an Newsletter, Onlineshop & Co Mag. Nino Tlapak, LL.M. DORDA Rechtsanwälte GmbH
11.00 – 11.30 Uhr	Was droht uns an der Etikettenfront? Prof. Dr. Monika Christmann, Präsidentin des OIV
11.30 – 12.00 Uhr	ÖWM Info-Lounge und Kaffee-Pause
12.00 – 12.45 Uhr	Ausblick auf ÖWM-Auslandsaktivitäten und nationale Großveranstaltungen 2018 & 2019 Bereich Märkte, ÖWM
12.45 – 13.15 Uhr	Do we have to rethink our wine judging criteria? Jancis Robinson, MW
13.15 – 13.45 Uhr	Podiumsdiskussion: Should tastings still define quality wine status? Moderation: Willi Klinger Teilnehmer: Jancis Robinson, Aldo Sohm, Monika Christmann und Franz Reinhard Weninger
13.45 Uhr	ÖWM Info-Lounge und kleiner Imbiss mit Weindegustation
ca. 15.30 Uhr	Ende der Veranstaltung









Jänner

22.01.2018

FR | AT Paris | Paris | VA: ÖWM | ✓

Event Format: Tischpräsentation

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

23.01.2018

BE | KV Antwerpen | Antwerpen | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung für Presse

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

23.-26.01.2018

NO/SE | „A Close Look at Oslo (& Stockholm) | VA: ÖWM | ✓

Event Format: Market Visit

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

Februar

01.02.2018

IT | KV Verona | Verona | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

05.02.2018

UK | AT London, inkl. New Faces | London | VA: ÖWM | ✓

Event Format: Tischpräsentation

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

07.02.2018

IE | KV Dublin | Dublin | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

März

03.03.2018

Ö | Concours Mondial du Sauvignon Blanc | Graz | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Galadinner für internationale Gäste

Katharina Papst, Tel.: +43 1 503 92 67 50, maerkte@oesterreichwein.at

✓ Weingut ist persönlich vor Ort vertreten

✗ Weingut ist persönlich nicht vor Ort vertreten; es stehen österreichische Weine zur Verkostung (von Weinexperten moderiert)

AT = Austrian Tasting | KV = Kommentierte Verkostung | VA = Veranstalter

Veranstaltungen ohne genaue Terminangabe noch nicht fix, Änderungen vorbehalten

05.-06.03.2018

US | „Vinexpo New York - New Faces only“ | New York | VA: ÖWM | ✓

Event Format: Messe, Masterclass

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

08.03.2018

US | KV North Carolina | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

18.-20.03.2018

DE | ProWein | Düsseldorf | VA: WKÖ/ÖWM | ✓

Event Format: Messe, CN Seminar

WKÖ: Irene Braunsteiner, Tel.: +43 5 90900 3595, irene.braunsteiner@wko.at

ÖWM: Florian Schütky, Tel.: +43 1 503 92 67 50, dach@oesterreichwein.at

April

15.-18.04.2018

IT | Seminar auf Messe VinItaly | Verona | VA: ÖWM | ✓

Event Format: Kommentierte Verkostung

Bei Interesse für Messebeteiligung - Kontaktaufnahme mit Messeveranstalter

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at“

26.04.2018

SG | Seminar auf Messe ProWine Asia | Singapore | VA: WKÖ/ÖWM | ✓

Event Format: Kommentierte Verkostung

WKÖ: Franz Ernstbrunner, Tel.: +43 5 90900 3657, franz.ernstbrunner@wko.at

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

Mai

21.-23.05.2018

CZ | Seminar auf Messe Wine Prague | Prag | VA: ÖWM | ✓

Event Format: Kommentierte Verkostung

Bei Interesse für Messebeteiligung - Kontaktaufnahme mit Messeveranstalter

Michael Setka, Tel.: +420 603 547 758, info@wineprague.com

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

✓ Weingut ist persönlich vor Ort vertreten

✗ Weingut ist persönlich nicht vor Ort vertreten; es stehen österreichische Weine zur Verkostung (von Weinexperten moderiert)
AT = Austrian Tasting | KV = Kommentierte Verkostung | VA = Veranstalter
Veranstaltungen ohne genaue Terminangabe noch nicht fix, Änderungen vorbehalten

26.05.2018

SG | Seminar auf ICCCW - International Congress of Chinese Cuisine and Wine | Singapore | VA: ÖWM | ✘

