

# ILLMITZER WEINWELT

Boden und Klima  
Weinsensorik  
Terroirtypizitäten  
Weine von unserem Arkadenhof



## WEINGUT ARKADENHOF

**Familie Kroiss**

Untere Hauptstraße 26

A-7142 Illmitz

Tel.: 02175/3146

0664/4602717

[arkadenhof.kroiss@gmx.at](mailto:arkadenhof.kroiss@gmx.at)

KROISS

# Illmitzer Weinwelt

Eine kleine Einführung von Hans Kroiss, Arkadenhof Illmitz

## Über Pannon-Meer, Neusiedlersee und Seewinkler Lacken

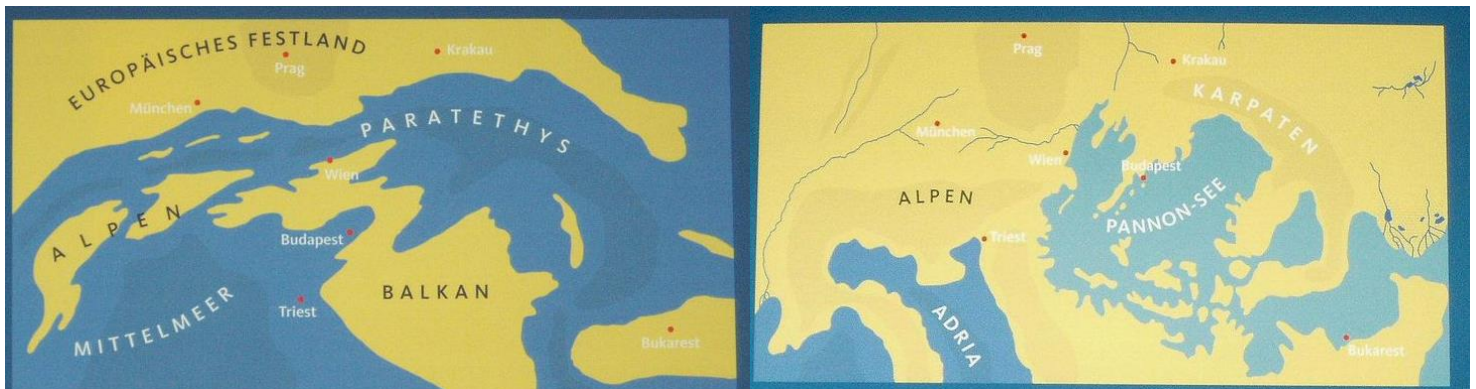
Ein kurzer Exkurs über die erdgeschichtlichen Besonderheiten unseres Raumes mag zum besseren Verständnis der Bodenverhältnisse im Seewinkel und speziell im Illmitzer Hottergebiet aufschlussreich sein.

### Parathetys

Vor 16 Mio. Jahren bedeckten gewaltige Wassermassen als der nördliche Teil des Mittelmeeres (=Parathetys. Der Name kommt aus der griech. Mythologie: Thetys, Frau des Okeanos.) weite Gebiete des heutigen zentralen Südeuropas. Das Festland unseres Kontinents begann erst nördlich der Alpen. Allerdings ragten der Alpen- und der Karpatenbogen bereits heraus. Das pannonische Meer wurde vor ca. 13 Mio. Jahren wohl durch gewaltige Sedimentablagerungen nach Osten zurückgedrängt, Überbleibsel sind das Kaspische- und das Schwarze Meer. Auch der stetige Druck der afrikanischen auf die europäische Platte trug natürlich das Ihre dazu bei.

### Neusiedlersee

Für die geologische Entwicklung des Nordburgenlandes sind die folgenschweren Absenkungsvorgänge zwischen Alpen und Karpaten im Jungtertiär vor 16,5 Mio. Jahren von Bedeutung. Das Wiener Becken und das Nordburgenland waren von dem riesigen Meer mit 30 ‰ Salzgehalt überflutet. Aus den Ablagerungen wurde der „Leithakalk“ gebildet. Das folgende Pannon-Meer lagerte Sande, Schotter und Tegel ab und versüßte zusehends. Vor 3 Mio. Jahren wurde die Neusiedlersee-Region Festland. In den Eiszeiten im Pleistozän ab 1,7 Mio. Jahren lagerten die Donau und ihre Nebenarme die Parndorfer Platte (Günz, Mindel, Riß) und im Riß und Würm den Seewinkel ab. Das Becken des Neusiedlersees entstand durch tektonische Bruchbewegungen am Ende der Eiszeit im Spätglazial vor ca. 13.000 Jahren hin zum Leithagebirge. Die markante Abbruchlinie zur Parndorfer Platte ist noch heute bei Weiden und Gols zu sehen, ein echter Wagram. (Das Wort stammt aus dem Germanischen: wac= Woge, ram= Rain, Grenze). Unser See ist also erdgeschichtlich sehr jung. Der Wasserhaushalt setzt sich zu 78% aus Niederschlägen, zu 20% aus Zuflüssen (Wulka und Rákos-Bach) und zu 2% aus unterirdischen Quellen zusammen. Die Niederschlagsmenge im semiariden Klima um den See betrug in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts im Schnitt 639 mm pro Jahr, trotz der hohen Verdunstung von bis zu 660 mm pro Jahr, bekommt der See noch ausreichend Niederschläge. Die Salzkonzentration, ein wichtiges Charakteristikum des Neusiedlersees, beträgt im Durchschnitt 1,5 bis 2 g/l. Nach längeren Hitzeperioden kann sie bis 16 g/l ansteigen. Der Neusiedlersee ist somit der westlichste Steppensee Europas und wird hauptsächlich von Niederschlägen gespeist.

