

Wein aus Österreich



Lebensmittel **direkt**
Zeitung

MARKENLEHRBRIEF

Lenz Moser®

Ein Markenlehrbrief aus der LZ direkt Lernwelt Deutscher Fachverlag GmbH Mainzer Landstraße 251 60326 Frankfurt am Main

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

Bestellservice und Auslieferung: Herold Fulfillment GmbH Raiffeisenallee 10 82041 Oberhaching/München Tel. +49 89 613871-71 Fax +49 89 613871-79 dfv@herold-fulfillment.de shop.lzdirekt.de

Redaktionelle Leitung: Bernd Nusser

Grafische Gestaltung: Deutscher Fachverlag, Edith Graßmann, Harald Klein

7. Auflage 2022

Bildnachweis: Lenz Moser

MARKTDATEN

Unterschiedliche Weinmärkte 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
Lexikon 27

MARKTDATEN

Unterschiedliche Weinmärkte

Österreich

Beim Wein hat der Österreicher eine eindeutige Präferenz: Etwa drei Viertel des Absatzanteils entfällt auf den heimischen österreichischen Wein. Erst mit großem Abstand folgen Weine aus Italien, Frankreich, Spanien sowie aus Übersee. Deutscher Wein spielt am österreichischen Markt nur eine sehr untergeordnete Rolle.

Deutschland

Umgekehrt jedoch hat sich das kleine Weinland Österreich mit seinen Qualitätsprodukten einen festen Platz im deutschen Wein-



markt erobert – eine Entwicklung, die vor gar nicht so langer Zeit kaum abzusehen war. Denn noch bis Anfang der 90er-Jahre beschränkte sich das Angebot in Deutschland im Wesentlichen auf Gewächse aus Frankreich und Italien sowie die heimischen Weine. Seine Vielfalt hat der deutsche Weinmarkt erst über die letzten 25 Jahre entwickelt. Deutschland ist mit 60 Prozent des Gesamtexportes österreichischer Weine der mit Abstand wichtigste Exportmarkt für

Weinabsatz im LEH

Weinabsatz im deutschen Lebensmitteleinzelhandel (inklusive Drogeriemärkte) nach Herkunftsländern im Jahr 2021. Angaben in Prozent.



Wein aus Österreich. 6,5 Prozent der Exporte gelangen in die Schweiz, 5,8 Prozent nach Skandinavien und 4,7 Prozent in die USA. Österreichischer Wein ist in Deutschland äußerst beliebt und steht in der Rangliste auf Platz fünf (siehe Grafik). Was Wein aus Österreich so einzigartig macht, erfahren Sie auf den folgenden Seiten.



WELCHER IST DER WICHTIGSTE EXPORTMARKT FÜR ÖSTERREICHISCHEN WEIN?

- Deutschland
Schweiz
USA

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 44.913 ha Rebfläche (etwa 0,6 Prozent der Weltrebläche) 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

