



## MARKENLEHRBRIEF



Wein aus Österreich

Lenz Moser®

**Konzeption und Entwicklung:**

Deutscher Fachverlag GmbH  
 Mediadidact  
 Mainzer Landstraße 251  
 60326 Frankfurt am Main  
 Tel.: +49 69 7595-2212  
 Fax: +49 69 7595-2210  
 info@mediadidact.de  
[www.mediadidact.de](http://www.mediadidact.de)

**In Zusammenarbeit mit**

Weinkellerei Lenz Moser  
 Lenz Moser Straße 1  
 3495 Rohrendorf bei Krems  
 Österreich  
 Tel.: +43 2732 85541  
 Fax: +43 2732 85900  
 office@lenzmoser.at  
[www.lenzmoser.at](http://www.lenzmoser.at)

**Chefredaktion:**

Marcelo Crescenti

**Objektleitung:**

Oliver Peik

**Redaktionelle Leitung:**

Bernd Nusser

**Grafische Gestaltung:**

Deutscher Fachverlag, Edith Graßmann

2. Auflage 2011

**MARKTDATEN**

Weinmarkt Deutschland ..... 3

**WARENWISSEN**

Weinland Österreich ..... 4

Rebsorten in Österreich ..... 6

Von der Rebe in die Flasche ..... 8

- Die Reberziehung ..... 8

- Die Arbeit im Weinberg ..... 9

- Die Arbeit im Weinkeller ..... 12

- Was steht auf dem Etikett? ..... 13

Österreichs Qualitätsstufen ..... 14

Vom Umgang mit Wein ..... 16

**POS-PRAXIS**

Der Österreichische Wein am POS ..... 18

Mehr Umsatz durch Aktionen ..... 20

**GUT ZU WISSEN**

Botschafter österreichischer Weinkultur... 22

Zertifizierte Qualität ..... 24

Lexikon ..... 27

**TRAINING**

Abschlusstest 1 ..... 25

Abschlusstest 2 ..... 26

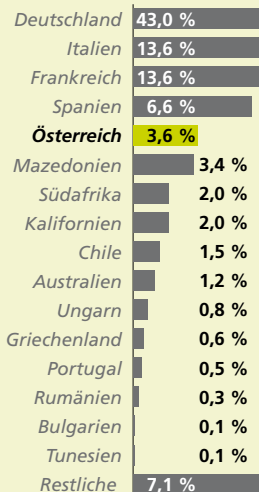
## Weinmarkt Deutschland

Wie kaum ein anderes Segment hat der Weinmarkt in Deutschland über die letzten 20 Jahre eine Vielfalt entwickelt, die gleichermaßen eine Bereicherung wie eine Herausforderung darstellt. Das Weinregal bietet Klassiker und Exoten aus aller Herren Länder.



### Weinabsatz im LEH

Weinabsatz im deutschen Lebensmitteleinzelhandel (inkl. Drogeriemärkte) nach Herkunftsländern im Jahr 2010



Quelle: AC Nielsen.

Das war nicht immer so: Noch bis Anfang der 90er-Jahre beschränkte sich das Angebot im Wesentlichen auf Gewächse aus Frankreich und Italien sowie die heimischen

Weine. Dann erlebten Produzenten aus Übersee ihre große Stunde, Spanien zog nach. Und ganz allmählich eroberte sich ein kleines Land mit großen Weinen seinen Platz weit oben in der Statistik: Österreichischer Wein steht heute vor Kalifornien, Südafrika und Chile mit 3,6 Prozent Marktanteil im Absatz auf Platz 5 der Rangliste – ein sehr respektabler Erfolg.

Wie haben es die österreichischen Winzer geschafft, sich im hart umkämpften deutschen Weinmarkt gegen die internationale Konkurrenz zu behaupten? Was macht Wein aus Österreich so einzigartig? Diese und weitere Fragen beantworten die folgenden Kapitel.



AUF WELCHEM RANG STEHT DER WEINABSATZ AUS ÖSTERREICH?

- Rang 5
- Rang 6
- Rang 9

## Weinland Österreich

### Geografie

Österreich liegt zwischen dem 47. und 49. Breitengrad. Der Weinbau konzentriert sich aufgrund klimatischer Bedingungen auf die östlichen und südöstlichen Bundesländer, hier werden 45.586 Hektar Rebfläche (etwa 0,6 Prozent der Weltrebofläche) bewirtschaftet. Dieser ideale Klimaraum gibt den österreichischen Weinen ein ganz besonderes Charakteristikum, das sie aus dem internationalen Angebot deutlich hervorhebt: die aromatische Frische trotz vollständiger physiologischer Reife. Nirgends sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leicht, nirgends sonst sind frische Weine so kompakt.

### Historie

In Österreich hat der Weinbau eine lange Tradition. Rebkernfunde der Kulturrebe *Vitis vinifera* beweisen, dass bereits die Kelten um 700 v. Chr. eine einfache Weinwirtschaft betrieben.

Ein besonderer Verdienst für die Entwicklung des heimischen Weinbaues ist den Römern zuzuschreiben, die auf ihren Eroberungszügen ihre Lebensart, ihre Sitten und ihre Kultur

mitbrachten – und den Wein: Viele weinbauliche Begriffe haben ihren Ursprung in römischen Namen wie *vinum* (Wein), *cellarium* (Keller) oder *vinitor* (Winzer).

Vor allem in jüngster Zeit haben es die österreichischen Winzer verstanden, eine äußerst geglückte Kombination aus Weinbautradition und zeitgemäßer Verarbeitungstechnik zu entwickeln. In Verbindung mit konsequentem Qualitätsmanagement und nachhaltiger Bewirtschaftung der Rebflächen ist Österreich heute ein modernes Weinland mit international hervorragendem Renommee.

