

Weinbauernblatt 2026



Der 25er Jahrgang stellt sich vor!

Alles dreht sich weiter

Auch im Jahr 2025 bleiben unser Familienleben und die Produktion von Wein stark miteinander verwoben. „Quality time“ findet auch bei der gemeinsamen Weingartenarbeit, beim Präsentieren unserer Weine im Austausch mit unseren Weinkund:innen statt.

Wir versuchen untereinander und mit der Umwelt respektvoll und nachhaltig umzugehen. Der Weinbau bietet uns jedes Jahr die Chance, Gutes zu schaffen. Der Jahrgang 2025 wird Euch Freude machen. Fruchtbare, leichte und gut verständliche Weine. Der Traubenansatz war hoch, die Blüte ist gut verlaufen und wir durften eine leicht überdurchschnittliche Ernte einfahren.



Das Wetter war bis Mitte August perfekt. Anschließend fielen regelmäßig, auch während der Reifephase, ergiebige Regenmengen. Dem Rheinriesling war das zu nass. Der Wein hatte Ambitionen auf die Premier League, wurde letztendlich doch im Fass verkauft. Liebe Rheinriesling Genießer:innen! Ihr findet bestimmt einen Ersatz in unserem Sortiment 2026.



Weinverkostungen

Wir waren viel mit unseren Weinen unterwegs, um neue Menschen kennenzulernen und diese für unsere Weine zu begeistern. Meldet Euch! Gerne stellen wir Euch das Gesamtpaket Pölz vor.

DAC WEINPRÄSENTATION LINZ 2026
DESIGN CENTER, 26. März, 15.30 Uhr

Gelber Muskateller

Wir haben eine kleine Fläche mit Muskateller bepflanzt. Die Sorte soll als möglicher Geschmacksbuddy für unseren [Re:mix] weiß dienen.



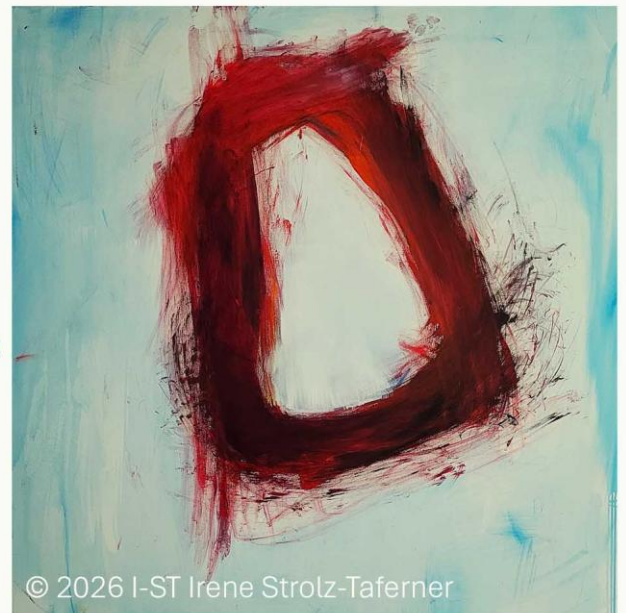
BILD WEIN NACH SCHAU 2025

10 Jahre nach der ersten Ausstellung von Agnes Waldsteins Bildern in unserem Hof konnten wir 2025 abermals, nun bei Sonnenschein, ihre wunderbare Kunst genießen. Franz Neuwirth arbeitet mit Holz. Er schreibt sein Tagebuch, indem er Holzstücke, die eigentlich Abfall sind, bearbeitet, schleift, lackiert,... und deren Geschichte weitererzählt. Wir durften daran teilhaben.

Sowohl der Wein als auch das Thema Wald waren sehr präsent. Dank der beeindruckenden Kunstschaaffenden und der wunderbaren Gäste ein sehr schöner Nachmittag!

BILD WEIN SCHAU 2026

Am 30. Mai 2026, ab 14.00 Uhr, verwandelt Irene Strolz-Taferner unseren Hof in eine Galerie. „Die Natur und das Weltgeschehen inspirieren mich. Das Dezentente findet Form und Sprache in unaufgeregten Bildern. Ein gefühlter Gegenentwurf in einer turbulenten, reizüberfluteten Zeit“, schreibt die Künstlerin auf ihrer Homepage (www.losei.at). Vielleicht schaffen wir in Kombination mit unseren Weinen die Intention, beim Betrachten der Bilder „ganz im Hier und Jetzt sein.“



Retzer Weinwoche

Im Retzer Sparkassengarten finden jährlich die Retzer Weintage statt. 700 Weine aus dem westlichen Weinviertel können verkostet werden! Alle Weine werden von Fachleuten getestet, die besten als Sortensieger prämiert. Letztes Jahr wurde unser Neuburger in der Kategorie „frisch und fruchtig“ Sortensieger. Wir laden Euch ein, Retz und den Retzbacher Weinstand zu besuchen.



Traubensaft rosé

Wir erweitern unser Saft-Sortiment um Zweigelt Trauben, geerntet anfang September und gleich gepresst. Den lachsfarbenen, naturtrüben Most füllen wir in gebrauchte Perlweinflaschen, die von unseren Kund:innen gesammelt und retour gebracht wurden.

Rosé Zweigelt ELISABETH

Jetzt ist auch unsere 2te Tochter namensgebend für einen besonderen Wein. (Joseph, Werner und Judith heben wir uns noch für die nächsten Jahre auf) Es gibt Weinkund:innen, die wollen keinen Sprudel, schätzen aber den Geschmack unseres Perlweins. Erstmals ist Rosé Zweigelt erhältlich.