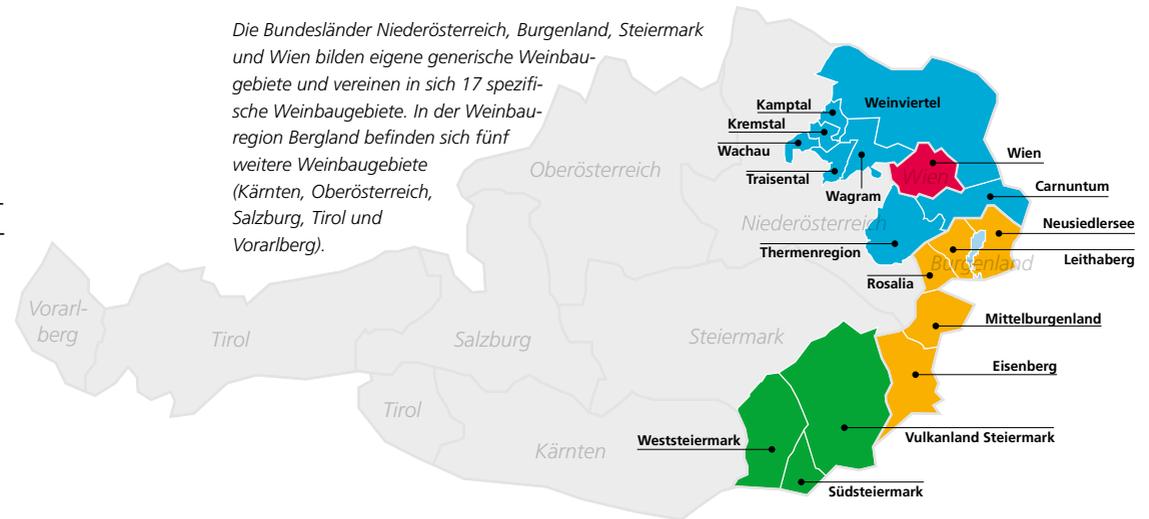
mitbrachten – und den Wein: Viele weinbauliche Begriffe haben ihren Ursprung in römischen Namen wie *vinum* (Wein), *cellarium* (Keller) oder *vinitor* (Winzer).

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.

Weinrieden in Rohrendorf bei Krems, hier entstand die Lenz Moser Hochkultur.



Die Bundesländer Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien bilden eigene generische Weinbaugebiete und vereinen in sich 17 spezifische Weinbaugebiete. In der Weinbauregion Bergland befinden sich fünf weitere Weinbaugebiete (Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg).



Weinbaugebiete

Qualitätswein aus Österreich kann mit der Herkunftsbezeichnung eines Bundeslandes oder eines Weinbaugebietes bezeichnet werden.

Region **Bergland**

215 Hektar in Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg.

Bundesland **Niederösterreich**

27 160 Hektar, davon: Weinviertel (14001 ha), Kamptal (3582 ha), Wagram (2439 ha), Kremstal (2256 ha), Thermenregion (1901 ha), Wachau (1291 ha), Carnuntum (836 ha) und Traisental (851 ha), ohne Zuordnung (42 ha).

Bundesland **Wien**: 580 Hektar

Bundesland **Burgenland**

11 904 Hektar, davon: Neusiedlersee (6239 ha), Leithaberg (2878 ha), Rosalia (241 ha), Mittelburgenland (2041 ha) und Eisenberg (505 ha).

Bundesland **Steiermark**

5054 Hektar, davon: Südsteiermark (2744 ha), Vulkanland Steiermark (1671 ha) und Weststeiermark (639 ha).

Weine ohne Staatliche Prüfnummer und Banderole tragen beim „Landwein“ die Bezeichnung einer Weinbauregion (Weinland, Bergland, Steierland), beim „Wein“ nur die Angabe zum Herkunftsland Österreich.



WELCHER IST DER WICHTIGSTE EXPORTMARKT FÜR ÖSTERREICHISCHEN WEIN?

Deutschland



WELCHEN ANTEIL HAT ÖSTERREICH AN DER WELTREBLÄCHE?

- Circa 0,6 Prozent
- 6 Prozent
- Mehr als 6 Prozent

Rebsorten in Österreich

In Österreich sind 40 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).

Autochthone¹ 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.

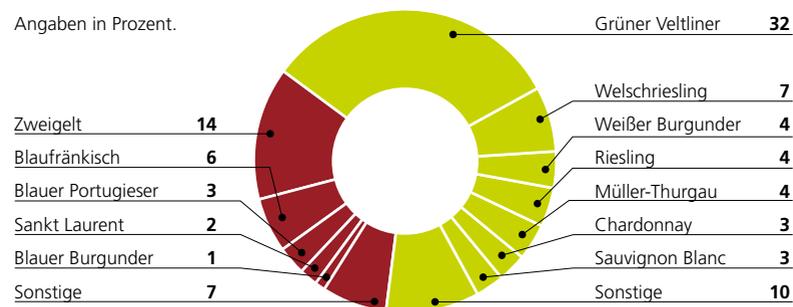
Der **Grüne Veltliner** stammt von einer Traminer-Kreuzung ab. Größte Verbreitung



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

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

Angaben in Prozent.



