

Weinbau Spiegelhofer

Brunnergasse 30
AT-2380 Perchtoldsdorf
Tel.: 0043 - 1 - 8693919
Fax:
Mobil: 0043 - 664 - 2628161
Email: a.spiegelhofer@kabsi.at
WWW: <http://www.spiegelhofer.at>



Im Jahre 1694 war die erste urkundliche Erwähnung unseres Betriebes. Unsere Familie führt den Betrieb seit 5 Generationen. Seit 1989 praktizieren wir auf 5 Hektar Weingartenfläche integrierten, kontrollierten Weinbau. Neben Qualitäts-, Kabinett-, und Prädikatsweinen, werden auch Barrique Weine aus der Alliereiche ausgebaut.

Unser Weinangebot: Grüner Veltliner, Welschriesling, Neuburger, Chardonnay, Weißburgunder, Riesling Sylvaner, Ruländer, Rosé, Zweigelt, Ruländer Auslese, Ruländer Eiswein, Ruländer Trockenbeerenauslese.

In unserem Heurigenbuffet finden Sie Enten, Winzersteak, Hauerpalatschinke und viele andere Spezialitäten. Unser idyllischer Naturgarten bietet Platz für 360 Personen. In den traditionell eingerichteten Gasträumen können weitere 160 Personen in gemütlicher Atmosphäre unsere Getränke und liebevoll zubereiteten Speisen genießen.

Heurigen:

In der Vorstellung vieler Menschen ist das Buschenschankwesen in Österreich eine "uralte" Einrichtung. Das stimmt nicht ganz. Bis zu Zeiten Kaiser Josefs II. war die Idee der Gewerbefreiheit verpönt. Das Schankrecht besaßen ursprünglich der Pfarrer, das Spital, einige Zechen und die Bürger, also jene Ortsbewohner, die ein eigenes Haus besaßen. Der Grundsatz, dass jeder Untertan den von ihm produzierten Wein im Detail verkaufen bzw. ausschenken dürfe, wird erstmals in zwei kaiserlichen Verordnungen der Jahre 1784 und 1785 vertreten. Im Anschluss daran entwickelte sich vor allem im Vormärz in der Umgebung größerer Städte, besonders in der Nähe Wiens, jenes Heurigenwesen, wie wir es heute kennen.

Das Wort "Heuriger" hat eine Doppelbedeutung:

Es meint sowohl den Wein der letzten Ernte, der an Martini (11. November) des folgenden Jahres zum "Alten" wird, als auch den Ort, wo man ihn trinkt. Alle Perchtoldsdorfer Heurigen und Weinbaubetriebe erzeugen ihre Weine selbst. Deshalb haben die Heurigen nur wenige Wochen im Jahr offen - den Rest des Jahres verbringen die Winzer im Weingarten oder im Keller um optimale Weinqualität zu erreichen.

P'dorfer Weinsorten:

- Grüner Veltliner (Weißgipfler) - Hauptsorte in Österreich, der typische "Heurige", würzig, fruchtig im Bukett, mit typischem "Pfeffer", spritzig jugendlich mit animierender Säure.
- Neuburger - Hauptsorte der Thermenregion, Herkunft unbekannt, feines nussartiges Bukett, kräftig, voller Körper mit harmonisch-milder Säure, als trockener Qualitätswein ebenso beliebt wie als kräftige Spätlese.
- Rheinriesling - europäische Spitzensorte, Duft sehr fein, in der Jugend nach Rosenblüten, später an Rosenholz erinnernd, Körper elegant, feine rassige Säure, klassische Fruchtaromen am Gaumen; zu längerer Flaschenlagerung geeignet. Durch die feine Art des Rieslings kann in der Abstimmung von Wein und Speisen kaum etwas schief gehen. Die Liste der passenden Speisen beginnt beim Fisch als Vorspeise über Kalbfleisch, gekochtes Rindfleisch, gebratenes Schweinefleisch und endet bei Käsesorten wie Appenzeller, Tilsiter und verschiedenen Weichkäse.

- Chardonnay - eigene Rebsorte, eine der besten Weißweinsorten der Welt, international bekannt, ausgeprägt vornehmes, fruchtig elegantes Bukett mit vielen Aroma-Nuancen (Grapefruit, Mandel, Nüssen), Geschmack edel, feines Säurespiel, Finesse am Abgang, gute Lagerfähigkeit, geeignet für Barriqueausbau.