*Weine aus dem vorigen Jahrhundert im Lenz-Moser-Weinmuseum, Rohrendorf*



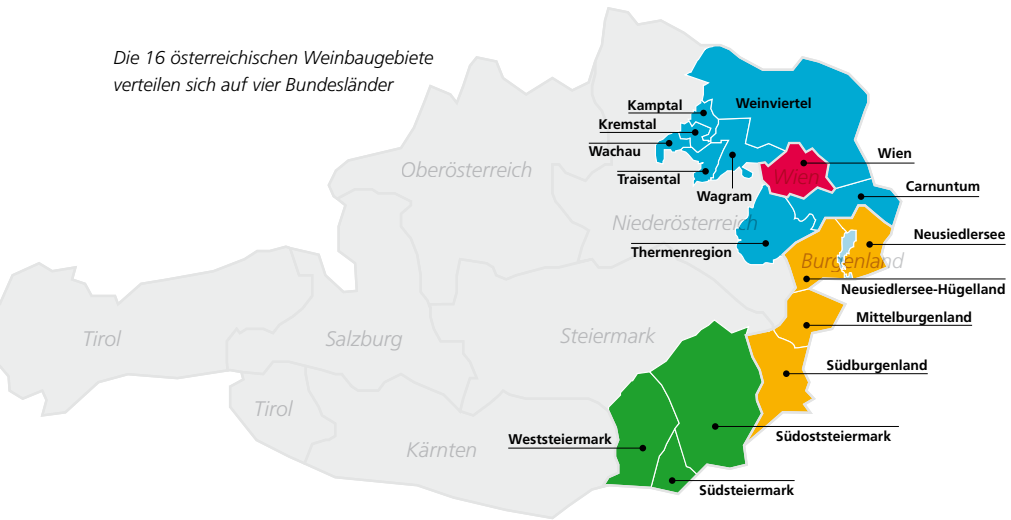
Vorarl-  
berg



AUF WELCHEM RANG STEHT DER WEINABSATZ AUS ÖSTERREICH?

Rang 5

Die 16 österreichischen Weinbaugebiete verteilen sich auf vier Bundesländer



## Weinbaugebiete

**Qualitätswein** aus Österreich kann mit der Herkunftsbezeichnung eines Bundeslandes (4) oder eines Weinbaugebietes (16) bezeichnet werden:

### ■ Bundesland **Niederösterreich**

(27.195 Hektar), dieses umfasst die acht Weinbaugebiete Weinviertel (13.389 ha), Kampstal (3.802 ha), Wagram (2.479 ha), Kremstal (2.246 ha), Thermenregion (2.198 ha), Wachau (1.350 ha), Carnuntum (910 ha) und Traisental (790 ha). Ohne Zuordnung (31 ha).

■ Bundesland **Burgenland** (13.875 ha), dieses umfasst die vier Weinbaugebiete Neusiedlersee (7.679 ha), Neusiedlersee-Hügelland (3.576 ha), Mittelburgenland (2.121 ha) und Südburgenland (499 ha).

■ Bundesland **Steiermark** (3.876 ha), dieses umfasst die drei Weinbaugebiete Südsteiermark (2.068 ha), Südoststeiermark (1.348 ha) und Weststeiermark (458 ha). Ohne Zuordnung (2 ha).

■ Bundesland **Wien** (557 ha), gleichzeitig auch Weinbaugebiet.

Weine ohne Staatliche Prüfnummer und Banderole tragen beim Landwein die Bezeichnung einer Weinbauregion (Weinland, Bergland, Steirerland, Wien), beim „Wein“ (neue Kategorie anstelle der bisherigen Bezeichnung „Tafelwein“) wird nur die Herkunft Österreich angegeben.



WIE VIELE WEINBAUGEBIETE GIBT ES IN ÖSTERREICH?

- 12
- 14
- 16

## Rebsorten in Österreich

In Österreich sind 35 Qualitätsrebsorten zugelassen. Etwa zwei Drittel der Rebfläche entfallen auf Weißweinreben (in der Grafik grün markiert), etwa ein Drittel auf Rotweinreben (in der Grafik rot markiert).

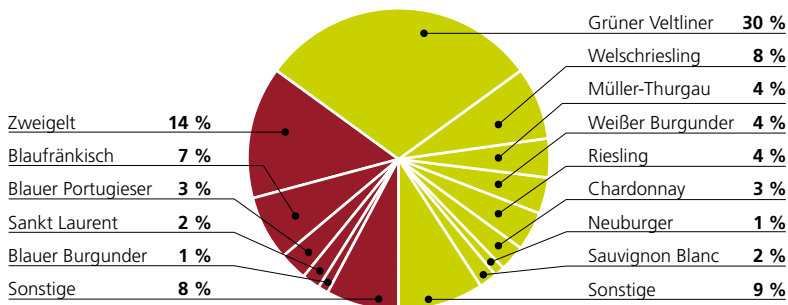
### Autochthone<sup>1</sup> Rebsorten

Als „autochthon“ bezeichnet man Rebsorten, die in einem bestimmten Gebiet entstanden und nur dort heimisch sind. Die jeweils wichtigste Weißwein- und Rotweinrebsorten aus Österreich sind autochthon: der Grüne Veltliner und der Zweigelt.

Der **Grüne Veltliner** stammt von einer Traminer-Kreuzung ab. Größte Verbreitung



*Grüner Veltliner, Platz eins bei den weißen Rebsorten. Er wächst vor allem im niederösterreichischen Weinviertel und entlang der Donau.*



WIE VIELE WEINBAUGEBIETE GIBT ES IN ÖSTERREICH?

16



*Blauer Zweigelt, Platz eins der Rebfläche bei blauen Trauben, wächst in fast allen Weinbauregionen Österreichs und ist die rote Nationalrebsorte.*

hat die Nationalrebsorte im niederösterreichischen Weinviertel sowie in den Weinbaugebieten entlang der Donau. Das Spektrum ist breit: von leichten, spritzigen Weinen, die meist jung getrunken werden, bis zu kraftvollen, substanzreichen Gewächsen mit großem Reifepotenzial. Markant ist der anregende, pikante Mix aus Frucht (meist Apfel) und Würze (das charakteristische „Pfefferl“), ergänzt von harmonischer Säure.

## Extra-Wissen

- AUTOCHTHON:** von griechisch *autos* (= selbst) und *chton* (= Erde, so viel wie bodenständig, eingeboren)
- BARRIQUE:** Kleines Fass aus Eichenholz; der Ausbau der Weine in diesen Fässern verleiht ihnen die typische Holznote.



*In Barriquefässern, die 225 Liter fassen, wird überwiegend Rotwein ausgebaut.*

Der **Zweigelt** (oder auch **Blaue Zweigelt**) wurde in den 1920er-Jahren von seinem Namensgeber Professor Fritz Zweigelt aus Blaufränkisch und Sankt Laurent gekreuzt und findet als meistverbreitete Rotweinrebe in fast allen Weinbauregionen günstige Standorte. Ihr Spektrum reicht von jung zu trinkenden, ohne Holz ausgebauten Weinen bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barrique<sup>2</sup>. Gerne wird sie auch als Partner für Cuvées eingesetzt.



### WIE HEISSEN ÖSTERREICHS AUTOCHTHONE REBSORTEN?

- Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt
- Weißburgunder und Blaufränkisch
- Riesling und Chardonnay



## Von der Rebe in die Flasche

Für die Qualität des Weins ist nicht nur wichtig, wo, sondern auch, wie er wächst.

