


Pressedossier



Wienerstraße 133, 3500 Krems
Tel. +43 (0) 664/88 92 94 93
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at
 /aigner.wein

Inhalt

1. Die Region

1.1 Kremstal	Seite 3
1.2 Klima	Seite 3
1.3 Boden	Seite 4
1.4 Krems – Die Weinbaustadt	Seite 4
1.5 Kremstal ^{DAC}	Seite 5

2. Das Weingut Aigner

2.1 Auf Sand gebaut: Die Boden-Schätze	Seite 6
2.2 Kremser Sandgrube	Seite 6
2.3 Weinzierlberg	Seite 7
2.4 Die Familie: Großvater, Vater & Sohn	Seite 8
2.5 Philosophie und Weinstil	Seite 10

3. Die Weine im Überblick

3.1. Die Liebe zu alten Weinen	Seite 12
--------------------------------------	----------

4. Das Gästehaus

5. Aktuelle Auszeichnungen & Bewertungen

Das Weingut im Überblick

1. Die Region

1.1. Kremstal

Geografisch bildet das Weinbaugebiet Kremstal den Übergang vom rauen Waldviertel in die milde Ebene der Donau. Die Region umfasst das namensgebende Tal des Flusses Krems, erstreckt sich aber weit nach Osten bis zum Kamptal und nach Süden über die Donau hinaus, zu den Hügeln um Stift Göttweig. Nördlich der Donau liegen die besten Weingärten auf terrassenartigen Hängen, die Richtung Süden und Südosten zur Donau abfallen.



1.2. Klima

Die Region bietet ideale Voraussetzungen für den Ausbau von fruchtigen Weißweinen – nicht zufällig grenzt sie unmittelbar an zwei andere Weinbaugebiete, die ebenfalls für ihre komplexen Weissen bekannt sind, nämlich die Wachau im Westen und das Kamptal im Nordosten. Das Klima ist deutlich kontinental geprägt (mit Einflüssen aus der pannonischen Klimazone, die unmittelbar südöstlich angrenzt), zeigt also heiße Sommer und kalte Winter mit dazwischen je einem

niederschlagsreichen Frühjahr und Herbst. Durch die Wasserfläche der Donau, die als Wärmespeicher wirkt, werden die kalten Tage gemildert, was den Trauben längere Reifezeiten verschafft. Im Herbst strömt jedoch abends kalte Luft aus dem nördlichen Waldviertel ein und sorgt für die typischen großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht – ein wichtiger Faktor für Finesse und vielschichtigen Aromen.

1.3. Boden

Die Bodenbeschaffenheit ist sehr eigentümlich, sie verdankt ihre Entstehung dem einst bis hierher reichenden Urmeer, ebenso wie Verformungen der Eiszeit sowie den Verwitterungen und Anschwemmungen durch das jahrtausendelange Einwirken der Donau. In den meisten Rieden findet sich sandiger Löss aus der Eiszeit, der auch die Donauterrassen geformt hat. Er bildet einen kompakten, festen Untergrund mit hoher Wasserspeicherkapazität: hier wächst der Grüne Veltliner zu würziger Dichte.

Daneben haben sich an den Ausläufern des Waldviertler Urgesteins Verwitterungsböden gebildet, kristalline Steinböden, die sich besonders für den Anbau von Riesling eignen.

Die Leitsorten der Region sind Grüner Veltliner und Riesling, die hier einige ihrer schönsten, Ausprägungen erfahren. Darüber hinaus finden auch andere Weißweinsorten wie Chardonnay, Gelber Muskateller oder Weißburgunder günstige Bedingungen.

Insgesamt umfasst das Weinbaugebiet 2.500 Hektar, die sich grob in drei Zonen teilen lassen:

1. Die Stadt Krems mit ihren Lagen, die im Norden bis Senftenberg reichen – hier liegen auch die Rebflächen des Weingutes Aigner.
2. Die östlichen, weniger hügeligen Weingärten bis Rohrendorf und Gedersdorf.
3. Die Gebiete südlich der Donau.

