



EBNER-EBENAUER

**„Wir haben uns zum Ziel gesetzt, unseren Wein zum Ausdruck unserer Gedanken zu machen.“** Marion & Manfred Ebner-Ebenauer

Juni 2019

Begonnen hat alles 2007. Marion Ebner und Manfred Ebenauer legten den Grundstein für ihr gemeinsames Schaffen und Weingut, vereinten ihr Négociant-Weinprojekt „Melusine“ mit seinem Weingut und ihre beiden Namen. Ebner-Ebenauer war geboren und das Weinviertel um ein bald international erfolgreiches Weingut höchster Qualität reicher.

Seither ist viel geschehen. Das Weingut, das an ein altes toskanisches Gemäuer erinnert und auf einem 400 Jahre alten Fundament errichtet ist, wurde liebevoll renoviert, ausgebaut und mit moderner Architektur ergänzt, Lagen wurden dazugekauft, der „Salon“ für feine kulinarische Begegnungen wurde entwickelt und Tochter Marie geboren. Eine intensive Zeit, die durch nationale und internationale Auszeichnungen und Höchstbewertungen bereichert wurde. „Killing Champagne“, hieß es bei Robert Parker, dem weltweit renommiertesten Weinmedium, zum Jahrgangssekt Blanc de Blancs Zero Dosage 2008. Den 2010er bezeichnete Stephan Reinhardt, Parkers Österreich-Experte, zwei Jahre später als „Austrian's finest fizz“.

Ein großer Meilenstein und eine zukunftssträchtige Entscheidung des begeisterten Winzerpaars war die Umstellung auf biologischen Weinbau, ausgelöst durch die Geburt Maries. „Wenn du ein Kind in die Welt setzt, dann möchtest du es in einer gesunden Welt aufwachsen sehen. Wir haben keine Sekunde überlegt!“ Dass die Entscheidung auch hinsichtlich der Weinqualität die richtige war, lässt sich Jahr für Jahr erleben. Die Weine brillieren und zeigen seither immer noch mehr Tiefe und Individualität. Der erste zertifizierte Wein kommt mit dem Jahrgang 2019 auf den Markt.

**Herkunft und Boden.** Das sechzehn Hektar große Weingut Ebner-Ebenauer liegt in Poysdorf im nördlichen Weinviertel. Die hier vorherrschenden fruchtbaren und immer kalkreichen Böden sorgen für die feine Mineralik der Weine und bestehen oft aus Löss, aber auch aus purem Sand, kargem Muschelkalk, warmem Schotter und schwerem wasserreichen Lehm. Diese Vielfalt machen sich Ebner-Ebenauer für ihre Weine zueigen und bauen mit einer Ausnahme jeden einzelnen Wein lagenrein aus – ein bisschen gottgegeben, da ihre Rebflächen kleinteilig in allen Himmelsrichtungen rund um Poysdorf verstreut liegen und auch die unterschiedlichen Kleinklimata dafür sprechen. Klima, Boden und Handschrift der Winzer machen einen Wein wiedererkennbar.

So wie im Weinviertel üblich liegt auch am Weingut Ebner-Ebenauer das Augenmerk auf dem Grünen Veltliner, von dem sie sieben verschiedene Weine mit entsprechendem Charakter keltern.



EBNER-EBENAUER

Nur einer wird ohne Lagenbezeichnung gefüllt, in ihn kommen die Trauben der noch nicht dreißigjährigen Rebstöcke, die in den alten Weingärten nachgepflanzt wurden. Denn erst, wenn Rebstöcke alt und wirklich tief verwurzelt seien, können sie Terroir im Wein vermitteln, befinden Ebner-Ebenauers. Aus diesem Grunde müssen bei ihnen alle Weine mit Riedenbezeichnung von zumindest dreißigjährigen Rebstöcken stammen, „Alte Reben“ dürfen sie bei fünfzigjährigen Rebstöcken führen. Sämtliche Trauben stammen im Übrigen aus eigenen Lagen, Zukäufe gibt es keine.

Drei Weine – aus Ebner-Ebenauers Lieblingsrebsorten – werden unter dem exklusiven Label „Black Edition“ gefüllt: Grüner Veltliner, Chardonnay und Pinot Noir. Hier loten sie aus, experimentierten schon 2008 mit Maischevergärung, machen täglich Batonnage und zeigen insgesamt großes Handwerk. Die Black Edition wird im kleinen Eichenfass ausgebaut und kann in ihren schwarzen Flaschen mit dem stilvollen schwarzen Etikett ewig reifen.