Quelle: Statistik Austria.

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.

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.

Der **Zweigelt** (oder auch **Blauer 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. Sein Spektrum reicht von jung zu trinkenden, ohne Holz ausgebauten Weinen bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barrique². Gerne wird er auch als Partner für Cuvées eingesetzt.



WELCHEN ANTEIL HAT ÖSTERREICH AN DER WELTREBFLÄCHE?

Cirka 0,6 Prozent



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 Erziehungsformen 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

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 in aller Regel die Erträge im Weinberg. Organischer Dünger in Form von Stallmist und Kompost dient vor allem der Bildung von Nährhumus und ist gegenüber mineralischem Dünger 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-



WIE HEISSEN ÖSTERREICHS AUTOCHTHONE REBSORTEN?

 Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt



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

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 Fehltonen, 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 Geläger	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 verschlossen.



WAS IST DER VORTEIL DER HOCHKULTUR?

- Bessere Wachstumsbedingungen



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-



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 Milch- und Kohlensäure. 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 Weißweintrauben 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



WIE HOCH IST DIE GÄRTEMPERATUR FÜR WEIN?

✓ 14 bis 20 °C



WELCHER WEIN ENTSTEHT AUS BLAUEN TRAUBEN?

- Weißwein
- Rotwein
- Roséwein

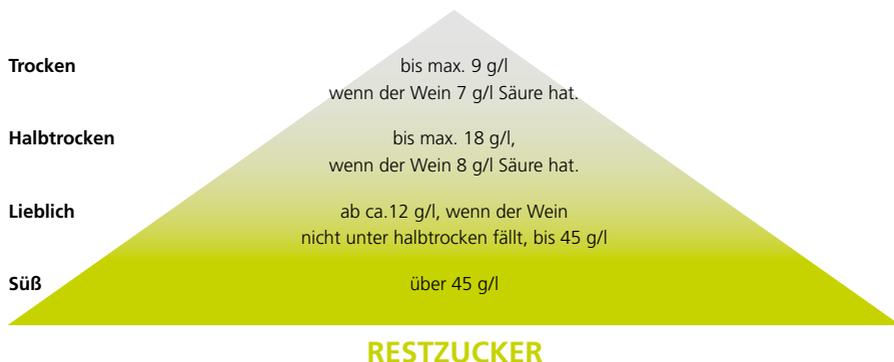
Österreichs Qualitätsstufen



Lenz Moser-Kellereileiter Ing. Michael Rethaller prüft mit dem Refraktometer das Mostgewicht (KMW beziehungsweise Öchsle) der Weintrauben.

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



Die wichtigsten Qualitätsstufen sind:

Qualitätswein aus Österreich

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

- Die Trauben müssen aus einem Bundesland oder Weinbaugebiet stammen.
- Mostgewicht mindestens 15 °KMW (73 °Ö)
- Hektarhöchsttertrag: 6750 Liter/Hektar beziehungsweise 9000 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 12,9 % vol
- Mostgewicht mindestens 17 °KMW (83,5 °Ö)

Prädikatswein aus Österreich

Für die Deklaration als Prädikatswein muss über die Qualität der gelesenen Trauben eine Bestätigung durch die Weinkontrolle vorliegen, das Lesegut darf nicht aufgebessert werden.

Es gibt folgende Prädikatsweine:

BEZEICHNUNG	MOSTGEWICHT
Spätlese	mindestens 19 °KMW (94,2 °Ö)
Auslese	mindestens 21 °KMW (105 °Ö)
Beerenauslese	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
Trockenbeerenauslese	mindestens 30 °KMW (156 °Ö)



WELCHER WEIN ENTSTEHT AUS BLAUEN TRAUBEN?