1.4. Krems – Die Weinbaustadt

Krems liegt auf einer Seehöhe von ca. 220 Metern wie in einem Amphitheater an der Donau, im Rücken die Terrassen, gegenüber auf einem stolzen Hügel das barocke Stift Göttweig.

Durch seine verkehrsgünstige Lage am Fluss und seine Nähe zu Gebieten, in denen schon in römischer Zeit (und vermutlich noch früher) Reben gepflanzt wurden, spielte die Stadt immer schon eine bedeutende Rolle im Weinbau. Im Mittelalter war der Weinanbau eine Domäne der Klöster. Viele Klöster besaßen Weingärten in der Region Krems und beschäftigten hier sogenannte *Weinzierler* – ein altertümlicher Ausdruck für Winzer. Die Weinzierler bestellten im

Auftrag der Klöster die Weingärten und kelterten den Wein. Auf Schiffen wurde dieser dann Donau aufwärts zu den durstigen Mönchen transportiert – im Gegenzug dafür wurde Salz Donau abwärts bis nach Krems geliefert.

In der Regierungszeit Maria Theresias durchlebte der Kremser Weinbau eine Krise, bedingt durch eine Klimaverschlechterung und durch Kriege, die ehemalige ausländische Absatzmärkte vom Handel abschnitt. Dafür war Kremser Wein im 19. Jahrhundert wieder weltweit bekannt und wurde sogar auf einer der großen Industrieausstellungen in London gezeigt – und natürlich im Wienerlied besungen.

Heute umfasst das Gemeindegebiet der Stadt Krems rund 1.000 Hektar Weinberge, die von Hunderten kleinen (und einigen größeren) Weingütern bewirtschaftet werden.

1.5. Die Herkunftsbezeichnungen „Kremstal DAC“ und „Kremstal DAC Reserve“

DAC steht für Districtus Austriae Controllatus – das ist der lateinische Wortlaut für die „Staatlich kontrollierte Herkunftsbezeichnung für gebietstypische Weine“. Sie soll garantieren, dass es sich bei den so gekennzeichneten Weinen um klassische, typische Vertreter einer Region handelt, die sowohl in den verwendeten Rebsorten als auch in der Stilistik die wesentlichen Stärken eines Gebietes verkörpern.

Im Kremstal dürfen Grüner Veltliner und Riesling die Bezeichnung „Kremstal DAC“ tragen, wenn sie zur Gänze aus Reben aus der Region vinifiziert wurden, maximal 12,5 Vol% Alkohol aufweisen und in der Aromatik feine Würze und klare Frucht zeigen, ohne Botrytisnote und ohne Holzton.

Seit dem Jahrgang 2007 gibt es auch die Herkunftsbezeichnung „Kremstal DAC Reserve“: Sie steht ebenfalls für Veltliner und Rieslinge, allerdings von höherer Reife und höherem Gewicht. Kremstal DAC Reserve weist mindestens 13 Vol% Alkohol auf, ist kräftiger und komplexer in der Aromatik, aber ebenfalls von der Balance aus Würze, Frucht und Säurespiel geprägt, wofür die Kremser Weine zu Recht so bekannt sind.

Rund 150 Winzer im Kremstal bringen jedes Jahr Grüne Veltliner und Rieslinge mit dem Zusatz „Kremstal DAC“ auf den Markt. Nur Weine, die einer speziellen Kommission als besonders sorten- und gebietstypisch empfunden werden, dürfen diese geschützte Herkunftsbezeichnung tragen.

2. Das Weingut Aigner

Mehr als 200 Jahre Weinbau in der Familie, dazu weltberühmte Lagen wie „Sandgrube“ und „Weinzierlberg“ – das ist ganz schön viel Tradition, die das Weingut Aigner in Krems mit sich trägt. Doch Wolfgang Aigner, der heute in neunter Generation komplexe, fruchtige und mineralische Weine vinifiziert, empfindet die Geschichte nicht als Last, sondern als Bereicherung.

