

Gute Nachrichten aus dem Weingut und Gästehaus Aigner.



## Tip

Bei einer Weinriedenfahrt mit unserem Pinzgauer erleben Sie die Geschichte und den Weinbau hautnah.

© PQV Robert Herbst

Ein romantischer Blick auf das Weinbaugebiet Frechau. Schon im Jahre 1204 wurde hier Weinbau betrieben.

## Wo unser Wein wächst

*Die Sonne scheint, die Vögel zwitschern und wir nutzen diesen herrlichen Tag für eine Wanderung durch unsere Weingärten. Kommen Sie mit! Wir zeigen Ihnen, wo unser Wein wächst!*

Zuerst erreichen wir den Weinzierlberg. Von hier haben wir einen weitläufigen Blick auf Krems. Die Sonnenstrahlen funkeln in der Donau um die Wette und Stift Göttweig beeindruckt durch die fast 1000-jährige Geschichte. Hier am Weinzierl-

berg gedeiht unser Riesling. Der mineralreiche Boden mit Löss, Kies und Schotter bietet perfekte Bedingungen für diese Rebsorte.

Unsere Wanderung setzen wir auf der Langenloiser Straße fort. Nach einer Weile landen wir in der sogenannten „Frechaulucke“. Neben dem Weg erkennen wir sofort die Bodenbeschaffenheit durch Lehm. Dieser Boden lässt gehaltvolle Weine entstehen und bietet somit ein gutes Zuhause für unseren Muskateller und den Grünen Veltliner Elitär.

**Die berühmte Sandgrube** Angrenzend an die Ried Frechau befindet sich die Ried Sandgrube. Bereits im Jahr 1215 wurde diese Ried erstmals erwähnt und zählt im Raum Krems bestimmt zu einem der besten Weinbaugebiete. Auch

hier dominiert der Lehmboden, auf dem sich unser Grüner Veltliner Privat entwickelt.

**Die Geschichte des Bodens** Je weiter wir die Frechaulucke nach unten marschieren, desto steiler werden neben uns die Hänge. Kurz bevor wir „In der Leithen“ erreichen, halten wir inne. Wir befinden uns in rund 13 Meter Tiefe und erkennen neben uns Donauschotter. Die Vorstellung, dass hier vor tausenden von Jahren die Donau ihre Bahnen zog, begeistert uns immer wieder.

Während wir unser Weingut anpeilen, durchqueren wir das Anbaugebiet Thalland. Links von uns wächst der Chardonnay und rechts der Grüne Veltliner.

Nach dieser spannenden Runde haben wir uns ein gutes Gläschen Wein verdient – Prost!

### UNSERE RIEDEN

#### FRECHAU

Auf diesem geschichtsträchtigen Boden (wurde erstmals 1204 erwähnt) wächst unser **Grüner Veltliner Elitär**.

#### THALLAND

**Chardonnay** und **Grüner Veltliner** kommen aus dieser Ried, die gleich hinter unserem Weingut in der Wiener Straße liegt.

#### WEINZIERLBERG

Perfekte Bedingungen für unseren **Riesling** sind hier gegeben. Mineralreiche Böden und südliche Hanglage geben dem Wein das unverkennbare Trinkprofil.

#### OBERE SANDGRUBE

In einer der bekanntesten Rieden in Krems wächst auf Lehmboden der **Grüne Veltliner Privat**.



© Karl-Heinz Ranz





## HERZLICH WILLKOMMEN

Bereits in neunter Generation wird unser Weingut im Familienbetrieb geführt. Tradition seit 1773! Darauf sind wir sehr stolz.

Jedes Familienmitglied hat bei uns eine wichtige Aufgabe. Wolfgang kümmert sich um das Weingut, arbeitet im Weingarten und achtet darauf, dass gute Tropfen Wein abgefüllt werden. Sohn Christian unterstützt beim Weinbau und der Kellerarbeit. Elfi kümmert sich um organisatorische Angelegenheiten und den Vertrieb. Außerdem ist sie die gute Seele des Gästehauses. Tochter Birgit sammelt Erfahrungen in der Weinakademie und hilft tatkräftig bei Weinpräsentationen.

### Das war das Jahr 2017

Der Frühling hat spannend begonnen. Durch das milde Wetter war der Austrieb ziemlich zeitig. Aufregende Stunden durchlebten wir, als der Spätfrost kam. Den jungen Austrieb schützten wir mit traditionellem Räuchern. Drei Mal waren wir insgesamt im Einsatz.

