

WEINSEMINAR · 06.05.2026

Wachau.

*Ein Flusstal, zwei
Hauptrebsorten — und
1.000 Jahre Terrassen.*

MEHRGENERATIONENHAUS
OESTRICH-WINKEL

06. MAI 2026

Vom Klosterwein zur Weltspitze — 2.000 Jahre Wachau im Schnelldurchlauf.

Die Wachau ist **kein „neues“ Weinbaugebiet**. Was sie heute ist, verdankt sie zwei Schichten: einem mittelalterlichen Klosterland — und einer kompromisslosen Winzergeneration der 1980er Jahre, die das Tal vom Massenwein zurück zur Spitze geführt hat.

~ 100 n. Chr.

RÖMER

Erste Reben an der Donau.

Nach Probus' Erlaubnis pflanzen römische Legionen entlang der Donau Wein an. Die Hänge der Wachau sind unter den ersten kultivierten Lagen nördlich der Alpen.

9.–15. Jh.

KLOSTERWEIN

Die Stifte legen die Terrassen an.

Bayrische Klöster — Niederaltaich, Tegernsee, Passau — bekommen Lehen am Donauufer. Mönche bauen die Trockensteinmauern, die das Tal bis heute prägen. „Wachauer Wein“ wird Handelsware bis Hamburg.

1780

HOFKAMMER

Joseph II. erlaubt den Buschenschank.

Winzer dürfen ihren eigenen Wein ausschenken. Der „Heurige“ wird geboren — bis heute kulturelles Rückgrat der Region.

1955

GENOSSENSCHAFT

Die Domäne Wachau formiert sich.

Aus der Genossenschaft Dürnstein wird die Winzer-Gemeinschaft, die heute als *Domäne Wachau* ein Drittel der Rebfläche bewirtschaftet. Lagenwein, gemeinsam ausgebaut.

1983

CODEX

Vinea Wachau — der Aufbruch.

Pichler, Hirtzberger, Knoll, Prager & Co. gründen die *Vinea Wachau Nobilis Districtus*. Drei trockene Stilstufen, kompromisslose Herkunft, kein Aufzuckern. Das Tal kehrt zur Spitze zurück.

2000

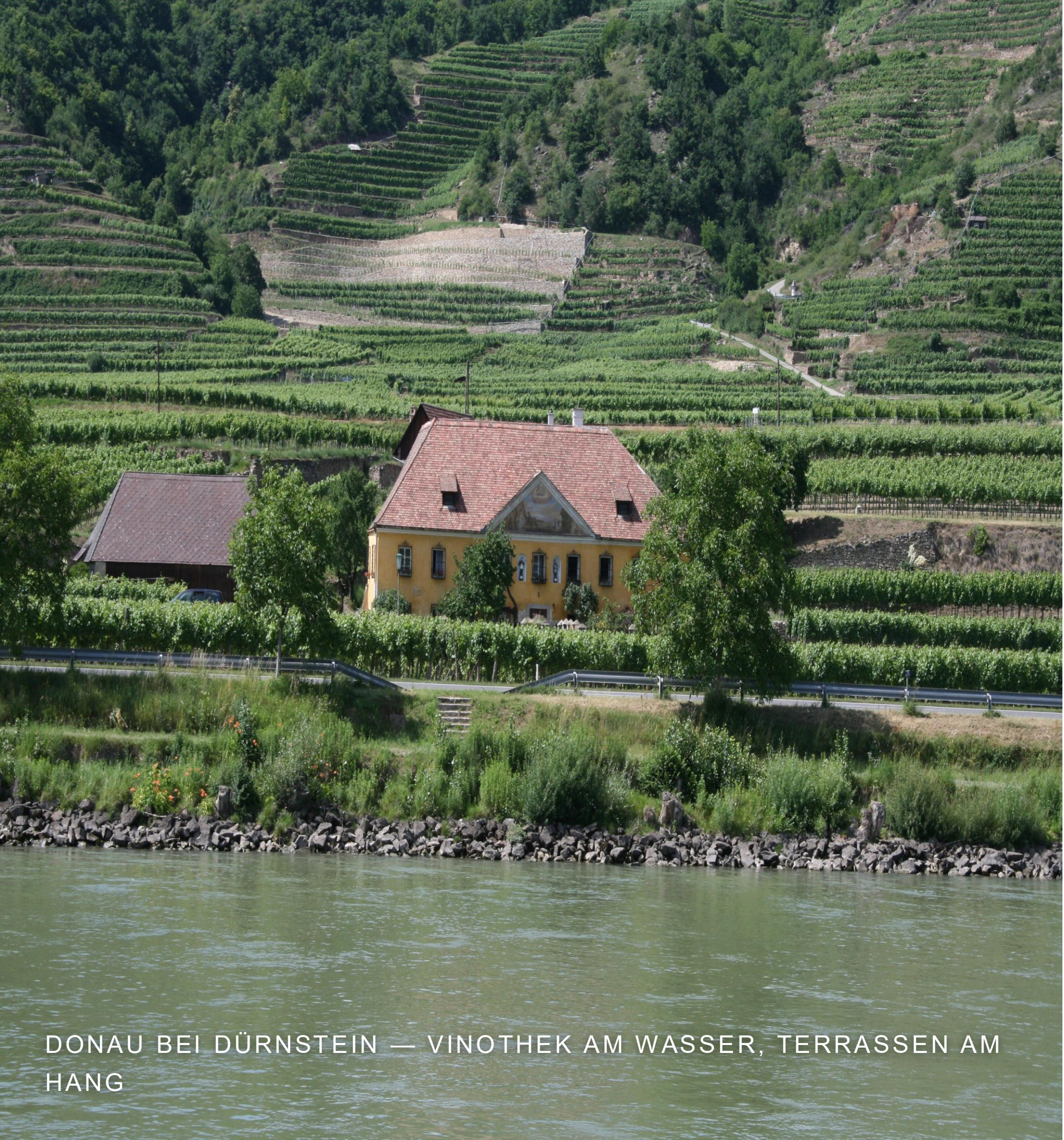
UNESCO-Welterbe — die Kulturlandschaft als Ganzes geschützt.

