



Charakterstarker
Genuss in jedem
Tropfen

www.groszerwein.at

Groszer Wein

Wir stehen für ökologische Landwirtschaft. Wir sind der festen Überzeugung, dass biologisch bewirtschaftete Weingärten harmonischere Weine ins Glas bringen. Unsere Herangehensweise an die Herstellung von Wein klingt simpel: so wenig wie möglich, so viel wie nötig – und das mit viel Bauchgefühl. Das heißt zum einen, dass wir auf einige ökologische Hilfsmittel bewusst verzichten. Unsere Weine müssen mit dem auskommen, was ihnen der Weingarten rund um oder am Eisenberg im Südburgenland mitgegeben hat. Zum anderen vertrauen wir auf unsere Sinne.

Wir lesen die Trauben nicht, wenn sie einen gewissen Zuckergrad erreicht haben, sondern wenn sie uns schmecken. Klingt romantisch und einfach, ist es aber nicht. Hierfür ist sehr viel Erfahrung und Weitsicht erforderlich. Weitsicht, die beim ersten Trieb schon den Wein im Blick hat. Der Zeitpunkt der Lese ist für den späteren Geschmack des Weines einer der wichtigsten Faktoren. Deshalb gehen wir regelmäßig jeden Weingarten sehr sorgfältig durch und kosten die Trauben an den verschiedensten Stellen, um das Gefühl für den richtigen Zeitpunkt zu bekommen. Um das Terroir des Eisenbergs ins Glas zu bekommen.

Im Keller ist das A und O der schonende Umgang mit den Trauben. Bei Groszer Wein werden Trauben nicht gepumpt. Deshalb wird bei uns viel gehoben, gekippt und wenn es nicht anders geht, geschaufelt. Es sind Details, die alleine für sich betrachtet wenig bis keinen Unterschied zu machen scheinen. Aber viele kleine Details machen einen großen Unterschied. Am Ende wollen wir Weine in die Flasche bringen, die keiner kritischen Analyse bedürfen, sondern die ein gutes Gefühl durch Wohlgeschmack erzeugen.

**Das gleiche gute Gefühl, das wir beim Kreieren haben:
Liebe für unser Handwerk, die man im Glas schmeckt.**





Edgar Brutler

Als Donauschwabe in Transilvanien geboren, hat er die Liebe zum Wein schon mit der Muttermilch zu sich genommen. Dieser frühen Prägung folgte der selbständige Wunsch, den Beruf des Winzers zu wählen, obwohl es ihm die Musik auch sehr angetan hat. Nach dem Studium für Weinbau und Önologie in Geisenheim im Rheingau konnte er sich in verschiedensten Weinbaubetrieben ausprobieren. Letztendlich hat sich eine Richtung in seinem Schaffen immer mehr durchgesetzt: der Minimalismus. Der tiefe Fokus auf das Essentielle: das Terroir, die Traube und die natürliche Transformation zu Wein: der Prozess, der von alleine abläuft und doch so viel Fingerspitzengefühl, Präzision und Erfahrung erfordert. Hier am Eisenberg bei Groszer Wein hat Edgar Brutler eine Mission: echte Weine zu erzeugen, die in ihrer Ausprägung einzigartig und rein sind.

Markus Bach

Der gebürtige Würzburger beschritt einige Umwege, bis ihn recht unerwartet die Leidenschaft für den Eisenberg packte. Der Winzersohn hatte anfänglich mit Weinbau wenig am Hut. Nach einer abgeschlossenen kaufmännischen Ausbildung wurde ihm aber doch schnell klar, dass er seine Wurzeln nicht verleugnen konnte: er war ein geborener Winzer, der sich nirgendwo wohler fühlte, als mitten in den Weinbergen. Das Weinbaustudium wurde in Heilbronn rasch nachgeholt. Zufällig führte ihn sein Weg für ein Praktikum ins Südburgenland und er blieb für Groszer Wein und die Liebe. Mittlerweile durfte er bereits die 12. Weinlese am Eisenberg begleiten. „Ich war von Anfang an begeistert von der unverwechselbaren Eigenständigkeit der Eisenberger Weine. Da habe ich ohne viel zu überlegen die Gelegenheit beim Schopf gepackt und bin ins kalte Wasser gesprungen“, so Markus Bach, der seine spontane Bauch-Entscheidung bis heute nicht bereut hat. Ganz im Gegenteil sogar: „Hier wachsen großartige Weine und ich will mithelfen, sie über die Grenzen hinaus bekannt zu machen“.



Familie Lindner

Der wichtigste Grund sich für ein eigenes Weingut zu entscheiden, ist die Liebe zum Wein samt seiner kulturellen Ausprägung. Hans Lindner, Gründer der Lindner Group, hat schon sehr lange nach einem Weingut gesucht. Aber nicht nach irgendeinem. Es sollte die Möglichkeit haben sich zu entwickeln und an einem Ort sein, der nicht auf dem Radar der Weinwelt ist. Etwas Spezielles eben. Diese Suche dauerte viele Jahre. Auch deshalb, weil der menschliche Faktor die noch entscheidendere Rolle spielt. Aber 2020 ist er fündig geworden – durch Zufall?

Hans Lindner hat Zeit seines Lebens aus den wirtschaftlichen Erträgen seines Unternehmens über die Hans Lindner Stiftung Menschen unterstützt. In Deutschland, Rumänien und Uganda. Auf diese Weise lernte er die Eltern von Edgar Brutler kennen, die mit Unterstützung der Stiftung ihr Weingut in Rumänien Anfang der 1990er Jahre aufgebaut haben. Insofern kann man es Zufall nennen oder nicht, dass sich die Familie Lindner und Edgar Brutler 2020 am Eisenberg kennenlernten. Markus Bachs Bruder ist seit 24 Jahren Mitarbeiter der Unternehmensgruppe Lindner am Standort Dettelbach, Deutschland, womit sich der Kreis auf magische Weise geschlossen hat. Auch Zufall? Wir nennen es Fügung.