Event Format: Kommentierte Verkostung

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

28.05.2018

HK | KV für HK Wine Society | Hong Kong | VA: ÖWM | ✘

Event Format: Kommentierte Verkostung

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

29.-31.05.2018

HK | Vinexpo Hong Kong | Hong Kong | VA: WKÖ/ÖWM | ✔

Event Format: Messe, Masterclass, After-Fair-Party

WKÖ: Irene Braunsteiner, Tel.: +43 5 90900 3595, irene.braunsteiner@wko.at

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

Juni

09.-11.06.2018

Ö | VieVinum | Wien | „MAC Hoffmann/ÖWM“ | ✔

Event Format: Messe, ÖWM-Rahmenprogramm

MAC: Alexandra Graski-Hoffmann, Tel.: +43 1 587 12 93-0,

a.hoffmann@mac-hoffmann.com

ÖWM: Katharina Papst, Tel.: +43 1 503 92 67 50, maerkte@oesterreichwein.at

September

03.09.2018

DE | AT „20 New Faces“ | Berlin | VA: ÖWM | ✔

Event Format: Tischpräsentation

Florian Schütky, Tel.: +43 1 503 92 67 50, dach@oesterreichwein.at

04.09.2018

RU | KV St. Petersburg | St. Petersburg | VA: ÖWM | ✘

Event Format: Kommentierte Verkostung

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

05.09.2018

DE | AT „20 New Faces“ | Hamburg | VA: ÖWM | ✔

Event Format: Tischpräsentation

Florian Schütky, Tel.: +43 1 503 92 67 50, dach@oesterreichwein.at

06.09.2018

RU | KV Moskau | Moskau | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

10.09.2018

PL | AT Warschau, inkl. „New Faces“ | Warschau | VA: ÖWM | ✓

Event Format: Tischpräsentation

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

11.09.2018

CH | AT „20 New Faces“ | Zürich | VA: ÖWM | ✓

Event Format: Tischpräsentation

Florian Schütty, Tel.: +43 1 503 92 67 50, dach@oesterreichwein.at

13.-16.09.2018

Ö | IMW Reise „Wine Trip Austria - Along the Danube“ |

Österreich | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Reise für Masters of Wine

Katharina Papst, Tel.: +43 1 503 92 67 50, maerkte@oesterreichwein.at

24.09.2018

IT | KV Milano | Mailand | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

25.09.2018

IT | KV Rom | Rom | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

Oktober

Oktober

DE | A Close Look at Berlin | Berlin | VA: ÖWM | ✓

Event Format: Market Visit

Florian Schütty, Tel.: +43 1 503 92 67 50, dach@oesterreichwein.at

✓ Weingut ist persönlich vor Ort vertreten

✗ Weingut ist persönlich nicht vor Ort vertreten; es stehen österreichische Weine zur Verkostung (von Weinexperten moderiert)
AT = Austrian Tasting | KV = Kommentierte Verkostung | VA = Veranstalter
Veranstaltungen ohne genaue Terminangabe noch nicht fix, Änderungen vorbehalten

Oktober**DE | A Close Look at Hamburg | Hamburg | VA: ÖWM | ✓***Event Format: Market Visit*

Florian Schütky, Tel.: +43 1 503 92 67 50, dach@oesterreichwein.at

Oktober**CH | A Close Look at Zürich | Zürich | VA: ÖWM | ✓***Event Format: Market Visit*

Florian Schütky, Tel.: +43 1 503 92 67 50, dach@oesterreichwein.at

Oktober**BE/NL/DK | Pressereise (in Kooperation mit ÖW) | Österreich | VA: ÖWM | ✗***Event Format: Pressereise*

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

16. oder 17.10.2018**JP | Ambassador-Wettbewerb Tokio | Tokio | VA: ÖWM | ✗***Event Format: Kampagne*

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

18.10.2018**JP | ASI Contest „Best Sommelier Asia“ | Kyoto | ÖWM | ✗***Event Format: Networking*

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

22.10.2018**US | Sommelier-Wettbewerb San Francisco | San Francisco | VA: ÖWM | ✗***Event Format: Kampagne*

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

24.10.18**US | KV Chicago | Chicago | VA: ÖWM | ✗***Event Format: Kommentierte Verkostung*

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

November

13.-15.11.2018

CN | Seminar auf Messe ProWine China | Shanghai | ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