2020

Vinea-Codex wird DAC — die privaten Stilstufen sind nun Gesetz.

HEUTE

~ 1.350 ha · ~ 650 Winzer · einer der präzisesten Weißweinstile Europas.



Ein 33 km langer Flussabschnitt — und ein Klima-Scharnier.

Zwischen **Melk** und **Krems** drängt sich die Donau durch das Urgestein. Östlich strömt warme **pannonische** Luft heran — nördlich kühlt das **Waldviertel** die Nächte.

1.350_{ha}

REBFLÄCHE

~ 5 % der österreichischen
Produktion

~ 650

WINZER

Selten mehr als 1 Hektar pro
Parzelle

2000

UNESCO-WELTERBE

Kulturlandschaft, nicht nur
Naturdenkmal

500_m

HÖHENUNTERSCHIED

Von der Uferterrasse bis zum
Waldsaum

DONAU BEI DÜRNSTEIN — VINOHEK AM WASSER, TERRASSEN AM
HANG

„Drei Wochen Reifeunterschied liegen zwischen **Loiben im Osten** und dem
Spitzer Graben im Westen.“

Zwei Böden — und damit zwei Stilrichtungen.

URGESTEIN · OBEN AM HANG

Gneis & Amphibolit

350 Mio. Jahre altes Metamorphgestein. Karg, steinig, schnell drainierend. Zwingt die Reben tief zu wurzeln. Speichert Tageswärme, gibt sie nachts an die Trauben zurück. Liefert Spannung, salzige Mineralität, Strahlkraft.

HEIMAT VON

Riesling

STIL-SIGNATUR

Präzise · mineralisch

LAGEN (TYPISCH)

**Loibenberg, Achleiten,
Singerriedel**

HANGNEIGUNG

bis 65 %

EISZEITLICH · UNTEN AM HANG

Löss & Lehm

Eiszeitliche Windsedimente, fein, kalkhaltig, humusreich. Wasser- und nährstoffspeichernd. Wärmer, fruchtiger Charakter. Liegt am Hangfuß und auf flacheren Parzellen — die „fettere“ Seite der Wachau.

HEIMAT VON

Grüner Veltliner

STIL-SIGNATUR

Würzig · pfeffrig · saftig

LAGEN (TYPISCH)

**Hochrain, Frauengärten,
Kollmütz**

HANGNEIGUNG

eher sanft

Faustregel: Riesling oben auf Fels. · Veltliner unten auf Löss.



SPITZ AN DER DONAU · TAUSENDEIMERBERG & BURGRUINE
HINTERHAUS

Sechs Namen, die jeder Wachau-Trinker kennen sollte.

Singerriedel

SPITZ ·
HIRTZBERGER

Steilste der berühmten Lagen.
Reiner Gföhler Gneis. Riesling von
messerscharfer Klarheit.

RIESLING

Achleiten

WEISSENKIRCHEN ·
PRAGER, JAMEK

„Vom Sonnenaufgang bis -
untergang nie im Schatten.“ Gneis
oben, Amphibolit unten — komplexe
Mineralik.