Alein dieser persönliche Bezug war schon Grund genug, ein gemeinsames Weingut aufzubauen. Dabei setzen Hans Lindner und seine Tochter Veronika Lindner vor allem auf die Fähigkeiten der beiden Winzer, beide studierte Önologen. Markus Bach als derjenige, der seit vielen Jahren für die Qualität der Groszer Weine steht und tief in der Region am Eisenberg verwurzelt ist. Edgar Brutler, der das Wissen und Gefühl aus der Weinwelt zusammengetragen hat und sich jetzt hier bei der Weinherstellung frei entfalten kann.

Für die Familie Lindner, Edgar Brutler und Markus Bach geht es dabei auch um das Abenteuer. Auf einer Wellenlänge sein. Es geht um Weine mit Charakter. Es geht um echtes Handwerk und biologische Landwirtschaft. Es geht um Freiheit und natürliche Entwicklung. Aber kein subventioniertes Hobby, sondern wirtschaftliches Denken und Handeln, was genauso zu einer nachhaltigen Entwicklung zählt. So wie Markus Bach und Edgar Brutler für ihre Stilistik und ihre Art Wein zu machen leben, so ist der Familie Lindner eine bessere Ernährung ein Herzensprojekt. Mit ihrer Land.Luft haben sie eine nachhaltige Biolandwirtschaft aufgebaut, in der die Schweine und Rinder zu 100 % in Freilandhaltung leben und direkt auf der ihnen bekannten Weide im Beisein ihnen bekannter Menschen geschlachtet werden. Hierbei verzichtet die Land.Luft auf Impfungen bei Masttieren und allgemein die prophylaktische Gabe von Medikamenten wie Antibiotika. Nachhaltig – zum Wohl von Mensch, Tier und Natur.

Die Familie Lindner will so, wie in ihrem Kerngeschäft Bau auch in der Landwirtschaft und im Weinbau von A bis Z Verantwortung tragen.





Der Eisenberg

Saybritz, Szapary, Hummergraben, Kroatische Ried – die Weinberge, in denen die Trauben für Groszer Wein wachsen, lesen sich wie das „Who is Who“ der besten Rebhänge am Eisenberg. Lange Zeit lag der Eisenberg im letzten Eck. Heute ist er die geographische Mitte Zentraleuropas: an der Grenze zu Ungarn, unweit von Slowenien. Und selbst Kroatien ist ihm näher als Wien. Kein Wunder, dass hier Weine wachsen, die manch ungewohnten Akzent sprechen. Das Ende der Alpen, der Beginn Pannoniens und mit einem Hauch Mittelmeer kokettierend.

Der Königsberg

Die geschützte Südlage Königsberg ist 3,9 Hektar groß, liegt mit ca. sechs Prozent Steigung auf rund 300 m Seehöhe und besteht aus sandigem, durchlässigem Lehmboden. Die Lage bietet besonders gute Bedingungen für die Sorte Rotburger (Zweigelt), deren Trauben die Grundlage für einen ungewöhnlich kräftigen, fast maskulinen Wein mit beeindruckender Struktur sind.

Der Csaterberg

Die Böden des Csaterberges sind übersät von Süßwasseropalen und zählen zur geologischen Besonderheit im Gebiet des Eisenberg DAC. Die Opale liegen im Weinberg in Bruchstücken am Boden, in Splitterform oder auch als Kilogramm schwerer Stein. Der idyllische Csaterberg bildet den Südwestausläufer des Eisenbergs. Er ist komplett von Wald umrandet, was die kühle Stilistik dieser Lage noch verstärkt. Hier wachsen Welschriesling, Chardonnay, Weißburgunder, Müller Thurgau und Blaufränkisch.

Saybritz

Die 2,6 Hektar große Lage Saybritz, liegt auf 250 bis 350 m Seehöhe und stellt mit 25 Prozent Steigung ein steiles Hangstück am südwestlichen Eisenberg dar. Hier herrscht ein besonderes Mikroklima. Die Lage ist sehr sonnig, und die Thermik sorgt für eine konstante Ventilation der Reben. Aus dem Boden, der sich aus Felsbraunerde und Schiefer zusammensetzt, beziehen die Trauben ihre typische mineralische Komponente. Hier wachsen Blaufränkisch und Welschriesling. Als Junganlage auch Furmint.

Szapary

Die 2,2 Hektar große Lage Szapary auf 250 bis 350 m Seehöhe ist der steilste und damit der am schwersten zu bearbeitende Hang des Eisenbergs. Der warme, durchlässige Schieferboden dieser Lage bringt extrem filigrane und deshalb sehr fruchtige Weine hervor mit Aromen von hellroten Früchten, Kirsche und Johannisbeere. Am Gaumen zeigen die Weine betont mineralische Noten. Sie wirken sehr fein strukturiert und haben einen salzigen, würzigen Abgang. Hier wachsen Blaufränkisch und Welschriesling.

Hummergraben

Die Weine der Ried Hummergraben (5,5 Hektar) beziehen ihre Kraft und Dichte aus dem wasserspeichernden und tiefgründigen Lehmboden. Die Lage befindet sich auf rund 200 bis 300 m Seehöhe, ist nach Süd-Ost ausgerichtet und weist eine Steigung von rund sechs Prozent auf. Hier wachsen Blaufränkisch, Zweigelt, Syrah, Welschriesling und Weißburgunder.

Kroatische Ried

Die Kroatische Ried liegt mit nur 1,9 Hektar Größe auf der Spitze des Eisenbergs auf rund 400 m Seehöhe. Kein Wunder, dass hier Weine von purer Mineralität entstehen, denn der steinige Schieferboden ist bei einer Steigung von rund zwei Prozent kaum noch mit Lehm bedeckt. Hier gedeihen Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Weißburgunder und Welschriesling.