Es war ein heißer Sommer und mit den Niederschlägen waren wir zufrieden. Trotzdem haben wir im Jahr 2017 nochmals in Bewässerungsanlagen investiert.

Der 14. September stand im Kalender, als wir mit der Weinlese begannen. Rund drei Wochen früher als üblich. Am 2. November war es dann auch schon wieder geschafft und der Grüne Veltliner Elitär wurde geerntet.

Ende Jänner füllten wir die ersten 2017er ab. Wir sind sehr glücklich mit dem heurigen Jahrgang und hoffen, dass wir auch Sie damit begeistern.

Elfi & Wolfgang Aigner

## Weisheit

„Ein Glas Wein ist für die Gesundheit.  
Der Rest der Flasche ist für die Moral.“



Die Weingärten rund um unser Weingut laden auf eine gemütliche Wanderung ein.

# Urlaub beim Winzer



**Krems liegt zentral in Niederösterreich und hat viel zu bieten. Unter anderem unsere Gastfreundschaft.**

Wenn Sie es kuschelig und familiär bevorzugen, dann sind Sie in unserem Gästehaus gut untergebracht. In den zehn Doppelzimmern und den drei Ferienwohnungen bieten wir alles, was man sich für einen gemütlichen Aufenthalt wünscht.

### Frühstück wie bei Mama

Die Wein- und Esskultur ist in unserer Region sehr geprägt. Daher ist uns ein guter Start in den Tag für unsere Gäste sehr wichtig. Frisches Gebäck vom Bäcker in der Straße, hausgemachte Marmelade und Speck, Eier von glücklichen Hühnern vom Nachbarn sind einige der Schmankerl, die auf unsere Gäste beim Frühstücksbuffet warten.

### Krems entdecken

Diese Stadt hat sehr viel zu bieten – Geschichte, Kultur und Kulinarik. Das umfangreiche Freizeitangebot und die verschiedensten Veranstaltungen sind eine Reise zu jeder Jahreszeit wert.

### Abenteuer Pinzgauerfahrt

Ein besonderes Highlight für die Gäste ist eine Pinzgauerfahrt durch unsere Weingärten. Dabei machen wir eine Spritztour durch die Rieden und zeigen, wo unsere Weine wachsen. Bei der anschließenden Weinverkostung im Weingut wird der Ausflug am Gaumen nochmals durchlebt.

### Veranstaltungshighlights

- 23.6. Sommernachtsfest Wachau
- 13.-15.7. Alles Marille
- Auskunft über Öffnungszeiten von Heurigen oder Kellergassensfesten geben wir gerne.





Weinglückseligkeit mit gutem Essen kombiniert.

# Welcher Wein darf es sein?

**Wir sind ein Land der Genießer. Daher zelebrieren wir das Essen mit einem (oder zwei) guten Glas Wein.**

Eines gleich vorweg: die „Faustregel“, dass Weißweine zu weißem Fleisch (Huhn, Schwein) und Rotweine zu rotem Fleisch (Rind, Wild) getrunken werden sollen, kann man so nicht mehr gelten lassen. Wir sagen: „Erlaubt ist, was schmeckt.“

## Ein paar Weisheiten

- Je höher der Alkoholgehalt, desto intensiver schmeckt man Gewürze und Süße.
- Kohlensäure, z.B. im Frizzante, überdeckt den süßlichen Geschmack der Speise.
- Ein guter Wein unterstreicht den Geschmack der Speise.
- Kräftige, säurereiche Weine harmonieren am besten mit deftigen Gerichten.
- Zu Salaten sollten säurebetonte Weine getrunken werden. Die Säure im Salatdressing überdeckt nämlich die Säure in den Weinen.

## Unsere Empfehlungen

Für den ersten Gang passt unser Muskateller. Mit eleganter Säure schmeckt er sehr gut zu Spargelgerichten oder scharfen, asiatischen Speisen.

Als Zwischengang mit einem Nudelgericht oder gegrilltem Fisch empfehlen wir unseren Riesling vom Weinzierlberg.

Ob Schweinsbraten, Fleischknödel oder Käsespätzle – bei deftigen Gängen passen unsere kräftigen Grünen Veltliner Privat oder Elitär dazu.