### Die Reberziehung

Als Reberziehung wird im Weinbau die Art des Ausrichtens und der Befestigung der Reben bezeichnet. Folgende Haupterziehungsformen gibt es:

**Pfahlerziehung:** Jeder Rebstock wird mit einem einzelnen Pfahl gestützt. Diese Erziehungsform wird hauptsächlich in steilen Lagen angewendet.

**Pergolasystem:** Beim Pergolasystem wachsen die Reben entlang einer Holzkonstruktion, die dachartige Formationen bildet.

**Lyrasystem:** Die Triebe wachsen auf einem Stock hinauf und werden nach oben hin so aufgeteilt, dass zwei vertikale Laubwände mit einem Hohlbereich in der Mitte entstehen.

**Drahtrahmenerziehung (Hochkultur):** Diese Art der Reberziehung wurde von Prof. Dr. Lenz Moser III entwickelt. 1923 begann er seine ersten Forschungen, in den 60er-Jahren wurden fast 99 Prozent der



#### WIE HEISSEN ÖSTERREICHS AUTOCHTHONE REBSORTEN?

Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt

*links: Drahtrahmenerziehung (Hochkultur). Die von Prof. Dr. Lenz Moser III entwickelte Methode der Reberziehung sorgt dafür, dass die Stöcke mehr Luft und Sonnenlicht erhalten.*

österreichischen Weingärten auf die „Lenz Moser Hochkultur“ umgestellt. Sein Ziel war es, die aufwändige händische Arbeit im Weinberg auf eine maschinelle Bewirtschaftung bei gleichzeitig besseren Wachstumsbedingungen und besserer Traubenqualität umzustellen.

## Die Arbeit im Weinberg

Als Qualitätsprodukt verlangt Wein sorgfältige Pflege, die mit viel Arbeit verbunden ist. Die einzelnen Schritte sind:

**Der Rebschnitt:** Von Dezember bis März, wenn die Rebepflanze in der Vegetationsruhe ihren Stoffwechsel eingestellt hat, werden die inzwischen verholzten Sommertriebe abgeschnitten – bis auf einen oder zwei. An diesen sollen sich im nächsten Jahr die Sommertriebe entwickeln. Im Frühjahr, vor dem Austrieb, werden die belassenen Triebe halbbogenförmig an den Draht gebunden. Aus ihren Winteraugen entstehen die neuen Triebe.

**Bodenbearbeitung:** Im Frühjahr wird der Boden zwischen den Rebzeilen mechanisch aufgelockert. Die unteren Bodenschichten brauchen Luft, damit die Mikroorganismen

sich entwickeln können und Feuchtigkeit gespeichert wird. Später, ab Mai, wird ein zweites Mal aufgelockert. Diesmal geht es darum, das wilde Kraut, das inzwischen in den Rebzeilen wuchert, unterzupflügen. Es nimmt den Reben Nährstoffe und Oberflächenwasser weg, im Boden jedoch dient das Grün der Humusbildung.

**Düngung:** Düngung steigert die Erträge im Weinberg. Organischer Dünger in Form von Stallmist und Kompost dient vor allem der Bildung von Nährhumus und ist gegenüber mineralischem Dünger (Kunstdünger) vorzuziehen.

**Laubarbeit:** Besonders schnell wachsende Triebe müssen an den Spitzen gekürzt werden. Sie verbrauchen mehr Energie, als sie produzieren können. An anderen Stellen des Rebenspaliers muss das Blattwerk immer wieder ausgedünnt werden, um ausreichende Belüftung und genug Sonnenlicht zu gewährleisten. Außerdem werden Seitentriebe entfernt, um das Wachstum der Haupttriebe, die die Früchte tragen werden, zu fördern.

**Schädlingsbekämpfung:** Reben sind sehr anfällig gegen Pilzkrankheiten und Insektenbefall. Werden diese Schädlinge nicht be-



### WAS IST DER VORTEIL DER HOCHKULTUR?

- Geringere Kosten
- Bessere Wachstumsbedingungen
- Leichteres Ernten



*Die kostspielige Weinlese per Hand ist in Österreich üblich.*



*Österreich hat eines der strengsten Weingesetze. Die Kontrolle der Qualitätsüberwachung erfolgt im Labor.*

kämpft, fällt ihnen die ganze Ernte oder jedenfalls Teile davon zum Opfer. Deshalb muss der Winzer bereits vor der Blüte (diese erfolgt im Juni) spätestens vor dem Austrieb (dieser erfolgt im Mai) aufpassen, ob seine Reben von Schädlingen befallen werden. Anstatt die Reben vorsorglich mit chemisch-synthetischen Mitteln zu spritzen, die sowohl Schädlinge als auch Nützlinge vernichten, versuchen immer mehr Winzer nur noch dann chemisch einzugreifen, wenn die klimatischen Bedingungen einen Schädlingsbefall befürchten lassen, und durch Laubarbeit (gute Belüftung) zum Beispiel einem Pilzbefall möglichst vorzubeugen.

**Weinlese:** Die Ernte der Weintrauben wird Lese genannt. Sie beginnt in Österreich frühestens Mitte August und endet spätestens Mitte November. Der genaue Zeitpunkt der

Lese hängt davon ab, wann die Trauben reif sind. Das ist von Sorte zu Sorte unterschiedlich und ist außerdem durch die Witterung bedingt. So kann sich bei ungünstiger Witterung die Vollreife bei der gleichen Sorte erst bis zu drei Wochen später einstellen.

Gelesen wird per Hand oder Maschine (Vollernter). Die Handlese, in Österreich üblich, ist genauer, dauert aber länger und ist kostspieliger als die Maschinenlese. Der Nachteil des Vollernters ist, dass unterschiedslos alle Trauben gelesen werden, auch die faulen und die unreifen.