× Pet Nat ×

Pet Nat steht im Französischen für pétillant naturel (natürlich prickelnd). Das ist eine fast in Vergessenheit geratene Urform der Sektherstellung. Die Trauben für den Pet Nat wachsen auf schieferhaltigen Hängen am Königsberg auf einer Seehöhe von bis zu 350 Metern. Der Wein zeigt dadurch sowohl brillante Mineralik wie auch eine kühle Frische. Die Trauben werden geerntet, gepresst und spontan vergoren. Mitten in der Gärung wird der Most mit Restsüße in die Flaschen gefüllt, damit die Gärung in der Flasche weitergeht und Kohlensäure gebunden wird. Die verbliebene Gärhefe wird nicht gänzlich entfernt, das Ergebnis ist ein vielschichtiger Pet Nat.

Ein intensiver Duft nach Himbeeren, Cassis, kühle Frucht am Gaumen, eine karminrote Farbe, zierliche Perlage und zarter Hefeton macht diesen Pet Nat aus.

Sorten

☞ Blaufränkisch, Rotburger, Merlot ☞

Bodenart

☞ Kalk und Tonschiefer ☞

Ausbau

☞ Edelstahltank, Endvergärung in der Flasche ☞

Trinktemperatur

☞ 9-11 Grad ☞

Lagerpotential

☞ 3 Jahre ☞





× Gemischter Satz ×

„weisz“

Es kann nicht genug Gemischter Satz geben. Diese Anbaumethode, die bis ins 19. Jhd. in Mitteleuropa Gang und Gäbe war, erlebt heute ihre Wiederauferstehung.

Dicht verwobene Exotik nach Ananas und Maracuja, Marille, Pfirsich und frische Zitrusaromen. Das alles zeigt der Wein mit seiner unaufdringlichen Art und Weise in der Nase. Am Gaumen kommt betörende Fruchtsüße, die von der präsenten Säure aufgefangen wird. Der Sommer kann kommen!

Sorten

Welschriesling, Grüner Veltliner sowie Weißburgunder, Sauvignon blanc und Muskateller

Bodenart

Schiefer und tiefer Leimboden

Ausbau

Edelstahltank und Holzfass

Trinktemperatur

9 - 11 Grad

Lagerpotential

5 Jahre





× Rosé ×

Dass der Wein auch ein Gemischter Satz ist, darf man hier nur mit vorgehaltener Hand sagen, da die Bezeichnung nur bei Weißwein zugelassen ist. In diesem Weingarten wachsen Blaufränkisch, Rotburger und Merlot und verschmelzen ihre jeweils eigenständige Aromatik in der Flasche.

In der Nase Pfirsich, himbeerig, kräutrig, zitronig. Am Gaumen verführerisch mit Fruchtsüße und straffer südburgenländischer Säure. Darf's ein bisschen mehr sein?

Sorten

🍷 Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot 🍷

Bodenart

🍷 Schiefer und tiefer Lehm Boden 🍷

Ausbau

🍷 Edeltank 🍷

Trinktemperatur

🍷 9-11 Grad 🍷

Lagerpotential

🍷 5 Jahre 🍷





× Rote Küvee ×

Die Trauben für diesen Rotwein wachsen auf schieferhaltigen Hängen am Eisenberg sowie auf lehmigen Lagen am Königsberg.

Der fertige Wein zeigt dadurch sowohl brillante Mineralik (Eisenberg) als auch die weiche und runde Fülle (Königsberg), die so angenehmen Trinkfluss bringt. Die Trauben werden per Hand gelesen. Nach dem Pressen und dem biologischen Säureabbau im Edelstahltank ruhen der Blaufränkisch und der Zweigelt im großen Holzfass. Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot absolvieren den biologischen Säureabbau direkt im gebrauchten Barrique und im 500 Liter Fass. Unsere Rote Küvee macht viel Spaß. Sie ist wie ein wirklich guter Song, den man wieder und wieder hören möchte, ohne je genug davon zu bekommen. Mit Fruchtaromen von Weichsel, Kirsche und Brombeere sowie einem Hauch von Lakritz betört der Wein in der Nase. Die Mineralik und Frische am Gaumen machen die Rote Küvee zur erstklassigen Botschafterin der Region und einem vielseitigen Speisenbegleiter.

Sorten

☞ Zweigelt, Blaufränkisch ☞
sowie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Bodenart

☞ Lehm und Schiefer ☞

Ausbau

☞ 1.600 Liter Holzfass, französische Barriques ☞
und 500 Liter Fässer

Trinktemperatur

☞ 16 - 18 Grad ☞

Lagerpotential

☞ 10 Jahre ☞



Auszeichnungen

Falstaff 90 Pkt.

Cathay Pacific Hong Kong

International Wine and
Spirits Competition Silver

À la carte 91 Pkt.

Wine Enthusiast 92 Pkt.

Weingüide Rot Excellent

Mundus Vini Silver



× Eisenberg DAC ×

blaufränkisch

Unsere Blaufränkisch Reben kommen fast ausschließlich vom Eisenberg. Dort wachsen sie auf Schieferböden, die den Weinen Präzision und strahlende Frucht verleihen. Am benachbarten Königsberg sind die Böden lehmiger, wovon die Weine Struktur und Kraft bekommen. Typisch für den Eisenberg sind Blaufränkisch mit kerniger Säure und kräftigen Tanninen – Eigenschaften, die eine etwas längere Reifung benötigen, dem Wein aber ein langes Leben garantieren. Der Ausbau des Blaufränkisch erfolgt in Edeltank- sowie 1.600 Liter Holzfässern. Nach acht Monaten Reifezeit wird er aus den Fässern geholt, um noch etwas im Edeltank zu ruhen.

Der Wein leuchtet purpurrot aus dem Glas, die Nase wird mit Fruchtnoten von Sauerkirsche, Weichseln und Brombeeren verführt. Würziger Pfeffer kommt durch. Am Gaumen ist der Wein sehr fein strukturiert. Mit typischer Würze vom Eisenberg. Schön eingebundene Säure, dichtes, aber weiches Tannin und diese Frische, die in einen zum Weitertrinken animierenden Abgang mündet.

