

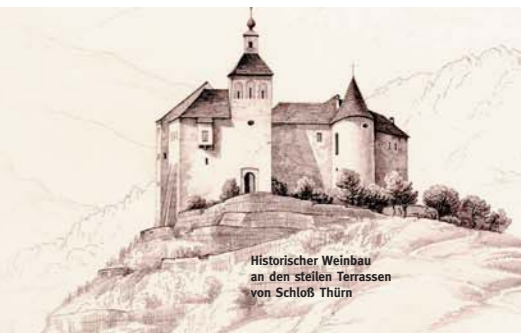
Genussland
Kärnten

Genussland
Kärnten

Genussland
Kärnten



Alte Liebe neu entdeckt:
Der Weinbau im Lavanttal
hat eine lange Tradition!



Historischer Weinbau
an den steilen Terrassen
von Schloß Thürl

Unser Wein aus Kärnten!

Die jahrhundertealte Tradition des Weinbaues in Kärnten erfährt eine Renaissance. Viele Ried- und Flurnamen lassen auf den ehemaligen Weinbau in Kärnten schließen. Seit 1999 zählt Kärnten nunmehr zur Weinbauregion Bergland. Mit dem Landesweinbaugesetz von 2005 wurde der Weg für den professionellen Weinbau in Kärnten geebnet.

Kärnten ist ein Genussland, ein Land für Genießer. Daher freut es mich besonders, dass es den heimischen Winzern gelungen ist, Sorten wie Weißburgunder, Chardonnay, Zweigelt, Blauburger und Blauer Burgunder, um nur einige zu nennen, erfolgreich zu reaktivieren.

Essen, trinken, die Seele baumeln lassen – das spiegelt die Kärntner Lebensfreude und Gastfreundschaft wider. Zu einem guten Essen mit heimischen Köstlichkeiten gehört auch ein gutes Glas Wein. Daher tragen wir die Qualität der Kärntner Lebensmittel selbstbewusst und für jeden sichtbar nach außen.

Ein Prost auf unseren Qualitätswein aus Kärnten!



Handwritten signature
Ihr Genusslandesrat
Dr. Josef Martinz



www.genusslandkaernten.at
www.weinauskaernten.at
www.lavanttal.at

Wein im Lavanttal gibt es seit mehr als 1.000 Jahren. Das Stift St. Paul hatte neben anderen im Hochmittelalter eine Vorreiterrolle. Mit Beginn des 16. Jahrhunderts erlebte der Wein im klimatisch und geologisch begünstigten Lavanttal seine bisherige Hochblüte, danach wurde es ruhiger. Seit einigen Jahren wird wieder Qualitätswein angebaut. An den sonnigen Ausläuferhängen der Sau- und Koralpe reifen Weiß- und Grauburgunder, Traminer, Sauvignon blanc sowie Zweigelt und Blauer Burgunder.

Lavanttaler Qualitätswein

Das Lavanttal kann auf eine mehr als tausendjährige Weinbaugeschichte zurückblicken. Die erste urkundliche Erwähnung datiert aus dem Jahre 888. Zu einer stärkeren Ausbreitung kam es im Hochmittelalter dann gemeinsam mit der Etablierung der geistlichen Zentren; dem Benediktinerstift St. Paul, dem Bistum Lavant in St. Andrä und dem Sitz des Bambergischen Vizedoms in Wolfsberg. In dieser Zeit wurde Wein vorwiegend aus Kultischen und Prestige-Gründen angebaut. Mit dem Erlaß des Bergrechtes durch die geistlichen Grundbesitzer war es auch den Bürgern möglich, über mehrere Generationen Rebflächen zu bewirtschaften, sodaß der Weinbau nun auch eine stärkere wirtschaftliche Bedeutung und Anfang des 17. Jahrhunderts seinen Höchststand erlangte. Dem Aufschwung wurden durch politische Ereignisse, einer hohen Besteuerung sowie der Verbesserung des Importes von Weinen im 17. und 18. Jahrhundert ein Ende bereitet. Das Josephinische Flurbuch verzeichnet im Jahre 1788 für das Lavanttal nur mehr knapp 73 ha meist in Stockkultur. Im 19. Jahrhundert verschwindet der Weinbau langsam aus dem Lavanttal. Die Katastralschätzung von 1844 führt in 7 Katastralgemeinden des Bezirkes Wolfsberg Weingärten in einem Gesamtausmaß von 23,1 ha. Schloß Thürl beherbergt zu diesem Zeitpunkt die mit Abstand größte zusammenhängende Weingartenfläche Kärntens. Von dieser wird 1873 nur mehr die Hälfte bewirtschaftet. Der zweite verbliebene Weingarten in Zellach zeigt im Jahre 1883 Symptome einer damals noch unbekanntenen aus Amerika eingeschleppten pilzlichen Rebkrankheit, die den Weinbauern heute noch Probleme bereitet; der falsche Mehltau (Peronospora). Diese Krankheit dürfte der Todesstoß für den Kärntner Weinbau gewesen sein. Mehr als 40 Jahre nach der Auflösung der letzten Rebflächen setzte Ing. Herbert Gartner im Jahre 1972 den ersten Lavanttaler Weingarten am Burgstall in St. Andrä. 1978 reaktivierte die Familie Gartner den Terrassenhang bei Schloß Thürl. In den 60er Jahren begannen dann mehrere Lavanttaler mit der Auspflanzung von Reben.



