

Neusiedlersee DAC – das jüngste Mitglied der burgenländischen DAC-Familie

„Durch Neusiedlersee DAC sollen die vom Klima und Boden geprägten fruchtigen, harmonischen Rotweine noch stärker hervorgehoben und deren Bekanntheitsgrad erhöht werden. In Summe soll dadurch das Image des gesamten Weinbaugebietes gehoben werden!“

Andreas Liegenfeld

Landesrat & Obmann des Regionalen Weinkomitees im Burgenland.

Ende März 2012 wurde vom österreichischen Landwirtschafts- und Umweltminister die Verordnung betreffend „Neusiedlersee DAC“ erlassen. Seitdem dürfen – beginnend mit dem Jahrgang 2011 - bestimmte regionaltypische Qualitätsweine unter der Bezeichnung Neusiedlersee DAC vermarktet werden. Mit dieser achten DAC-Herkunft in Österreich gibt es damit auch gleichzeitig das erste DAC-Gebiet, das sich auf die stärkste heimische Rebsorte, den Blauen Zweigelt, konzentriert.

Das Neusiedlersee DAC - Gebiet liegt im Herzen der pannonischen Klimazone. Charakteristisch für dieses Klima sind heiße, trockene Sommer mit moderaten Niederschlägen und kalte, schneearme Winter. Ein wichtiger Faktor für das Mikroklima ist der Neusiedlersee, der größte Steppensee Mitteleuropas. Im Sommer heizt sich die große Wasserfläche auf und gibt nachts die gespeicherte Wärme langsam an die Umgebung ab. Die leichte Abkühlung in der Nacht fördert die Ausbildung einer kühlen Frucht und erhält die notwendige Säure, die die Weine auszeichnet.

Das Neusiedlersee DAC Gebiet erstreckt sich vom Nord- über das Ostufer des Neusiedlersees und umfasst eine Rebfläche von über 7000 ha. Somit ist es das größte Gebiet mit Weinen einer geschützten Herkunft im Burgenland. Das Gebiet ist mit sandig lehmigen Böden mit unterschiedlichem starkem Schotteranteil gekennzeichnet. Weiters findet man kalkreiche Schotterböden als auch kalkarme reine Schotterböden bis hin zu den salzigen und leichten sandigen Böden.

Neben dem pannonischen Klima und den eher leichteren Böden werden Neusiedlersee DAC Weine vor allem durch die Rebsorte Zweigelt geprägt. Zweigelt ist die meistangebaute Rotweinsorte Österreichs. Ihr Spektrum reicht von jung zu trinkenden, fein-fruchtigen, klassisch ausgebauten Weinen bis hin zu kraftvollen Gewächsen aus dem kleinen Holzfass. Gerne wird die Rebsorte, die von einer eleganten Kirschfrucht und samtigen Tanninen geprägt ist, auch als wichtiger Partner in einer Cuvée eingesetzt. Vor allem im Neusiedlersee DAC - Gebiet findet man die gesamte Vielfalt dieser Rebsorte.



NEUSIEDLERSEE DAC

ÖSTERREICH WEIN 

Neusiedlersee DAC

Neusiedlersee DAC – Weine stehen für fruchtige, würzige und harmonische Zweigelt - Weine und sind von einer dunklen Rubingranatfarbe mit opakem Kern und leicht violetter Rand gekennzeichnet. Die frische Herzkirsche ist stets im Mittelpunkt. Fein unterlegt durch dunkle Beerenfrucht und dezente Kräuterankläge. Die ausgewogene Vielschichtigkeit wird untermalt durch feine und weiche Tannine. Diese Weine passen hervorragend zur klassischen pannonischen Küche, wie beispielsweise zu Rindergeschneitztes oder Martinigansl.

Neusiedlersee DAC Reserve

Neusiedlersee DAC Reserve - Weine sind vielschichtige, kräftige Weine mit klarer, dunkelbeeriger Frucht aus Zweigelt oder aus einer Zweigelt-dominierten Cuvée. Das Aromaspektrum reicht von der Schwarzkirsche über Brombeere bis hin zu Holunderbeeren. Ergänzt wird die Frucht durch eine Würze, gepaart mit mineralischen Tönen. In Kombination mit dem feinkörnigen Tannin ergibt dies eine engmaschige Struktur und Saftigkeit am Gaumen. Diese Weine kommen erst nach einer Reifezeit von über einem Jahr auf den Markt und haben ein großes Potential. Ausgezeichnet lassen sich diese Weine mit Geschmortem, Wildgerichten oder kräftigem Rindfleisch kombinieren.

ÖSTERREICH WEIN 



NEUSIEDLERSEE DAC

Österreich Wein Marketing GmbH, Prinz Eugenstr. 34/7, 1040 Wien, www.austrianwine.com

Wein Burgenland, Esterhazy Straße 15, 7000 Eisenstadt, www.weinburgenland.at

Verein Neusiedlersee DAC, Halbturnerstraße 1a, 7163 Andau, office@dac-neusiedlersee.at