- Rotwein
- Roséwein



WELCHE AUSSAGE TRIFFT BEI KABINETT- UND PRÄDIKATSWEINEN ZU?

- Das Lesegut muss aufgebessert werden
- Das Lesegut darf in Ausnahmefällen aufgebessert werden
- Das Lesegut 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)



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, alkoholarms) der Wein, je schwerer das Essen, umso kräftiger und wuchtiger (vollmundig, extraktstark, alkoholreich) der Wein.

Empfehlungen

Hier sind einige Speiseempfehlungen 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
Beerenauslese	Süße Mehlspeisen, z. B. Topfenstrudel
Trockenbeerenauslese	Gänseleber, kräftiger Grünschnittkäse



WELCHE AUSSAGE TRIFFT BEI KABINETT- UND PRÄDIKATSWEINEN ZU?

- Das Lesegut darf nicht aufgebessert werden



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:

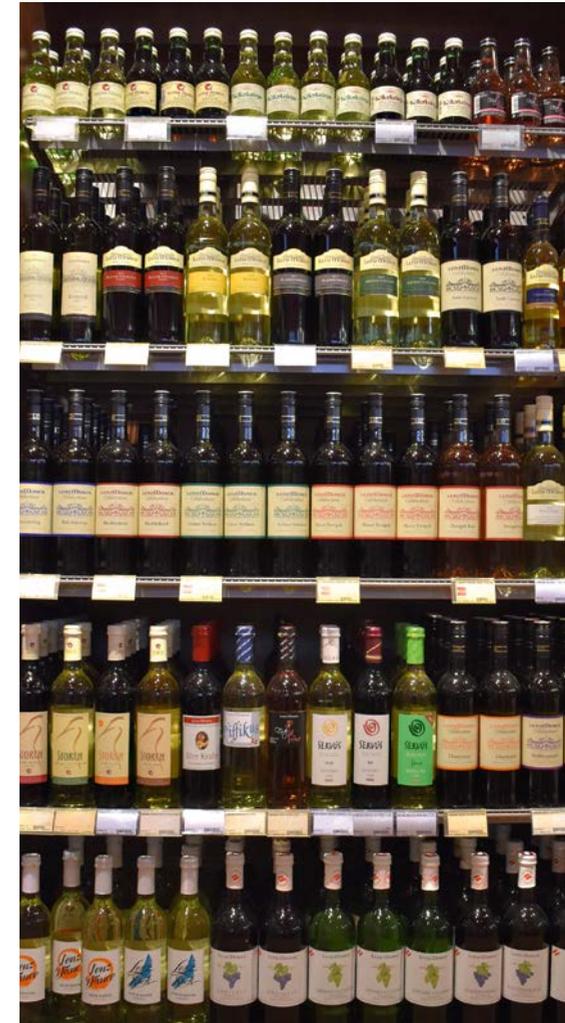
PREISKLASSE	BASIS	OPTIONAL
Preiseinstiegsegment (1,0 l)	Lenz Moser Grüner Veltliner Lenz Moser Zweigelt	Lenz Moser Blaufränkisch
Mittelpreissegment (0,75 l)	Lenz Moser Selection Grüner Veltliner Lenz Moser Selection Blauer Zweigelt	Lenz Moser Selection Zweigelt Rosé Lenz Moser Selection Blaufränkisch
Hochpreissegment (0,75 l)	Lenz Moser Prestige Grüner Veltliner Lenz Moser Prestige Blauer Zweigelt Reserve	Lenz Moser Prestige Pinot Gris Lenz Moser Prestige Blaufränkisch Barrique



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.



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



WAS IST DIE IDEALE TRINKTEMPERATUR FÜR GRÜNEN VELTLINER?

✓ 9–10 °C



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 untermalen, 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.



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

vor Rotweinen, Roséweine vor Rotweinen, 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 beurteilt¹:

- **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.