Sorten

☞ Blaufränkisch ☞

Bodenart

☞ Lehm und Schiefer ☞

Ausbau

☞ 1600 Liter Holzfass, Edeltank ☞

Trinktemperatur

☞ 16 - 18 Grad ☞

Lagerpotential

☞ 10 Jahre ☞





× Rotburger ×

Der Rotburger (Zweigelt) genießt in unserem Haus eine besondere Stellung. Er ist in einer guten Lage qualitativ zu Höchstleistungen fähig. Genau wie der Blaufränkisch. Und er steht ihm in nichts nach.

Bei uns wächst der Rotburger am Königsberg. Ein Hügel neben dem Eisenberg, kühler Lehmboden mit Kalk im Untergrund. Das verleiht dem Wein eine pikante Säure, die sich elegant in die Matrix einfügt und ihm das nötige Rückgrat gibt. Im Glas entfalten sich Aromen von dunklen Waldfrüchten wie Herzkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Zwetschken. Würze, die an Tabak und schwarzen Pfeffer erinnert. Der Gerbstoff zieht sich seidig am Gaumen entlang und gibt dem Wein Kraft. Wenn Rotburger, dann so.

Sorten

☞ Rotburger (Zweigelt) ☞

Bodenart

☞ tiefgründiger Lehm ☞

Ausbau

☞ kleines, gebrauchtes Barrique, 500er Fässer ☞

Trinktemperatur

☞ 12 - 14 Grad ☞

Lagerpotential

☞ 15 Jahre ☞





× Erdödy ×

Groszer Wein bewirtschaftet drei Hektar Weinberge, die sich am süd-östlichen Klein-Csaterberg befinden. Zwei Hektar davon sind im Besitz des Grafen Erdödy, dessen Weinberge am Csaterberg bereits im sechzehnten Jahrhundert schriftlich erwähnt wurden.

Mehr als 30 Jahre alt sind die Welschriesling-, Chardonnay- und Sauvignon blanc-Reben, deren Trauben wir zu einer Kúvee vinifizieren. Nach der Handernte lassen wir die Trauben 24 Stunden maischen, um die sublime Aromatik aus den Beerenhäuten mit in den Wein zu nehmen. Nach dem Abpressen gärt der Wein mit wilden Hefen in 500 Liter Fässern und im Edelstahltank. Faszinierend ist der vielschichtige Duft dieses Weißweines, der eine komplexe Geschichte erzählt: von vier verschiedenen Sorten, dem Schieferboden, dem Süßwasseropal, der langen Trockenheit und dem kühlen Herbst. Am Gaumen ist die Kúvee sehr verführerisch: mit Nuancen von Wiesenkräutern, Tropenfrucht unterlegt mit einem Hauch von Ananas und Pfirsich. Er besitzt eine gute Frische mit nussigem Abgang, ist charmant gerundet und doch mit straffer, mineralischer Struktur – kurz ein facettenreicher, delikater Speisenbegleiter.

Sorten

Welschriesling, Chardonnay, Sauvignon blanc

Bodenart

Schiefer, Süßwasseropal

Ausbau

300 Liter Holzfässer, 500 Liter Holzfässer

Trinktemperatur

8 - 10 Grad

Lagerpotential

10 Jahre



Auszeichnungen
Falstaff 92-94 Pkt.



× Eisenberg DAC ×

blaufränkisch | Reserve Eisenberg

Von den Reben der nach Süden und Westen ausgerichteten steilen Hänge der Eisenberg-Lagen „Hummergraben“ und „Kroatische Ried“ stammen die Blaufränkisch-Trauben für diesen Wein.

Durch hohes Rebalter und gezieltes Ausdünnen entsteht ein sehr ausdrucksstarker Rotwein, der in Holzfässern reift. Denn die Weine vom Eisenberg sind „langsam“, sie brauchen viel Zeit im Fass, um sich zur Trinkreife abzurunden. Dafür aber halten sie dann praktisch ewig – denn lebendige Säure und sattes Tannin macht sie zu den Langstreckenläufern unter den österreichischen Rotweinen! Der Eisenberg DAC Blaufränkisch Reserve Eisenberg vom Riegl verführt mit Aromen von Brombeere, Schwarzkirsche und wunderbarer Würze. Am Gaumen ist der Rotwein dicht, aber sehr lebendig, lang und mit feiner Säurestruktur. Im Glas zeigt er sich in tiefem Rubingranat mit violetten Reflexen. Die Gärung erfolgt ausschließlich spontan und erst zwei Jahre später wird der Wein in Flaschen gefüllt. Er schmeckt hervorragend zu geschmortem Rindfleisch mit Wurzelgemüse und dunkler Soße.

Sorten

🍷 Blaufränkisch 🍷

Bodenart

🍷 Lehm und Schiefer 🍷

Ausbau

🍷 1.600 Liter Fass, 500 Liter Holzfässer, 🍷
neue und gebrauchte 225 Liter Barrique

Trinktemperatur

🍷 16 - 18 Grad 🍷

Lagerpotential

🍷 15 Jahre 🍷





× Eisenberg DAC ×

blaufränkisch | Reserve Ried Saybritz

Die Lage Saybritz ist ein steiles Landstück am Südwesthang des Eisenbergs. Die Böden dieser Lage zeigen sowohl Schiefer als auch Lehm und Felsbraunerde. Sie beginnt hoch oben am Eisenberg und zieht sich hinunter bis in die Ortschaft Eisenberg. Hier herrscht ein ganz besonderes Mikroklima: sonnig, konstante Ventilation.

Dieser Saybritz ist eine Weinpersönlichkeit, wie sie nur am Eisenberg entstehen kann. Der komplexe Rotwein zeigt sich in einem kräftigen Rubingranat mit violetten Reflexen. Er zeigt eine zarte Würze, mit Aromen von Nougat unterlegt mit schwarzen Kirschen, Pflaumen, Feigen, Heidelbeeren, feinem Brombeerkonfit und einem mineralischen Anklang. Er hat eine saftige, elegante Textur, ist leichtsüßig, hat balancierte Tannine und balsamische Nuancen im Rückgeschmack. Er glänzt mit einer sehr guten Länge und ist ein facettenreicher Speisenbegleiter, der ideal zu kräftigen Speisen wie Fleisch passt.

