



WEI(N)BAUERNBLÄTTL

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

WEINJAHR 2024

Als Kinder der 70iger-Jahre im nördlichsten Weinbaugebiet Österreichs haben wir die Bemühungen in den 80iger- und 90iger-Jahren um gute Weinqualität mitbekommen. Traubenreduktion, höhere Laubwände und intensive Laubarbeiten haben sich etabliert. Ein später Lesestart Anfang Oktober war Standard.

Wir schreiben das Jahr 2025, wir haben den 24. Jahrgang in Eigenverantwortung bis zur Flaschenfüllung gebracht. Die Entwicklung vom Jahr 2000 bis zum aktuellen Jahrgang war bis auf wenige Ausnahmen absehbar: früher Blüh- und somit Erntezeitpunkt, reifere Trauben und somit höhere Alkohol- und niedrige Säurewerte. Mit dem Jahrgang 2024 betreten wir in unserem Betrieb Neuland. Wir haben Mosten und schlussendlich auch den Weinen Säure hinzugefügt. Ganz behutsam eingesetzt war dieser Schritt notwendig und bringt einen neuen Wein aspekt in unsere bisherige Weinlinie. Cremigkeit, Weichheit, angenehme Saftigkeit zeichnen die 24erWeine aus. Die Weine haben eine schöne Länge. Der Klimawandel ist in vollem Umfang angekommen und wir versuchen das Beste daraus zu machen!



WETTER UND VEGETATION

Der intensive Dezemberregen hat den Reben das gesamte Frühjahr einen guten Austrieb beschert. Ende April gab es einige Frostnächte und eine Räucheraktion der Retzbacher Winzer:innen. Einige wenige Rieden waren betroffen. Sanfter Niederschlag im Mai und Juni hat die Weingärten sehr gut versorgt. Der Traubenansatz war nicht so hoch wie erwartet, daher war schon zu diesem Zeitpunkt klar - es wird keine große Erntemenge.



© Wolfgang Hanousek

Die Hitzetage im Juli und August und ausbleibender Regen haben eine sehr frühe Ernte mit Anfang September gebracht. Wie schon im Jahr 2018 haben wir die Ernte in die Nacht verlegt. Die Lesemaschine startete gegen 2 Uhr in der Früh, womit wir die Trauben noch relativ kühl in das Presshaus bringen konnten. Die Ernte wurde durch ein extremes Regenereignis unterbrochen. Mehr als 180 Liter regnete es in 4 Tagen. Der Boden nahm die Wassermassen jedoch auf und wir konnten bald danach die Ernte beenden.

RÜCKBLICK 2024

Grea zu Ostern

Am Ostermontag hat unser Kellerviertel zur Grea geladen. Die Ortsbevölkerung und Weininteressierte der Region haben sich „auf da Grea“ getroffen, um Jungweine zu verkosten und die alten, meist nicht mehr als Presshaus genutzten Häuser ohne Rauchfang zu ehren. Gerne waren wir Gastgeber.



© Wolfgang Hanousek

BildWeinRückSchau mit Erik Tannhäuser

Die gerosteten Kunstwerke von Erik Tannhäuser haben sich fantastisch in unseren Hof eingefügt. So ein schöner Ausstellungsnachmittag in unserem Weinbauernhof mit ganz vielen lieben Besucher:innen. Die Ausstellung war der Beginn von weiterer Zusammenarbeit: Mit einer Spezialabfüllung samt eigenen Etiketten waren wir in Schönbrunn. Dort stellte Erik im Rahmen der langen Nacht der Museen im Oktober 2024 seine Bilderserie ENTWICKLUNGEN aus. Unsere Weine werden bei der Ausstellung in Paris im Sommer 2025 ausgeschenkt. <https://skulpturengarten-wien.com/>



AUSBLICK 2025

BildWeinSchau mit Agnes Waldstein 24. Mai 2025

Agnes Waldstein ist Künstlerin der diesjährigen BILDWEINSCHAU. 2014 haben ihre Bilder bereits unseren Hof verzaubert. Das Waldviertel als Inspirations-Quelle ist geblieben. „Direkt und ohne festes Endergebnis malt Agnes Waldstein ihre Bilder. Ein Schritt führt dabei zum nächsten. Als Quelle der Inspiration dient ihr meist der Wald, in dem sie auch lebt. Das zeigt sich auch in ihren Gemälden, die einfache Titel wie "Wald" oder "Wiese" tragen.“ (vgl. [noemuseen.at](http://www.noemuseen.at)) <http://www.agneswaldstein.at>