Die Lese ist der kritische Punkt im Winzerjahr. Denn nicht nur durch schlechte Witterung, sondern auch durch schlechte Organisation leidet die Qualität des Weins. Wichtig ist nämlich, dass die Trauben schnell zur



## WAS IST DER VORTEIL DER HOCHKULTUR?

- ✓ Bessere Wachstumsbedingungen

## Die Weinbereitung für Weiß- und Roséwein

ARBEITSSCHRITT	VORGANG
1 Rebelln	Österreichische Bezeichnung für das Abbeeren. Rebelln nennt man den Vorgang beim Trennen der Beeren von den Stielen.
2 Maischen	Das Maischen ist der Vorgang im Zuge des Rebellns, bei dem die Beeren gequetscht werden, um einen rascheren Saftablauf zu gewährleisten.
3 Keltern	Die Maische wird ausgepresst. So wird die Flüssigkeit (der Most) von den festen Bestandteilen (dem Treber) getrennt. Manchmal wird der Treber destilliert, um Treberbranntwein herzustellen.
4 Vorklären	Lässt man den Most ruhig stehen, setzen sich die unlöslichen Fest- und Trubstoffe, wie Teile von Kernen und Beerenschalen, Fruchtfleischteilchen, Erde, Staub, etc. am Boden des Gärbehälters ab. Grundsätzlich ist es nötig, möglichst saubere (blanke) Moste zur Gärung zu bringen, um Fehltonne, die durch Bakterien und Pilze aus dem Trub entstehen können, zu unterbinden. Dieser Vorgang wird auch als Absetzen bezeichnet.
5 Mostaufbesserung	Die Mostaufbesserung dient dazu, den Alkohol im vergorenen Wein zu erhöhen.
6 Gären	Bei einfachen bis mittleren Qualitäten ist die alkoholische Gärung bei Temperaturen von 14 bis 20 °C und unter Bildung von Alkohol und Kohlensäure innerhalb von acht bis zehn Tagen beendet. Bei hochwertigen Mosten mit hoher Zuckerkonzentration kann die Gärung sogar Monate dauern (zum Beispiel bei Trockenbeereauslesen).
7 Abziehen von Gelägar	Nach vollständigem Gärstillstand wird der Wein von der Hefe gezogen (erster Abstich).
8 Reifen	Mögliche Behandlungen im Jungweinstadium. Die Lagerung von Weißwein erfolgt heute in erster Linie in Stahltanks. Sie stellen die sauberste und auf lange Sicht sicherste Lagerform dar.
9 Abfüllen	Die Flaschenfüllung erfolgt heute je nach Betriebsgröße mit halb- oder vollautomatischen Abfüllanlagen unterschiedlicher Größe und Kapazitätsleistung. Die Flaschen werden bei diesem Vorgang sterilisiert, um Verunreinigungen völlig auszuschließen, und nach der Füllung sofort mit Korken oder Schraubverschlüssen abgeschlossen.



### WIE HOCH IST DIE GÄRTEMPERATUR FÜR WEIN?

- 4 bis 10 °C
- 14 bis 20 °C
- 40 bis 60 °C



Der ausgereifte Wein wird in Flaschen abgefüllt und ist fertig für den Versand zum Kunden.

Kelter gebracht werden. Es besteht sonst die Gefahr, dass der Saft vor dem Pressen zu gären beginnt.

### Die Arbeit im Weinkeller

**Der Weißwein (grüne Trauben)** wird in folgenden Schritten hergestellt: Zuerst werden die Beeren von den Stielen getrennt (Rebeln) und anschließend mittels Walzen zerquetscht (Maischen). Nun wird die Maische gepresst. Danach werden die restlichen Trubteilchen entfernt (Vorklären des Mostes). Anschließend darf beim Most eine Zucker- (Mostaufbesserung) und Säurekorrektur vorgenommen werden. Danach wird durch das Beifügen von Hefepilzen Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt (Gären)

und es entsteht der sogenannte Sturm (in Deutschland als Federweißer oder Sauser bekannt). Nach der Gärung wird die abgestorbene Hefe entfernt (Abziehen vom Gälager) und der daraus entstandene Jungwein wird gelagert, damit er reifen kann. Nach der Reifung kann er abgefüllt werden.

### Die Rotweinerzeugung (blaue Trauben):

Die Trauben werden gerebelt und gemischt. Die entstandene Maische wird in einem Gärbehälter zum Gären gebracht. Wenn eine Aufbesserung notwendig ist, wird sie zu diesem Zeitpunkt durchgeführt. Sobald die Gärung beendet ist, wird der junge Rotwein vom Gärbehälter in Fässer gepumpt. Bei den meisten Rotweinen wird nach Ende der alkoholischen Gärung die malolaktische Gärung eingeleitet (biologi-



WIE HOCH IST DIE GÄRTEMPERATUR FÜR WEIN?

✓ 14 - 20 °C



*Viele Angaben auf Weinetiketten sind gesetzlich vorgeschrieben.*

scher Säureabbau). Sie wird nicht durch Hefen, sondern durch Bakterien ausgelöst. Diese fressen die harte Apfelsäure auf und produzieren Milchsäure. Die Rotweine werden dadurch weich, rund und geschmeidig. Bei der Lagerung in Barriquefässern vermählen sich die Gerb- und Aromastoffe des Holzes und stellen eine zusätzliche Geschmackskomponente im Wein dar.

**Die Roséweinerzeugung (blaue Trauben):** Die gerebelte Maische wird wie bei Weißweintrrauben sofort schonend gepresst. Durch die sorgfältige Verarbeitung entsteht die für den Roséwein typische zart-rosa Farbe und der charakteristische Geschmack. Rosé vereint die Frische und Frucht, wie man sie auch beim Weißwein findet, mit all den Vorzügen des Rotweines.

## Was steht auf dem Etikett?

Das Etikett gibt dem Kunden wichtige Hinweise zu dem Wein, den er kauft. Die Angaben sind gesetzlich vorgeschrieben. Österreichischer Qualitäts- und Prädikatswein trägt als wichtigstes Erkennungsmerkmal eine Banderole (in rot-weiß-rot), diese muss über der Flaschenöffnung angebracht werden und trägt die Betriebsnummer des Produzenten. Sie ist meistens auf die Kapsel oder den Schraubverschluss aufgedruckt. Auf dem Etikett müssen sich folgende Angaben befinden:

**Herkunft:** Österreichischer Wein muss zu 100 Prozent aus heimischen Trauben bestehen und mit „Österreich“ und der Angabe des Weinbaugebietes (z. B. „Niederösterreich“ oder „Kremstal“) bezeichnet werden.

**Sorten- und Jahrgangsbezeichnung:** Der Wein muss mindestens zu 85 Prozent aus der genannten Sorte/dem genannten Jahrgang stammen.

**Qualitätsstufe:** Von Qualitätswein bis Trockenbeerenauslese

**Staatliche Prüfnummer:** Voraussetzung für die Klassifizierung ab Qualitätswein; wird nach einer chemischen Analyse und sensorischen Verkostung verliehen.

**Alkoholgehalt:** In Volumenprozent (% vol) nur in vollen oder halben Einheiten, der angegebene Gehalt am Etikett darf den analysierten Wert um 0,5 % vol nicht unter- oder überschreiten.

**Restzucker:** Von Trocken bis Süß

**Füllvolumen:** Nach dem EU-Bezeichnungsrecht zwingend vorgeschrieben

**Allergene:** Angabe von Zutaten, wie zum Beispiel „Enthält Sulfite“, laut Allergen-Richtlinie der EU zum Schutz von Allergikern.