25.-29.11.2018

CA | Masterclass auf „Somm360“ | Montreal | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Barbara Waxenegger, Tel.: +43 1 503 92 67 60, west@oesterreichwein.at

November

Asien | KV Macau | Macau | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

November

Asien | KV Asien | VA: ÖWM | ✗

Event Format: Kommentierte Verkostung

Michael Zimmermann, Tel.: +43 1 503 92 67 80, ost@oesterreichwein.at

- ✓ Weingut ist persönlich vor Ort vertreten
 - ✗ Weingut ist persönlich nicht vor Ort vertreten; es stehen österreichische Weine zur Verkostung (von Weinexperten moderiert)
- AT = Austrian Tasting | KV = Kommentierte Verkostung | VA = Veranstalter
Veranstaltungen ohne genaue Terminangabe noch nicht fix, Änderungen vorbehalten

Terminankündigungen

31.01.2018

Fachtag Weinwirtschaft | Tulln

Ort: Universitäts- und Forschungszentrum, 3430 Tulln

07.02.2018

Informationsveranstaltung zum Thema Spätfrost | Eisenstadt

Ort: Bgld. Landwirtschaftskammer, 7000 Eisenstadt

Leitung: Ing. Verena Klöckl

12.02.2018

29. Großriedenthaler Weinbautag Tagung zu aktuellen Themen

Ort: Jugend- und Pfarrzentrum, 3471 Großriedenthal

21.02.2018

Neue Ideen für den Buschenschank Fachtagung | St. Pölten

Ort: LWK NÖ, 3100 St. Pölten

26.04.2018

Weinforum Burgenland 2018 | Pamhagen

Ort: Vila Vita Pannonia, 7152 Pamhagen

Bio-Käse

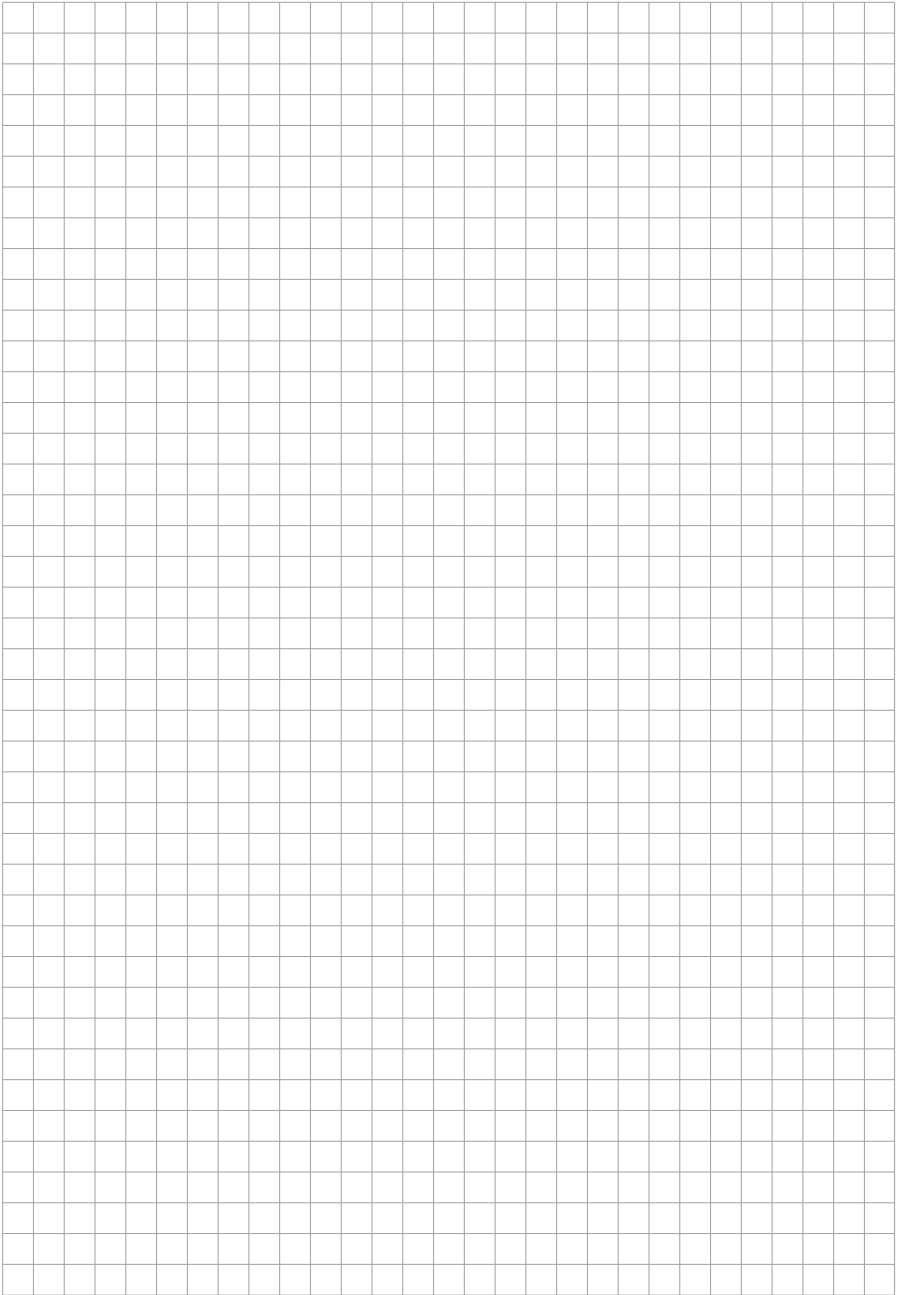
Wildkräuterkäse (Meusburger)
Bio-Tilsiter (Plangger)
Almbauernkäse (Hatzenstädter)
Bio-Edelziege (BAM)
Tiroler-Gold (Plangger)
Kolsasser natur (Plangger)
Kolsasser Pfeffer (Plangger)
Emmentaler (Plangger)
milder Bergkäse (Plangger)
Bergkristall (Sieben Bauern)