Sorten

🍷 Blaufränkisch 🍷

Bodenart

🍷 Lehm, Felsbraunerde und Schiefer 🍷

Ausbau

🍷 1.600 Liter Holzfässer, 500 Liter Holzfässer 🍷

Trinktemperatur

🍷 16 - 18 Grad 🍷

Lagerpotential

🍷 20 Jahre 🍷





× Eisenberg DAC ×

blaufränkisch | Reserve Ried Szapary

Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und über dem Sortierband noch einmal selektiert. Nach einer Maischestandzeit von drei Wochen wird der Wein gepresst und in neue und gebrauchte 500 Liter Holzfässer gefüllt. Die Vergärung erfolgt spontan.

Dieser einzigartige und komplexe Groszer Wein Eisenberg DAC Reserve Blaufränkisch Ried Szapary Rotwein zeigt sich in einem kräftigen Rubingranat mit violetten Reflexen.

Er zeigt Noten von Sauerkirsche, Cassis und Waldbeeren sowie eine feine Tabakwürze, unterlegt mit Lakritznoten, Edelholz und einem Hauch von Mandarinen und Aromen von reifer Herzkirschenfrucht. Am Gaumen hat der Wein eine tolle Frische, Eleganz und Finesse, außerdem findet man die typische Eisenberger Salzigkeit bei diesem Wein. Er ist energisch und mit einer fabelhaften Länge ausgestattet. Er ist ein sehr feiner Speisenbegleiter und passt perfekt zu Fleisch mit ordentlichen Röstaromen und dunklen Saucen.

Sorten

🍷 Blaufränkisch 🍷

Bodenart

🍷 Schiefer 🍷

Ausbau

🍷 500 Liter Holzfässer 🍷

Trinktemperatur

🍷 16 - 18 Grad 🍷

Lagerpotential

🍷 20 Jahre 🍷



Unsere Naturweine

Wir machen Wein mit Freude und Leidenschaft. Kein Weg ist zu weit, kein Tag ist zu lang und keine Schaufel ist zu schwer, um dieses Gefühl in die Weinflasche zu transportieren. Dazu haben wir auch noch großes Glück, dass wir in dieser besonderen Gegend aus diesen Trauben Wein machen dürfen. Die Gegend um den Eisenberg hat etwas sehr Spezielles. Dieses Spezielle vom Eisenberg wollen wir so natürlich wie möglich in die Flasche füllen.

Wir brauchen keine önologischen Hilfsmittel. Mutter Natur hat alle notwendigen Mechanismen und Abläufe eingerichtet. In langen Jahren des Lernens und Übens haben wir Kenntnis über diese Abläufe gewonnen und können sie jetzt in die richtigen Bahnen lenken. Denn so simpel es auch aussehen und klingen mag, es steckt schon einiges dahinter. Und immer läuft es nicht so, wie wir es vorher gedacht haben. Und nicht nur dann, aber vor allem an diesem Punkt, kommen die wahrscheinlich wichtigsten Aspekte in der Herstellung von Naturwein neben exzellentem Handwerk zum Tragen: Loslassen, Geduld, Vertrauen, Zeit, Ruhe. Eine „Passt-schon“- und „Wird-schon“-Mentalität in der richtigen Portion. Südburgenländische Grundeigenschaften.

Kaum zu glauben, dass man mit solch einer Einstellung Wein machen kann. Aber gerade deshalb ist er bei uns so wie er ist. Es wird nichts mehr gemessen oder analysiert. Die einzige Entscheidungsgrundlage für jegliches Handeln sind unsere Sinne und unser Gefühl. Der menschliche Körper und Geist hat genug Fühler, die bessere Hilfen für eine Entscheidung sind als Messgeräte. Deshalb ist unsere Art von Naturwein nicht einfach nur eine Abkehr von industriellen Methoden, sondern vor allem ein

stetiges Hineinhören in sich selbst und Kalibrieren der eigenen Sinne, aber ohne ins Esoterische abzudriften. Unsere Stilistik ist geprägt vom Boden, der Rebsorte und dem Jahrgang. Die Weine ruhen fest auf diesen Fundamenten. Vereinfacht gesagt zeigt sich der Boden im Wein mit Mineralität oder Salzigkeit. Die Rebsorte zeigt sich mit den verschiedensten Aromen und der Jahrgang mit strukturellen Elementen. Unser Beitrag als Winzer ist es, eine Harmonie zwischen Allem herzustellen. Ausschläge in alle möglichen Richtungen sind erlaubt oder sogar erwünscht. Es muss einfach passen oder dem Trinkfluss dienen oder eine Charaktereigenschaft darstellen.

Wir arbeiten dabei ohne Eingriffe. Lediglich vor der Abfüllung geben wir, nicht immer, nur wenn nötig, eine kleine Menge an Schwefel dazu. Der Grund dafür ist so einfach: Mikroorganismen können den Wein in der Flasche zerstören. Dem wollen wir Einhalt gebieten. Unsere Art von Naturwein hat kein strenges Dogma und wir predigen auch nicht für die Bekehrten. Wir sind nicht konservativ, aber wir nehmen auch nicht jede Zuckung des Zeitgeistes auf. Wir wollen das Terroir des Eisenberg mit all seinen Feinheiten in unserem Weingut möglichst schmackhaft in die Flasche füllen. Wir machen Wein mit Freude und Leidenschaft.





× Easy ×

Easy ist unser Lebensmotto. Morgens Kaffee: easy. Kaffeeleck auf der Hose: easy. Arbeiten bis spät in die Nacht: easy.