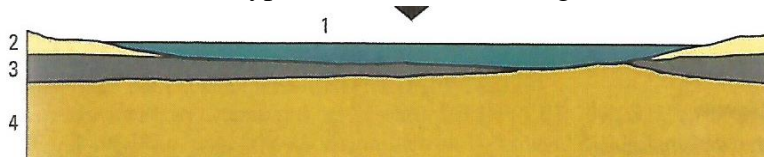


## Seewinkler Lacken

Für die unmittelbar am Ostufer des Sees gelegenen Lacken bei Illmitz (Stinkersseen, Zicklacke Schrändlsee) nimmt man an, dass ihre Entstehung mit dem Seedamm zusammenhängt. Sedimente aus dem Seeboden wurden hier durch meist nordwestliche Strömungen abgelagert. Lücken in diesem Damm führten dann bei Hochwässern zur Auswaschung landseitig gelegener Senken - die Basis für Lackenmulden. Die Lacken des westlichen Seewinkels (Lange Lacke, Wörthenlacken) sind wesentlich älter als der See selbst. Sie entstanden durch so genannte Pingos (inuit), das waren übrig gebliebene Eislinsen aus der letzten Eiszeit, der Würm (115.000 Jahre. Rückzug bis 15.000 Jahre).

Diese Eislinsen verhinderten Schottereinlagerungen der Donau in den Seewinkel, die immer wieder nach Süden ausbrechen wollte. Schotter in unserem Gebiet konnte also nur fächerförmig eingetragen werden. Nach dem Abschmelzen der Eislinsen entstanden die typischen Lacken.

Eine Verbindung zum ehemaligen, salzhaltigen Meeresboden ist durch das anstehende Grundwasser und die Kapillarwirkung gegeben. Trocknen sie in den ariden Sommermonaten aus, entstehen die typischen Salzausblühungen. (25 Quadratkilometer salzhaltiger Unterboden



Herausbilden der Lackenhohlform durch Abschmelzen der Eislinse (Pingo) am Ende bzw. nach der Würm-Eiszeit (d.h.: in der postglazialen Wärmephase)

### Legende

- 1 Lackenwasser
- 2 Würm-Aufschotterung der Ur-Donau („Seewinkel-Schotter“)
- 3 „Salzführender Horizont“ („Sa-Ho“) mit „Fenster“ zum Riss-Schotter (Grundwasserdurchtritt)
- 4 Riss-Aufschotterung einer früheren Ur-Donau (?)

nach Rückzug des Meeres in der letzten Zwischeneiszeit bei heute aridem Klima.)

Neuste Grundlagenforschungen lassen allerdings vermuten, dass die Salze der Lacken viel jünger sind und erst am Ende der letzten Eiszeit durch aderförmig verzweigte oder mäandrierende Flüsse in das oberflächliche Grundwasser eingebracht worden sind.

## Bodenarten in Illmitz

### Sand

Bedingt durch meist West- Nordwestströmungen landet der Neusiedlersee am Ostufer sehr viel kalkhaltigen Sand an. Es entstehen richtige Dünen. Der Riedname Hochstätten (= hohes Gestade) weist darauf hin. Dieses Seevorgelände reicht von der Illmitzer Hölle bis zum Sandeck. Der Sand ist nicht nur kalkhaltig durch kleine Muscheln, Schnecken, etc., sondern auch sehr quarzreich.

### Lehm, Löss

Als ehemaliges Ufergebiet des pannonischen Meeres vorhanden, aber auch durch gewaltige Sedimentablagerungen in verschiedenen Mächtigkeiten

### Schotter

Wie oben beschrieben von der Donau richtung Süden fächerförmig eingelagert.

### Braun- und Schwarzerde

Ist der salzführende Horizont von ausreichend dicken Schotterschichten und Flugsanden bedeckt, können Braunerde (Verwitterung) und vor allem tschernosemartige Böden (Schwarzerde) entstehen. Böden werden Richtung Osten immer humusreicher und schwerer.

### Salzböden

Rund um die Lacken, wie erdgeschichtlich beschrieben.

Neusiedlersee



**Sand:**

Seevorgelände von der Hölle bis zum Sandeck, erstreckt sich nach Osten bis etwa Linie Oberstinker-Zicklacke und westlicher Dorfrand.

**Lehm, Löss:**

angelagert meist zwischen und rund um die ehemaligen Eislinen, den heutigen Lacken.

**Schotter:**

Fächerförmige Einlagerungen (Schotterriegel) links und rechts der Landesstraße nach Podersdorf in Richtung Osten

**Tschernosem:**

Kalkreiches, aber auch silikatisches Material enthaltene Feinsedimente, Kalksand, lockerer Mergel.

Je nach Feuchte grau, bräunlich bis tiefschwarz. Typischen Böden des kontinentalen Steppenklimas, das zur Zeit der Bildung dieser Böden herrschte.

**Paratschernosem:**

Gleicht im Profilaufbau einem Tschernosem, ist im Unterschied zu diesem aber aus sehr Ca-armem, feinem Lockermaterial, wie z.B. Flugsand, silikatischem, feinem Schwemmmaterial oder Grobsand des Tertiärmeeres, entstanden und durch Bildung von limonitischem Eisen meist typisch rotbraun.

- sandig ● salzreiche Böden. (Solonchak, Solonetz) ● feuchte Schwarzerde
- Paratschernosem ● Tschernosem



# Klima

## Mikroklima des Seewinkels

- Einfluss der atlantischen Strömungen durch Alpenbogen, Leithagebirge und gewaltige Wasserverdunstung im Sommer deutlich schwächer → leicht kontinental.
- Jahresdurchschnittstemperatur: 10° C
- Sonnenscheindauer von ca. 2000 Stunden
- Durchschnittlich 61 Sommertage mit über 25° C
- Wärmste Region Österreichs
- Niederschlagsmenge im Jahresdurchschnitt: 350 bis max. 650 mm

## Einflussfaktoren

- Neusiedlersee und Lacken als Temperaturpuffer
- Westströmung und Adriatief: Unbeständiges Westwetter setzt sich bei uns kaum durch. Größere Regenmengen sind nur bei einem Tief, das sich über der Adria bildet und ungehindert bis in den Seewinkel vordringen kann, zu erwarten.