Bio-Gebäck

Joseph - Brot vom Pheinsten

Bio-Würste, -Schinken & -Speck

Teuferln (Hable)
Kärntner Rohwürstel (Ilgenfritz)
Pastrami (Thum)
Beinschinken (Thum)
Kärntner Schinkenspeck (Ilgenfritz)
Hirsch-Boxerln (Hable)
Kärntner Bauchspeck (Ilgenfritz)
Landschinken (Thum)



Sektbar

-
- 1 **2015 Burgenland g.U. Klassik Brut** Typ: 1
Grüner Veltliner
AL: 12.5% | RZ: 4.8 g/l | SR: 6.6 g/l
Szigeti
-
- 2 **2014 Niederösterreich g.U. Klassik Brut** Typ: 1
Cuvée "Symphonie"
AL: 12.0% | RZ: 10.0 g/l | GV, WR
Karl Inführ KG
-
- 3 **2015 Steiermark g.U. Klassik Brut** Typ: 1
Blauer Wildbacher
AL: 11.9% | RZ: 7.0 g/l
Regele
-
- 4 **n.V. Niederösterreich g.U. Klassik Brut** Typ: 1
Cuvée "Rosé"
AL: 12.0% | RZ: 8.0 g/l | SR: 8.0 g/l | ZW 70%, PN 15%, STL 15%
Jurtschitsch
-
- 5 **2015 Niederösterreich g.U. Reserve Brut Nature** Typ: 1
Weißburgunder
AL: 11.5%
Schlumberger Wein- & Sektkellerei
-
- 6 **2015 Niederösterreich g.U. Reserve Brut** Typ: 1
Chardonnay
AL: 12.0% | RZ: 10.0 g/l | SR: 6.5 g/l
Schlumberger Wein- & Sektkellerei

Sektbar

-
- 7 **2015 Niederösterreich g.U. Reserve Brut** Typ: 1
Sauvignon Blanc
AL: 13.5% | RZ: 7.2 g/l | SR: 8.0 g/l
Steininger
-
- 8 **n.V. Niederösterreich g.U. Reserve Brut** Typ: 1
Cuvée
AL: 11.5% | RZ: 7.0 g/l | SR: 7.0 g/l | PN, CH, PB, RU, GV
Bründlmayer
-
- 9 **n.V. Niederösterreich g.U. Reserve Extra Brut** Typ: 1
Cuvée
AL: 12.0% | RZ: 3.1 g/l | SR: 6.8 g/l | GV 42%, ZW 33%, PN 25%
Fred Loimer

