



Große Weinviertler Sekte

Das Weingut Graf Hardegg bringt einen neuen Sekt der raren Rebsorte Viognier auf den Markt. Neben den beiden Großen Reserven Brut und Brut Rosé nun der dritte Schaumwein des Guts in Seefeld-Kadolz.

Wien, 18. Oktober 2022

Das Weingut Graf Hardegg als Teil des Guts Hardegg im nördlichen Weinviertel ist bekannt für Innovation, Biodiversität und für Rebsorten, die hierzulande selten sind. Insbesondere gilt dies für den Viognier, der seit 1995 auf dem dreißig Hektar großen Weingut angebaut wird und selbst in seiner Heimat an der nördlichen Rhône in Frankreich bis zu seiner Renaissance Mitte der 2000er-Jahre rar geworden war. Nun lancierten Maximilian Hardegg und Weingutsleiter Andreas Gruber ihren ersten Sekt aus dieser Rebsorte. Willi Balanjuk, Weinchef des Magazins A la Carte: „Der Viognier ist eine sensationelle Rebsorte und der ‚V‘ Brut Nature eine mehr als gelungene Erweiterung des Hardegg’schen Sortiments.“ Die Trauben des Sekts wurden 2019 Mitte September in der Ried Steinbügel geerntet, nach 31 Monaten Lagerung auf der Feinhefe kam er Ende August 2022 als Brut Nature auf die Flasche. „Wir sind ja bekannt für den Viognier und machen auch seit 2004 regelmäßig Sekte. Beides aus Passion. Es lag also nahe, diese Passionen zu verbinden. Jetzt präsentieren wir anlässlich des Tags des österreichischen Sekts stolz unseren ersten „V“ Brut Nature neben dem neuen Jahrgang der beiden etablierten Großen Reserven“, so Maximilian Hardegg im Rahmen der Verkostung Mitte Oktober im Hotel Rosewood Vienna. Der Brut Große Reserve aus 75 % Chardonnay und 25 % Pinot Noir sowie der Brut Rosé Große Reserve aus 75 % Pinot Noir und 25 % Zweigelt stammen ebenfalls aus dem Jahrgang 2019 und der Ried Steinbügel, der sandigen und kalkhaltigen Monopollage Hardeggs. Erhältlich sind die Sekte im gut sortierten Weinhandel, der Ab-Hof-Preis des „V“ Brut Nature liegt bei 30 Euro.

So schmeckt der „V“ Brut Nature. Weingutsleiter Andreas Gruber: „Der Viognier ist mit seiner Vielschichtigkeit und tiefen Aromatik schon eine besonders spannende Rebsorte. Der Ausbau als Brut Nature gibt dem Sekt mit seiner Fülle von der Vergärung im kleinen Holzfass und seinen zartexotischen Aromen einen straffen Kick, die Mineralik vom Kalk ein feines langes Finish. Dass der Viognier gut mit Hitze und Trockenheit umgehen kann, kam uns auch 2019 entgegen. Der Sekt zeigt sich frisch und animierend.“ Verkostet wurden auch zwei reife Sekte des Hauses, der Brut Große Reserve 2014 und der Rosé Brut 2013, beide aus der Magnum. Willi Balanjuk: „Das



Reifepotential dieser beiden Sekte ist mehr als eindrucksvoll. Die Sekte des Weinguts Graf Hardegg sollten generell noch ein paar Jahre zuhause reifen dürfen, bis sie geöffnet werden.“

Der Viognier am Gut Hardegg. Der Viognier gedeiht in der Ried Steinbügel auf dem maritimen Sandsteinboden mit kalkhaltigen Tönen vortrefflich, obwohl er als schwierig zu kultivieren gilt und generell wenig Ertrag erbringt. Die Weine bestechen durch Aromen nach Pfirsich, Mango, Melonen und Rosen, durch Eleganz und Finesse. In Österreich wird der Viognier nicht als Qualitätsrebsorte geführt, weshalb weder der Jahrgang noch die Rebsorte auf dem Etikett aufscheinen dürfen. Bei Hardegg wird der Viognier deshalb durch das „V“ am Etikett symbolisiert. Seinen Ursprung hat der Viognier an der nördlichen Rhône.

Das Gut Hardegg liegt in Seefeld-Kadolz im nördlichen Weinviertel nahe der tschechischen Grenze und befindet sich im Besitz der Familie Hardegg. Maximilian Hardegg leitet neben dem dreißig Hektar großen biologisch bewirtschafteten Weingut auch das landwirtschaftliche Gut. Tierwohl, Nachhaltigkeit und eine hohe Biodiversität sind ihm und seiner Familie ein großes Anliegen. Mit dem Anlegen von Biotopen, Wassergräben, Hecken und Windschutzstreifen oder der jährlichen Singvogelzählung setzt der Betrieb wichtige Maßnahmen für die Landschaftspflege und die Artenvielfalt in der Region.

Die Hardegg'schen Weingärten liegen im Umkreis von etwa acht Kilometern rund um das Schlossweingut und verteilen sich auf drei Rieden. Bei den Böden handelt es sich hauptsächlich um kalkhaltige Sedimentations- und Rohgesteinsböden mit hohem Sandanteil. Die Niederschlagsmenge in Seefeld-Kadolz beträgt im Jahreschnitt 400 bis 450 mm, was für die Weinrebe eine Untergrenze darstellt. Daher gilt besonderes Augenmerk der Bodenverbesserung, dem Humusaufbau und der Wasserspeicherkapazität.

Im Anhang druckfähige Fotos © siehe Bildunterschrift, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.



GUT HARDEGG
Großkadolz 1, 2062 Seefeld-Kadolz
Telefon: +43 2943 2203, E-Mail: office@guthardegg.at
guthardegg.at

Ab-Hof-Preise

Graf Hardegg „V“ Brut Nature 30 Euro
Graf Hardegg Brut Rosé Große Reserve 22,30 Euro
Graf Hardegg Brut Große Reserve 2019 22,30 Euro

Musteranfragen: office@guthardegg.at

Rückfragehinweis

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, www.sylvia-petz.at
E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype [sylvia.petz](https://www.skype.com/name/sylvia.petz)