RIESLING · VELTLINER

Kellerberg

DÜRNSTEIN · F.X.
PICHLER, KNOLL

65 % Hangneigung, Gneis mit
Lössdecke unten. Gilt als eine der
Weltspitzenlagen für Grünen
Veltliner.

RIESLING · VELTLINER

Loibenberg

LOIBEN · KNOLL,
ALZINGER, F.X.
PICHLER

Größte und steilste Einzellage.
Östlichste, wärmste Position —
Smaragde mit Tiefe und
Reifepotenzial.

RIESLING · VELTLINER

Steinriegl / Tausendeimerberg

SPITZ · GRITSCH,
DONABAUM

Höhenlagen des Spitzer Grabens.
Kühles Mikroklima, kräftiges
Säurespiel, eigenständige Stilistik.

RIESLING · VELTLINER

Vinea Wachau: Steinfeder · Federspiel · Smaragd.

1983 von Wachauer Winzern gegründet — eine private Klassifikation außerhalb des österreichischen Weingesetzes. Drei Kategorien, ausschließlich **trocken, ohne spürbares Holz**, ausschließlich aus der Wachau, ausschließlich nach den „*Codex Wachau*“-Regeln.

STUFE 1 · LEICHTESTE

Steinfeder

bis 11,5 % vol

Federleicht, lebendig, früh trinkreif. Aus früher gelesenen Trauben. Heute eine seltene Kategorie — der Klimawandel macht sie zur Ausnahme.

„Steinfeder“ — Federgras, das auf den Mauern wächst.

STUFE 2 · KLASSISCH

Federspiel

11,5 – 12,5 %

Das Mittelgewicht: trocken, präzise, speisenfreundlich. Vergleichbar mit deutscher Spätlese trocken / Kabinett. Der Alltagsstil der Wachau.

„Federspiel“ — der Köder in der Falknerei.

STUFE 3 · SPITZE

Smaragd

ab 12,5 %

Vollreife Trauben, dichte Struktur, langes Reifepotenzial. Vergleichbar mit großer trockener Auslese. Die Visitenkarte der Region.

„Smaragd“ — die smaragdgrüne Eidechse auf den Terrassen.