## Frühling

Das Frühjahr ist in vielerlei Hinsicht eine äußerst abwechslungsreiche Jahreszeit. Schon der Beginn lässt sich nur schwer datieren. Bereits Anfang März kann es vergleichsweise warm sein, allerdings sind kalte Tage mit Schneefall auch bis Mitte April möglich.

Andererseits steigt das Thermometer oft schon im Mai auf Temperaturen jenseits der 30°C.

Das Frühjahr beginnt aber sicher bei uns früher als im restlichen Österreich.

Meist ist der Austrieb der Weinreben um ein bis zwei Wochen früher als in anderen Weinbaugebieten, was natürlich auch eine frühere Blüte bedingt.

Oft ist es so, dass ein Spätwinter mit Wind und Regen gleich zu frühsummerlichen Verhältnissen mit Temperaturen jenseits der 20 Grad wechselt.

## Sommer

In unmittelbarer Nähe des Neusiedler Sees ist die Wirkung dieser großen Wasserfläche als Temperaturpuffer zu spüren. Besonders aus der Hauptwindrichtung - Nordwest - gibt der seichte, während der Nacht auskühlende See Wärme und Luftfeuchtigkeit in den Seewinkel ab, trägt so zu einer langen Vegetationsperiode von rund 250 Tagen bei und schafft ideale Bedingungen für den Weinbau: es gibt kaum Spätfröste im Frühjahr, im Sommer kommt es nicht zu extremen Temperaturschwankungen, und der Spätsommer gilt als der längste in Österreich. Die Sommermonate sind heiß und trocken. Das Zusammenwirken von geringem Niederschlag, hohen Temperaturen, geringer Luftfeuchtigkeit und ständigem



Wind führt zu einer derart hohen Verdunstung, dass es im Sommerhalbjahr während längerer Trockenperioden zu richtiggehend semiariden Bedingungen kommt.

### **Herbst**

Spätsommerlich anmutende Temperaturen noch im Herbst. Sehr lange Vegetationsperiode. Der Spätsommer gilt als der längste in Österreich und reicht weit in den Herbst hinein. Große Herbststürme und hohe Regenmengen bilden die Ausnahme.

Allerdings erhöhte Nebelbildung durch hohe Luftfeuchtigkeit an See und Lacken.

### **Winter**

Die Winter sind normalerweise schnee- und nebelarm, also auch da kontinental geprägt.

Die Temperaturen in den Wintermonaten sind zwar oft unter 0 °C, der Neusiedlersee friert während einer längeren Frostperiode auch für einige Wochen zu, man kann aber auch im Winter Wärmeeinbrüche mit bis zu +15°C erleben.

Man kann sich also vorstellen, dass die Produktion von Eiswein (Lufttemperatur muss mindestens -7 °C betragen) des Öfteren einem Hasardspiel gleicht.



## **Kleine Einführung in die Weinsensorik**

Jeder Mensch verfügt über ein enormes Potenzial der Geruchserkennung und geschmacklichen Differenzierung. Wir möchten Ihnen die Wein-Sensorik ein wenig näher bringen, damit Ihnen danach keiner mehr so leicht eine Veilchennote im Wein für eine Himbeere verkauft.

Die Sensorik dokumentiert eine nachvollziehbare Systematik, die darin besteht, vorhandene Inhaltsstoffe im Wein aufzuzeigen und zu vergleichen. Was ist also drin im Wein, das wir riechen oder schmecken können? Was passiert, wenn wir Weine degustieren? Eine Frage die sich am besten mit spielerischer Neugierde und der Freude am Kennenlernen neuer Tropfen beantworten lässt.

### **Sehen**

Die erste Prüfung des Weins bei einer Verkostung gilt der Beurteilung der Farbe und der Klarheit des Weins. Das Erscheinungsbild des Weins sagt viel über seine Eigenschaften. Beschreiben Sie zuerst das Aussehen eines Weines, indem Sie die Klarheit und die Farbe benennen. Die Klarheit des Weißweins kann brilliant, glanzhell, strahlend sein. Eher negativ ist es, wenn der Wein gerade noch transparent durchscheinend, blind, matt, stumpf oder trüb aussieht.

Ein guter Rotwein sollte dicht, dunkel, gut gedeckt sein. Durchscheinend, transparent oder hell sind hier eher negative Merkmale. Blitzblank oder brilliant sind Weine, die im Gegenlicht funkeln und keinerlei Trübung aufzeigen. Als strahlend und klar bezeichnet man Weißweine, die auf Grund ihrer großen Dichte und damit verbundenen Farbtiefe viel Licht absorbieren und nicht den leicht brillanten Effekt zeigen. Klar und strahlend ist daher nicht negativ zu beurteilen. Transparente, matte und trübe Weine lassen zwar Licht durchscheinen, zeigen aber Trübungen, die oft durch Eiweißinstabilität oder durch Oxidationsprozesse entstehen oder auf unzureichende Filtration schließen lassen.

Die Farbe des Weißweins reicht über lindgrüne mit gelblichen, honigfarbenen Reflexen (Reife, konzentrierte und trockene Weine) über strohgelbe, goldgelb bis zu bernsteinfarbenen Nuancen bei hohen Prädikatsweinen und dichte, konzentrierte und gealterte Weine. Rotweine sind oft sorten- und herkunftsbedingt von hellem Rot (Junge Weine), über Purpur, Rubin, Ziegelrot (junge bis mittelalte und konzentrierte Weine) bis Anthrazit, Rot-violett- und Blaunoten (trinkreife, große Weine) geprägt. Ausschlag gebend sind die Farbpigmente (Anthoziane), die sich vor allem in der Beerenhaut und im Fruchtfleisch befanden. Der Flüssigkeitszustand des Weines gibt Aufschluss über den Alkohol- und Extraktgehalt. Schwenkt man das Glas, entstehen an der Innenseite des Glases Schlieren, als ob schwere, große „Tränen“ herunter laufen würden (Gardinenbildung). Je höher die Konzentration von Alkohol und/oder Extrakt, desto engmaschiger und intensiver die Gardine.

