

Heurigenkultur der Extraklasse



Ausflugstipp | Sieben Top-Heurige überzeugten bei der diesjährigen Landesweinprämierung in Niederösterreich mit ihren Weinen. Von ihrer Qualität können sich Heurigenfans selbst überzeugen.

Wenn es um erstklassige Tropfen geht, führt der Weg zum Genuss ausschließlich über Qualität. Auch bei der diesjährigen NÖ-Landesweinprämierung überzeugten die nun schon 134 Top-Heurigenbetriebe wieder mit Spitzenweinen.

Rund 630 Weine haben die Top-Heurigen zur Bewertung eingereicht. „Unsere Top-Heurigen haben auch im vergangenen Weinjahr wieder ihr Können unter Beweis gestellt. Damit unterstreichen sie nicht nur unsere Stellung als Top-Weinregion, sondern zeigen auch, wie sich Weingenuss mit Weinerlebnis verbinden lässt“, freut sich Landwirtschaftskammer Niederösterreich-Vizepräsident Otto Auer.

Die erfolgreichsten Teilnehmer in sieben Weinbaugebieten wurden bei der NÖ-Landesweinprämierung 2016 mit einem Sonderpreis ausgezeichnet. Einer dieser Qualitätsgaranten ist der Heurigenbetrieb von Claudia und Leo Aumann in Tribuswinkel. Gekonnt wird hier Tradition mit Moderne verbunden. Zahlreiche kulinarische Geheimnisse und Schmankerl gibt es aber nicht nur in der Thermenregion zu entdecken.

Auch in Carnuntum kann man auf Gemütlichkeit, hausgemachte Leckerbissen und edels-



Elfriede und Ralph Waldschütz.

te Tropfen zählen. Dafür steht das Weingut Nadler. Und nicht umsonst lautet das Motto der Familie: „Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse!“

Um diesen Geheimnissen auf die Spur zu kommen, braucht es allerdings auch Ruhe. Diese möchte der junge Winzer Andreas Urban in Wullersdorf seinen Gästen bieten. Im renovierten Schüttkastenstüberl der Familie laden Weinviertler Kulturmöbel die Heurigenbesucher zum Verweilen ein, und um die Seele mal so richtig baumeln zu lassen. Das geht ja bekanntlich am besten mit einem Gläschen Wein. Die passenden Weine dafür sind bei der Familie Urban garantiert.

Qualität kommt auch beim Heurigen Waldschütz ins Glas und auf die Teller. In Oberholz im Weinbauggebiet Kamptal ist Genuss pur angesagt. Schöne Stunden kombiniert mit besten Speisen sowie Weinen sind für Gäste dabei garantiert.

Fünf Mal jährlich öffnet Familie Dockner in Höbenbach im

Beste Qualität

Es überzeugten mit ihrer Qualität: Weingut Aumann im Bezirk Baden, Weingut Nadler für den Bezirk Bruck an der Leitha, Weinbau und Heuriger Urban im Bezirk Hollabrunn, Heuriger Waldschütz und Winzerhof Dockner für Krems-Land, Winzerhof Erber für St. Pölten-Land und Heuriger Mayer-Hörmann für den Bezirk Tulln.



Andreas Urban.



Josef Dockner.



Hans und Ingrid Mayer.

Kremstal ihre Tore. Gudrun Dockner, die Küchenchefin, verwöhnt ihre Gäste mit kulinarischen Leckerbissen aus der Region, wofür sie Rezepte aus Großmutter's Küche verwendet. Der neu gestaltete Heurigen-Hof lädt zum Verweilen bei ein paar herrlichen Gläschen der prämierten dock:Weine ein.

Verwöhnt werden die Heurigenliebhaber auch im Traisental. Dafür können die Besucher des Winzerhofes Erber in Oberwölbling die Hand ins Feuer le-



Martina Hromatka-Erber und Jochen Hromatka. *Fotos: LK NÖ/Marschik*



Claudia Aumann.



Robert Nadler und Angelika Hurst.

gen. Kulinarische Spezialitäten wie selbst gebackenes Brot und Mehlspeisen, Fleischspezialitäten und ein großes Weinangebot sorgen für zufriedene Gesichter.

Etwas, das auch beim Heurigen Mayer-Hörmann, großgeschrieben wird. So haben sie an der Feuersbrunner Weinstraße mit ihrem Heurigen den idealen Ort geschaffen, um einen Ausflug gemütlich ausklingen zu lassen.

Weitere Infos www.top-heuriger.at

5 gute Gründe für die Top-Heurigen

- Ausgezeichnete und geprüfte Qualität mit mehr als 50 Qualitätskriterien und jährlichen Mystery Checks
- Prämierte Weine und Moste aus eigener Produktion
- Saisonale Schmankerl aus der Region
- Vielfältige Speisenauswahl von traditionell bis vegetarisch und kreativ-leicht
- Fachkundige, individuelle Betreuung durch die Heurigenfamilie garantiert durch jährlich verpflichtende Qualitäts-Schulung

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