Bild: WALD XXII,
Acryl/LW, 40x30 cm, 2023

BildWeinSchau, 24. Mai 2025
ab 14.00 Uhr, Sterngasse 5



Orange wine alias O-Wein

Die Ernte 2023 haben wir mit einem händischen Lesetag mit Freunden beendet. Die Veltliner Beeren haben wir in einem Bottich auf der Maische vergären lassen. Das bringt die Farbe in den Wein. Die Gerbstoffe aus der Schale und den Kernen geben dem Wein eine schöne Struktur, wie ein intensiver Schwarztee wirkt der Wein beim Trinken. Der O-Wein, wie er dann von uns getauft wurde, war ein Versuch, der uns und vielleicht auch Euch eine neue Weinwelt eröffnet.

Die ruhige und unaufgeregte Art der Weinproduktion sowie das neue, nicht leicht vorauszubestimmende Geschmackserlebnis hat uns auch 2024 inspiriert. Im Mai 2025 wird der neue O-Wein naturtrüb und ohne Filtration in die Flasche kommen.

Instagram

Tochter Elisabeth konnte uns nicht mehr beim Hantieren auf dem Smartphone zuschauen. Sie ist laut eigener Aussage die Social-Media-Beauftragte vom Weinbau Judith und Werner Pölz. Ihr Stil ist klar zu erkennen: schöne Bilder oder kurze Film-Sequenzen, fordernde Musik, rascher Schnitt und durchdacht! Wer uns kennt, weiß, dass es bei der Musikauswahl öfters zu Diskussionen kommt. Aber nur dadurch wird unser Leben bunter. Wir freuen uns, wenn Ihr uns auch via Instagram folgt!



@WEINBAUPOELZ

WEINBESCHREIBUNGEN

Die **Welschriesling**-Trauben aus der Riede Keller-Halblehen waren „pumperlg’sund“ und mit 17 Klosterneuburger Mostgrade ideal für einen leichten Sommerwein. Der Duft erinnert an gelben Apfel, mit Zitrusnoten im Geschmack ein typischer Vertreter vom Jahrgang 2024

Vor 11 Jahren wurde in der Riede Kirchweingarten ein Veltliner gepflanzt, ein vitaler, kräftiger Weingarten liefert die Trauben für unseren **Grünen Veltliner fenomenal**. Maracuja in der Nase mit hellem, klarem Geschmack beschreibt diesen Wein.

Retzer Weinwoche
18. bis 22. Juni 2025

Grüner Veltliner [g’schpetl]

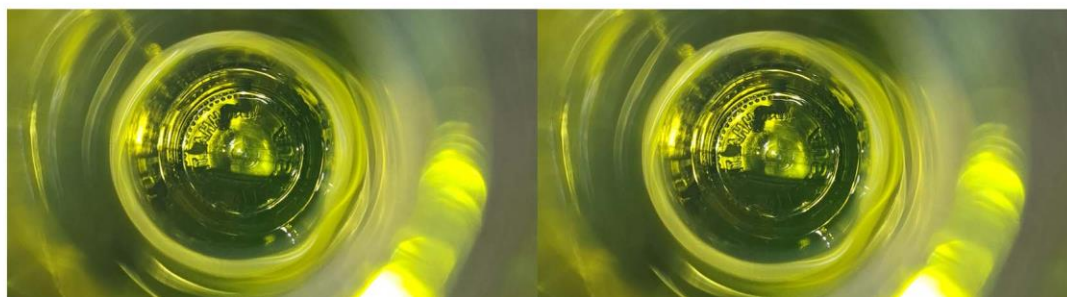
In der Riede Gspöttl’n [g’schpetl] befindet sich unser ältester Grüner Veltliner-Weingarten. Der dunkle, kühle Boden bringt einen Veltliner mit einem Duft nach geriebenen roten Äpfeln mit schöner Länge und belebenden Abgang.