Florian, Claudia, Philipp, Maximilian und Michael Dotschekal (von links)



Simon, Mag. Erwin, Tanja und Christian (noch nicht im Bild) Gartner (von links)



Hans und Gisela Gritsch



Helga und Reinhold Janko



Elisabeth, Elena, Peter jun., Gerhard, Peter sen., Christoph und Justine Klade (von links)



Martina Lippitz



Ing. Siegfried Quendler und Mag. Erwin Gartner (von links)

**Erlesenes aus Obst
Weinbau Familie Dotschekal**



9421 Eitweg 56a
t+f 04355 26060
h 0650 6808850
michael@dotschekal.at

www.dotschekal.at

Weinbau seit 2004, 0,5 ha Rebfläche
Hauptsorten: Weißburgunder, Chardonnay, Traminer
Obstverarbeitung, Edelbrände, Obst- und Weinbaubedarf

Wein ab 2008 erhältlich!

Weissburgunder
Kommt aus Frankreich, eine der Hauptsorten des Lavantales

WEINCHARAKTERISTIK
Als Jungwein zartgelb gefärbt, mit zunehmender Reife kräftiges Gelb, kein ausgeprägtes Sortenbukett, in guten Jahren und bei längerer Lagerung angenehmer Duft nach Brotkruste, nussiger Ton, kleinere Jahrgänge bringen leichte, trinkbare, zarte Weine, in guten Jahren hochwertigere, kräftige Weine, voll und mild. Passt als Essensbegleiter sehr gut zu Schweinefleisch, Krusten- und Schalentieren, ist je nach Jahrgang bis zu 3 Jahren lagerfähig, optimale Trinktemperatur zwischen 10 und 12° C.



**Weinbau Familie
Mag. Erwin Gartner**



Schießstattgasse 26
9433 St. Andrä
t 04358 55292
h 0676 83555456
erwingartner@aon.at

Weinbau seit 1972, ab 1978 Bewirtschaftung des historischen Terrassenweingartens von Schloss Thürn, 2,8 ha Rebfläche
Hauptsorten: Sauvignon blanc, Rheinriesling, Traminer

Wein erhältlich!

Grauburgunder
Kommt aus Frankreich, ist eine Spielart des Blauen Burgunders, wird auch Pinot gris oder Ruländer (nach dem Kaufmann Ruland) genannt

WEINCHARAKTERISTIK
Als Jungwein gelbgrün, bei hoher Reife zart rötlich gefärbt, riecht je nach Ausbaumart zart fruchtig bis karamelartig, ist vollmundig, harmonisch und mild im Geschmack. Ist wegen der fast alljährlichen hohen Reife sehr alkoholreich.

Ist der ideale Essensbegleiter für Wildgänsche und Pasteten, ist 2 -3 Jahre lagerfähig, optimale Trinktemperatur 12° C.



**Weinbau Lenzbauer
Familie Hans Gritsch**



Vordergumitsch 28
9400 Wolfsberg
t 04352 4291
f 04352 4291 4
h 0650 4291000

www.lenzbauer.com

Weinbau seit 2004, 1,5 ha Rebfläche
Hauptsorten: Weißburgunder, Grauburgunder, Traminer,
Obstverarbeitung

Wein ab 2008 erhältlich!

Chardonnay
Die weltweit verbreitetste Weißweinsorte, kommt aus Frankreich (Chabliswein), Hauptsorte des Lavantales

WEINCHARAKTERISTIK
Grünlich-hellgelbes Aussehen, je nach Ausbau vielseitige Fruchtaromen, wie z.B. Erdbeerton, vollmundig im Geschmack, extraktreich mit betont fruchtig-feiner Säure, die dem Chardonnay oft eine sehr lebhaft Raffinesse verleiht.

Ist idealer Begleiter bei Kalbfleisch, Geflügel, Fisch, bei Schalen- und Krustentieren, Schaf- und Lammfleisch, lagerfähig bis 5 Jahre, bei hoher Reife auch länger, die beste Trinktemperatur liegt bei 12° C.



**Weinbau Familie
Helga und Reinhold Janko**



Weinberg 4
9472 Ettendorf
t 04356 2538
h 0664 5994513
weinbau-express@utanet.at

Weinbau seit 1999 mit der Lage "Weinberg", 0,5 ha Rebfläche
Hauptsorten: Chardonnay, Sauvignon blanc, Zweigelt

Wein erhältlich!

Traminer
Herkunft unbekannt, daß er aus Tramin in Südtirol kommt, ist nicht bewiesen, sehr alte Sorte.