**Produzent:** Angabe des Abfüllers



### WELCHER WEIN ENTSTEHT AUS BLAUEN TRAUBEN?

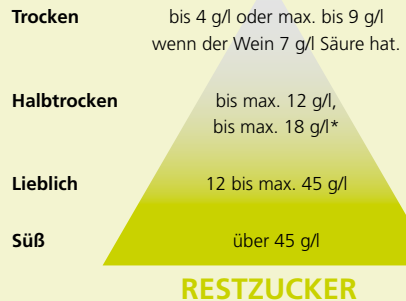
- Weißwein
- Rotwein
- Roséwein

## Österreichs Qualitätsstufen



In Österreich orientieren sich die Qualitätsstufen in erster Linie am natürlichen Zuckergehalt der Trauben bei der Lese; diesen natürlichen Zuckergehalt nennt man das Mostgewicht der Trauben beziehungsweise des unvergorenen Mostes. Das Mostgewicht wird in Österreich in Grad Klosterneuburger Mostwaage (°KMW) angegeben, in Deutschland spricht man von Grad Öchsle (°Ö). Außer bei Kabinett- und Prädikatsweinen darf der natürliche Zuckergehalt des Mostes in gewissem Maße durch Zusatz von Rübenzucker oder Traubenmostkonzentrat ergänzt werden – man nennt dies das „Aufbessern“ oder „Anreichern“ des Mostes.

### Österreichs Geschmackspyramide



\* unter bestimmten Umständen möglich.



#### WELCHER WEIN ENTSTEHT AUS BLAUEN TRAUBEN?

- Rotwein
- Roséwein

Die wichtigsten Qualitätsstufen sind:

## Qualitätswein aus Österreich

Erlaubte Bezeichnungen sind Qualitätswein sowie DAC (= Districtus Austriae Control-latus: bezeichnet gebietstypische Qualitätsweine mit genauen Herkunftsprofilen, die festgelegten Richtlinien entsprechen müssen).

- Die Trauben müssen aus einem Weinbaugebiet oder Weinbaugebiet stammen.
- Mostgewicht mindestens 15 °KMW (73 °Ö)
- Hektarhöchstlertrag: 6.750 Liter/Hektar beziehungsweise 9.000 kg Trauben/Hektar
- Alkoholgehalt mindestens 9 % vol.

## Kabinettwein aus Österreich

Zusätzlich oder abweichend vom Qualitätswein:

- Das Lesegut darf nicht aufgebessert werden.
- Maximal 9 g/l Restzucker (= trocken)
- Alkoholgehalt maximal 13,0 % vol
- Mostgewicht mindestens 17 °KMW (83,5 °Ö)

## Prädikatswein aus Österreich

Für die Deklaration als Prädikatswein muss, neben der Erfüllung der nachfolgenden Kriterien, eine Bestätigung durch die Weinkontrolle über die Qualität der gelesenen Trauben vorliegen.

- Der Traubenmost darf nicht aufgebessert werden.

Es gibt folgende Prädikatsweine:

BEZEICHNUNG	MOSTGEWICHT
Spätlese	mindestens 19 °KMW (94,2 °Ö)
Auslese	mindestens 21 °KMW (105 °Ö)
Bereenauslese	mindestens 25 °KMW (127,3 °Ö)
Eiswein	mindestens 25 °KMW (127,3 °Ö) und Wein aus bei der Lese gefrorenen Trauben
Strohwein	mindestens 25 °KMW (127,3 °Ö) und drei Monate vor dem Pressen gelagert
Ausbruch	mindestens 27 °KMW (138,6 °Ö) Zusatz von Prädikatswein beim Lesegut
Trockenbeeren- auslese	mindestens 30 °KMW (156 °Ö)



WELCHE AUSSAGE TRIFFT BEI KABINETT- UND PRÄDIKATSWEINEN ZU?

- Der Most muss aufgebessert werden.
- Der Most darf in Ausnahmefällen aufgebessert werden.
- Der Most darf nicht aufgebessert werden.

## Vom Umgang mit Wein

### Lagerung

Nachdem der Wein in die Flasche abgefüllt wurde, reift er dort weiter und ist je nach Rebsorte, Ausbau und Güte des Jahrgangs viele Jahre haltbar. Mancher Wein braucht nach der Abfüllung mehrere Jahre Zeit bis zur Trinkreife. Die richtige Lagerung ist ein wesentlicher Faktor für den optimalen Genuss. Nach dem Kauf sollte man folgende Kriterien berücksichtigen:

1. Der Wein sollte **dunkel** gelagert werden. UV-Strahlung fördert den Alterungsprozess und begünstigt chemische Reaktionen, die zum Verderb des Weines führen. Selbst Neonlicht oder Glühlampen tragen zum Verderb des Weins bei.
2. Die ideale **Temperatur** zur Weinlagerung liegt bei circa 13 °C. Aber auch einige Grad darüber oder darunter machen dem Wein nichts aus, solange die Temperatur konstant ist.
3. **Erschütterungen** sind zu vermeiden, Wein, der ruhen kann, hält länger.

Für mit Naturkorken verschlossene Weine gilt außerdem:

4. Der Wein sollte **liegend** gelagert werden, damit der Korken von innen feucht gehalten und nicht porös wird.

5. Ideal ist eine **Luftfeuchtigkeit** von etwa 60 Prozent. Ist die Luft zu trocken, kann der Korken austrocknen und brüchig werden. Ist die Luft zu feucht, kann sich am Korken Schimmel bilden.
6. Der Wein sollte in einer **geruchsneutralen** Umgebung gelagert werden, weil der Korken auf Dauer die Gerüche aufnimmt.

All diese Maßnahmen beziehen sich auf eine Langzeitlagerung über mehrere Jahre.

### Trink- und Serviertemperatur

Ideale **Trinktemperaturen** von Weinen sind:

7–8 °C	Schaumwein, Sekt, Aperitifwein
9–10 °C	Trockene Weißweine (z. B. Grüner Veltliner, Welschriesling, Riesling)
11 °C	Roséweine
13–14 °C	Dessertweine (z. B. Trockenbeerenauslese, Eiswein, Ausbruch)
13–14 °C	Leichte und junge Rotweine (z. B. Zweigelt, Blauer Portugieser)
15–16 °C	Mittelschwere Rotweine (z. B. Blaufränkisch)
17–18 °C	Schwere und alte Rotweine (z. B. Cabernet, älterer St. Laurent)



#### WELCHE AUSSAGE TRIFFT BEI KABINETT- UND PRÄDIKATSWEINEN ZU?

- Der Most darf nicht aufgebessert werden.