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

Extra-Wissen

- 1 Schon die Römer prüften den Wein nach den Grundsätzen *Color* (Farbe), *Odor* (Geruch), *Sapor* (Geschmack)



WAS SOLLTE DAS ÖSTERREICH-SORTIMENT IM WEINREGAL MINDESTENS UMFASSEN?

- ✓ Die zwei Hauptsorten Grüner Veltliner und Zweigelt



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 Gutskeller 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 Winzergenossenschaften 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-Önologen¹.

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. Bei allen Rotweinen erfolgt der biologische Säureabbau, durch diesen entsteht ein ausgewogenes und harmonisches Geschmacksbild. 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 Geschmacks. Als Begleiter eines guten Essens sind diese Weine ebenso willkommen wie in geselliger Runde, wo man gepflegten Genuss zu schätzen weiß.

Extra-Wissen

- Önologie** | Weinkunde (auch: Kellerwirtschaft) von griechisch *oinos* (= Wein) und *logos* (= Lehre/Wort)

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



WIE WIRD IM REGAL DAS WEINANGEBOT SORTIERT?

- Horizontal nach Ländern
- Vertikal nach Preisen

Zertifizierte Qualität



Das Unternehmen Lenz Moser ist mehrfach zertifiziert, unter anderem nach den IFS-Richtlinien.

Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit der gesamten Lieferkette. Das Qualitätsmanagementsystem bürgt für einen hohen Hygienestandard und legt seine Schwerpunkte nicht nur auf die Lebensmittelsicherheit,

sondern auch auf die Verantwortung der Leitung, das Ressourcenmanagement, die Planung und Realisierung sowie auf Messungen, Analysen und Verbesserungen.

Anerkannte Norm

Die international anerkannte Norm ist vor allem für Unternehmen im Bereich der Lebensmittelproduzenten, und zwar auf allen Produktionsstufen wie landwirtschaftliche Erzeugung, Verarbeitung, Veredelung, Transport etc., anwendbar.

Ziele von **FSSC** sind es, eine erhöhte Produktsicherheit zu erlangen sowie die Integration des **HACCP-Konzeptes**¹. Exporteure nach Amerika und Asien können mit **FSSC** punkten, da in diesen Ländern diese Norm wesentlich verbreiteter ist als in Europa.

Die Weinkellerei Lenz Moser war bereits im Jahre 2004 der erste österreichische Weinbaubetrieb, der nach den IFS-Richtlinien (International Food Standard) zertifiziert wurde. Beim Audit am 9. Juli 2012 wurde der Weinkellerei Lenz Moser als ersten österreichischen Weinbaubetrieb auch das FSSC-Zertifikat erteilt.

„Food Safety System Certification 22000 – FSSC 22000“ ist ein auf ISO-Norm 22000 basierendes Zertifizierungsverfahren zur

Extra-Wissen

- 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 QUALITÄTSWEIN AUS ÖSTERREICH BEZEICHNET WERDEN?

- Mit einem Bundesland
- Mit einem Weinbaugebiet
- 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 Prozent
- Fast 75 Prozent
- Fast 99 Prozent

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

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 Prozent
- 85 Prozent
- Mindestens 50 Prozent

WELCHER DER GENANNTEN WEINE IST EIN PRÄDIKATSWEIN?

- Landwein
- Qualitätswein
- Beerenauslese

WIE VIEL ALKOHOLGEHALT DARF EIN KABINETTWEIN MAXIMAL HABEN?

- 11,5 % vol
- 12,0 % vol
- 12,9 % 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.

Ampelografie | ist die Rebsortenkunde.

Böckser | Weinefehler, 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.

Edelfäule | 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 kelttern.

Extrakt | ist Wein minus Wasser und Alkohol, genauer gesagt: all jene Stoffe, die nach dem kompletten Verdampfen 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.

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 (SO₂) 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.

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!



LZ direkt Lernwelt
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
www.lzdirekt.de

Lenz Moser®