Das fähigste Labor der Welt, Ihre Sinnesorgane – Nase und Mund:  
**Riechen - Schmecken**

Beim Schwenken des Weines im Glas werden vermehrt die Duftstoffe freigesetzt. Durch Schnupern und Schnüffeln stellt man die zahlreichen Gerüche des Weines fest, wobei eine richtige Zuordnung und Beschreibung oft ungeahnte Schwierigkeiten bereitet. Aber nicht nur durch das Einatmen, sondern auch nach dem Schlucken und dem ersten Ausatmen (Rückgeruch über die Nase) werden immens viele Duftstoffe wahrgenommen. In unserer Illmitzer Mundart sagt man „schmecken“ auch zum Riechen, man macht also keinen Unterschied der Geruchswahrnehmung zwischen Ein- und Ausatmen.

In der Weinverkostung verwendet man eine Vielzahl fester Begriffe, um den Duft und den Geschmack eines Weins zu beschreiben.

Die Aromen im Wein lassen sich einteilen in die so genannten Primäraromen (die aus der Traube selbst stammen), die Sekundäraromen (die während der Gärung entstehen) und die Tertiäraromen, die sich durch die Lagerung und Reifung bilden. Die ersten Düfte eines Weines sind blumig (Akazie, Veilchen, Rose, Lindenblüten) oder fruchtig (Beeren, Obst, Äpfel, Zitrusfrüchte, tropische Früchte und getrocknete Früchte), gefolgt von pflanzlichen oder vegetabilen (erfrischend, grasig, Gemüse) Anteilen, hin zu würzigen Geschmäckern, Röstaromen, bis zu holzigen, erdig-balsamischen oder gar animalischen Noten.

### Die typischen Aromen für Weißweine:

fruchtige Aromen	Steinobst	Marille, Pfirsich, Weingartenpfirsich, Ringlotte, Nektarine,
	Kernobst	Grüner Apfel, gelagerter-reifer Apfel, Birne, Quitte
	Beerenobst	frische Weintrauben, Erdbeere, Walderdbeere, Stachelbeere, Ribisel, Schwarze Johannisbeere (Cassis)
	Schalenobst	Walnuss, geröstete Nüsse, Mandel, Haselnuss
	Zitrusfrucht	Grapefruit, Zitrone, Orange, Limette
	Tropische Früchte	Ananas, Banane, Honigmelone, Maracuja, Mango, Litschi
	Dörrobst	Rosinen, Feigen, getrocknete Marillen, getrocknete Bananen, getrocknete Apfelschalen, Datteln,
blumige Aromen	Blumendüfte	Rosenblüten, Lindenblüten, Holunderblüten, Wiesenblumen, Akazienblüten, Flieder

pflanzlich	Frisches	Frisches Gras, Trester, Grüner Paprika, Brennesseln,
	Gekochtes	Fisolen, Linsen, Spargel,
vegetativ	Getrocknetes	Oliven, Heu, Sommerstroh, Kräutertee
Würzig	Würzig	Vanille, Gewürznelken, Zimt, Muskatnuss, Wacholder, Minze, Maggikraut, Zitronenmelisse, Tymian, Pfeffer, Grüner Pfeffer
Karamelisiert	Karamelisiert	Honig, Gebrannter Zucker, Malz
Rauchig	Holzige	Harz, Pech, Eiche, Pinie, Zeder
Gebrannt	Rauchig	Speck, Toastbrot, Leder
Bodentöne	Erdig	Moos, Unterholz, Steinpilz, Champignon
	Mineralisch	Nasser Schiefer, Feuerstein
Mikrobiologisch	Laktisch	Sauerkraut, Buttermilch, Joghurt
	Hefig	Hefegeläger, Weißbrot, Milchbrot, Brioche, Biskuit

### Die typischen Aromen für Rotweine:

Fruchtig	Steinobst	Zwetschke, Süßkirsche, Weichsel od. Sauerkirsche
	Beerenobst	Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Walderdbeere, Heidelbeere, Preiselbeere, Schwarze Johannisbeere, Rote Johannisbeere (Cassis), Schwarzer Holunder,
	Schalenobst	Grüne Walnuss, Bittermandel geröstet, Haselnuss
	Gedörrtes	Bitterorangen, Dörrzwetschen (Pflaumen)
	Gekochte Früchte	Himbeermarmelade, Powidl od. Pflaumenmarmelade, Rumtopf, Johannisbeertrops
Blumig	Blumig	Rosen, Veilchen, Flieder, Geranien, Lavendel
Pflanzlich	Frisches	Eukalyptus, Efeu
	Gekochtes	Schwarzer Tee, Schwarze Oliven
Vegetativ	Getrocknetes	Tabak, Schwarztee
Würzig	Süßliche Gewürze	Vanillie, Gwürznelken, Zimt, Lakritze
	Scharfe Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Grüner Pfeffer
	Frische Würzkräuter	Liebstockl, Rosmarin
Karamelisiert	Karamelisiert	Schokolade, Karamelbonbons
Rauchig	Holzige	Leicht gebranntes Holz, Stark gebranntes Holz, Harz, Pech, Süßholz, Pinie, Zeder
Gebrannt	Rauchig	Speck, Teer, Jod, Asphalt, Leder,
Bodentöne	Erdig	Nasse Erde, Moos, Unterholz, Steinpilze, Trüffel
Mikrobiologisch	Laktisch	Sauerkraut, Buttermilch, Joghurt



## Schmecken

Im Gegensatz zur Nase kann man auf der Zunge nur einen süßen, salzigen, sauren und bitteren Geschmack wahrnehmen. Für den Wein kann man diese Parameter (natürlich außer salzig) hernehmen, um eine fundierte Beschreibung zu tätigen.