Die **Serviertemperatur** sollte immer um 1 bis 2 °C niedriger sein!

## Wein und Speisen

Grundsätzlich gilt: Je leichter das Essen, umso leichter und zarter (frisch, fruchtig, alkoholarm) der Wein, je schwerer das Essen, umso kräftiger und wuchtiger (vollmundig, extraktstark, alkoholreich) der Wein.

## Empfehlungen

Hier sind einige Speisempfehlungen zu den wichtigsten österreichischen Weinen:

WEINSORTE	SPEISE
Grüner Veltliner	Brotzeit, Bratgeflügel, Wiener Schnitzel, Spargel, Schnittkäsesorten aus Rohmilch wie Emmentaler
Welschriesling	Helle Fleischsorten, leichte Geflügelgerichte, Fisch, Schalen- und Krustentiere
Riesling	Spargel, Fisch, Meeresfrüchte, leichtes Wildgeflügel
Zweigelt	Pasta- und Gemüsegerichte, gekochtes Rindfleisch
Blaufränkisch	Kurzgebratenes oder gegrilltes Rindfleisch, Wildgerichte, Weichkäse aus Rohmilch
Beereauslese	Süße Mehlspeisen, z.B. Topfenstrudel
Trockenbeerenauslese	Gänseleber, kräftiger Grünschimmelkäse



WAS IST DIE IDEALE TRINKTEMPERATUR FÜR GRÜNEN VELTLINER?

- 9–10 °C
- 13–14 °C
- 17–18 °C

# Der Österreichische Wein am POS

## Sortiment

Das Österreich-Sortiment im Weinregal sollte mindestens die zwei Hauptsorten Grüner Veltliner und Zweigelt in verschiedenen Preisklassen umfassen:

PREISKLASSE	BASIS	OPTIONAL
Preiseinstiegsegment (1,0 l: bis 3,99 Euro)	Lenz Moser Grüner Veltliner  Lenz Moser Zweigelt	Lenz Moser Blaufränkisch
Mittelpreissegment (0,75l: 4 bis 5,49 Euro)	Lenz Moser Selection Grüner Veltliner  Lenz Moser Selection Blauer Zweigelt	Lenz Moser Selection Zweigelt Rosé  Lenz Moser Selection Blaufränkisch
Hochpreissegment (0,75l: 5,50 bis 7,99 Euro)	Lenz Moser Prestige Grüner Veltliner  Lenz Moser Prestige Blauer Zweigelt Reserve	Lenz Moser Prestige Pinot Gris  Lenz Moser Prestige Blaufränkisch Barrique



WAS IST DIE IDEALE TRINKTEMPERATUR FÜR GRÜNEN VELTLINER?

✓ 9–10 °C



*Im Regal wird das Weinangebot normalerweise horizontal nach Ländern und vertikal nach Preisklassen sortiert.*

Je nach Ausrichtung und Umfang des vollen Weinsortiments kann diese Auswahl um weitere Rebsorten je Preisklasse ergänzt werden, zum Beispiel Riesling, Pinot Gris, Zweigelt Rosé und Blaufränkisch. Nach oben können edelsüße Prädikatsweine wie „Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese“ und zwei bis drei Premiumweine die Range abrunden. Im Fachhandel und in der Gastronomie hängt die Gestaltung des Weinsortiments in der Regel stärker als im Lebensmitteleinzelhandel von der jeweiligen unternehmerischen Zielsetzung ab, jedoch sollten auch hier die zwei Klassiker aus Österreich – Grüner Veltliner und Zweigelt – nicht fehlen.

## Regalplatzierung

Im Regal wird das Weinangebot normalerweise horizontal nach Ländern und vertikal nach Preisklassen sortiert: Je teurer der Wein, umso weiter oben im Regal ist er platziert. Gleiche Marken oder Weinlinien stehen zusammen, innerhalb dieser Sortierung werden Weißweine, Roséweine und Rotweine jeweils nebeneinander gestellt.

Mit einem Vollsortiment an österreichischen Weinen bedient Lenz Moser jegliche Ansprüche und ist international die erste Adresse für Wein aus Österreich.



**WAS SOLLTE DAS ÖSTERREICH-SORTIMENT IM WEINREGAL MINDESTENS UMFASSEN?**

- Spezialitäten.
- Möglichst viele unterschiedliche Weine.
- Die zwei Hauptsorten Grüner Veltliner und Zweigelt.

## Mehr Umsatz durch Aktionen

### Verkaufsförderung

Wein aus Österreich hat das ganze Jahr über Saison. In diesem Sortiment steckt viel Potenzial, das mit kreativen Aktionen noch effektiver ausgeschöpft werden kann.



Als vielseitiger Speisenbegleiter kann Wein aus Österreich das ganze Jahr kulinarisch begleiten. Sonderplatzierungen oder Verbundwerbungen, zum Beispiel zur Spargelzeit, zur Grill- oder Wildsaison, beleben das Geschäft. Verkostungswerbungen geben dem Kunden die Gelegenheit, sich vor Ort von der hohen Qualität der Produkte zu überzeugen. Kurze Produktcharakterisierungen erleichtern dem Kunden die Orientierung und die Entscheidung. Österreich ist ein beliebtes Urlaubsland, auch das lässt sich mit einer stimmungsvollen Dekoration untermauern, die Lust auf Wein aus Österreich macht.

### Die Weinverkostung

Um eine richtige Weinverkostung (Degustation) durchführen zu können, sollte man einige Dinge beachten:

- **Wasser und Weißbrot** sollten bereitstehen, um den Geschmack zu neutralisieren.
- Der **Raum**, in dem verkostet wird, sollte gute Lichtverhältnisse vorweisen, rauchfrei und gut gelüftet sein.

*Sonderplatzierungen fördern den Absatz.*



**WAS SOLLTE DAS ÖSTERREICH-SORTIMENT IM WEINREGAL MINDESTENS UMFASSEN?**

- ✓ Die zwei Hauptsorten Grüner Veltliner und Zweigelt.



Bei einer Weinverkostung im Handel läßt sich der Kunde auf den Geschmack bringen.

leichte vor schweren, zarte vor intensiven, trockene vor süßen und junge vor alten Weinen verkostet.

Bei der Weinprüfung werden die Eindrücke in der folgenden Reihenfolge beurteilt<sup>1</sup>:

- **Auge:** Klarheit, Farbe und Reinheit des Weines werden geprüft
- **Nase:** Geruchseindruck nach Schwenken des Glases
- **Zunge:** geschmackliche Prüfung im Mund
- **Abgang** (auch Nachhall genannt): der nachdauernde Eindruck, wenn der Wein den Mund verlassen hat.