Weinbar

-
- | | | |
|----------|--|--------|
| 1 | 2015 Südsteiermark
Sauvignon Blanc Ried Kranachberg "Privat"
AL: 12.5% RZ: 1.2 g/l
Adam-Lieleg | Typ: 3 |
| 2 | 2015 Weststeiermark
Sauvignon Blanc Ried Schlossweingarten
AL: 12.5% RZ: 2.0 g/l
Strohmaier Thomas | Typ: 3 |
| 3 | 2015 Südsteiermark
Sauvignon Blanc Ried Kogelberg
AL: 13.5% RZ: 1.1 g/l SR: 7.5 g/l
Harkamp | Typ: 4 |
| 4 | 2015 Südsteiermark
Sauvignon Blanc Ried Hochgrassnitzberg "GSTK"
AL: 13.5% RZ: 1.2 g/l SR: 6.4 g/l
Erich & Walter Polz | Typ: 4 |
| 5 | 2015 Vulkanland Steiermark
Sauvignon Blanc Ried Steintal
AL: 13.5% RZ: 1.8 g/l
Frauwallner Straden | Typ: 4 |
| 6 | 2015 Südsteiermark
Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg
AL: 14.0% RZ: 1.0 g/l SR: 5.6 g/l
SKOFF ORIGINAL - Walter Skoff | Typ: 4 |

Weinbar

-
- | | | |
|---|---|--------|
| 7 | 2015 Südsteiermark
Sauvignon Blanc Ried Oberglanz
AL: 14.0% RZ: 5.0 g/l
Repolusk Roland und Karl-Philipp | Typ: 4 |
| 8 | 2015 Vulkanland Steiermark
Sauvignon Blanc Ried Kirchleiten "GSTK"
AL: 14.5% RZ: 1.0 g/l
Winkler-Hermaden | Typ: 4 |

Typ 1: Schaumwein & Perlwein

Österreich erzeugt erstklassige Schaumweine – die Tradition geht bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zurück. Spezialisten im prickelnden Sektor vom leichten Frizzante bis zum handgerüttelten Spitzensekt sind private „Manufakturen“ ebenso wie größere Kellereien.

Typ 2: Weißwein - leicht & frisch

Die Vielfalt der österreichischen Weißweine hat hier Animierendes in allen Arten und für alle Jahreszeiten zu bieten: Junger Österreicher oder Steirischer Junker; leichte Grüne Veltliner wie Steinfeder aus der Wachau oder zartwürzige Welschrieslinge aus der Steiermark, die „Schmeckerten“ im alkoholleichtesten Bereich wie Muskateller oder Müller-Thurgau.

Typ 3: Weißwein - klassisch & trocken

Österreichs klassische Weißweine überzeugen mit viel Frische, feiner Säure, großer Eleganz und viel Charakter bei mitteltgewichtiger Struktur. Diesem klaren Profil entspricht der Grüne Veltliner im Kabinettbereich, besonders die DAC-Weine (Weinviertel DAC und Traisental DAC), aber auch frische Rieslinge aus den Weinbaugebieten entlang der Donau, elegante Weißburgunder oder Chardonnays aus dem Burgenland sowie Vertreter der Steirischen Klassik (Sauvignon Blanc, Morillon, Weißburgunder). Diesen Weintyp gibt es in allen österreichischen Weinbaugebieten.

Typ 4: Weißwein - kraftvoll & körperreich

Das Rollenprofil dieser Kategorie kann mit dem Begriff „Reserve“ beschrieben werden. Die Weine sind trocken ausgebaut, mit Körper und Extrakt, Fülle und Dichte. Neben der Mehrzahl der klassisch ausgebauten Weine finden sich hier auch im kleinen Eichenfass gereifte Gewächse von internationalem Zuschnitt. An der Spitze stehen Lagenweine vom Grünen Veltliner und Riesling (z. B. Smaragde aus der Wachau, Top-Weine aus den Gebieten entlang der Donau oder aus dem Weinviertel). Sehr eigenständige Weinpersönlichkeiten sind kraftvolle Zierfandler und Rotgipfler aus der Thermenregion, aber auch komplexe Weißburgunder und Chardonnays aus dem Burgenland. Abgerundet wird diese Kategorie von großen Lagenweinen der Steiermark (z.B. Sauvignon Blanc, Morillon, Weiß- und Grauburgunder), sowie von Spezialitäten wie dem Neuburger, dem Roten Veltliner und dem Gemischten Satz aus Wien.