Aufbauend auf die Pionierarbeit des Großvaters haben sein Vater und er einen eigenständigen Stil geschaffen – Weine für geduldige Kenner, die meist erst nach Jahren der Lagerung ihr Potenzial ausspielen, dann aber das vielgerühmte Terroir der großen Kremser Lagen unvergleichlich schön zum Ausdruck bringen.

2.1. Auf Sand gebaut: Die Boden-Schätze

Die Lagen sind der größte Schatz des Weinguts Aigner und zugleich ein ständiger Auftrag an den Winzer, das Beste aus diesem bevorzugten Terroir herauszuholen. 15 Hektar Weingärten befinden sich im Besitz der Familie Aigner, der überwiegende Teil davon auf sandigen Lössböden. Die Rieden Frechau und Thalland befinden sich darunter, vor allem aber der **Weinzierlberg** und die **Kremser Sandgrube** – zwei wahrhaft klingende Namen in der Welt der edlen Weißweine.

2.2. Kremser Sandgrube

Die Kremser Sandgrube wurde erstmals um 1001 geschichtlich erwähnt. Sie umfasst die Hang- und Terrassenlagen östlich des Stadtkerns und reicht bis Rohrendorf. Ihre insgesamt 351 Hektar stellen zweifellos eine der bekanntesten Weißweinelagen Österreichs dar, aber die wenigsten wissen, dass der Name ursprünglich wörtlich zu nehmen war: Hier wurde tatsächlich früher Bausand gewonnen. Auch die Eignung des sandigen Lössbodens für den Weinbau, insbesondere für voluminöse, pfefferwürzige Grüne Veltliner, wurde schon früh entdeckt. Allerdings kam die Kremser Sandgrube ab den 1960er Jahren durch billige Massenproduktionen etwas in Verruf. Die Rückeroberung des einstigen Ruhms ist noch im Gange – vorangetrieben durch Produzenten wie Wolfgang Aigner.

Für Aigner hat die Lage auch persönlich eine ganz besondere Bedeutung, denn wenige Jahre, nachdem er den elterlichen Betrieb übernommen hatte, errang er mit dem Grünen Veltliner

Kremser Sandgrube 1989 seine erste große Auszeichnung: Er wurde in einer spannenden Vergleichsverkostung mit 200 Top-Veltlinern zum besten Grünen Veltliner Österreichs gekürt. Die wenigen Flaschen, die davon im Betrieb übrig blieben, liefern noch heute ein beeindruckendes Geschmackserlebnis.

2.3. Weinzierlberg

Bereits um 1135 lässt sich die Bezeichnung „Weinzierlpersch“ nachweisen. Der Untergrund besteht hier aus einer Mischung von Donauschotter- und (Waldviertler) Urgestein. Er ist von einer rund 1,5 Meter dicken Schicht aus sandigem Löss überzogen. Dank dieser Kombination gedeihen hier sowohl Rieslinge wie auch Grüne Veltliner. Die Ausrichtung nach Süden sorgt für ein warmes Mikroklima, wobei sich die nächtliche Abkühlung in der Reifephase der Trauben im Herbst stark bemerkbar macht. Verglichen mit den Weinen von der Kremser Sandgrube sind die Weine des Weinzierlbergs deshalb säurebetont und etwas strenger.

Für Wolfgang Aigner ist der Weinzierlberg die zweite prächtige Vorzeigelage des Betriebs – stilistisch ganz anders als die Sandgrube, aber in der Qualität auf gleicher Höhe. Hier erlangte der Winzer auch die zweite große Auszeichnung – der Riesling Weinzierlberg 1998 wurde Salonsieger, was schlicht bedeutet, dass die Jury ihn für den besten österreichischen Riesling dieses Jahrgangs hielt.

2.4. Die Familie: Großvater, Vater & Sohn

Mögen die bedeutenden Lagen auch der große Schatz des Weinguts Aigner sein – letztlich kommt es doch immer darauf an, was die Menschen im Betrieb daraus machen.