- Das **Weinglas** sollte dünnwandig sein, farblos und unverziert.
- Der Wein sollte die richtige **Trinktemperatur** haben.
- Der **Weinverkoster** sollte vor und beim Kosten nicht rauchen, keine salzigen und süßen oder scharfen Speisen einnehmen und kein Parfum auftragen.

Die richtige Reihenfolge der Verkostung ist besonders wichtig. Die Grundregel lautet: Kein Wein darf den nächsten geschmacklich beeinträchtigen. Daher werden Weißweine vor Rotweinen, Roséweine vor Rotweinen,

Bei einer professionellen Weinprobe werden die Weine nach einem Punktesystem bewertet. Das bekannteste ist das 100-Punkt-System nach Robert Parker („Parker-Punkte“), gebräuchlich ist außerdem das 20-Punkte-System.

#### Extra-Wissen

<sup>1</sup> Schon die Römer prüften den Wein nach den Grundsätzen *Color* (Farbe), *Odor* (Geruch), *Sapor* (Geschmack)



#### WIE WIRD IM REGAL DAS WEINANGEBOT SORTIERT?

- Horizontal nach Ländern.
- Vertikal nach Preisen.
- Lediglich nach der Farbe.



### Botschafter österreichischer Weinkultur

Der Name Lenz Moser ist untrennbar mit Österreichs Weinbau verbunden. Der heutige Guts Keller in Rohrendorf bei Krems, dessen erste urkundliche Erwähnung ins Jahr 1040 zurück reicht, ist Ausgangspunkt wichtiger Impulse zur Pflege österreichischer Weinkultur. So wurde hier die „Lenz Moser Hochkultur“ begründet, die den Weinbau in den 1950er-Jahren revolutionierte.

Diese und weitere Pioniertaten machten das Haus Lenz Moser zu dem, was es heute ist: Marktführer am österreichischen Markt mit Qualitätsweinen aus Österreich. Und als

wichtigster Exporteur von österreichischem Qualitätswein in Flaschen trägt Lenz Moser Österreichs Weinkultur hinaus in viele Länder Europas, in die USA, nach Kanada, Russland und in den fernen Osten.

Lenz Moser arbeitet ausschließlich mit Weinbauern und Winzer genossenschaften aus den Weinbaugebieten Niederösterreich und Burgenland zusammen. Das stellt sicher, dass jeder Wein nur aus österreichischen Lagen stammt. Viele ausgesuchte Winzer profitieren von der Betreuung durch erfahrene Lenz-Moser-Önologen<sup>1</sup>.



#### WIE WIRD IM REGAL DAS WEINANGEBOT SORTIERT?

- Horizontal nach Ländern.
- Vertikal nach Preisen.

Lenz Moser verbindet Jahrhunderte alte Weinkultur mit modernster Technik und umfassendem Know-how. Der ökologische Zugang im Weingarten setzt sich in der Kellerei und Flaschenfüllung fort. So gewinnen alle Rotweine durch biologischen Säureabbau an Bekömmlichkeit. In einer der modernsten Kellereien Mitteleuropas reifen die Rotweine in Edelstahlfässern sowie in traditionellen großen Holzfässern oder in Barriques. Die Weißweine bewahren durch die Lagerung in gekühlten Edelstahlfässern ein Maximum an Frische und Fruchtigkeit.

Im Hause Lenz Moser bleibt keine Phase der Weinwerdung dem Zufall überlassen. Mit ausgereifter Kellertechnologie und viel Erfahrung lassen sich alle Abläufe optimal steuern. Um stets auf dem neuesten Stand zu bleiben, wird viel Zeit und Geld in Forschung, Entwicklung und technische Ausrüstung investiert. Die Konzentration auf schonende und rationelle Verarbeitungsprozesse verfolgt stets ein Ziel: die Produktion hochwertiger

Qualitätsweine mit vernünftiger Preisgestaltung. Wie gut dieses Ziel erreicht wird, beweist eine lange Liste von Auszeichnungen und Prämierungen für Lenz-Moser-Weine bei nationalen und internationalen Wettbewerben und Verkostungen.

Lenz-Moser-Weine spiegeln den Charakter der Regionen wider, in denen sie angebaut und kultiviert wurden. Flasche für Flasche offenbaren die nuancenreichen Aromen der vollreifen Trauben ihre frische Frucht und den sortentypischen Geschmack. Als Begleiter eines guten Essens sind diese Weine ebenso willkommen wie in geselliger Runde, wo man gepflegten und bekömmlichen Genuss zu schätzen weiß.

#### Extra-Wissen

<sup>1</sup> **ÖNOLOGIE:** Kellerwirtschaft von griechisch *oinos* (= Wein) und *logos* (= Keller)

*Alte Weinkultur, modernste Technik, umfassendes Know-how und Liebe zum Wein – so entstehen Lenz Moser Qualitätsweine, die Österreichs Weinkultur in viele Länder hinaus tragen.*



## Zertifizierte Qualität

Lenz Moser wurde 2004 als erste österreichische Weinkellerei nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert und produziert damit nach dem höchsten Standard der Lebensmittelindustrie.

Der International Food Standard ist ein internationales Kontrollsystem mit fünf Schwerpunkten:

- **Qualitätsmanagement:** Lenz Moser arbeitet nach dem HACCP-Konzept<sup>1</sup>.
- **Management:** Beste Noten für die Verantwortung der Geschäftsleitung bei Engagement und Überprüfung der Qualität und Optimierung der Ergebnisse.
- **Herstellungsprozess:** In diesem umfangreichsten Teil konnte Lenz Moser klar überzeugen, vor allem im Bereich Produktionsschritte und Rückverfolgbarkeit zum Lieferanten.
- **Ressourcenmanagement:** Das Unternehmen verfügt über hervorragend geschulte Mitarbeiter.
- **Messungen, Analysen, Verbesserungen** werden laufend durchgeführt.



### Extra-Wissen

<sup>1</sup> **HACCP-KONZEPT:** Das *Hazard Analysis and Critical Control Points*-Konzept (deutsch: Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.

## Wein aus Österreich Abschlusstest 1

### WO LIEGEN DIE ÖSTERREICHISCHEN WEINBAUGEBIETE?

- In den westlichen Bundesländern.
- In der Mitte des Landes.
- In den östlichen und südöstlichen Bundesländern.

### MIT WELCHER HERKUNFTSBEZEICHNUNG KANN QUALITÄTSMWEIN AUS ÖSTERREICH BEZEICHNET WERDEN?

- Mit einem der 4 Bundesländer.
- Mit einem der 16 Weinbauggebiete.
- Nur mit „Wein aus Österreich“.

