

PRESSETEXT

Familie Preiß · Weinkultur seit 1913

GESCHICHTE & GEGENWART

Weinkultur Preiß hat eine mehr als 100-jährige Geschichte. Die FAMILIE erwarb das Gut in Theyern im Traisental 1913. Damals war es noch ein gemischt-landwirtschaftlicher Betrieb, der neben den Wein- und Obstgärten auch Felder, Wiesen und Tierhaltung betrieb. Man versorgte sich mit möglichst Vielem selbst. Später wurden Weingärten hinzugekauft oder gepachtet, bzw. auf den ehemaligen Feldern Obstbäume angepflanzt. Die Tierhaltung wurde aufgegeben. Durch langsames Wachsen und Weiterentwicklung entstand ein vielseitiger Wein- und Obstbaubetrieb im niederösterreichischen Weinbaugebiet TRAISENTAL gelegen.

WEINKULTUREN

Die Weinkulturen, derzeit 12 ha, befinden sich rund um den Ort Theyern, der auf einer kleinen Anhöhe liegt. An REBSORTEN kultiviert Familie Preiß vor allem Grüner Veltliner (>60%), Zweigelt (10%), Riesling (10%), Sauvignon Blanc, Chardonnay und Gelber Muskateller.

Die Toplagen der Weinkultur Preiß:

- Brundoppel,
- Berg,
- Pletzengraben,
- Hochschopf,
- Rosengarten,
- und Gaisruck.

Muttergestein der Böden ist das eiszeitlich abgelagerte Konglomerat, wobei in großen Teilen (vor allem Brundoppel und Pletzengraben) nur eine leichte sandige Auflage vorhanden ist. Andere Lagen (z.B. Hochschopf) weisen eine mehr oder weniger starke Lössauflage auf.

Die naturnahe Pflege, entsprechende Laubarbeit und konsequente Ertragsreduktion bilden die Grundlage für beste Traubenqualität. Es stehen durchschnittlich 5000 Rebstöcke am Hektar.

Mittelhohe Erziehung, um die Wärmeabstrahlung des steinigen Konglomeratbodens besser zu nutzen, sowie eine hohe Laubwand werden praktiziert. Möglichst viel von Frucht und Geschmack der Traube soll bei der Vinifizierung im Weinkeller erhalten bleiben und Terroir und die Liebe der Winzerfamilie zum Wein widerspiegeln.

In der Weinkultur Preiß werden die Trauben sorgfältig von Hand, zum Teil in Kleinkisten gelesen, gekühlt, schonend gerebelt und je nach Sorte unterschiedlich lange mazeriert. In der pneumatischen Presse wird der Saft schonend vom Fruchtfleisch getrennt. Die Gärung erfolgt

überwiegend im Stahltank bei kontrollierten Temperaturen, um eine langsame aromaschonende Gärung zu gewährleisten. Oft bleiben die Weine länger auf der Feinhefe liegen.

PHILOSOPHIE

Als Vertreter einer jahrtausendealten Weinkultur keltert Familie Preiß mit Erfahrung, Passion und Beständigkeit aus selektionierten Trauben, die ausschließlich aus eigenen Weingärten stammen, charaktervolle, herkunftstypische Weine - zugänglich, saftig, mineralisch.

HERKUNFT

Die Obst- und Weinkulturen befinden sich im Unteren Traisental. Das ist der Teil des Traisentals, welcher sich von der niederösterreichischen Landes-hauptstadt St. Pölten aus, bis hin zur Donau erstreckt. Das Traisental gilt schon lange als Geheimtipp für Wein- und Fruchtsaftgenießer. Reich an Tradition und doch jung und aufstrebend. Kleine Terrassenweingärten schmiegen sich in die Landschaft und wechseln sich ab mit weiten Ebenen an Obst- und Gemüsekulturen. Kleine und kleinste Dörfer liegen eingebettet in die Landschaft, gelegen auf kleinen Hügeln, umgeben von Wäldern, Feldern sowie Obst- und Weinkulturen- so auch der kleine Ort Theyern, in dem sich das Wein- und Obstgut von Familie Preiß befindet.

FRUCHTKULT PREIß

Weinbau wird hier schon lange betrieben- Traubenkernfunde aus der Bronzezeit belegen dies eindeutig. In dieser einzigartigen klimatischen Lage des Traisentals reifen aber auch Äpfel, Marillen, Birnen, Pfirsiche, Kirschen, Zwetschken, Holunder, Walnüsse, Dirndl und mehr. Familie Preiß veredelt Äpfel, Trauben, Marillen, Birnen und Zwetschken aus eigenem Anbau. Das Besondere daran - es werden geschmacklich einzigartige, reinsortige Apfel- und Traubensäfte veredelt.

Die Voraussetzung für das einzigartige Fruchtsaftsoriment: bestmögliche Arbeit in den Obst- und Weinkulturen und somit beste Fruchtqualitäten, die volle, physiologische Reife der Früchte bei der Ernte, die schonende Verarbeitung und Pasteurisieren (Haltbarmachung durch Erhitzen der Fruchtsäfte). Die Fruchtsäfte werden direkt gepresst und kurz danach ohne weitere Zusätze in die Flasche gefüllt.

Die Fruchtsäfte und Fruchtnektare:

- sortenreine Apfelsäfte: Jonagold, Gala, Elstar und Golden Delicious, Ananasrenette, Kronprinz Rudolf & Baya Marisa (rotfleischig)
- Mehrfruchtsäfte: Apfel mit Holunderbeeren, Apfel mit Johannisbeeren, Apfel mit Karotten
- Fruchtnektare: Marille alte Sorten, Williams Christ Birne, Dirndl-Kornelkirsche

Außerdem wird ein kleiner Teil der Weinernte zu sortenreinen Traubensäften veredelt. Der Name der Fruchtsaftlinie:

- „Unvergoren“: Grüner Veltliner, Gelber Muskateller und Blauer Zweigelt unvergoren sind dem Wein ebenbürtig und passen herrlich in die Fruchtsaftbegleitung eines besonderen Menüs.

AUSZEICHNUNGEN:

Die Bestätigung unserer Arbeit ist das positive Feedback unserer Kunden, welches uns motiviert und unseren Ehrgeiz noch weiterrückt, sowie zahlreiche Auszeichnungen.

Wir sind ausgezeichnet von:

Salon Österreich · Falstaff · Gault&Millau · A la Carte · Vinaria Weinguide · Wirtshausführer · AWC Vienna Vienna · Mundus Vini Gold

KONTAKT:

Wir freuen uns über Ihr Interesse und Ihre Anfrage an:

Viktoria Preiß M.A.

Weinkultur Preiß

Ringgasse 4

3134 Theyern · Traisental

+43 660 48 54 558

viktoriam@weinkulturpreiss.at

www.weinkulturpreiss.at