Hier einige Beispiele:

**Säure:** adstringierend (zusammenziehend) – resch – säurereich – rassig – wenig – weich  
mild – schal (absteigend)

**Süße:** trocken – halbtrocken – lieblich – süß (aufsteigend)

**Bitterkeit:** bitter – streng, hart – tanninreich – geschmeidig – samtig – weich – tanninarm  
(absteigend)

Die **Säure** hat eine saftige Wirkung (sie erhöht den Speichelfluss), kann aber auch als stechend, spitz, grün, unreif, nicht eingebunden empfunden werden. Wichtig ist die Gesamtsäure im Wein, und welche Säurearten überwiegen (Äpfelsäure, Weinsäure, Bernsteinsäure, etc). Natürlich ist ein gewisses Säurepotential wichtig für die Lagerung.

Die **Süße** des Weines macht selbstredend der nicht vergorene Traubenzucker aus.

Je höher das Prädikat, desto höher dieser Restzucker (wird in Gramm pro Liter angegeben).

Diese Restsüße muss aber von einer weinigen Säure getragen werden, um nicht nur als „picksüß“ empfunden zu werden. Aber auch andere Parameter wie Alkohol und Extrakte sind wichtig.

Sprechen wir beim Wein von **Bitterkeit**, so ist schon allein das Wort negativ besetzt. Wir meinen aber bei der Organoleptik vor allem das Vorhandensein von Phenolen und Tanninen. Tannine, präsent durch die Maischegärung und bisweilen Barrique-Ausbau, prägen den Rotwein. Sie können samtig und weich daherkommen, aber durchaus auch gewaltig bis sogar holzig (unangenehmer Holzton durch ein schlechtes Fass oder Holzaromen nicht gut eingebaut) sein.

Den Alkohol nehmen Sie am Gaumen wahr. Als Aromenträger verbindet sich der Alkohol mit Extrakt, Süße und Säure, er sorgt für ein fülliges Gefühl. Harmonie hat ein Wein dann, wenn das Erleben im Mund gleichmäßig ist, der Wein läuft ungestört über die Zunge.

Von Potenzial sprechen wir auch dann, wenn der Wein eine hohe Inhaltstofflichkeit hat. Das Oxidationspotenzial und damit die Lagerkapazitäten sind höher. Als Abgang oder Nachgeschmack bezeichnet man jene Empfindungen, welche nach dem Hinunterschlucken des Weins am Gaumen präsent bleiben.

## Die Weinverkoster

Hier zur Aufheiterung zwei kleine Anekdoten über Verkostung und Weinbeschreibung.

Im Zuge einer größeren Weingala kamen bei der Weinverkostung ein kleiner Provinzpolitiker und ein fachkundiger Weinjournalist nebeneinander zu sitzen.

Der eher unbedarfte Volksvertreter lauschte den Ausführungen des Vortragenden, goutierte und genoss die eingeschenkten Proben. Der mit seinem Spucknapf bewährte Weinprofi erfasste hingegen die Weine mit all seinen Sinnen, schnüffelte, schlürfte, horchte in sich hinein und spuckte letztendlich jede genommene Probe in seinen Napf zurück, um nicht etwa illuminiert sein Glossar schreiben zu müssen.

Zusehends irritiert vom Treiben seines Sitznachbarn, vornehmlich vom Ausspucken der köstlichen Weine, fragte letztendlich der Politiker den Weinkenner: „Sagen sie, schmeckt ihnen denn überhaupt keiner dieser Weine?“ Erklärungen des Journalisten sollen im Gelächter anderer Anwesender untergegangen sein.

Bekanntlich behilft man sich bei der Beschreibung von Weinen und deren Aromen vor allem mit fruchtigen, floralen oder vegetabilen Vergleichen. Man erschnuppert schon einen grünen Apfel beim Welschriesling, riecht etwa Lindenblüten bei einem Chardonnay oder gelbe Paprikaschoten bei einem Sauvignon blanc.

Bei einer der jährlich in Illmitz stattfindenden Ortsweinverkostungen, wo die jungen Illmitzer Weine innerhalb der Winzerkollegen präsentiert, verkostet und dokumentiert werden, trieb es der Vortragende wahrscheinlich etwas zu bunt mit seinen Beschreibungen. Er schwelgte nur so in Aromanuancen und schreckte auch nicht vor Vergleichen mit exotischen Früchten zurück.

Einem alten Weinbauern dürfte dies nicht ganz behagt haben. Er meinte lapidar: Ich bin neugierig wann einmal ein Wein kommt, der nach **W e i n** riecht!

## Terroirtypizitäten des Illmitzer Weines

### **Fruchtigkeit**

Primäraromen werden durch die lange Vegetationsperiode im Herbst sehr stark ausgeprägt. Trotz Temperaturengleich durch den See und die Lacken gibt es im Frühherbst doch schon größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, was die Aromabildung fördert.

Natürlich spielen auch die verschiedenen Standorte und Bodenverhältnisse eine große Rolle. Ein Welschriesling vom reinen Sandboden zum Beispiel zeigt Apfelaromen, während einer auf humusreicher Schwarzerde vermehrte Zitrustönigkeit aufweist.

Allen Weißweinen kann man aber eine immense Fruchtigkeit vor allem in der Jugend attestieren. Dies gilt von den trockensten bis zu den höheren Prädikaten.

### **Säureverhältnisse**

Sehr interessant und überaus typisch sind die vorhandenen Säuren in unseren Weinen.

Die Gesamtsäure ist von Haus aus schon etwas niedriger, aber es kommt noch ein weiterer Effekt dazu: Bedingt durch die lange und vor allem warme Vegetationsperiode wird vermehrt schon in der Beere Äpfelsäure umgebaut. Im Verhältnis zur Weinsäure ist sie sehr niedrig. Die Gesamtsäure unserer Weine ist also geprägt von einer angenehm weinigen Säure und wirkt absolut nicht resch oder gar stechend.