WEINCHARAKTERISTIK
Je nach Reife helles bis kräftiges Gelb, auch zart angedeutetes rötliches Gelb möglich, intensive Duftfülle, ist säurearm im Geschmack, alkoholreich mit ausgewogener Restsüße, in Kärnten meist trocken, zart im Duft, ausgestattet mit feinem Säurespiel, als Dessertwein bestens geeignet.

Ist je nach Reife und Ausbaumart bis zu 10 Jahre lagerfähig, wird idealerweise zwischen 12° C und 14° C getrunken.



**Weingut Familie
Peter und Justine Klade**



Eselsdorf 1
9411 St. Michael
t 04352 35800-0
h 0676 84445106
weingut@klade.at

www.weingut-klade.at

Familienweingut vlg. Fuchser, 2,5 ha Rebfläche,
Hauptsorten: Chardonnay, Traminer, Zweigelt

Wein ab 2009 erhältlich!

Sauvignon blanc
Sorte kommt aus Frankreich, ist z.B. in der Steiermark der international wichtigste Wein, Hauptsorte des Lavantales

WEINCHARAKTERISTIK
Grünlich bis zartgelbes Aussehen bei hoher Reife, aber auch kräftiges Grüngelb, riecht je nach Reife nach Brennesseln über grasig und würzige Paprikaschoten bis zum kräftigen Cassis-ausdruck, ist je nach Jahrgang eine sehr facettenreiche Sorte, wird sehr gerne zu Kalbfleisch, Schalen- und Krustentieren, Fisch und Spargel getrunken.

Ist je nach Reife 4-6 Jahre lang lagerfähig, wird am besten bei 12° C getrunken.



**Buschenschank Lippitz
vlg. Oberländer**



Kollnitzgreuth 1
9470 St. Paul/Granitztal
t+f 04357 3443
h 0664 1107106
buschenschank@lippitz.biz
www.lippitz.biz

0,5 ha Rebfläche, *Hauptsorte:* Sauvignon blanc
Buschenschank, Obstverarbeitung, Fleischwaren, von Mai-Juni und August-September durchgehend geöffnet

Wein ab 2009 erhältlich!

Rheinriesling
Sorte kommt wahrscheinlich von den Hängen des Rheins in Deutschland.

WEINCHARAKTERISTIK
Grünlich-gelbes Aussehen, duftet jung nach Rosen, bei fortgeschrittener Reife auch nach Pfirsichen und Marillen, entwickelt eine sortentypische, kräftige Säure, die nach hoher Reife verlangt.

So wird der Riesling zu einem rassigen Klassiker, passt perfekt zu Kalbfleisch und anderem, hellen Fleisch und Fisch, hat lange Reifezeit, gut lagerfähig bis 7 Jahre, ideale Trinktemperatur zwischen 10 und 12° C.



**Weinbauversuchsanlage der
Landwirtschaftskammer Kärnten**



Schulstraße 6
9433 St. Andrä
t 04358 2296
f 04358 3631
obstbau@lk-kaernten.at

www.ova-online.at

1,0 ha Rebfläche in Vordergumitsch, Lage "Schönboden", *Hauptsorten:* Weißburgunder, Sauvignon blanc, Zweigelt
Kurse und Beratung im Bereich Obst- und Weinbau

Wein ab 2009 erhältlich!

Blauer Zweigelt
Typisch österreichische Sorte, wurde von Prof. Zweigelt an der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt Klosterneuburg aus den Sorten Blaufränkisch und St. Laurent gezüchtet, ist die Hauptrotweinsorte Österreichs.

WEINCHARAKTERISTIK
Kräftiges Rubinrot mit violetter Schimmer, bei hoher Reife tiefdunkelrot, riecht nach verschiedenen Beerenfrüchten bis Kirsche, schmeckt fruchtig bis samtig, ist extraktreich bei mittlerem Tanningehalt, ideal bei dunklem Fleisch und Wildgerichten sowie Mehlspeisen. Gute Lagerfähigkeit bis 6 Jahre, wird am besten mit 16° C getrunken.



**Schauweingarten
Stift St. Paul**



Benediktinerstift
St. Paul
9470 St. Paul
t 04357 2019-22
f 04357 3019-23

www.stift-st.paul.at

ca. 0,5 ha Neupflanzung im Schauweingarten Gries, Gemeinde Wolfsberg

Wein ab 2010 erhältlich!

Blauer Burgunder
Stammt aus dem Burgund, im 4. Jhd. nach Christi von den Römern kultiviert und verbreitet, hat hohe Ansprüche an Klima und Boden

WEINCHARAKTERISTIK
Hell rubinrotes Aussehen, ausgeprägter Rotweinduft, an Bittermandel erinnernder Burgunderton, vollmundig, samtig, passt perfekt zu dunklem Fleisch, Wildgerichten und der Kärntner Jause, gute Lagerfähigkeit, wird ideal zwischen 14 und 16° C getrunken.