Der **Weinviertel DAC** ist eine Mischung aus 2 Veltliner-Standorten. Der Grüne Veltliner aus der Riede Halblehen liefert verlässlich reife und gesunde Trauben. Für die ausreichende Menge sorgt der Weingarten aus der Riede Schatzberg, Subriede In Feldern, die erste Ernte von diesem Weingarten. Die neuen trockenstress-toleranten Weinreben wurden mit dem Rebveredler speziell für diesen helleren Bodentyp ausgesucht. Der Weingarten ist vital und wüchsig, das stimmt uns sehr optimistisch für die Zukunft! Der Weinviertel DAC ist vielschichtig und geschmeidig im Geschmack, leichte Exotik und gelbe Kriecherln im Duft.

DAC Weinpräsentation
LINZ, 20. März 2025

Aus der Riede Halblehen, der Weingarten heißt bei uns intern Halblehen 4, stammt der **Grüner Veltliner S.U.V.** Getrocknete Apfelringe im Geruch, weicher, breiter Geschmack mit rauchigen Anklängen im Abgang.

!!! Wir nehmen Leergut
sehr gerne retour !!!



Der Weisswein-Cuvée [Re:mix] weiss besteht aus 25 % Gelben Traminer aus der Riede Halblehen, aus 25 % Grüner Veltliner aus der Riede 17-Lehen und 50 % Rheinriesling aus der Subriede Heiligentaler. Ein leichter Weißwein mit Duft nach getrockneten Rosenblättern und weißer Pfirsich, schöner Spannungsbogen und würzigem Abgang.

Der diesjährige Rheinriesling ist eine Mischung aus dem Weingarten in der Riede Lebern und aus dem Weingarten in der Riede Halblehen. Die Trauben waren reif, gesund und schmeckten schon typisch. Das Endprodukt ist ein relativ leichter und reifer Rheinriesling mit Duft nach Marille, Geschmeidigkeit im Gaumen und schöner Länge.

Der Weisse Burgunder aus der Riede Lebern schmeckt nach Ananassaft mit schönem Trinkfluss. Der Wein wirkt erwachsen und sehr kompakt. Die Burgundersorten des Weinviertels sind dankbar über die derzeitigen Klima-Entwicklungen.

Getrocknete Birnen und nussige Aromen im Duft, Geschmeidigkeit im Gaumen, im Abgang ein schöner Nachklang, so beschreiben wir den Neuburger aus der Riede Halblehen.

Die Riede Obere Bergen bringt aufgrund des verwitterten Urgesteinsboden einen völlig eigenständigen Grauen Burgunder hervor. Rotes Kriecherl, roter Apfel, reife Birne im Duft mit einer wuchtigen Länge im Geschmack.

Der Perlwein Margarethe (Rosé) ist heuer mit einem fast kitschigen Pink ausgestattet. Leichter Wein aus Blauburger (Riede Alte Haide) und Zweigelt (Riede Schatzberg) mit Duft und Geschmack nach Erdbeeren.

Unser Re:mix rot kommt im Mai 2025 in die Flasche, tiefdunkle Farbe, duftet nach Brombeeren, leicht im Alkohol. Schöner, harmonischer Trinkfluss. Am besten schmeckt er uns, wenn er kalt getrunken wird.

WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH!

Ab-Hof-Preise 2025	
	in Euro
Welschriesling 24	5,50
Grüner Veltliner „fenomenal“ 24	5,50
Grüner Veltliner [gspettl] 24	6,00
Weinviertel DAC 24	6,50
Grüner Veltliner SUV 24	7,00
Rheinriesling 24	6,50
[Re:mix] weiß 24	6,00
Weisser Burgunder 24	6,50
Neuburger 24	7,50
Grauer Burgunder 24	7,50
Orange wine 24	10,00
[Re:mix] rot 24	6,00
Perlwein rosé „Margarethe“ 24	6,00
Traubensaft 2024 Muscaris 2,50	
Bezaubernde FINI (Likörwein)	14,00



© Wolfgang Hanousek

Impressum:

Für den Inhalt und die Gestaltung des Wei(n)bauernblatts sind verantwortlich: Judith und Werner Pölz, (KI-Frei)
Sternegasse 5, 2074 Unterretzbach
www.poelzwein.at; poelzwein@aon.at
0664/735 651 77, 0677/612 43 874
Fotos: eigene, Wolfgang Hanousek