RETZER WEINWOCHE
vom 3. - 7. Juni 2026



Wermut Helmouth

Da unser Weinviertler Flaschengeist FINI wieder aktiv wurde, haben wir Helmouth gezaubert. Wermutkraut aus der Riede „Obere Bergen“ wurde in Weinbrand angesetzt. Dieser Ansatz wurde mit Wein (Re:mix weiss) vermengt und mit Rosenblättern und Gewürzen verfeinert.

Nach ein paar Wochen Ruhe haben wir den neuen Zaubertrank in kleine Fläschchen gefüllt. Mit Tonic gemixt oder pur getrunken ergibt sich ein wunderbarer Abendcocktail. Das Wermutlager ist fast schon wieder leer. Es wird Nachschub geben.



Unsere Weine stellen sich vor:

Was verbindet die Weine des Jahrgangs 2025: sie sind sehr trinkfreudig, leicht im Alkohol und machen Spaß

Der Welschriesling ist sehr typisch, heller Duft nach Apfel und Limette, klarer und präziser Geschmack und ein unbeschwerter Abgang.

Mit 11,5 Vol.-% beweist der Grüne Veltliner fenomenal, dass ein exotischer, duftiger Wein mit wenig Alkohol Freude macht und animierend wirkt. Der filigrane Wein wartet schon darauf, auf der sommerlichen Terrasse oder beim Picknick getrunken zu werden.

Grüner Veltliner [g'schpetl]. Die Riede Gspötteln ist auch heuer der Lieferant für unseren klassischen Pözl-Veltliner. Der Weingarten ist 35 Jahre alt und hängt Richtung Norden. In Zeiten des Klimawandels ideal für Veltliner. Dieser Wohlfühlwein hat 12,5 Vol.-%, duftet und schmeckt nach gelben Äpfeln. Eine pikante, angenehme Säure rundet den Wein ab.



Die Veltliner Trauben des Weinviertel DAC stammen aus den Rieden Halblehen und Schatzberg. Gut eingebundene Exotik, im Gaumen weich und frisch.

WIR NEHMEN LEERGUT
SEHR GERNE RETOUR!!!

Grüner Veltliner S.U.V. Der letzte Lesetag am 9. Oktober war für die Veltliner Trauben vom Halblehen 4 reserviert. Reife, gesunde Trauben sind mit Bedacht und Ruhe (lange Maischestandzeit) verarbeitet worden. Der kräftige Wein hat einen schönen, langen Schmelz. Der Geschmack erinnert an Kriecherl. Im Abgang ist unser Spezial Unterretzbacher Veltliner weich mit schönem Nachhall.

O-Wein 2024. Orangewein kommt naturtrüb in die Flasche. Der Grüne Veltliner wird verarbeitet wie ein Rotwein und vergärt auf der Maische. Dies bringt die orange Farbe. Ein überraschendes Geschmackserlebnis, helle fruchtige Anklänge, erinnert an Hagebuttentee.

Der Weisswein-Cuvée [Re:mix] weiss besteht zu je einem Drittel aus Grünem Veltliner, Welschriesling und Gelben Traminer. Animierend, frisch und duftig. Eine gelungene Mariage. (Anmerkung: wir lieben dieses Wort)

Der Weisse Burgunder 2025 ist geschmeidig, hat eine schöne Länge, duftet und schmeckt nach einer kühlen Ananas.

Wir haben erstmals Neuburger Trauben vom jungen Weingarten aus der Riede Halblehen geerntet. Premiere gelungen: gesunde, reife Trauben haben einen weichen und eleganten Weintyp hervorgebracht.

Der Graue Burgunder fühlt sich auf dem verwitterten Urgesteinsboden mit hohem Eisenanteil der Riede Obere Bergen in Oberretzbach richtig wohl. Das Endprodukt ist ein kühl wirkendes, vielschichtiges und mächtiges Getränk.

NEU im Sortiment! Rosé Zweigelt Elisabeth. Erdbeergeschmack (zweigelig halt), leicht, frisch. Der Sommer kann kommen.

Der Perlwein Margarethe (Rosé) bringt zuverlässig das, was uns allen Freude macht. Perlen im Glas, Duft nach Beerenmix, niedriger Alkohol, stimmiger Zuckeranteil und wenig Säure.

Unser Re:mix rot 2024 hat eine tiefdunkle Farbe, duftet nach Brombeeren und ist leicht im Alkohol. Schöner, harmonischer Trinkfluss. Am besten schmeckt er uns, wenn er kalt getrunken wird.



AB HOF PREISE 2026 €

Welschriesling 25	5,50
Grüner Veltliner „feno“ 25	5,50
Grüner Veltliner [gspettl]	6,00
Weinviertel DAC 25	6,50
Grüner Veltliner SUV 24	7,00
[Re:mix] weiß 25	6,00
Weisser Burgunder 25	6,50
Neuburger 25	8,00
Grauer Burgunder 25	8,00
Orange wine 24	10,00
Rosé Zweigelt ELISABETH	6,00
[Re:mix] rot 24	6,50
Perlwein rosé „Margarethe“ 25	6,50
Traubensaft 25 Muscaris	3,00
Traubensaft 25 rosé (0,75 l)	2,50
Bezaubernde FINI	14,00

UNTERRETZBACH HILLS

Impressum:

Für den Inhalt und die Gestaltung des Wei(n)bauernblattls sind verantwortlich:

Judith und Werner Pölz

Sterngasse 5, 2074 Unterretzbach

www.poelzwein.at; poelzwein@aon.at

0664/735 651 77, 0677/612 43 874

Fotos: eigene,

Wolfgang Hanousek, Iveta Dragoun

Unterretzbach, Feber 2026



NACHHALTIG AUSTRIA