Flieger verpasst: easy. Grund genug, das mit einem Wein zu kommunizieren. Wein ist mehr als ein alkoholisches Getränk.

Dieser Wein ist ein Gemischter Satz vom Eisenberg. So ziemlich alle österreichischen Weißweinsorten gesellen sich hier zusammen. Wieviel von was wissen wir nicht und es ist auch nicht so wichtig. Was wichtig ist, ist der Geruch und der Geschmack und was er in uns auslöst. Kräuter, gelbe Früchte, Hopfen, Blumenwiese samt Erdboden, Tellicherry-Pfeffer. Es ist ein kleines Spektakel, was sich dort im Glas entfaltet; aber eben easy. Und Gelassenheit können wir alle brauchen. Gut, dass sie jetzt trinkbar ist.

Sorten

🍷 Gemischter Satz (Welschriesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Neuburger und noch einige Rebsorten)

Bodenart

🍷 Schiefer 🍷

Ganztraubenpressung

🍷 Die Trauben werden aus den Lesekisten direkt in die Presse gekippt. Der austretende Most wird im Fass vergoren.

Ausbau

🍷 2.200 Liter Fass 🍷

Trinktemperatur

🍷 9 - 11 Grad 🍷

Lagerpotential

🍷 5 Jahre 🍷

Der Wein befindet sich derzeit in der Umstellung auf Bio





× Müller Thurgau ×

Eine Rebsorte, die mit ausladender Frucht und milder Säure begeistern kann. Aber halt nicht bei uns. Der Csaterberg bringt eine andere Version davon hervor: detailreich, mit einladender Frucht und wilder Säure. Seine exotische Ader zeigt er mit Ananas, Mango und Papaya. Dazu Mirabellen, Pfirsich, Heu und Granny-Smith-Apfelschalen. Alles da, was man möchte. Würze, die an Wacholder und Fleur de Sel erinnert. Am Gaumen eng umschlungen der schmelzige Kern und die präzise Mineralik.

Und um alles herum tanzt die Säure den Boogie.

Mann, Mann, Mann, was ein Müller-Thurgau!

Sorten

☞ Müller Thurgau ☞

Bodenart

☞ Schiefer ☞

Ganztraubenpressung

☞ Die Trauben werden aus den Lesekisten direkt in die Presse gekippt. Der austretende Most wird im Fass vergoren.

Ausbau

☞ 1.600 Liter Fass ☞

Trinktemperatur

☞ 9 - 11 Grad ☞

Lagerpotential

☞ 5 Jahre ☞

Der Wein befindet sich derzeit
in der Umstellung auf Bio





× Welschriesling ×

Der Welsch ist ein Zauberkünstler. Wir versuchen ihm die Bühne zu bieten, die er verdient. Er hatte es österreichweit in der Vergangenheit nicht leicht. Aber ohne sich zu beschweren, nahm er einfach sein Schicksal als Doppler- und Spritzerwein an. Was diese Rebsorte in diesem Wein von sich zeigt, ist magisch.

Pure Energie. Die Aromatik strahlt in alle Richtungen. Mineralik, Salzigkeit, Blumenwiese und Amalfi-Zitronen eingebettet in das, was wir uns unter einer reifen, saftigen Ananas vorstellen. Aber nicht laut, nicht aufdringlich. Eigentlich nur soweit angedeutet, dass die Phantasie den Rest erledigt. Dieser Wein berührt.

Ein Flashback in die schöne Welt.

Sorten

Welschriesling

Bodenart

Schiefer

Ganztraubenpressung

Die Trauben werden aus den Lesekisten direkt in die Presse gekippt. Der austretende Most wird im Fass vergoren.

Ausbau

Betonei und 900 Liter Fass

Trinktemperatur

9 - 11 Grad

Lagerpotential

5 Jahre

Der Wein befindet sich derzeit
in der Umstellung auf Bio



Auszeichnungen
À la carte 93+ Pkt.



× Erdödy ×

Eine Cuvée aus 85% Welschriesling und 15% Chardonnay von einem Hügel namens Csaterberg, umrandet von Wald, der mal einer Familie namens Erdödy ((Är:dö:di)) gehörte. Der Weg dorthin ist ein Wurmloch. Man kommt in einer anderen Zeit an. Hier ist die südburgenländische Gemütlichkeit komprimiert an einem Ort. Hier ist alles gut. Was dieser Hang aus seinem Erdreich den Trauben mitgibt, löst in uns beim Trinken pure Emotionen aus. Unendliche Freude. Es spielt keine Rolle mehr, wann mit den Trauben wie, was gemacht worden ist. Wer dennoch sucht und fragt, der findet: Maracuja, Apfel, Limette, Ananas, Ingwer, Brennnessel, grüner Tee, Grapefruit, Wiesenkräuter, usw.... Das alles wird am Gaumen ergänzt durch Frische, Saftigkeit, feiner Säure und einer leichten Adstringenz, die einen zum Schmatzen bringt. Hallelujah!

Auf der Schale

☞ Die Trauben werden in einer Quetsche leicht angedrückt ☞ und fallen in einen Bottich. In diesem Zustand bleiben sie für einige Tage, um Schalenstoffe zu extrahieren. Dann wird gepresst und im Fass vergoren.

Sorten

☞ 85 % Welschriesling, 15 % Chardonnay ☞

Bodenart

☞ Schiefer, Süßwasseropal ☞

Ausbau

☞ Amphore, Edelstahl und 500 Liter Fass ☞

Trinktemperatur

☞ 9 - 11 Grad ☞

Lagerpotential

☞ 5 Jahre ☞

Der Wein befindet sich derzeit
in der Umstellung auf Bio





× Eros ×

Viele Rosés schmecken nicht. Das muss endlich aufhören! Es kann doch nicht sein, dass wir ständig mit diesen Hubba-Bubba-Wässerchen gequält werden. Keine Panik, ist nur eine Meinung. Das hier ist ein Rosé mit Tiefgang. Es ist ein Querschnitt unserer besten Lagen. Blaufränkisch und Rotburger (Zweigelt) in verschiedenen Etappen gelesen, aber immer mindestens drei Tage mit Schalen und Stielen gemischt. Die Farbe deshalb zinnberrot. Hagebutte, Minze-Schindler-Erdbeere, Acerolakirsche und dann eine Fraktion an Wurzelgemüsen wie Pastinake und Staudensellerie findet sich im Glas. Am Gaumen ist er komplex, feinsäuerlich und straff mit Zug zum Tor. Eine Ode an rote Trauben.

