

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 liebliche 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

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