Ein angenehm eingebundenes Säurespiel, dominiert von einer animierenden Weinsäure ist die Wesensart unserer trockensten Weißweine.

Mild, weinig und absolut keine Hyperazidität fördernd.

### **Körper und Extrakt**

In der Weinsprache meint man mit Körperreichtum meist den vorhandenen Alkohol.

Je mehr zu vergärender Traubenzucker, desto mehr Alkohol.

Die physiologische Reife unserer Weintrauben tritt schon sehr früh ein, für trockenere Weißweine sind die erforderlichen Zuckergrade oft schon im Spätsommer gegeben.

Durch die vielen Sonnenstunden reichern die Trauben bei uns sehr schnell vermehrt Zucker an. Schon Mitte oder spätestens Ende August können die ersten Frühsorten wie Bouvier gelesen werden und zu den österreichweit ersten Jungweinen vinifiziert werden.

Die Lese beginnt also schon sehr früh, um entsprechend leichte, also nicht all zu schwere oder körperreiche Weißweine, zu erzeugen. Der Mythos vom schweren Burgenländerwein stimmt

bei unseren frischen und fruchtigen Weißweinen absolut nicht. Sie haben auch nicht mehr Alkoholgehalt als vergleichbare Gewächse aus anderen Weinbauregionen. Was besticht, sind vor allem die immense Fruchtigkeit und eine schon in der Jugend sehr verträgliche Säure.

Obwohl wir beim Großteil unserer Weingartengründe von eher durchlässigen Böden sprechen, ist unseren Weinen keineswegs eine dadurch bedingte Extraktarmut zu attestieren. Bekanntlich ist die Rebpflanze ein Pfahlwurzler, die sehr tief ins Erdreich vordringt und aus den verschiedenen Bodenschichten, die bei uns gegeben sind, vielfältigste Mineralstoffe aufnehmen kann.

### **Prädikatsweine**

Weltweit bekannt ist unser Gebiet vor allem durch die Prädikatsweine von der Spätlese bis hin zur Trockenbeerenauslese geworden. Lange Vegetationsperioden und noch sehr warme Herbsttage machen dies möglich.

Unsere Prädikate zeichnen sich vor allem durch Restsüße (unvergorener Traubenzucker) aus, die aber mit einer tragenden Säure und Extraktreichtum einhergehen. Aber auch die Primäraromen von hellem Honig bis zu getrockneter Marille sind nicht zu verachten.

### **Botrytis cinerea** (aus lat. Aschenpilz wegen Graufärbung)

ist ein Edelschimmelpilz, der die Traubenhaut ab einem fortgeschrittenen Reifestadium (abhängig vom Zuckergehalt in der Beere und der Dünnwandigkeit) befällt.

Er wächst in die Beerenhaut und perforiert diese quasi. Effekt ist eine höhere Flüssigkeitsverdunstung aus der Traube, sie beginnt schneller zu schrumpfen.

Dieser natürliche Vorgang führt bis zu einer rosinenartigen Schrumpfung der Beeren, also einer Trockenbeere.

Für das Wachstum dieses Pilzes sind die warme Witterung und die hohe Luftfeuchtigkeit (Ausdunstung von See und Lacken) in der Herbstzeit verantwortlich.

Der Botrytispilz bleibt natürlich im Lesegut und gibt diesen außerordentlichen Prädikatsweinen einen leisen Geschmack nach Vanilleschote.

Ein weiterer Effekt ist interessant: es bildet sich während und nach der Gärung das so genannte Botrytizin, dem eine antibakterielle Wirkung nachgesagt wird.

Einzigartig und weltberühmt ist also unser Seewinkel vor allem durch diese höchsten Prädikatsweine von Beeren- und Trockenbeerenauslese geworden.

### **Rotweine**

Eigentlich wurde früher unsere Region vornehmlich als eine ausgesprochene Weißweingegend angesehen.

Allerdings gibt es doch einige Standorte, die sehr gute bis außergewöhnliche Rotweine hervorbringen. Vor allem untergründige Lehm- und Lössschichten, die bei uns sehr wohl vorkommen (siehe Kapitel Bodenverhältnisse) und den Feuchtigkeitshaushalt regulieren, sind optimale Voraussetzungen für Rotweinreben.

Vor allem weiche Tannine, Körperreichtum und ungewöhnlich präsenste Primärfruchtaromen prägen unsere Rotweine.



KROISS

# Weine von unserem Arkadenhof

## **Welschriesling**



Dieser Welschriesling, zwischen den Lacken der Bewahrungszone Illmitz-Hölle gewachsen und gereift, besticht durch seine feinfruchtige Nase mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und grünem Apfel. Milde Säure, Fruchtigkeit und zarter Gaumen vermitteln einen wunderbaren Geschmackseindruck dieses typischen Seewinkler Rieslings.

## **Edelburgunder (Chardonnay)**



Schon die ersten Zisterziensermönche brachten Burgunderreben aus ihrer französischen Heimat in das heutige Burgenland. Um auf den alten Standort bei uns aufmerksam zu machen, haben wir den altösterreichischen Ausdruck „Edelburgunder“ für diesen Wein gewählt. Schön gereift, tiefwürzig in der Nase und cremig am Gaumen sind Parameter, die sicher beeindrucken werden.

## **MCM**



Dieser Wein stammt vom ältesten Weingarten von Illmitz, nachweislich schon 1900 (anno MCM) gepflanzt und noch heute bewirtschaftet und gepflegt. Hier gedeihen uralte Sorten vom Welschriesling, weißer Kadarka, Muskateller und fast nicht mehr bekannte Gewächse wie Honigler, Ezerjó oder Delaware. Ein einzigartiger Weißwein, trocken ausgebaut, mit schönen Fruchtnoten von Riesling und Muskateller, der markanten Säure vom Kadarka und fast exotisch wirkenden Geschmackseindrücken von den alten Sorten aus der Monarchiezeit.