Auf der Schale

Die Trauben werden in einer Quetsche leicht angedrückt und fallen in einen Bottich. In diesem Zustand bleiben sie für einige Tage, um Schalenstoffe zu extrahieren. Dann wird gepresst und im Fass vergoren.

Sorten

80 % Blaufränkisch, 20 % Zweigelt

Bodenart

Schiefer

Ausbau

500 Liter Fass und 1.600 Liter Fass

Trinktemperatur

9 - 11 Grad

Lagerpotential

5 Jahre

Der Wein befindet sich derzeit
in der Umstellung auf Bio



Auszeichnungen

À la carte 92 Pkt.



× Blaufränkisch ×

Nun zum Blaufränkisch. Wir sind der Meinung, dass der Blaufränkisch die Welt zu einem besseren Ort macht.

Das kann man erstmal einfach so stehen lassen, aber wenn man diesen Wein trinkt, dann versteht man es auch. Ja, es ist ein Rotwein. Glasklare Kirschfrucht, Himbeere, Veilchen, Thymian, Tabak und immer wieder diese Blumenwiese. Am Gaumen kickt die Säure die Hirnwindungen in Richtung Weißwein, aber es ist ja Rotwein, denn es kommt der herbe Touch des Gerbstoffs, den es so nur beim Blaufränkisch im Südburgenland gibt. Regt zum Denken an, was unbedingt in zeitlose Mode kommen sollte.

Maischegärung

Die Trauben werden gerebelt (von den Stielen befreit) und kommen in einen Gärbottich. Nach einiger Zeit setzt die Gärung ein. Durch tägliches Umpumpen werden Farbe und Inhaltsstoffe aus der Schale und Kernen extrahiert. Nach ca. 20 Tagen wird gepresst. Der Wein reift im Fass weiter.

Sorten

Blaufränkisch

Bodenart

Schiefer

Ausbau

2.100 Liter Fass und 1.100 Liter Fass

Trinktemperatur

16 - 18 Grad

Lagerpotential

10 Jahre

Der Wein befindet sich derzeit
in der Umstellung auf Bio



Auszeichnungen

À la carte 91 Pkt.



× Syrah ×

Whole Bunch

Extravagant und extrovertiert zeigt sich unsere Interpretation des Syrah vom Saybritz. Seine Seele so leidenschaftlich wie ein Tango. Er hat nichts zu verbergen. Schwarze Oliven, dunkle Pflaumenlekvare, weißer Pfeffer, Wacholder, Sternanis, Zimt und Nelken. Am Gaumen kühl, rassig, erdig und würzig. Fordernd und elegant. Dieser Wein hat kein Vorbild und ist nicht vergleichbar. Er ist eigenständig und autark. Cool-Climate-Syrah at its best!

Mit Schale und Stengel vergoren

Die Trauben werden als Ganzes in Gärbottiche gelegt. Nach einigen Tagen setzt die Gärung innerhalb der Beeren ein (intrazelluläre Gärung). Der Most tritt über einen langen Zeitraum sehr langsam aus. Sehr schonende Extraktion.

Sorten

Die Trauben

Bodenart

Schiefer

Ausbau

500 Liter Fass

Trinktemperatur

16 - 18 Grad

Lagerpotential

10 Jahre

Der Wein befindet sich derzeit
in der Umstellung auf Bio





× Pinot Noir ×

Whole Bunch

Der Pinot Noir hat in der Weinwelt eine einzigartige Stellung. Man nennt ihn die Diva unter den Rebsorten. Zu Recht, denn er ist empfindlich und hat seine Allüren. Wer damit nicht klarkommt, wird nie einen guten Wein mit dieser Traube hervorbringen. Elegant, grazil und verdammt selbstbewusst kommt unser Pinot Noir daher, denn er weiß, dass er etwas besonderes ist. Dill und Feuerstein dominieren das Aroma, dann geht es Schlag auf Schlag mit Herzkirschen, Walderdbeeren, Kamille und Wiesenkräuter. Der Gaumen ist elegant mit subtiler Säurestruktur und seidigem Gerbstoff, der den Schmelz im Mund beisteuert.

Ein Burgunder wie es ihn nur hier gibt

Mit Schale und Stengel vergoren

Die Trauben werden als Ganzes in Gärbottiche gelegt. Nach einigen Tagen setzt die Gärung innerhalb der Beeren ein (intrazelluläre Gärung). Der Most tritt über einen langen Zeitraum sehr langsam aus. Sehr schonende Extraktion.

Sorten

Pinot Noir

Bodenart

Tonschiefer und Kalk

Ausbau

500 Liter Fass

Trinktemperatur

16 - 18 Grad

Lagerpotential

10 Jahre

Der Wein befindet sich derzeit
in der Umstellung auf Bio





× Blaufränkisch ×

Whole Bunch

Wer glaubt, schon alles über Blaufränkisch zu wissen, der ist hier genau richtig. Dieser Wein ist ein facettenreicher Freak was die Aromatik anbelangt. Natürlich hat er die Kirschfrucht eines Blaufränkisch, aber dann kommen Aromen von Petersilienwurzel, rote Beete, Sellerie und Tabak. Das alles wird von der ziselierenden Säure am Gaumen getragen und verleiht dadurch den Aromen Finesse und Klarheit. Der feingekörnte Gerbstoff bringt Struktur am Gaumen. Hier vereinen sich die Charakterstärke der Rebsorte, das Terroir des Eisenbergs und die Eigenwilligkeit des Jahrgangs.