Der liebeliche Chardonnay harmoniert zum Abschluss am besten mit Dessert.

## Tip

Fragen Sie nach unseren **Degustationspaketen!** Damit bekommen Sie einen guten Geschmacksüberblick unserer Weine.



**Gelber Muskateller**  
Sandgrube  
2017



**Frizzante vom Gelben Muskateller**  
Sandgrube  
2017



**Grünello**  
Grüner Veltliner  
2017



**Weinzurl**  
Grüner Veltliner  
Kremstal DAC  
2017



**Grüner Veltliner**  
Sandgrube  
Kremstal DAC  
2016



**Grüner Veltliner**  
Privat DAC Reserve  
Ried Obere Sandgrube  
2016



**Grüner Veltliner**  
Elitär DAC Reserve  
Ried Frechau  
2016



**Riesling**  
Ried Weinzierlberg  
Kremstal DAC  
2017



**Rosé**  
Frechau  
2017



**Sauvignon Blanc**  
Sandgrube  
2017



**Chardonnay**  
Sandgrube  
2017



**Zweigelt**  
Frechau  
2016



© fotolia.com, doris oberfrank-list

# Save the date!

Besuchen Sie eine der folgenden Veranstaltungen und kosten Sie sich durch unser Weinangebot:

**Sa. 28. bis So. 29.04.2018**

Kremstaler Weinfrühling bei uns im Weingut

**Sa. 05. bis So. 06.05.2018**

Offene Kellertür bei uns im Weingut

**Fr. 25. bis Sa. 26.05.2018**

Verkostung in der Kellervinotek Dafner Neukirchen/Enknach

**Sa. 09. bis Mo. 11.06.2018**

Vievinum Wien

**Fr. 15.06.2018**

Weinfestival in der Vinotek Muhr Gmunden

**Mo. 10.09.2018**

Austrian Wine Tasting in Warschau

**Sa. 02.03.2019**

Faschingsbrunch in der Vinotek Muhr Gmunden

# Aigner-Weine: Ausgez **A**ichnet

## FALSTAFF WEINGUIDE 2017/2018

**94 von 100 Punkten**

GV Elitär Ried Frechau DAC Res. 2016

**93 von 100 Punkten**

GV Privat Ried Obere Sandgrube DAC Res. 2016

**91 von 100 Punkten**

GV Sandgrube DAC 2016

**90 von 100 Punkten**

Riesling Ried Weinzierlberg DAC 2016

**4,5 Sterne**

GV Sandgrube DAC 2016

## A LA CARTE 2017

**93 von 100 Punkten**

GV Privat Ried Obere Sandgrube DAC Res. 2016

**91 von 100 Punkten**

GV Sandgrube DAC 2016

**91 von 100 Punkten**

Riesling Ried Weinzierlberg DAC 2016

## GAULT & MILLAU 2017

**16 Punkte**

GV Privat Ried Obere Sandgrube DAC Res. 2016

**16 Punkte**

Riesling Ried Weinzierlberg DAC 2016

**15,5 Punkte**

GV Sandgrube DAC 2016

**18 Punkte**

GV Privat Sandgrube DAC Res. 2014

**18 Punkte**

Riesling Weinzierlberg DAC 2015

**17,5 Punkte**

GV Elitär DAC Res. 2013

## VINARIA WEINGUIDE 2017/2018

**3 Sterne**

GV Sandgrube DAC 2016

**3 Sterne**

Riesling Ried Weinzierlberg DAC 2016



### Kontakt

Weingut Aigner, Wiener Straße 133, 3500 Krems

Gästehaus Aigner, Weinzierl 49, 3500 Krems

Tel. +43 (0) 2732/845 58

Elfi: +43 (0) 664/88 92 94 93

Wolfgang: +43 (0) 664/200 16 12

E-Mail: info@aigner-wein.at

### Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Weingut und Gästehaus Aigner, 3500 Krems  
Tel. +43 (0) 2732/845 58, info@aigner-wein.at, www.aigner-wein.at  
Konzept, Grafik und Text: Daniela Holnsteiner, www.design-krems.at  
Druck: Ueberreuter Print & Packaging  
Fotos: Robert Herbst, Karl-Heinz Ranz, Michael Parak, Daniela Holnsteiner,  
fotolia.com. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. © April 2018

[www.aigner-wein.at](http://www.aigner-wein.at)

[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)