## **Grüner Veltliner Junganlage Ried Luss.**



Ein gehaltvoller Veltliner, süffig, würzig, mit dem charakteristischen „Pfefferl“ und einer harmonisierenden, der Lage entsprechend dezenten Säure.



### **Sämling Spätlese**

Als hochgradige Scheurebe mit zartem, sortentypischen Bouquet eine sehr wertvolle Spätlese, die eine Symphonie von Geschmackseindrücken auf den Gaumen zaubert. Ein Sämling mit viel Spiel und Fülle.



### **Lenauwein**

Nikolaus Lenau, dem berühmtesten deutschsprachigen Dichter aus dem pannonischen Raum rund um den Neusiedler See in der Romantik, sei dieser Wein gewidmet. Der Sänger jauchzender Frühlingsgedichte, den Sinn des Lebens hinterfragender Balladen wie „Die drei Zigeuner“ und schwermütiger Schilf- und Herbstlieder hat wie kein anderer die Landschaft und Menschen des Seewinkels reflektiert. Dieser Weißburgunder zeugt mit seiner Wuchtigkeit, Schwere, natürlichen Restsüße und breitem Abgang von der Weite der Landschaft und der opulenten Lebensfreude in dieser Gegend.



### **Weißburgunder Beerenauslese 1995**

Eine Beerenauslese, die mit ihrer typischen Burgundernote und feinen Botrytistönen, einem vollmundigen Gaumen, unterstützt von einer angenehmen Säure, den besonderen Standort Ried Hölle erkennen lässt. Mit einer ausgewogenen Verbindung von Körperreichtum und Restsüße ist dieser Wein ein wichtiger Vertreter des Pinot Blanc.



### **Trockenbeerenauslese Sämling 1999**

Botrytis cinerea, der samtpelzige Edelschimmel auf der Beerenhaut, hat die Trauben derart schrumpfen lassen, dass man wirklich nur mehr von fast trockenen Beeren als Ausgangsprodukt für diesen Wein der höchsten Prädikatsstufe sprechen kann. Körperreichtum, große Dichte, extrem hohe natürliche Restsüße und überraschend schönes Säurespiel sind herausragende Parameter dieser - im alten Eichenholz wunderbar gereiften Trockenbeerenauslese.



### **Fresco ROSÈ (Schaumwein)**

Schön gereifte Trauben vom Blaufränkischen, gleich nach der Lese gepresst, waren das Ausgangsprodukt dieses herrlich prickelnden „Rosè-Schaumweines“. Am Gaumen wird eine schöne Restsüße, umspielt von einer angenehm weinigen Säure und der wunderbar eingebundenen Kohlensäure zu einem Erlebnis.



### **Rosè**

Auserlesene Trauben vom Blaufränkischen, gleich nach der Lese gepresst, waren das Ausgangsprodukt dieses leise nach reifen Erdbeeren duftenden Rosèweines. Am Gaumen wird eine schöne Restsüße, die an die hohe Reife des Produktes gemahnt, umspielt von einer angenehm weinigen Säure.



### **Zweigelt**

Dieser typische Seewinkler Zweigelt mit seiner dunkelroten Farbe und violetterm Schimmer überzeugt schon mit seiner kirschtönigen Nase. Samtig anmutende Tannine, Körperreichtum und voller Gaumen lassen noch eine gute Zukunft dieses Rotweines erwarten.



### **Zweigelt Spätlese**

In unseren Breiten eher selten, aber überaus interessant ist diese rote Spätlese. Wenig Alkohol, hohe Restsüße und helle Beerentöne sind wohl die hervorragendsten Merkmale. Ein leichter, süßer Gaumenschmeichler.



### **Blaufränkisch**

Ein leichter, süffiger Rotwein, der sich mit seinen frischen Aromen in einer modernen Stilistik präsentiert. Der volle, nach Johannisbeeren erinnernde Geschmack, ein harmonisch eingebundenes Säurespiel und ein dezenter Tanninmantel lassen einen schönen Abgang erleben.



### **ARCOS Zweigelt Barrique**

Dichtes Rubin-Violett; überwältigende Nase mit viel dunkler Kirschfrucht und Zartbitterschokolade; runder, stoffiger Ansatz, dicht gepackte Tannine mit gut integriertem neuen Holz und delikater Säurerasse; langer Nachhall. Ein terroirtypischer Rotwein mit enormem Potential, samtiger Wärme und vielfältigen Geschmackseindrücken.



### **VER JUS**

Grüner Traubensaft, frisch, fruchtig, säurebetont. Gespritzt **das** Sommergetränk. (Unbehandelt)

### **TRAUBENSAFT**

Süß, naturrein



### **Aus unserer Hausdestillerie**

**SEVERINUS**  
**MITHRAS**  
**NUSSLIKÖR**

Edelbrand von Traminer

Edelbrand von Muskat

eigenes Hausrezept

**Flaschenweinverkauf zu Kellerpreisen  
im Arkadenhof oder im Dorfwirtshaus Zentral**



# Zeittafel zur Geschichte des Weinbaus in Illmitz

## **700 v. Chr. - Zeitenwende**

Traubenkerne als Grabbeigabe. Schon die Kelten in unserer Gegend (Boier bis 40 v.Chr.) wussten schon über Weinanbau.

## **Römerzeit**

Nach der Okkupation Pannoniens (10 n. Chr.) wurden in unserem Gebiet als Hinterland zum Donaulimes (Carnuntum) vermehrt Veteranen angesiedelt. Natürlich wurde hier auch Wein angebaut. Kaiser Probus (276-282) hob das Verbot von ungezügelter Weinanbau in den römischen Provinzen wieder auf und gilt somit bis heute als der erste Förderer des Weinbaus auch bei uns. Cassius Dio († um 230) beschreibt als Statthalter Pannoniens unsere Gegend als sehr rau und die Weine als von „geringer Güte“.

## **1217**

Erstmalige urkundliche Erwähnung von Illmitz. Die ins Land geholten Zisterziensermönche werden vom ungarischen König Andreas II. aufgefordert, den Weinbau zu forcieren.

