

Liebe Club-Mitglieder

In unserem 2009 neu «auf die grüne Wiese» gegründeten Weingut in Deutsch Schützen im Südburgenland werden 7ha Weingärten nachhaltig bewirtschaftet.

Unser Weingut setzt einerseits auf sehr geringe Erträge mit sehr hoher Qualität von möglichst alten Reben aber auch auf eine Bewirtschaftung der Weingärten im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten. Die wichtigen Arbeiten werden prinzipiell händisch durchgeführt.

Im Fokus stehen für uns gehaltvolle und ausdrucksstarke Weine mit einer klar erkennbaren Herkunft.

Blaufränkisch ist unsere Hauptrebsorte, da diese Sorte wie keine andere in Österreich die Herkunft, den Boden, das Mikroklima oder kurz gesagt das Terroir der Weingärten ins Glas bringt. Die Maischegärung wird in offenen Holzbottichen spontan durchgeführt. Danach reifen die Weine mindestens zwei Jahre in burgundischen Tonneaux. Zur Abrundung werden Teile der Weine in Keramikugeln gereift, um die Fruchtnoten der Weine noch stärker zum Ausdruck zu bringen.

Für die Rebsorten Grüner Veltliner, Pinot Blanc und seit 2019 auch Welschriesling, die als weisse Sorten ihre Herkunft besonders gut zeigen, setzen wir auf spontane Vinifikation in unseren Betoneiern. Dies führt zu einzigartig mineralischen Weinen, die unverwechselbar sind - flüssiges Terroir im Glas.

Seit dem Jahrgang 2017 ist unser Weingut mit dem Gütesiegel «Nachhaltig Austria» zertifiziert. Wir legen bei all unseren Entscheidungen sehr viel Wert auf unsere Umwelt, die Flora und Fauna in unseren Weingärten, da wir eine Verantwortung für die Umwelt und für die kommenden Generationen haben!

Wir lieben Wein und wir wollen allen diese Liebe näher bringen!

Zum Wohl!

Ihr



Dr. Stephan Oberpfalzer

Cher membre du Club,

Sur notre vignoble fondé en 2009 «sur la verte prairie» de Deutsch Schützen dans le Burgenland du Sud, nous exploitons 7 ha de vignes dans le respect de l'environnement.

Notre domaine mise, d'une part, sur le très petit rendement et la qualité exceptionnelle de vieux ceps et, d'autre part, sur une exploitation des vignes en accord avec la nature et les saisons. Nous réalisons la plupart des tâches à la main.

Nous mettons l'accent sur des crus riches et expressifs avec une origine clairement reconnaissable.

Le Blaufränkisch est notre cépage de prédilection car il exprime comme aucun autre en Autriche l'origine, le sol, le microclimat, en un mot, le terroir des vignes dans le verre. La macération s'effectue de manière spontanée dans des cuves ouvertes en bois. Ensuite, les vins mûrissent au moins deux ans dans des tonneaux bourguignons. Pour terminer, nous faisons vieillir une partie des crus dans des amphores en céramique pour que les notes fruitées s'expriment avec encore plus de force.


Pour le Grüner Veltliner, le Pinot Blanc et, depuis 2019 le Welschriesling, des cépages blancs qui affichent clairement leur origine, nous misons sur une vinification spontanée dans des cuves ovoïdes en béton.

Cela produit des vins minéraux uniques et distinctifs: le terroir version liquide dans le verre.

Depuis le millésime 2017, notre domaine possède le label de qualité «Nachhaltig Austria». Dans toutes nos décisions, nous pensons toujours en premier à l'environnement, ainsi qu'à la flore et à la faune de nos vignes: nous devons agir de manière responsable pour notre Terre et les générations futures!

Nous aimons le vin et nous voulons partager notre passion avec le plus grand nombre!

Pour votre bon plaisir!
Bien à vous,



Dr. Stephan Oberpfalzer