Weiters werden in geringen Mengen Weißburgunder, Riesling und St. Laurent produziert. Die Rotweine des Hauses erregen in letzter Zeit immer mehr Aufmerksamkeit, Cool-Climate-Weine wie aus dem Bilderbuch. Speziell der St. Laurent von siebzigjährigen Rebstöcken ragt heraus, der 2015 Alte Reben wurde bei Wine Enthusiast mit 94 von 100 Punkten bewertet, und Jancis Robinson bezeichnete die Pinots in der Financial Times als „echte Alternative zu französischen Burgundern“.

**Die Rieden und alten Reben.** Von Anfang an standen die Lagen mit ihrem jeweiligen Ausdruck im Vordergrund: Birthal, Bürsting, Sauberg, Hermanschachern, Steinberg, Rosenberg, Ebenthal, Alte und Junge Geringen, Maxendorf, Obere und Untere Steinbergen sowie Freiberg. Diese Weingärten – zum Teil von Manfreds Eltern und zum Teil von anderen Winzern übernommen – sind mit alten knorrigen Reben bepflanzt, bis zu 50 bis 70 Jahre alten Stöcken, deren Wurzeln sich bis zu zwanzig Meter tief in die Erde graben und oft mehrere Gesteinsschichten durchdringen. Marion und Manfred Ebner-Ebenauer betrachten sie neben dem uralten Keller als ihren „größten Schatz“.

Die Erträge dieser alten Reben sind gering, und die Pflege der Weingärten ist aufwändig. Reine Handarbeit, sanfter Rebschnitt und aufmerksame Laubarbeit ist für das Winzerpaar Bedingung, um diesen Methusalems gerecht zu werden. Sie zwingen die Lesearbeiter während der Ernte zuweilen in die Knie, damit diese an die Trauben zwischen den knorrigen Verwachsungen gelangen können. Das Ergebnis sind besonders komplexe unnachahmliche Weine.

**„Jeder Rebstock erzählt eine Geschichte, die allerschönsten Geschichten erzählen die alten Reben!“** Marion Ebner-Ebenauer



EBNER-EBENAUER

**Der Blanc de Blancs Zero Dosage.** 2014 brachten Ebner-Ebenauers erstmals ihren exklusiven Jahrgangssekt Blanc de Blancs Zero Dosage auf den Markt. Viele Jahre Flaschenreife, ausschließlich Handarbeit, Chardonnaytrauben von zumindest 30-jährigen Rebstöcken und schweren kalkhaltigen Lössböden sind seine Basis. Er wird nach sechsjähriger Lagerung auf der Hefe nur in besonders guten Jahren auf den Markt gebracht, der erste Jahrgang 2006 – noch aus dem Jahr vor der Gründung des Weinguts und mit einer Miniaufgabe von 1.000 Flaschen – war innerhalb kürzester Zeit ausverkauft und galt unverzüglich als der beste Sekt Österreichs. Mit „absolut zero Dosage“ und als Blanc de Blancs ein Pionier im Lande.

Der 2007er katapultierte das Weingut 2014 in den Fokus der internationalen Weinwelt. Die Güte des Sekts wird mit jedem neuen Jahrgang von internationaler und nationaler Seite bestätigt: Der Blanc de Blancs 2008 erhielt 2015 vom renommierten US-Magazin Wine Enthusiast 95 von 100 Punkten und spielte damit in einer Liga mit Roederer, Dom Pérignon, Taittinger und Krug. Den Jahrgang 2010 bewertete das österreichische Verkosterteam des renommierten Gourmet- und Weinführers Gault&Millau zum dritten Mal in Folge mit den höchsten Punkten und zeichnete ihn mit dem Prädikat „Sekt des Jahres“ aus.

**Von Anfang an unter den Besten.** Bereits mit ihrem ersten Jahrgang 2007 zogen Ebner-Ebenauers die Aufmerksamkeit aller relevanten heimischen Fachmagazine auf sich. So lagen sie im Guide A la Carte 2009 mit dem Chardonnay Black Edition 2007 ex aequo an erster Stelle, der Pinot Noir Black Edition 2007 war Sortensieger, und im Guide 2010 rangierten die beiden Jungwinzer mit dem Riesling Alte Reben 2008 unter den zehn besten Weißweinen Österreichs.