Familie Aigner betreibt ihr Weingut bereits in neunter Generation. Bis ins frühe 18. Jahrhundert lässt sich die Familienlinie ohne Unterbrechung zurückverfolgen. In dieser Zeit mussten die Winzer auf diesem Weingut nicht nur weltgeschichtliche Umwälzungen und Weltkriege überstehen, sondern auch Klima- und Reblauskatastrophen.

Der **Großvater** des heutigen Winzers Wolfgang Aigner, **Franz Aigner sen.** betrieb bis in die 50er Jahre noch einen klassischen landwirtschaftlichen Mischbetrieb, bei dem der Wein nur eine von vielen Feldfrüchten darstellte. Knapp drei Hektar waren mit Reben bestückt, der Wein wurde großteils über Ab-Hof-Verkauf vertrieben. Großvater Aigner hatte aber bereits einen Hang zu kräftigen, nicht unbedingt jung zu trinkenden Weinen, und er wusste sehr genau, was für ein besonderes Terroir die Sandgrube darstellte. *„Die haben echt tolle Weine gemacht für die damalige Zeit“*, konstatiert Enkel Wolfgang heute anerkennend.

Den Grundstein für das moderne Weingut legte der **Vater Franz Aigner jun.**, als er beschloss, die gemischte Landwirtschaft einzustellen, um sich fortan ganz auf den Wein zu konzentrieren. Dazu wurden große Flächen erst einmal neu ausgepflanzt. Die Rebstöcke, die er damals setzte, zählen heute noch zu den „Filetstücken“ innerhalb der „Kremser Sandgrube“. Ähnlich am „Weinzierlberg“: Auch dort haben sich die alten Rebstöcke heute in das größte Kapital des Weingutes Aigner verwandelt.

In der Ära von Vater Franz Aigner jun. wurde auf allen Gebieten Pionierarbeit geleistet. Er setzte schon früh auf Qualitätssteigerung durch Reduktion der Quantität, er lieferte nur rund die Hälfte seiner Trauben an die (damals die Produktion dominierende) Genossenschaft und vinifizierte den Rest selbst. So war er einer der ersten Flaschenfüller in der Region. Kenner wussten die Besonderheit zu schätzen. Er baute sich einen großen Kreis an Stammkunden auf – private Weinliebhaber, Hotels, Gastronomie. Er hatte auch bereits erkannt, dass guter Wein gut verkauft werden muss und besuchte daher Weinmessen und Verkostungen. Zahlreiche Medaillen, vor allem für den Grünen Veltliner, waren die Folge.

Die Liebe zu kräftigen Weinen mit Alterungspotenzial hatte der Vater vom Großvater übernommen und sollte es an den Sohn weitergeben. Die Früchte seiner Arbeit ruhen zum Teil heute noch im Keller – jede Menge interessante Grüne Veltliner aus den 60er und 70er Jahren...

Als **Sohn Wolfgang Aigner** 1964 auf die Welt kam, wahr wohl schon klar, dass er das Gut einmal weiterführen würde. Auch ihm selbst, wie er sich heute erinnert: *„Ich hatte nie irgendeine andere Vision, sondern war von Geburt an mit dem Wein verbunden. Das wollte ich immer machen.“* Also besuchte Wolfgang die Weinbauschule Krems, lernte das Handwerk in all seinen theoretischen und praktischen Details und stieg daheim im Betrieb ein.

Was aber nicht heißt, dass die Übernahme völlig problemlos vor sich ging. *„Mein Vater und ich hatten da ziemliche Meinungsverschiedenheiten. Aber ich hatte so klare Vorstellungen über die Zukunft unseres Betriebes und die Qualität der Weine, dass ich meine Standpunkte einfach durchsetzen musste“.*

Was ihm auch gelang. Obwohl der Junior erst 21 Jahre alt war, beschloss der Vater 1985, „der Jugend eine Chance zu geben“ – und setzte sich zur Ruhe.