## **1598**

Erster Hinweis auf Weinbautätigkeit in Illmitz auf einem Denkmalstein. Aber auch in den Urbaren der Herrschaft und in Berichten über die Banntaidinge (Rechte und Pflichten der Untertanen werden hier jährlich verkündet.) im 16. Jhd. können Rückschlüsse auf geringen Weinbau gezogen werden.

## **1809**

Im 17. und 18. Jhd sind uns keine Aufzeichnungen über Weinbau in Illmitz bekannt. Erst 1809 wird von Pfarrer Mikuska nachweislich ein Weingarten ausgepflanzt. Dies dürfte eine Initialzündung gewesen sein, da sich immer mehr Illmitzener neben Viehzucht, Ackerbau und Fischerei auch im Weinanbau versuchten.

## **Reblauskrise**

Ende des 19. Jhdts. Großflächige Vernichtung vieler Weinkulturen in Europa. Nur die Standorte auf reinen Sandböden in Illmitz (Entwicklungsstadium der Reblaus im Sand wird auf natürliche Weise gehemmt) konnten sich halten. Einfuhr von reblausresistenten amerikanischen Rebsorten als Unterlage, heimische Sorten werden aufgefropft (veredelt).

## **1921**

Stagnation vor und im 1. Weltkrieg. Die Angliederung des Burgenlandes 1921 an Österreich gab durch neue Marktsituation und vermehrten Informationsaustausch mit österreichischen Winzern dem Weinbau in Illmitz einen größeren Schub (19 ha im Jahr 1913 auf 234 ha 1936).

## **1955**

Nach dem 2. Weltkrieg und der russischen Besatzungszeit kam es zu einem fulminanten Aufschwung. Vor allem die Umstellung der alten Stockkulturen auf Drahttrahmenerziehung und Hochkulturen förderten moderne Bearbeitungsmethoden, adäquate Kellertechniken wurden eingeführt. Ein Höhenflug von Illmitz zu einer der größten Weinbaugemeinden Österreichs setzte ein. Vor allem unsere süßen Prädikatsweine waren sehr gefragt.

## **1984/85**

Der Weinskandal (Stichwort Glykol, mit dem minderwertige Weine aufgebessert und gesüßt wurden) erschütterte unser Illmitz bis ins Mark. Vor allem zwielichtige Zwischenhändler machten durch ihre Machenschaften dem florierenden Weinbau in Illmitz fast den Garaus.

## **Die Reaktion: Illmitz, Boden der Weltmeisterweine**

Keineswegs bedurfte es nur eines neuen, strengen Weingesetzes. Die Illmitzener Winzer haben sich schon selbst geholfen. Gab es auch ein langsames Sterben vieler kleiner Weinbauern, so sind unsere heutigen Weine weltweit gefragter denn je. Aufgeschlossenheit, Innovationslust, Professionalität und offensives Marketing unserer jungen Winzergeneration führen heute zu höchsten internationalen Auszeichnungen, Illmitzener Wein ist sprichwörtlich in aller Munde.

# Pension Arkadenhof

Urlaub im Winzerhof ist heute angesagter denn je.

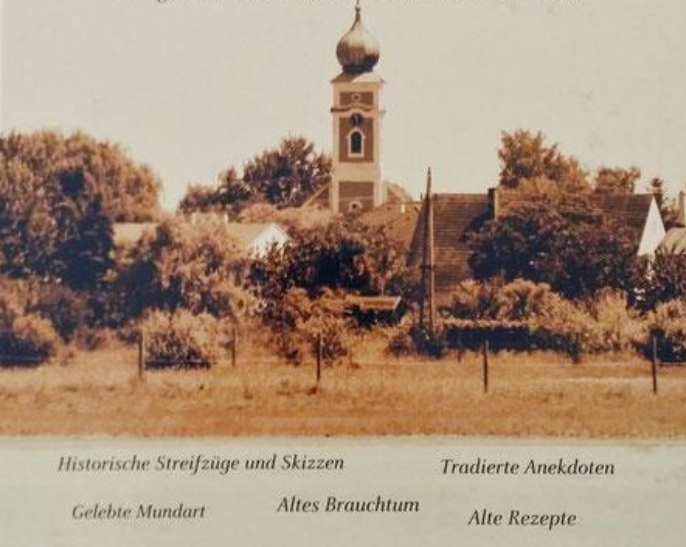
Vor unseren landwirtschaftlichen Gebäuden und über unserem Weinkeller befindet sich unsere Frühstückspension, mit seinem Arkadengang, einem burgenländischen Gutshof nachempfunden. Neben den Annehmlichkeiten einer guten Drei-Stern-Pension bieten wir natürlich auch Weinverkostungen und profunde Führungen in die Illmitzer Weinwelt an. Da angeblich Bilder mehr als tausend Worte sagen, hier einige Impressionen aus unserem Arkadenhof.



Hans Kroiss

## Zwischen den Lacken

Dorfgeschichten aus dem Herzen des Seewinkels



Buchbesprechung aus den „Bezirksblättern“  
Neusiedl/See

**Der Illmitzer Hans Kroiss unterhielt schon früher die Leute mit seinen "Wirtshausgeschichtln".  
Jetzt hat er ein Buch herausgegeben.**

**"Zwischen den Lacken"** beinhaltet Geschichtliches genauso wie Bräuche der Seewinkel-Gemeinden und Anekdoten aus der Gegend. Hans Kroiss hat Geschichte und Mundartkunde studiert und kennt sich dementsprechend gut aus. Vor allem aber liebt er seine Heimatgemeinde Illmitz und die Gegend. Wissenswertes, Historisches, Amüsantes, Mundart, Brauchtum und Lebensart stehen in seinem Buch im Vordergrund. (Über >[office@buundbu-verlag.at](mailto:office@buundbu-verlag.at)< oder im Arkadenhof Kroiss, Illmitz, erhältlich.)