Typ 5: Rosé - rassig & fruchtbetont

Rosés kommen aus allen Weinbaugebieten des Landes und präsentieren sich in vielerlei Gestalt: vom charmanten Jungwein, etwa als Primus Pannonikus aus dem Burgenland, über frische Vertreter aus Zweigelt und St. Laurent aus Niederösterreich bis hin zum rassigen Schilcher aus der Weststeiermark.

Typ 6: Rotwein - klassisch & fruchtig

Weine in klassischer Stilistik, ausgebaut im großen Holzfass oder Stahltank, mit typisch österreichischer Frucht, aber auch Tiefgang, ohne zu hoch im Alkohol zu sein - eben Weine mit Herkunftstypizität, Eleganz und viel Trinkfreudigkeit. Eine tragende Rolle spielen hier der Zweigelt, der sich in fast allen Weinbaugebieten wohl fühlt – stellvertretend genannt sei Carnuntum –, und der Blaufränkisch, besonders in Varianten aus dem Mittelburgenland. Ergänzt wird diese Gruppe durch Spezialitäten wie St. Laurent, Blauburgunder, Blauer Portugieser und Blauburger.

Typ 7: Rotwein - dicht & gehaltvoll

Dazu gehören Weine mit Fülle, Dichte, Komplexität, Tiefgang und Potenzial für lange Lagerung; gehaltvolle Rotweine – als sortenreiche Lagenweine ebenso wie als Cuvées mit moderatem Holzeinsatz. Trotz des Ausbaus in Barriques sind diese Top-Rotweine mit ihrer Fruchttiefe charakteristisch für ihr Terroir. Erfreuliche Tatsache dabei ist, dass gerade die typisch österreichischen Rebsorten wie Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent neben den Klassikern wie Pinot Noir und internationalen Rebsorten wie Cabernet & Co hier auftrumpfen.

Typ 8: Weißwein - fruchtsüß & kraftvoll

Weine im hohen Spätlese- bzw. Auslesebereich zählen zu den lagerfähigsten Gewächsen Österreichs. In der Jugend zeigen sie viel Finesse mit geschmeidiger Restsüße und lebendigem Fruchtsäurespiel. Die Palette reicht vom aromatischen Muskat Ottonel aus dem Burgenland, (Gewürz-)Traminer aus der Steiermark, über Neuburger, Chardonnay und Weißburgunder, Grüner Veltliner und Riesling aus verschiedenen Weinbaugebieten bis hin zu den großen Spät- und Auslesen der Sortenspezialitäten Zierfandler und Rotgipfler aus dem Raum Gumpoldskirchen.

Typ 9: Edelsüße Weine

Dazu gehören Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen, Strohwein und Schilfwein, Eiswein mit expressivem Fruchtschmelz und nobel-raffinierter Ruster Ausbruch. Charakteristisch für diese Süßweinraritäten sind Restsüße und Säure in hoher Konzentration, meist in Verbindung mit dem unvergleichlichen Aroma der Edelfäule. Hier ist Österreich Weltspitze. Die Kategorie leidet jedoch im Vergleich zu Tokaji und Sauternes unter dem Fehlen eines zusammenfassenden Herkunftsbegriffs.

Reihenfolge Weinbezeichnungen

Zeile 1: Jahrgang | Herkunft | Qualitätsstufe

Zeile 2: Rebsortenkategorie | Rebsorte | Ortswein/Großlage/Riedenwein | „Marke“

Zeile 3: Alkohol in Vol. % | Restzucker in g/l | Säure in g/l | Rebsorten Kürzel bei Cuvée/Gemischter Satz

Abkürzungen für Rebsorten

BB = Blauburger	GO = Goldburger	SB = Sauvignon Blanc
PN = Pinot Noir (Blauburgunder)	GV = Grüner Veltliner	STL = St. Laurent
BP = Blauer Portugieser	JR = Jubiläumsrebe	SYL = Sylvaner
BW = Blauer Wildbacher	ME = Merlot	SYR = Syrah
BF = Blaufränkisch	MT = Müller-Thurgau	TR = Traminer
BO = Bouvier	MO = Muskat Ottonel	PB = Pinot Blanc (Weissburgunder)
CF = Cabernet Franc	NB = Neuburger	WR = Welschriesling
CS = Cabernet Sauvignon	RA = Rathay	ZF = Zierfandler
CH = Chardonnay (Morillon)	R = Riesling	ZW = Zweigelt
FRV = Früherer Veltliner	ROE = Roesler	
FU = Furmint	RV = Roter Veltliner	
GM = Gelber Muskateller	RG = Rotgipfler	
GS = Gemischter Satz	RU = Ruländer (Pinot Gris)	
	S88 = Scheurebe (Sämling 88)	