„Mit einem Mal musste ich die gesamte Verantwortung übernehmen“, sagt Aigner. Er nahm den Auftrag sehr ernst. Die Ehrfurcht vor dem Erbe und der Respekt vor den Erfahrungen von Großvater und Vater ließen ihn auf jegliche Experimente verzichten. In den frühen 1990er Jahren gehörte es anderswo fast zum guten Ton, allerlei Neuigkeiten auszuprobieren, die Jungwinzer von ihren Auslandsaufenthalten mitbrachten – neuartige Rebsorten, von Chardonnay bis Merlot und Syrah, Ausbau im neuen Holz, Verfahren zur Konzentration des Mostes. Aigner hat sich darauf nie eingelassen: *„Ich wusste ja, was unsere Lagen können, und dass Riesling und Grüner Veltliner auf diesem Boden nicht zu überbieten sind.“*

Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen inzwischen die Richtigkeit dieses Weges: Aigners Grüner Veltliner landete unter den 30 Besten beim Veltliner Grand Prix 98 des Weinmagazins Falstaff, sein Riesling errang einen 7. Platz beim Riesling-Länderkampf zwischen Österreich und Deutschland. Bei der International Wine Challenge in London 1998 heimste Aigner eine Bronzemedaille ein.

Mit einer Weitsicht, die sich bis heute bezahlt macht, investierte Aigner in seine Kernkompetenz, baute seinen Betrieb Schritt um Schritt auf, verbesserte die Arbeit im Weingarten und ließ seinen Stock an Privatkunden, Händlern und Gastronomen langsam, aber unaufhaltsam weiter wachsen. Parallel dazu vergrößerte er allmählich seine Rebflächen.

Schließlich wurde der alte Keller am Rande der Kremser Sandgrube zu klein. Der neue Keller wurde 2006 am Kremser Stadtrand errichtet. Mit seiner riesigen, einladenden Glasfront und seinem schicken Verkostungsraum zeigt er sich auf den ersten Blick als Stätte der Begegnung

mit dem Wein, wo angemeldete Feinschmecker Verkostungen ebenso abhalten können, als auch Autofahrer im Vorbeifahren rasch ein paar Kartons in den Kofferraum packen.

Der neue Weinkeller ist schon für die nächste Generation gebaut (Wolfgangs Sohn besucht ebenfalls die Weinbauschule). Und natürlich bietet er die optimale Umgebung, wo Wolfgang Aigner seine Weine vinifizieren kann – mit Hilfe modernster Technik – aber immer noch derselben Stilistik, die sich schon seit Generationen bewährt hat.

2.5. Philosophie und Weinstil

In der neuen Produktionsstätte kann Wolfgang Aigner den typischen Aigner-Familien-Weinstil so richtig ausleben. Ein Stil, der versucht das Potenzial dieser Region voll auszuschöpfen: Aigner-Weine sind immer kräftig im Aroma, dabei zugleich frisch und fruchtbetont.

Der scheinbare Widerspruch wird durch eine feine Balance der Komponenten aufgelöst: Fruchtnoten nach Äpfeln, Pfirsich und Quitten treffen auf würzige Töne wie Pfeffer und Schiefer. Saftiger Schmelz wird durch kräftige Säure strukturiert. Nach ein paar Jahren der Reife gewinnen die Weine komplexe Tertiäraromen hinzu – Honig und Karamell, den Duft von feuchten Wiesen, Anklänge von geriebenen Nüssen.

„Reife“ ist einer der Schlüsselbegriffe für das Verständnis der Philosophie von Weinmacher Aigner. Daneben spielen zwei andere Leitgedanken eine führende Rolle, nämlich „Tradition“ und „Kraft“. In diesem Dreieck entfaltet sich Aigners kreatives Potenzial: Die Weine sollen nicht modisch daher kommen und schon gar keine vordergründigen Showeffekte liefern, sondern das repräsentieren, was das Wesen und die Größe der Kremser Weine ausmacht – eine Größe, die nicht über Nacht entstanden ist und die daher auch mit Bedacht gepflegt werden muss. Zu diesen traditionellen Werten gehört auch die Lagerfähigkeit: Die besten Weine präsentieren sich noch nach 15 oder 20 Jahren frisch und vital.