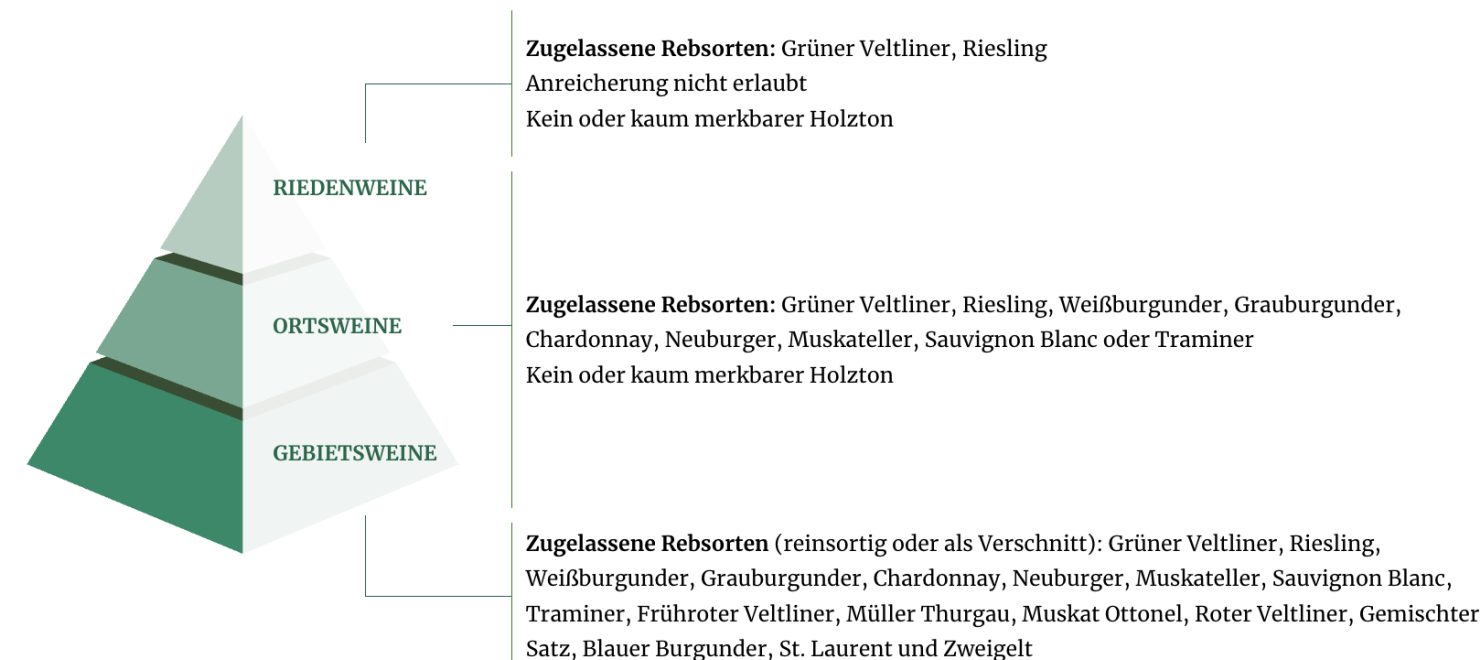
06 — KLASSIFIKATION II

Im August 2021 wurde die herkunftskontrollierte Qualitätsstufe Wachau DAC ab Jahrgang 2020 verpflichtend eingeführt (für Jg. 2019 war dies optional möglich). Alle anderen Qualitätsweine müssen mit der Herkunft Niederösterreich, die Landweine unter der Weinbauregions-Bezeichnung Weinland vermarktet werden.

Neben den allgemein gültigen DAC-Bedingungen gelten spezielle Regeln. Die unter dem Markennamen der WV Vinea Wachau Nobilis Districtus in den Stufen Steinfeder, Federspiel und Smaragd produzierten Qualitätsweine bleiben als Bezeichnungen erhalten. Es gibt eine dreistufige Herkunftspyramide mit den Stufen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein. Bei allen Weinen ist prinzipiell eine Handlese vorgeschrieben.

WACHAU DAC

seit Jahrgang 2020



 **HANDLESE**
VERPFLICHTEND!

Herstellung bzw. Abfüllung im Weinbaugebiet Wachau. Einzige Ausnahme: Die Verarbeitung der Trauben aus der Wachau ist in den angrenzenden Weinbaugebieten Kremstal und Traisental unter genau definierten Auflagen erlaubt.

Stufen/Rebsorten

- Gebietswein: Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer, Frühroter Veltliner, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Roter Veltliner, Gemischter Satz, Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt oder Cuvées daraus
- Ortswein: Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Muskateller, Sauvignon Blanc oder Traminer
- Riedenwein: Grüner Veltliner, Riesling

Vinifikation

Riedenwein: Jede Form der Anreicherung ist untersagt.

Alkohol:

k. A.

Restzucker

k. A.

Geschmacksprofil

Ortswein, Riedenwein: kein oder nur kaum merkbarer Holzton

Etikettierung

Die Bezeichnung „Wachau“ ist auf dem Hauptetikett (Etikett mit sämtlichen verpflichtenden Angaben) in Verbindung mit dem Zusatz „DAC“ oder „Districtus Austriae Controllatus“ anzugeben.

Herkünfte für Ortswein

Loiben, Dürnstein, Weißenkirchen, Joching, Wösendorf, St. Michael, Spitz, Gut am Steg, Viessling, Elsarn, Mühldorf, Spitzer Graben, Schwallenbach, Willendorf, Groisbach, Aggsbach, Arnsdorf, Rührsdorf, Rossatz, Unterbergern, Mauternbach, Mautern, Baumgarten

Zwei weiße Stimmen prägen das Tal.

55 %
DER
REBFLÄCHE

Grüner Veltliner

DIE HEIMISCHE SORTE

Österreichs Leitsorte. Liebt den tieferen Löss am Hangfuß. Ergibt im Federspiel saftige, würzige Weißweine, im Smaragd dicht, mit gelben Früchten und langer Reife.

SENSORIK

Grüner Apfel · gelbe Frucht · weißer Pfeffer · Tabak · Kresse · in der Reife: Honig, Petrol-Anflug.

17 %
DER
REBFLÄCHE

Riesling

DER ARISTOKRAT AUF FELS

Steht oben, auf den Urgestein-Terrassen. Findet hier ein Mikroklima zwischen Hitze und Höhenkühle. Ergibt Weine von kühler Klarheit, salziger Mineralik und sehr langer Lebensdauer.

SENSORIK

Pfirsich · Aprikose · Limettenschale · weiße Blüten · feuchter Stein · in der Reife: Honig, Kerosin, getrocknete Kräuter.

*Im Schatten: **Gelber Muskateller** — floral, betörend, ein Federspiel als Apéritif.*

Weitere: Neuburger, Müller-Thurgau, Chardonnay, Zweigelt (rot, klein) — Nebenrollen am Tal.