Sonstige Abkürzungen

AL	= Alkohol
RZ	= Restzucker
SR	= Säure
TYP	= Weintyp – Erläuterungen siehe Seite 4
TBA	= Trockenbeerenauslese
Ried	= Gesetzlich definierte Einzellage

Klassifikationen, die nicht im österreichischen Weingesetz verankert sind:

- „1ÖTW“ = Weine aus den besten Rieden („Erste Lage“) der Österreichischen Traditionsweingüter.
- „1STK“ = Weine aus Premium-Rieden der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter („Erste STK-Lage“).
- „GSTK“ = Weine aus wertvollsten Rieden der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter („Große STK-Lage“).

Logos



Nachhaltig Austria
= Prüfsymbol für nachhaltig
zertifizierte Betriebe in
Österreich



EU Bio
= Prüfsymbol der EU
für Bio-Produkte

A

Adam-Lieleg - Steiermark | Südsteiermark

Kranach 78, 8463 Leutschach a.d. Weinstrasse

T: +43 (3454) 6115, E: weingut@adam-lieleg.at, W: www.adam-lieleg.at

B

**Bründlmayer - Niederösterreich | Kamptal**

Zwettler Strasse 23, 3550 Langenlois, T: +43 (2734) 21720

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

E

Erich & Walter Polz - Steiermark | Südsteiermark

Grassnitzberg 54a, 8471 Spielfeld

T: +43 (3453) 23010, E: peter.keller@polz.co.at, W: www.polz.co.at

F

Frauwallner Straden - Steiermark | Vulkanland Steiermark

Karbach 7, 8345 Straden, T: +43 (3473) 7137

E: weingut@frauwallner.com, W: www.frauwallner.com

**Fred Loimer - Niederösterreich | Kamptal**

Haindorfer Vögerlweg 23, 3550 Langenlois

T: +43 (2734) 2239, E: weingut@loimer.at, W: www.loimer.at

H

Harkamp - Steiermark | Südsteiermark

Seggauberg 75, 8430 Leibnitz

T: +43 (3452) 76420, E: weingut@harkamp.at, W: www.harkamp.at

J

**Jurtschitsch - Niederösterreich | Kamptal**

Rudolfstrasse 39, 3550 Langenlois, T: +43 (2734) 2116