Weißer Weine mit Reifepotenzial sind auch in Österreich immer noch eher eine Sache für Spezialisten, nicht unbedingt für den Massengeschmack. Wolfgang Aigner hat sich daher von vornherein das Ziel gesetzt, eher die Gruppe der erfahrenen Kenner anzusprechen. Es ist wie bei der klassischen Musik: Wer sich besser auskennt in der Welt der Symphonien und Opernarien, der hat einfach mehr Spaß beim Zuhören. Auch die wahre Größe eines gereiften Veltliners von der Sandgrube erschließt sich nur dem, der schon ein wenig Erfahrung mit der komplexen Aromatik eines großen Weißweins gesammelt hat.

3. Die Weine im Überblick

Rund 80.000 Flaschen füllt das Weingut Aigner im Jahr ab. Die Trauben stammen zur Gänze aus eigenen Weingärten. Wie es den Gegebenheiten von Boden und Klima entspricht, entfällt die überwiegende Menge auf Weißwein.

Mit knapp 50 Prozent ist der Grüne Veltliner die Hauptsorte, gefolgt vom Riesling und einem sehr fruchtbetonten Chardonnay. Der Sortenspiegel wird durch etwas Gelben Muskateller ergänzt sowie durch einen leichtfüßigen, würzigen Zweigelt, der mit Blauburger zur Cuvée vermählt wird.

Von der **Toplage Kremser Sandgrube** kommen einige der besten Grünen Veltliner, überdies wachsen dort Chardonnay, Muskateller und Zweigelt.

Grüner Veltliner Kremser Sandgrube

Grüner Veltliner Kremser Sandgrube Privatfüllung

Kräftige, intensive Grüne Veltliner mit feiner Apfel-Quittenfrucht und markanter Pfeffernote, langer Abgang. Für die Privatfüllung werden die Trauben einer noch weitergehenden Mengenreduktion unterzogen, die Ernte erfolgt später. Das Traubenmaterial wird strengstens von Botrytis selektiert. Das Ergebnis ist ein Veltliner, der durchaus 14-14,5 Prozent Alkohol ins Glas bringt, ohne deshalb schwer zu wirken – ein Paradebeispiel für den Aigner-Stil, mit verführerischer Frucht, markanter Mineralik und schier endlosem Abgang.

Chardonnay Kremser Sandgrube

Ein Wein mit lebendiger Säure und frischen, belebenden Zitrusaromen nach Limetten und Grapefruit. Der 2007er zeigt einen Restzuckerschleier und eignet sich daher sowohl zu asiatischen Gerichten als auch zu Süßspeisen.

Gelber Muskateller Kremser Sandgrube

Feines Muskatellerbukett nach Hollerblüte und Eibisch. Ein wunderbarer Aperitif, ein idealer Speisenbegleiter zur scharfen Asia-Küche und zu Meeresfrüchten.

Am **Weinzierberg** wachsen Veltliner und Rieslinge. In beiden Fällen strebt Wolfgang Aigner Frische und vitale Frucht an.

Grüner Veltliner Kremser Weinzierberg

Spritziger Grüner Veltliner, mit dem Geschmack nach reifen Birnen und Äpfeln am Gaumen und einem zart mineralischen Abgang.

Riesling Kremser Weinzierberg

Feine Rieslingnase mit Anklängen an exotische Früchte, angenehme Pfirsichnote am Gaumen. Klassische Riesling-Säurestruktur.

Zweigelt Kremser Frechau

Eigentlich eine Cuvée aus Zweigelt und Blauburger – von letzterem gewinnt der Wein sein feineidiges Tanningerüst, die Zweigelt-Traube liefert den fleischigen Körper. Ein eleganter Rotwein, wie man ihn in einer Weißweingegend nicht erwarten würde.

