



DAS WEINGUT PRÖLL

Der Landwirtschafts- und Weinbaubetrieb wird seit dem Jahre 1705 unter dem Namen Pröll geführt, jedoch wurde erst seit den 70iger Jahren der Weinbau zunehmend intensiviert. Die Rebfläche wurde vergrößert und beträgt derzeit 18 Hektar.

Unser Betrieb liegt im westlichen Weinviertel, unweit des Manhartsberges. Im Zusammenspiel mit dem Fluss Schmidtaal übt er in positiver Weise einen prägenden Einfluss auf die Weinqualität aus. Unser Weingut ist im kleinregionalen Gebiet des Schmidatals situiert.

Die Bodenbeschaffenheit, die sich sowohl aus lehmigen Lößböden (eher schwerere Böden) als auch aus Schotter und Sand (leichtere Böden) zusammensetzt lässt eine große Bandbreite an verschiedenen Weintypen zu.

Unsere Hauptsorte ist mit Abstand der Grüne Veltliner, der hauptsächlich auf unseren Lößböden gedeiht. Die Rieslinge und verschiedene andere Sorten gedeihen eher auf unseren leichteren, hitzigeren Böden.

Die Sorten unseres Betriebes sind Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Frühroter Veltliner, Rivaner, Zweigelt, Blauer Portugieser, Blauburger, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon.

Im Interesse der Identifikation und der Vermarktung strebe ich als Betriebsführer an, die Sortenvielfalt zunehmend einzuschränken und schwerpunktmäßig erstklassige Weine herauszuarbeiten. Im Weingarten wird sehr viel Wert auf umweltfreundliche Arbeitsweise gelegt, da es uns ein Anliegen ist, im Einklang mit der Natur die Trauben in höchster Qualität zu produzieren.

Sorgfältige Laubarbeit und Traubenausdünnung auf ein vernünftiges Maß ist dabei eine Selbstverständlichkeit. Das Traubenmaterial wird mit äußerster Schonung verarbeitet. So werden die Trauben als Ganzes mittels einer pneumatischen Presse gepresst, der Most wird mittels gekühlter Gärung vergoren.

Das Ziel ist möglichst sorten-, als auch gebietstypische, fruchtige Weine zu produzieren. Die gesamten Weißweine werden im Stahltank gelagert und im Frühjahr (Februar, März) abgefüllt.

Die Rotweine werden durch Maischegärung im Bottich produziert. Es wird erst einige Zeit nach der Gärung abgepresst, da unser Hauptaugenmerk auf wuchtigen, gerbstoffbetonten, lange lagerfähigen Rotweinen liegt. Nach erfolgtem Säureabbau werden die Weine teils im kleinen Eichenfass gelagert.

Bei den Rotweinsorten erfolgt eine äußerst rigorose Traubenausdünnung. Der Rotweinanteil beträgt ca. 25% der gesamten Weinanbaufläche.

Die Vermarktung unserer Weine erfolgt zu einem großen Teil an Letztverbraucher. Nur ein geringer Teil wird an Vinotheken, Gastronomie und andere Wiederverkäufer geliefert. Zur Person des Betriebsführers: Ich wurde am 13.11.1972 geboren, besuchte 4 Jahre Volks- u. 4 Jahre Hauptschule. Mein oenologisches Wissen erhielt ich an der „Höheren Bundeslehr- u. Versuchsanstalt für Wein- u. Obstbau“ in Klosterneuburg. Das theoretische Wissen der Schule, die praktische Erfahrung meines Vaters und neue Ideen konnte ich sehr gut verbinden, so dass ich die Weinqualität in den letzten Jahren verbessern konnte.

Unser Bestreben ist es, den Gästen und Kunden in familiärer Atmosphäre ein Produkt von hoher Qualität und Identität anbieten zu können. Der Gast bekommt mehr als guten Wein. Er bekommt neben der Präsentation erstklassiger Weine als „Pünktchen auf dem I“ ein Stück Weinviertler Lebensgefühl vermittelt, dass es ihm ermöglicht, den Wein in seiner Gesamtheit zu verstehen. Treu nach unserem Motto „LEBEN UND WEIN“.

Auszeichnungen:

- 5 Teilnahmen am Salon Österreichischer Wein
- Zahlreiche Landes- und Gebietsieger
- Spargelwein
- zahlreiche Nennungen in diversen Magazinen
- Mitgliedsbetrieb der Markengemeinschaft www.weingueter-weinviertel.at