

Originale vom Leithaberg: HERKUNFTSSEKTE AUS 100 % BLAUFRÄNKISCH

Am Weingut Esterházy im burgenländischen Trausdorf nahe Eisenstadt hat man in den letzten Jahren alles darangesetzt, eine **präzise Vorstellung von authentischen Leithaberg-Weinen** zu verwirklichen. Dazu gehört auch die Realisierung von ebensolchen Herkunftssekten. Weingutsleiter Frank Schindler erinnert sich genau: „Es war eine meiner ersten Entscheidungen, eigene Blaufränkisch-Trauben für die Versektung zu ernten und die Grundweine bei uns im Betrieb auszubauen. Dabei ging es immer darum, unsere Heimat zu zeigen. Heute können wir stolz die Ergebnisse präsentieren.“

2019 hatten er und Robert Krammer als Önologe die Verantwortung für die strategische **Neuausrichtung von Weingut Esterházy** übernommen und begonnen Hand in Hand Weinstil und Weingartenpflege in eine neue herkunftsorientierte Richtung zu lenken. Die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung mit der Zertifizierung im Jahr 2023 und die Implementierung von sanftem Rebschnitt gehörten ebenso dazu wie der konsequente Verzicht auf Bewässerung. Nur so lässt sich Herkunft wirklich transportieren. Mit Wolfgang Hewartsh als neuem Vertriebsleiter war das Team im Jahr 2022 schlussendlich komplett: drei starke Charaktere mit einer Vision: *die Bedingungen am Leithaberg zu nutzen, um lebendige Cool-Climate-Weine mit Struktur, Charakter und rassischer Säure zu erzeugen – und dabei die Herkunft deutlich zum Ausdruck zu bringen. Auch in den neuen Sekten!*

Originale vom Leithaberg. 100 % Blaufränkisch aus der *Ried Herrschaftsbreite* in Grosshöflein realisiert als prickelnde Originale: *Brut NV, Reserve Rosé Brut 2020* und die *Große Reserve Blanc de Noir Brut Nature 2019*. Nicht die Rebsorte sollte im Vordergrund stehen, sondern der Leithaberg mit seinen berühmten Kalkböden, die Weine und Sekte mit großer Nervigkeit und Mineralität entstehen lassen. Damit diese kühle Stilistik der Region bis ins Glas bewahrt wird, kommen die Sekte jetzt in den Verkauf.

Neue Wege ging man auch bei den Etiketten. Das Spannungsfeld aus modernem und kreativem Zugang zum Thema Wein, wie er am Weingut Esterházy gelebt wird, und der langen Tradition des Hauses sollte im Etikettendesign spürbar werden. Für die Gestaltung zeichnet die im Kamptal lebende Illustratorin und Künstlerin Birgit Kiennast verantwortlich. Ihr geht es darum, „eine Botschaft in ein universell verständliches und ansprechendes Bild zu übersetzen, das sofort Gefühle weckt.“ Aus dem Füllhorn an Bildern und Symbolen der Esterhazy-Welt hat Birgit Kiennast die stärksten ausgesucht und von Hand illustriert.

Originale vom Leithaberg: HERKUNFTSSEKTE AUS 100 % BLAUFRÄNKISCH



Brut NV

Sekt Austria, Burgenland

Lage: Ried Herrschaftsbreite

Vinifizierung: 100 % Blaufränkisch, weißgepresst, Grundwein im Stahltank spontan vergoren, Flaschengärung, 12 Monate Hefelagerung, Dosage 6 g/l

Kostnotiz: Kandierte Früchte, Zitrus, etwas Sternfrucht, frisch, elegant

Preis ab Hof: 19 Euro



RESERVE ROSÉ BRUT 2020

Sekt Austria Reserve

Lage: Ried Herrschaftsbreite

Vinifizierung: 100 % Blaufränkisch, Grundwein im Stahltank spontan vergoren, Flaschengärung, 24 Monate Hefelagerung, Dosage 6 g/l

Kostnotiz: Duft nach Brombeere, Hagebutte, Cranberry. Frisch, elegant, straff

Preis ab Hof: 27 Euro



GROSSE RESERVE BLANC DE NOIR BRUT NATURE 2019

Sekt Austria Große Reserve

Lage: Ried Herrschaftsbreite

Vinifizierung: 100 % Blaufränkisch, Handlese in kleine Kisten, weißgepresst, Grundwein im Stahltank spontan vergoren, Flaschengärung, 36 Monate auf der Hefe, Zero Dosage

Kostnotiz: feingliedrig, mineralisch, salzig, straff, Zitrusanklänge, feine hefige Note, ausgesprochen fein am Gaumen

Preis ab Hof: 38 Euro

Das WEINGUT ESTERHÁZY – Besinnung auf Lage und Ort

Wein gehörte bei Esterhazy seit Jahrhunderten dazu: Erste Belege für burgenländischen Weinbau von Esterhazy stammen aus dem Jahr 1612, die Kelleraufzeichnungen reichen bis 1758 zurück. Seit knapp zwei Jahrzehnten findet die Vinifikation der Trauben in Trausdorf nahe dem Leithagebirge eine zeitgemäße neue Heimat. Im Jahr 2023 wurde mit dem Abschluss der Biozertifizierung ein neuer wichtiger Meilenstein gesetzt. **Handverlesene Trauben** aus sechs umliegenden Gemeinden, bis zu maximal zehn Kilometer vom Weingut entfernt, gedeihen auf Muschelkalk und Glimmerschiefer an den östlichsten Ausläufern der Alpen im Nordburgenland. Sanfter Rebschnitt, schonende Bodenbearbeitung und Bio-Kompost vom benachbarten Bio-Landgut Esterhazy fördern die Vitalität der Pflanzen und sorgen für optimales Traubenwachstum. Das Zusammenspiel unterschiedlicher Mikroklimata und der konsequente Verzicht auf Bewässerung führen zu ausdrucksstarken Cool-Climate-Weinen, die in eine dreistufige Herkunftspyramide unterteilt sind: Gebietswein, Ortswein und Riedenwein. Seit 2023 setzt das Weingut auf **eine innovative Technologie**: drei der größten Betoneier der Welt (3.800 Liter), hergestellt aus 30 % Pauliberg-Basalt. Das Ergebnis: elegante Weine mit mineralischem Charakter, die die Einzigartigkeit des Terroirs widerspiegeln. Erfahren Sie mehr unter esterhazywein.at.

Jubiläum: 30 Jahre Esterhazy Stiftungen

„Vielfalt.Innovation.Tradition.“ - Unter Bezugnahme auf die Grundwerte Esterhazys feiert der kulturelle wie wirtschaftliche Leitbetrieb und Impulsgeber im pannonischen Raum sein 30-jähriges Stiftungsjubiläum. Seit Melinda Esterházy ab 1994 das historische Erbe in die Esterhazy Stiftungen einbrachte, wurden über 224 Mio. Euro in die Region investiert. Durch kontinuierlichen Auf- und Ausbau von Strukturen und unter besonderer Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten avancierte Esterhazy zur zentralen Institution in den Bereichen Kultur und Tourismus, Kulinarik, Wein, Immobilien sowie Land- und Forstwirtschaft sowie Naturschutzagenden. Esterhazy zählt zu den Top-Arbeitgebern in Österreich und beschäftigt rund 550 bestqualifizierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Erfahren Sie mehr unter esterhazy.at.