3.1. Die Liebe zu alten Weinen: Kremstal DAC Reserve Privat

Schon Wolfgang Aigners Vater war Spezialist für Grüne Veltliner – und liebte es, diese Sorte für lange Reifung und Lagerung auszubauen. Beide Vorlieben hat Wolfgang Aigner von Anfang an übernommen. „Für mich ist der Veltliner die Königin unter den Weißweinträumen“, sagt der Winzer im Brustton der Überzeugung.

Mit dem Vertrauen in die Langlebigkeit großer Veltliner bewiesen Vater und Sohn Aigner wahren Pioniergeist. Noch vor wenigen Jahren zweifelten selbst erfahrene Weinexperten am Reifepotenzial der Sorte. Dabei lagert in den Kellern des Weinguts Aigner der in jeder Hinsicht lebendige Beweis: Bis in die 1960er Jahre zurück sind die Grünen Veltliner heute noch frisch, zeigen faszinierende Tertiäraromen und bieten ein Weinerlebnis, wie es der großen Schar der Jungweintrinker selten vergönnt ist.

An der Spitze der langlebigen Gewächse steht bei Aigner die sogenannte Privatfüllung. Auch sie selbst ist bereits eine geschichtsträchtige Institution, denn sie wird seit 1957 regelmäßig abgefüllt. Regelmäßig heißt: Wann immer ein großes Jahr ausreichend reife, gesunde Trauben liefert.

Dank der bevorzugten Lage ist das zum Glück in den meisten Jahren der Fall. Die Aigner Privatfüllung ist immer ein Grüner Veltliner aus Trauben von der Kremser Sandgrube, und in der Regel merkt man dem Wein schon in jungen Jahren an, dass er für die Ewigkeit gemacht ist. So gewann der vorletzte Jahrgang 2008 den erstmals durchgeführten Falstaff Grand Prix für die Kategorie Kremstal DAC Reserve. Nun ist der aktuelle Jahrgang 2009 erhältlich.

4. Das Gästehaus

Mitte der 1990er Jahre begann Wolfgang Aigner, ein Gästehaus mit insgesamt 32 Betten zu bauen. Der kleine Ausflug in das Hotelpensions-Business sollte zu einer echten Liebhaberei werden. „*Wir haben uns soviel darum gekümmert, dass wir fast auf das Weinmachen vergessen haben*“, seufzt Aigner im Rückblick.

Doch der Aufwand hat sich gelohnt. Sowohl Wolfgang als auch seine Lebensgefährtin Elfi sind leidenschaftliche Gastgeber. In den Doppelzimmern und den mittlerweile neu hinzugekommenen vier weiteren Apartments nisten sich vor allem Weinliebhaber ein, die ihren Aufenthalt in Krets so richtig genießen wollen – inklusive der Möglichkeit, Weine zu verkosten und zu genießen, ohne ans Heimfahren denken zu müssen. Dass umfangreiche sportliche Angebot in und um Krets sowie das außergewöhnliche Kulturangebot der Stadt, machen einen Kurzurlaub am Weingut Aigner zusätzlich spannend.

Wolfgang macht es immer wieder großen Spaß, in seinen Gästen die Neugier und Liebe zum Wein zu wecken und hält sie mit unzähligen Aktivitäten auf Trab: Er führt sie mit dem Pinzgauer durch die Weinberge, geht mit ihnen in den Keller, gibt ihnen vom Fass und von den lagernden Flaschen zu kosten – und macht auf diese Weise aus ihnen treue Stammgäste.

Das Gästehaus hat ganzjährig geöffnet.



Das Weingut im Überblick

Eigentümer:	Wolfgang Aigner
Rebfläche:	15 ha Eigenanbau
Jahresproduktion:	ca. 80.000 Flaschen
Rebsorten:	50% Grüner Veltliner 15% Riesling 20% Gelber Muskateller 5% Chardonnay 10% Zweigelt
Exportanteil:	ca. 30%
Ab Hof Verkauf:	ca. 40%
Hauptexportmärkte:	Deutschland, Schweiz, Niederlande, USA & Kanada
Homepage:	www.aigner-wein.at