- Ruländer (Grauer Burgunder / Pinot gris) - Farbe oft dunkles goldgelb, blumiges Bukett, liefert kraftvolle, extraktreiche Weine bei feinem Aroma... Liebhabersorte. So kräftig wie der Geschmack des Ruländers sollten auch die Speisen sein, zu denen man ihn genießt. Gebratenes Wildgeflügel in kräftiger Soße und auch Lamm in ebensolcher Soße ergeben auf dem Gaumen ein volles Geschmackserlebnis. Die lieblichen Ruländer-Weine sind mehr dem Abschluß eines Menüs zuzuordnen.

- Muskat Ottonel - prägnanter Muskatduft, blumige Aromen bei milder Säure, trocken oder lieblich im Ausbau.

- Traminer - alte hochwertige Sorte des europäischen Weinbaus, hellgelb bis blassrötlich, Traube rötlich, bringt würziges Bukett, im Körper ausdrucksstark bei milder Säure und geschmeidigem Abgang.

- Müller Thurgau - zartes Muskat-Bukett, mild mit blumiger Fruchtigkeit am Gaumen, in der Jugend frisch und süffig.

- Bouvier - Tafeltraube und Keltertraube, sehr frühe Reife, daher für Most und Sturm, aber auch zur Erzeugung von Prädikatsweinen geeignet, im Duft sehr muskiert (Muskat Ottonel), voll im Körper bei angenehm harmonischer Säure mit blumigen Ausdruck.

- Blauer Portugieser - Ob der Portugieser nun wirklich aus Portugal kommt, darüber streiten sich die Geister. Die Traube wurde 1772 jedenfalls nach Vöslau gebracht, daher wird der Wein auch in Österreich auch als "Vöslauer" bezeichnet; Farbe rubinrot mit violetter Glanz in der Jugend, geht bei längerer Lagerung verloren, Geschmack mild, samtige Gerbstoffe, jung trinken. In der Nase duftet er nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren, auf dem Gaumen sind auch würzige Noten von Pfeffer und Muskatnuss zu erschmecken. Die Regel vom dunklen Fleisch zum roten Wein sollte man beim Portugieser nicht ganz so genau nehmen. Da er eher zu den leichten Rotweinen zählt, mundet er hervorragend in der leichteren Küche. Zu Kalbfleisch, gebraten oder braisiert, aber auch zu gebratener Ente und Hähnchen harmoniert ein trocken bis halbtrocken ausgebauter Portugieser.

- Zweigelt (Rotburger) - Kreuzung von Dr. Zweigelt (Blaufränkisch und St. Laurent), rubinrote bis kirschrote Farbreflexe, fruchtig würziges Bukett, gehaltvoller Körper, angenehme Tanninstruktur, in guten Weinjahren auch Persistence = Fülle - Schweif, für Barriqueausbau geeignet.

- Blauburger - österreichische Kreuzung (Blauer Portugieser und Blaufränkisch), tiefdunkel gedeckter Rotwein, kräftig ausdrucksvoller Körper, bei komplexer Gerbstoffstruktur.

- Blauer Burgunder (Pinot noir) - Heimat Burgund, internationale Sorte mit edlem Rotweincharakter, rubinrote Farbe mit zartem Kirschduft, vollmundig mit sehr feinem zarterbem Geschmack, erreicht diese Qualität nur in besten Rotweinjahre wie z. B. 1990, 1992, 1997, Trinkhöhepunkt erst nach 2-5 Jahren.

- Cabernet Sauvignon - internationale Rotweinsorte, dunkle Kirschtöne mit orange roten Reflexen, feine Cassis-Aromen bei reifen Weinen, in der Jugend oft grasige Düfte mit einem Hauch von Paprika, betont herber Körper bei kraftvollem Abgang, erreicht im Barriqueausbau seine volle Größe.

- Merlot - im Cuvée mit Cabernet Sauvignon öfter anzutreffen, rubinrot mit sorteneigenem Bukett und kraftvoller Tanninstruktur.

Für weitere ausführliche Informationen besuchen Sie uns bitte auf unserer Homepage. Natürlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich zur Verfügung.