Auch international beobachtete man das junge Paar. Robert Parkers damaliger Österreichexperte David Schildknecht lobte das gesamte Sortiment und insgesamt die Veltliner in höchsten Tönen, und ebenso Jancis Robinson, Englands Grande Dame und Master of Wine. Sie empfahl auf ihrer Website speziell den Grünen Veltliner Alte Reben 2008 und fand ihn „groß mit seidiger Textur“. „Dieses Winzerpaar macht keine Kompromisse“, schreibt sie.

„Weltklasse!“, meinte auch Gerhard Retter, vielfach ausgezeichnete Fachmann und Österreichs berühmter Sommelier-Export.

2018 waren Marion und Manfred Ebner-Ebenauer für die exklusive Trophée Gourmet des Gourmetmagazins A la Carte nominiert, eine Auszeichnung per se, die ansonsten nur arrivierten Weingütern zuteil wird.



**Der Salon Ebner-Ebenauer.** Der Salon wurde 2018 in einem eigenen Trakt des Weinguts mit fast ausschließlich Weinviertler Wertschöpfung errichtet und dient mit seiner Profiküche kulinarischen Begegnungen. Zu unregelmäßigen Zeiten – nachzulesen unter [www.ebner-ebenauer](http://www.ebner-ebenauer) – wird hier von bekannten Köchen aufgekocht und auch Selbstgemachtes wie Mangalitza-Speck, eingelegtes Gemüse oder Marions Bio-Honig aufgetischt. Handwerkliche Lebensmittel kombiniert mit den Weinen des Hauses müssen es sein, das Angebot ist in verschiedene Sparten aufgeteilt:

- ◆ „**Weinviertler Handwerk**“ mit hausgemachten oder liebevoll ausgesuchten regionalen Spezialitäten
- ◆ „**Hedonistisches Weingeflüster**“ mit Sechs-Gänge-Menüs auf Haubenniveau von österreichischen Köchinnen und Köchen
- ◆ „**Kulinarische Boheme**“ mit Starköchen aus dem In- und Ausland und den besten Weinen des Hauses

**Im Export.** Die Weine des Weinguts Ebner-Ebenauer sind dank Marions großem Engagement und ihrer Liebe zum Reisen in vielen Ländern vertreten. Siebzig Prozent der gesamten Produktion gehen nach Belgien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Großbritannien, Hongkong, Liechtenstein, Litauen, Niederlande, Polen, Schweden, Slowakei, Spanien, Taiwan, Tschechien, in die Schweiz und USA.



EBNER-EBENAUER

**Das Weingut in zwei Sätzen.** Sechzehn Hektar Rebfläche bewirtschaften Marion und Manfred Ebner-Ebenauer seit 2007 gemeinsam und seit 2016 in Umstellung auf biologischen Weinbau. Das Winzerpaar teilt sich die Arbeit in Weingarten und Keller, als seinen größten Schatz bezeichnet es die Weingärten mit ihren 30 bis 70 Jahre alten tiefverwurzelten Rebstöcken und den 400 Jahre alten Weinkeller. Ausschließlich Handlese war von Anfang an selbstverständlich, weiters werden nur Trauben aus eigenen Weingärten für ihre Lagenweine verarbeitet. Die wichtigsten und ausdrucksstärksten Rieden heißen Hermanschachern, Bürsting und Sauberg.

**„Unsere Weine sind unbeeinflusst, brauchen Zeit, um sich zu entwickeln und sie sind keine Blender. Sie wirken nachhaltig und sind langlebig. Die Natur schreibt das Drehbuch unserer Weine, wir führen die Regie!“**

**Kontakt:**

Marion Ebner-Ebenauer  
Weingut Ebner-Ebenauer  
Laaer Straße 5, 2170 Poysdorf, Österreich  
E-Mail: [office@ebner-ebenauer.at](mailto:office@ebner-ebenauer.at), Mobil: +43 699 15557100  
[www.ebner-ebenauer.at](http://www.ebner-ebenauer.at)

**Inhalt:**

havel & petz