



Hochkarätiges neues Weinprojekt

Die Winzer Anton Bauer und Mathias Ruttenstock präsentieren RESPIC, gemeinschaftlich produzierte Weine aus Röschitz im nördlichen Weinviertel. Ein Unterfangen, das die Region und ihr Potential für große Weine in den Fokus rückt.

Wien, am 7. September 2022

Es ist die Liebe zum Handwerk und Weinviertel, die die beiden Winzer verbindet. Der Röschitzer Mathias Ruttenstock arbeitete viele Jahre bei Anton Bauer am Wagram, aus der beruflichen Verbindung wurde rasch Freundschaft. 2021 taten sich die beiden zusammen und vinifizierten probeweise einen Grünen Veltliner. Nach diesem höchst gelungenen Weinexperiment beschlossen sie, ihre Kooperation auf professionelle Beine zu stellen und gründeten RESPIC. Ein Weinprojekt benannt nach der mittelalterlichen Bezeichnung von Röschitz, das dem handwerklichen Arbeiten und urtypischen Charakter der hier heimischen Trauben einen neuen Stellenwert verleihen soll. Mit dem Jahrgang 2021 und drei Weinen gingen sie nun an den Start. Präsentiert wurden der Grüne Veltliner Messwein, der Grüne Veltliner Ried Königsberg und eine Merlot-Fassprobe Anfang September im Weinviertler Schloss Mittergrabern, das Hausherr Paul Gessl den beiden Winzern und einer kleinen Gästeschar gerne zur Verfügung stellte. „Ich sehe mich als Botschafter des Weinviertels und kenne Mathias Ruttenstock seit der Schulzeit. Es freut mich sehr, dass er und Toni Bauer die Röschitzer Region mit ihren großartigen Weinen bereichern. Wein ist ein wichtiges Kulturgut“, so der Geschäftsführer der NÖ Kulturwirtschaft. Erhältlich sind die Weine über das Weingut Anton Bauer und im gut sortierten Fachhandel.

„Respic“ hieß der Weinort Röschitz im Hochmittelalter, er fand 1197 seine erste urkundliche Erwähnung. 825 Jahre später wird der Name mit drei Weinen wiederbelebt. Anton Bauer und Mathias Ruttenstock möchten in ihnen das schöne und ursprüngliche Weinviertel in seiner reinsten Form zum Ausdruck bringen. Handarbeit, Herkunft und naturverbundenes Arbeiten stehen dabei im Vordergrund. Der Etikettenentwurf mit dem stilisierten Röschitzer Wappen stammt vom Wiener Designduo Nemecek und Stock, die Erlaubnis hierfür kam dankenswerterweise von der Marktgemeinde Röschitz. Eine eigene kleine Website ist in Planung.

Die Ried Königsberg. Die Ried Königsberg liegt am 325 Meter hohen Königsberg im Weinviertler Röschitz und ist im Norden und Westen von kühlenden Akazienwäldern



umgeben. Die Respic-Weingärten sind östlich ausgerichtet, die Reben stehen auf Löss mit lehmig-schluffigem, kalkhaltigem Untergrund.

DIE RESPIC-WEINE

Respic Grüner Veltliner Messwein 2021. Handgelesen am 5. November.

Mineralischer Boden mit Lehm und Urgesteinsanteilen, 100 % Ausbau imahltank. Menge 10.000 Flaschen. Preis ab Hof: 12,90 Euro

Weinbeschreibung von Klaus Egle, Weinjournalist: Im Duft würzig mit Aromen von weißem Pfeffer und kühler heller Frucht nach weißen Ribiseln und mit einem frischen Hauch von Grapefruit. Am Gaumen schlank, kompakt und knackig, fokussiert, mit rassischer Säure und feinkörniger Mineralik, kühl, saftig und animierend.

Ein einladendes Trinkvergnügen und perfekter Begleiter zu einer guten Heurigenjause.

Respic Grüner Veltliner Ried Königsberg 2021. Lössboden, 35 Jahre alte Rebstöcke.

Späte Handlese am 2. November mit 21,5° Klosterneuburger Mostwaage. Vergärung imahltank, dann fünf Monate auf der Hefe, vier Monate auf der Feinhefe und drei Monate Ausbau im Großen Holz. Menge 4.000 Flaschen. Preis ab Hof: 24,90 Euro

Weinbeschreibung von Klaus Egle: Kernige Mineralität in der Nase mit exotischem Touch von Mandarinen, Orangen und Zitronen, kühl, saftig und reif. Am Gaumen straff und kompakt, stoffig mit dichtem Fruchtkörper und kerniger Struktur, geradlinig mit eindrucksvoller Länge. Großes Reifepotenzial.

Ein universeller Speisenbegleiter der Kraft und Frische verbindet – zur Wiener Küche vom Schnitzel bis zum Tafelspitz, cremiger Pasta oder hellem Fleisch.

Merlot 2021 (Fassprobe). 30 Jahre alter Weingarten in Limberg. Handgelesen am 18. Oktober. 24 Monate Ausbau in neuen Bordeauxfässern. Menge 5.000 Flaschen. der Wein wird 2023 gefüllt.

Weinbeschreibung von Klaus Egle: Intensive dunkle Würze im Duft, zarte Rauchnote, dazu feine Waldbeerenfrucht, komplex und animierend in der Nase. Am Gaumen kraftvolle Struktur mit reifem Gerbstoff, der dem Wein Statur und Trinkfluss verleiht, dichtem Fruchtkörper und Aromen von schwarzem Pfeffer über Speck bis zu Brombeeren, in Verbindung mit einem erdigen Grundton. Ein kraftvoller, reifer Merlot mit großem Reifepotenzial.



Perfekt in Kombination mit Dry-Aged-Beef vom Grill, Wildgerichten oder Lamm.

Das Weingut Anton Bauer. 1992 übernahm der heute international renommierte Winzer das elterliche Weingut am Wagram mit gerade einmal 3,2 Hektar Rebfläche, inzwischen bewirtschaftet der Qualitätsfanatiker rund 40 Hektar Feuersbrunner Weingärten. Seine wichtigsten Lagen heißen Rosenberg, Spiegel, Kirchthal und Gmirk. 2017 war Anton Bauer Falstaff-Winzer des Jahres. antonbauer.at

Das Weingut Ruttenstock. Mathias Ruttenstock betreibt das 18 Hektar große Weingut in vierter Generation und sammelte unter anderem am Weingut Anton Bauer Erfahrung für den eigenen Betrieb in Röschitz im Weinviertel. Einige »SALON«-Weine in den letzten Jahren, der Vorjahressieg beim „Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix“ und die Auszeichnung zum Retzer Winzer des Jahres bestätigen den Weg des Jungwinzers. ruttenstock.at

Druckfähige Fotos im Anhang. Bitte beachten Sie die Fotocredits © in den Bildunterschriften. Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung und gegebenenfalls ein Belegexemplar.

RESPIC
Neufang 42, 3483 Feuersbrunn am Wagram, Österreich
Tel. +43 2738 25560, E-Mail: wein@respic.at

Für die Zusendung von **Musterflaschen** wenden Sie sich bitte an das Weingut Anton Bauer unter wein@respic.at.

Rückfragehinweis:

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