



Natürlich wieder alkoholfrei!

Das Weingut Graf Hardegg im nördlichen Weinviertel lanciert eine neue Sorte seiner Weinalternative: Embrizzo Traubenkombucha Zitronenmelisse & Holunderblüte. Nach dem erfolgreichen Start der Variante Hibiskus & Hagebutte im letzten Jahr wird das alkoholfreie Sortiment nun um einen weiteren vielseitigen Speisenbegleiter erweitert.

Wien, 18. November 2025

Als 2024 der erste Embrizzo Traubenkombucha aus dem Hause Hardegg auf den Markt kam, sorgte er als echte Innovation in der Gastronomiebranche für erhöhte Aufmerksamkeit. Endlich ein trockener alkoholfreier Speisenbegleiter mit komplexen Aromen und spürbarer Textur. Als „Brut Nature“ kreiert, überzeugt er mit straffer, mineralischer Struktur und genau jener Stilik, die in der gehobenen Gastronomie gefragt ist. Zu manchem Gericht passt manchmal jedoch eine etwas fülligere Textur. Genau hier setzt die neue Variante „Brut“ an: Embrizzo Traubenkombucha mit Zitronenmelisse & Holunderblüte. Leicht prickelnd und verfeinert mit einer Vielzahl biologischer Kräuter entfaltet er ein facettenreiches und elegantes Aromenspektrum. Seine Basis bildet ein entalkoholisierter Grüner Veltliner aus der Ried Steinbügel des seit 2006 biozertifizierten Weinguts.

Maximilian Hardegg: „Der Embrizzo ist ein generationenübergreifendes Projekt, das Weingutsleiter Andreas Gruber gemeinsam mit meinem Sohn Alexius ausgearbeitet hat. Gedacht für ein Publikum, das bewusst genießt und offen für Neues ist. Es freut mich sehr, dass wir damit den richtigen Nerv getroffen haben.“ Andreas Gruber ergänzt: „Die passenden Aromen aus den richtigen Kräutern mittels Fermentation zu extrahieren, verlangt Geduld und Experimentiersinn. Das entspricht unserer Arbeitsweise am Gut Hardegg. Mit dem Ergebnis sind wir nun mehr als zufrieden und durchaus auch ein wenig stolz.“ Der Embrizzo Traubenkombucha Zitronenmelisse & Holunderblüte ist ab sofort über den Onlineshop des Weinguts guthardegg.at/shop um 16,90 Euro für die 0,75-l-Flasche erhältlich.

Von der Traube zum Embrizzo. Besteht der Basiswein für den roséfarbenen Embrizzo aus biologischen Trauben von Grünem Veltliner, Merlot und Zweigelt aus der Ried Steinbügel, wird für die weiße Variante ausschließlich Grüner Veltliner verwendet. Nach dem Entalkoholisieren wird der Wein mit Traubensaft und biologischen Kräutern, die



auch in und um die Weingärten wachsen, für die Kombucha-Fermentation versetzt. Vor allem Zitronenmelisse und Holunderblüten prägen das Ferment – ergänzt durch Hopfen, Zitronengras, Lavendel, Kamille, Orangenminze, Anis, Schafgarbe und Mühlviertler Hopfen. Der Embrizzo wird, damit sein feines und frisches Bukett bewahrt wird, ohne künstliche Konservierungsstoffe und Erhitzung haltbar gemacht und mit natürlicher Trübung abgefüllt. Die Embrizzo-Traubenkombucha-Prozess ist zum Patent angemeldet.

Und so schmeckt der Embrizzo. „Intensive Nase mit exotischer Würze, spielt zwischen Brennesseln, Holunderblüten und Zitronenmelisse, dahinter Kardamom, Lavendel- und Malvenblüten. Am Gaumen saftige helle Frucht, fröhlich und ernsthaft zugleich, lebhaft, fein abgestimmte Restsüße, zugänglich, sehr animierendes Prickeln. Anhaltender Abgang mit feiner Anis-Note.“ Daniela Dejnega, Leitung Gault&Millau-Weinguide.

Das Weingut Graf Hardegg ist Teil des Guts Hardegg in Seefeld-Kadolz im nördlichen Weinviertel, unweit der tschechischen Grenze. Seit 2006 ist es biologisch zertifiziert. Maximilian Hardegg gilt seit vielen Jahren als Pionier des nachhaltigen Weinbaus, als Vordenker umfassender Biodiversitätsmaßnahmen und Impulsgeber. So sind etwa rund zehn Prozent der Hardegg'schen Flächen der Biodiversität gewidmet. Geleitet wird das Weingut von Andreas Gruber. 2024 brachten die beiden den Embrizzo Traubenkombucha Hibiskus & Hagebutte als ihren ersten alkoholfreien und trockenen Speisenbegleiter auf den Markt, 2025 folgte der Embrizzo Traubenkombucha Zitronenmelisse & Holunderblüten.

Die Hardegg'schen Weingärten liegen im Umkreis von etwa acht Kilometern rund um das Weingut und erstrecken sich über drei Rieden. Die Monopollage Ried Steinbügel ist geprägt von kalkhaltigen Sediment- und Rohgesteinsböden mit hohem Sandanteil. Hier gedeihen neben den Weinen für die beiden Embrizzos und dem hitze- und trockenresistenten Signaturwein Viognier auch Riesling, Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Pinot Noir und – neu im Sortiment – ein Merlot. Die Niederschlagsmenge in Seefeld-Kadolz beträgt im Jahresschnitt 400 bis 450 mm, was für die Weinrebe eine Untergrenze darstellt. Entsprechend groß ist die Bedeutung von Bodenverbesserung, Humusaufbau und einer optimierten Wasserspeicherkapazität.



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

WEINGUT GRAF HARDEGG
Seefeld 404, 2062 Seefeld-Kadolz
Telefon: +43 2943 2203, E-Mail: office@guthardegg.at
guthardegg.at
[instagram.com/gut_hardegg](https://www.instagram.com/gut_hardegg)
[facebook.com/WeinGutGrafHardegg](https://www.facebook.com/WeinGutGrafHardegg)
[linkedin.com/showcase/weingut-graf-hardegg](https://www.linkedin.com/showcase/weingut-graf-hardegg)

EMBRIZZO Traubenkombucha Zitronenmelisse & Holunderblüten
Musteranforderung
Weingutsleiter Andreas Gruber: office@guthardegg.at

Preis ab Hof: 16,90 Euro inkl. USt. für die 0,75-l-Flasche
Bezugsquelle: kein & low, www.keinundlow.at

Rückfragehinweis

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