



Internationales Gold und Silber für Traubenkombucha aus dem nördlichen Weinviertel
Das Weingut Graf Hardegg produziert seit 2024 den alkoholfreien EMBRIZZO in zwei Sorten und hat damit von Beginn an für Aufsehen am heimischen Markt gesorgt. Nun wurde die Sorte Zitronenmelisse & Holunderblüten vom britischen Fachmagazin The Drinks Business mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, die Sorte Hibiskus & Hagebutte erhielt eine Silbermedaille.

Wien, 15. Jänner 2026

Zwei alkoholfreie Speisenbegleiter aus dem Weingut Graf Hardegg in Seefeld-Kadolz nahe der tschechischen Grenze sorgen derzeit international für Aufmerksamkeit: hochkarätige Weinalternativen, die mit feiner Aromatik, natürlicher Säurestruktur und elegantem Mousseux Presse und Sommellerie gleichermaßen überzeugen. Kreiert wurden sie als generationenübergreifendes Projekt von Hardegg-Weingutsleiter Andreas Gruber und Alexius Hardegg. „Wir möchten mit den Embrizzos einerseits das innovative Element von Weingut Graf Hardegg unterstreichen und andererseits das jüngere Publikum meiner Generation ansprechen oder einfach Menschen, die gerne einmal zu einem alkoholfreien Getränk greifen“, so Alexius Hardegg. Andreas Gruber: „Der roséfarbene Embrizzo mit Hibiskus & Hagebutte ist als Brut Nature mit straffer, mineralischer Struktur angelegt und besonders in der gehobenen Gastronomie gefragt. Der weiße Embrizzo mit Zitronenmelisse & Holunderblüten ist ein bisschen fülliger und passt als Brut besonders gut zu kräftigen und asiatischen Gerichten.“

Bereits in Österreich bestbewertet, wurden der weiße Embrizzo nun auch vom britischen Fachmagazin The Drinks Business im Rahmen dessen Wettbewerbs „The Global Wine Masters 2025“ in der Kategorie „Low & No Alcohol“ mit einer Goldmedaille und der roséfarbene mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Eigentümer Maximilian Hardegg zeigt sich erfreut: „Diese internationale Anerkennung ist eine schöne Bestätigung unserer Arbeit. Die beiden Embrizzos greifen die Zeichen der Zeit auf und fügen sich stimmig in das Top-Sortiment rund um unseren Viognier und unsere großen Sekte ein.“ Beide Embrizzo-Sorten sind über den Onlineshop des Weinguts guthardegg.at/shop um 16,90 Euro für die 0,75-l-Flasche erhältlich.

Top ebenfalls beim deutschen Meininger Verlag. Dort schreibt Sommelier-Chefredakteur Sascha Speicher zum Embrizzio Traubenkombucha Hibiskus & Hagebutte: „Staubtrocken, aber mit Druck: Das ist noch niemandem so konsequent



gelingen, wie dem österreichischen Weingut Graf Hardegg: Der Embrizzo Traubenkombucha ist alkohol- und zuckerfrei, und zuckerfrei heißt in diesem Fall tatsächlich 0,0 g/l. Entsprechend straff und knackig ist der Geschmack dieses prickelnden Getränks.“

Von der Traube zum Embrizzo. Der Basiswein für den roséfarbenen Embrizzo stammt aus biologischen Trauben von Grünem Veltliner, Merlot und Zweigelt aus der Ried Steinbügel, für die weiße Variante kommt ausschließlich Grüner Veltliner zum Einsatz. Nach dem Entalkoholisieren ergänzen aromagebende Zutaten und biologische Kräuter den Wein, Traubensaft ermöglicht die Kombucha-Fermentation. Um sein feines und frisches Bukett zu bewahren, wird der Embrizzo ohne künstliche Konservierungsstoffe und ohne Erhitzung haltbar gemacht und mit natürlicher Trübung abgefüllt. Der Embrizzo-Traubenkombucha-Prozess ist zum Patent angemeldet.

The Global Wine Masters wurden 2013 von The Drinks Business ins Leben gerufen. Ziel war es, mit fachlicher Expertise herausragende Weine weltweit zu fördern und objektiv zu bewerten. Mittlerweile umfasst die Wettbewerbsreihe über 30 Verkostungen pro Jahr mit Tausenden von Einreichungen und gilt als eine der renommiertesten ihrer Art in der Branche. globalwinemasters.com

The Drinks Business ist ein internationales, monatlich erscheinendes Fachmagazin für Wein und Spirituosen, das 2002 von Union Press Ltd in London gegründet wurde und erreicht eine internationale Leserschaft von rund 828.000 Personen monatlich. Die Redaktion wird von Patrick Schmitt MW als Editor-in-Chief geleitet. Das Magazin dient als zentrale Informationsplattform für Fachleute weltweit und organisiert unter anderem auch Branchen-Events und Wettbewerbe. thedrinksbusiness.com

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.

VERKOSTUNGSNOTIZEN von The Drinks Business siehe Seite 4

WEINGUT GRAF HARDEGG

Seefeld 404, 2062 Seefeld-Kadolz

Telefon: +43 2943 2203, E-Mail: office@guthardegg.at

guthardegg.at

[instagram.com/weingut_grafhardegg](https://www.instagram.com/weingut_grafhardegg)

[facebook.com/WeinGutGrafHardegg](https://www.facebook.com/WeinGutGrafHardegg)

[linkedin.com/showcase/weingut-graf-hardegg](https://www.linkedin.com/showcase/weingut-graf-hardegg)

EMBRIZZO Traubenkombucha Hibiskus & Hagebutte

EMBRIZZO Traubenkombucha Zitronenmelisse & Holunderblüten

Preis ab Hof: 16,90 Euro inkl. USt. für die 0,75-l-Flasche

Musteranforderung

Weingutsleiter Andreas Gruber: office@guthardegg.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



KOSTNOTIZEN von THE DRINKS BUSINESS

EMBRIZZO Traubenkombucha Zitronenmelisse & Holunderblüten. „Der Wein zeigt eine mittelgelbgoldene Farbe mit feiner Spritzigkeit und einer natürlichen Trübung. Er ist halbtrocken (19g/l Restzucker) und besitzt einen ausgeprägten Charakter grüner Traubenaromen, akzentuiert durch Kamille, Teeblätter, Minze und Zitronen- sowie Limettenblätter. Mit seinem mittleren Körper, seiner Geschmeidigkeit, moderater Säure und einem Hauch von frischen Kräutern ist er eine ausgezeichnete Wahl zu chinesischen Dim Sum.“ Goldmedaille. Patricia Stefanowicz MW, The Drinks Business

EMBRIZZO Traubenkombucha Hibiskus & Hagebutte. „In der Nase entfaltet sich ein bezauberndes Bouquet aus duftigen Teenoten, verwoben mit roten Blüten und subtilen Anklängen von Rosenblättern. Am Gaumen zeigt er sich trocken und straff, mit einer Mischung aus erdigen Untertönen, lebhaften Wurzelnoten und roten Äpfeln, ergänzt durch eine Fülle an Beeren und getrockneten roten Früchten. Eine feine Spritzigkeit sorgt für Frische, während Aromen von schwarzem Tee und floralen Nuancen elegant nachhallen und in einen trockenen Abgang überleiten.“ Silbermedaille, Patricia Stefanowicz MW, The Drinks Business