### WIE VERTEILEN SICH DIE REBFLÄCHEN IN ÖSTERREICH?

- Zwei Drittel auf Weißweinreben.
- Zwei Drittel auf Rotweinreben.
- Je die Hälfte auf Weiß- und Rotweinreben.

### WELCHEN ANTEIL HAT DIE DRAHTRAHMENERZIEHUNG AN DEN ÖSTERREICHISCHEN WEINGÄRTEN?

- Fast 50 %
- Fast 75 %
- Fast 99 %

### WANN IST DIE WEINLESE IN ÖSTERREICH?

- Beginnt frühestens Mitte August
- Findet im August statt
- Endet spätestens Mitte November

### WAS ENTSTEHT DURCH BEIFÜGEN VON HEFE ZUM MOST?

- Maische
- Sturm
- Jungwein

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!



## Wein aus Österreich Abschlusstest 2

WELCHE WEINE WERDEN IN BARRIQUEFÄSSERN AUSGEBAUT?

- Vorwiegend Rotwein
- Vorwiegend Weißwein
- Weiß- und Rotwein zu gleichen Teilen

ZU WIE VIEL PROZENT MUSS EIN ÖSTERREICHISCHER SORTENWEIN AUS DER ANGEGEBENEN SORTE BESTEHEN?

- 100 %
- 85 %
- Mindestens 50 %

WELCHER DER GENANNTEN WEINE IST EIN PRÄDIKATSWEIN?

- Landwein
- Qualitätswein
- Beerenauslese

WIE VIEL ALKOHOLGEHALT DARF EIN KABINETTWEIN MAXIMAL HABEN?

- 11,5 % vol
- 12,0 % vol
- 13,0 % vol

WAS IST DIE BESTE TRINKTEMPERATUR FÜR LEICHTE UND JUNGE ROTWEINE?

- 9 – 10 °C
- 13 – 14 °C
- 17 – 18 °C

WELCHE GRUNDREGEL GILT BEI DER WEINVERKOSTUNG?

- Kein Wein darf den nächsten beeinträchtigen.
- Weine sollen besonders kontrastreich verkostet werden.
- Zuerst süße, am Schluss trockene Weine.

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!



# LEXIKON

**Ampelografie** ist die Rebsortenkunde.

**Böckser:** Weinfehler, der sich durch einen Geruch nach faulen Eiern unangenehm bemerkbar macht.

**Bukett:** Das Gesamtbild der Duftnoten, die dem Wein entströmen.

**Cuvée:** Verschnitt aus verschiedenen Weinen (Rebsorten, Jahrgängen)

**Dekantieren:** (franz. für „abklären“) Trennung des klaren Weines von seinem Depot (bei Weißweinen der farb- und geschmacklose Weinstein, bei Rotweinen zusätzlich ausgeflockte Farb- und Gerbstoffe) durch Umgießen von der Flasche in eine Karaffe. Außerdem erreicht man durch rechtzeitiges Dekantieren auch eine Öffnung des Weines.

**Edeľfäule:** Hervorgerufen durch den Edelfäulepilz *Botrytis cinerea*, der die Traubenhaut durchlöchert. Durch Verdunstung des Wassers kommt es zu einer relativen Zucker- und Extraktkonzentration. Dadurch kann man hohe Prädikatsweine kelterern.

**Extrakt** ist Wein minus Wasser, genauer gesagt: all jene Stoffe, die nach dem kompletten Verdampfen des Wasseranteils übrig bleiben würden (Zucker, Säuren, Mineral-, Gerb- und Farbstoffe). Der Extraktwert beträgt meist zwischen 20 und 30 Gramm pro Liter, je hochwertiger der Wein, umso höher der Extraktwert.

**Gerbstoffe** stammen aus den Stielen, Kernen und der Traubenhaut und haben eine zusammenziehende (adstringierende) Wirkung am Gaumen.

**Heuriger:** Ein im österreichischen Weingesetz festgelegter Begriff für einen Wein, der nur aus inländischen Trauben hergestellt wurde und bis spätestens 31. Dezember des auf die Ernte folgenden Jahres vom Produzenten in Verkehr gebracht werden darf. Der Verkauf an den Letztverbraucher ist danach noch bis zum 31. März gestattet.

**Korkgeschmack:** Der Korkgeschmack rührt in den meisten Fällen von Pilzen her, die den Kork bereits am Baum befallen. Auch unsachgemäße Behandlung oder Lagerung des Korks kann die Ursache sein.

**Körper:** Man spricht von Körper oder Körperreichtum, wenn ein Wein besonders viele Extraktstoffe (auch

Alkohol) aufweist. Bedeutungsgleiche Begriffe: vollmundig, voluminös, mächtig, füllig.

**Reduktiver Ausbau:** Ausbau des Weines möglichst ohne Sauerstoffkontakt (Gegenteil: oxidativ) in Drucktanks. Die Weine werden dadurch besonders fruchtig und zeigen einen intensiven, frischen Duft.

**Schwefel:** Die Schwefelung ist das älteste önologische Verfahren, um den Wein nachhaltig vor chemischen und biologischen Veränderungen zu schützen. Das in der Kellerwirtschaft eingesetzte Schwefeldioxid ( $\text{SO}_2$ ) ist ein Reduktionsmittel und übernimmt dabei folgende Aufgaben: Schutz vor Oxydationsschäden bei der Traubenverarbeitung, Bindung von Gärungsnebenprodukten, reduktive Wirkung beim Weinausbau und damit Gewinnung von mehr sortenspezifischer Fruchtigkeit. Verhinderung einer Oxydation während der Weinbereitung und Lagerung in der Flasche, Schutz gegen Bakterien und Mikroorganismen.  
Fazit: Ohne Schwefelung gibt es keinen Wein!

**Sommelier:** Der Weinkellner. Oft stellt der Sommelier auch den Weinkeller zusammen und besorgt den Einkauf; den Gast soll er in erster Linie gut beraten.

**Tannin:** Gerbstoff im Rotwein, der im Mund eine zusammenziehende (adstringierende) Wirkung hat.

**Terroir:** Einfluss von Boden, Hangausrichtung und Klima auf den Wein. Die Bedeutung des Terroirs für den Charakter des Weines wird in Österreich immer mehr erkannt und genutzt.

**Vinifikation/Vinifizierung:** Die Weinbereitung, soweit sie im Weinkeller stattfindet.

**Weinstein:** Feine Kristalle (Kaliumsalz der Weinsäure), die sich im Wein während der Gärung oder Lagerung absetzen.



---

**mediadidact:**

Deutscher Fachverlag GmbH · Mainzer Landstraße 251 · 60326 Frankfurt am Main · [www.mediadidact.de](http://www.mediadidact.de)



Lenz Moser®