E: weingut@jurtschitsch.com, W: www.jurtschitsch.com

K



Karl Inführ KG - Wien | Wien

Karl-Inführ-Platz 1, 3400 Klosterneuburg

T: +43 (2243) 32138, E: sekt@infuehr.at, W: www.infuehr.at

R

Regele - Steiermark | Südsteiermark

Ewitsch 34, 8461 Ehrenhausen an der Weinstraße

T: +43 (3453) 2426, E: office@regele.com, W: www.regele.com



Repolusk Roland und Karl-Philipp - Steiermark | Südsteiermark

Glanz an der Weinstraße 41, 8463 Leutschach a.d. Weinstrasse

T: +43 (3454) 313, E: weingut@repolusk.at, W: www.repolusk.at

S

Schlumberger Wein- & Sektkellerei - Wien | Wien

Heiligenstädter Straße 41-43, 1190 Wien, T: +43 (1) 368 22 58 0

E: services@schlumberger.at, W: www.schlumberger.at

SKOFF ORIGINAL - Walter Skoff - Steiermark | Südsteiermark

Eckberg 16, 8462 Gamlitz, T: +43 (3453) 4243

E: weingut@skofforiginal.com, W: www.skofforiginal.com



Steinger - Niederösterreich | Kamptal

Walterstrasse 2, 3550 Langenlois, T: +43 (2734) 2372

E: office@weingut-steinger.at, W: www.weingut-steinger.at

Strohmaier Thomas - Steiermark | Weststeiermark

Brunn 41, 8544 Pöfing-Brunn, T: +43 (3465) 2322

E: weingut.strohmaier@aon.at, W: strohmaier.schilcher.com

Szigeti - Burgenland | Neusiedlersee

Am Anger 31, 7122 Gols

T: +43 (2173) 2167, E: sektkellerei@szigeti.at, W: www.szigeti.at

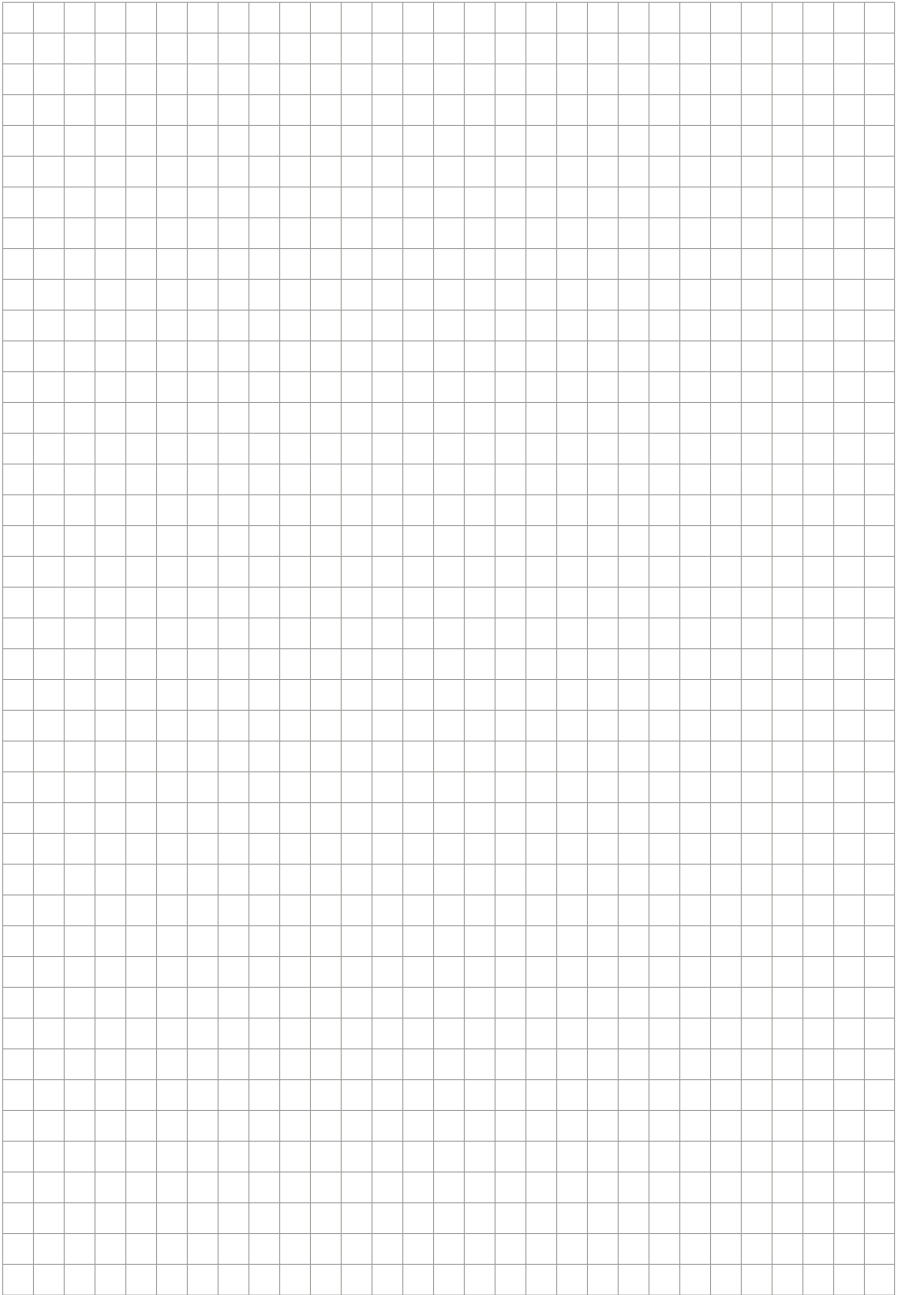
W



Winkler-Hermaden - Steiermark | Vulkanland Steiermark

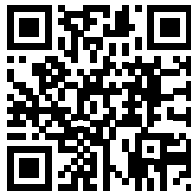
Nr. 105, 8353 Kapfenstein, T: +43 (3157) 2322

E: weingut@winkler-hermaden.at, W: www.winkler-hermaden.at





PRESS KIT



oesterreichwein.at/press-kit



ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich
Tel.: +43/1/503 92 67, info@oesterreichwein.at
www.oesterreichwein.at, shop.oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