Mit Schale und Stengel vergoren

Die Trauben werden als Ganzes in Gärbottiche gelegt. Nach einigen Tagen setzt die Gärung innerhalb der Beeren ein (intrazelluläre Gärung). Der Most tritt über einen langen Zeitraum sehr langsam aus. Sehr schonende Extraktion.

Sorten

Blaufränkisch

Bodenart

Schiefer

Ausbau

500 Liter Fass

Trinktemperatur

16 - 18 Grad

Lagerpotential

10 Jahre

Der Wein befindet sich derzeit
in der Umstellung auf Bio





× Traubensaft ×

Alles, was aus Trauben kommt ist gut, und alles, was aus Trauben kommt tut gut. Unser Traubensaft ist ein reiner Blaufränkisch-Saft aus den Weinbergen am Eisenberg.

Er hat alles, was ein Blaufränkisch-Wein auch hat, außer Alkohol. Glasklare Weichselfrucht, trinkanimierende Säure und einen eleganten Körper. Dieser Saft enthält besonders viele Vitamine und Nährstoffe, gewährleistet durch die schonende Verarbeitung. Groszer Wein Blaufränkisch Traubensaft ist sehr vielseitig einsetzbar und auch bei Kindern sehr beliebt. Ob als Gespritzter mit Soda, ganz pur, oder im Weinglas als alkoholfreie Getränkebegleitung zur Hauptspeise. Traubensaft gibt Traubenkraft!

Sorten

☞ Blaufränkisch ☞

Bodenart

☞ Schiefer und Lehmboden ☞

Ausbau

☞ 100 % direkt gepresst ☞
ohne Konservierungsstoffe pasteurisiert

Trinktemperatur

☞ 10 - 12 Grad ☞

Trinkempfehlung

☞ Pur in einem Weinglas oder Gespritzt mit Soda ☞





Land.Luft

Mehr #tierglück – mehr Genuss

Auf unserem Bio-Bauernhof haben unsere Tiere ein langes und glückliches Leben. Sie sind von der Geburt bis zu Schlachtung auf der Weide – ganz ohne Tiertransport. Das ist nicht nur für unsere Schweine und Rinder gut – das schmeckt man! Mit viel Handwerk, Zeit und Können veredeln unsere Metzger das Fleisch zu besten Fleisch- und Wurstprodukten. Grundlage für unser Handeln ist ein verantwortungsvoller und fairer Umgang mit Mensch, Tier und Natur.

Probier es aus und kaufe jetzt unsere einzigartige Premium Biofleisch und Wurstprodukte in unserem Hofladen oder Onlineshop www.landluft.bio. Bequem deutschlandweit per Express nach Hause liefern lassen.

- Weidehaltung
- Weideschlachtung
- keine Tiertransporte
- Verarbeitung in hauseigener Bio-Metzgerei und direkt vom Biohof

www.landluft.bio





mk | hotels

Der Name mk steht für Mariakirchen, denn aus dem Stammhaus, dem Schloss Mariakirchen, sind die mk | hotels entstanden. Jedes mk | hotel hat seinen einzigartigen Charakter, so wie die lebendige Stadt darum herum und die jeweiligen Gastgeber.

Dieser einzigartige Charakter wird mit einem gemeinsamen Qualitätsversprechen kombiniert:

„zentrale Lage und moderner Service zu attraktiven Konditionen“.



Ein besonderer Ort mit Atmosphäre

Für eine Auszeit vom Alltag, ein Seminar & Teambuilding oder einen Anlass zum Feiern!

Etwa eine Autostunde nordöstlich vom Münchener Flughafen liegt das malerische Dorf Mariakirchen, mitten in Niederbayern. 2003 wurde das dortige Wasserschloss aus dem 16. Jhd. mühsam den Stallungen aufwändig restauriert. Das **Schlossbräu Mariakirchen** entstand, inklusive **Gasthausbrauerei** und gemütlichem **Biergarten**. Das Schloss bietet diverse Tagungs- und Veranstaltungsräume. Später wurde im angrenzenden Park das Schlossparkhotel Mariakirchen gebaut und später durch individuelle Zimmer im benachbarten Hofwirt sowie im Schloss selbst erweitert.

Im Schlossbräu kommen neben Biofleisch- und Wurstwaren aus der benachbarten Land. Luft Leberfing und Weinen vom Weingut Groszer Wein, vor allem regionale Lebensmittel auf die Karte.



In manchen der Häuser entstand, wie auch im Stammhaus, eine eigene Hausbrauerei. So gehören inzwischen neben den 13 Hotels auch vier Hausbrauereien zur Gruppe.

Hier finden Sie uns

- Schlossparkhotel Mariakirchen
- mk | hotel münchen max-weber-platz
- mk | hotel münchen city
- mk | hotel stuttgart
- mk | hotel frankfurt
- mk | hotel eschborn
- mk | hotel berlin
- mk | hotel london
- mk | hotel remscheid
- mk | hotel rüsselsheim
- mk | hotel passau
- mk | hotel tirana
- mk | apartments nin - kroatien

Schlossbräu Mariakirchen
Remscheid'er Bräu
Schiller Bräu - München
Rüsselsheimer Bräu



Groszer Wein

Es ist die Leidenschaft für das einzigartige Terroir des Eisenbergs im Südburgenland, die Edgar Brutler und Markus Bach antreibt. Auf diesem eigenwilligen Berg mit seinen alten Reben in steilen Lagen wachsen Trauben, die einen speziellen Charakter in sich tragen.

Wild und urwüchsig und manchmal erschreckend sturköpfig. Aber genau diese Charakterstärke hat es Edgar Brutler und Markus Bach angetan. Zusammen mit ihrem Verständnis über die Herstellung von Wein, entstehen hier Tropfen, die wohlschmeckend sind, aber keiner Mode folgen.

7473 Burg 95 | Österreich

Tel. +43 664 3863777

bach@groszerwein.at

www.groszerwein.at

