# TAUSS

*Biologisch-Dynamisches Weingut*

## Unsere Weinlagen

### OPOK

Der OPOK (Kalkmergel) ist der Boden, auf dem unsere Rebstöcke wachsen. Er ist ein kalkhaltiger, lehmiger Sandboden von gelb-braun bis blau-grau. OPOK kommt aus dem Mundsprachlichen und bedeutet soviel wie „zusammengepackt“. Dies entsteht rein durch Druck, ohne Wärmeeinwirkung.

## Linie OPOK

Der Lehmanteil im Boden ist größer und die Parzellen befinden sich im unteren Bereich des Weinbergs. Hier hat sich das erodierte Material im Laufe von Jahrtausenden angesammelt und deswegen schmecken die Weine fein mineralisch. Sie lagern ein Jahr in Holzfässern.

## Linie Hohenegg / -H-

Diese Parzellen haben einen größeren Sandanteil und befinden sich in den oberen Bereichen des Weinberges. Die Weine sind vielschichtig, kräutrig im Ausdruck und reifen zwei bis drei Jahre in Holzfässern.

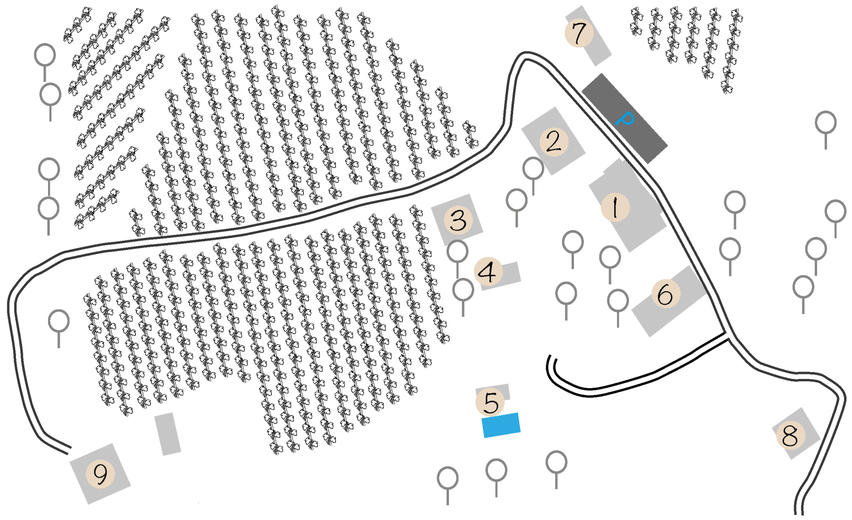
## Orange Weine

Diese Weine vergären, wie Rotweine, auf der Maische. Durch den längeren Kontakt mit Schalen und Kernen erhalten sie ihre intensive Farbe.

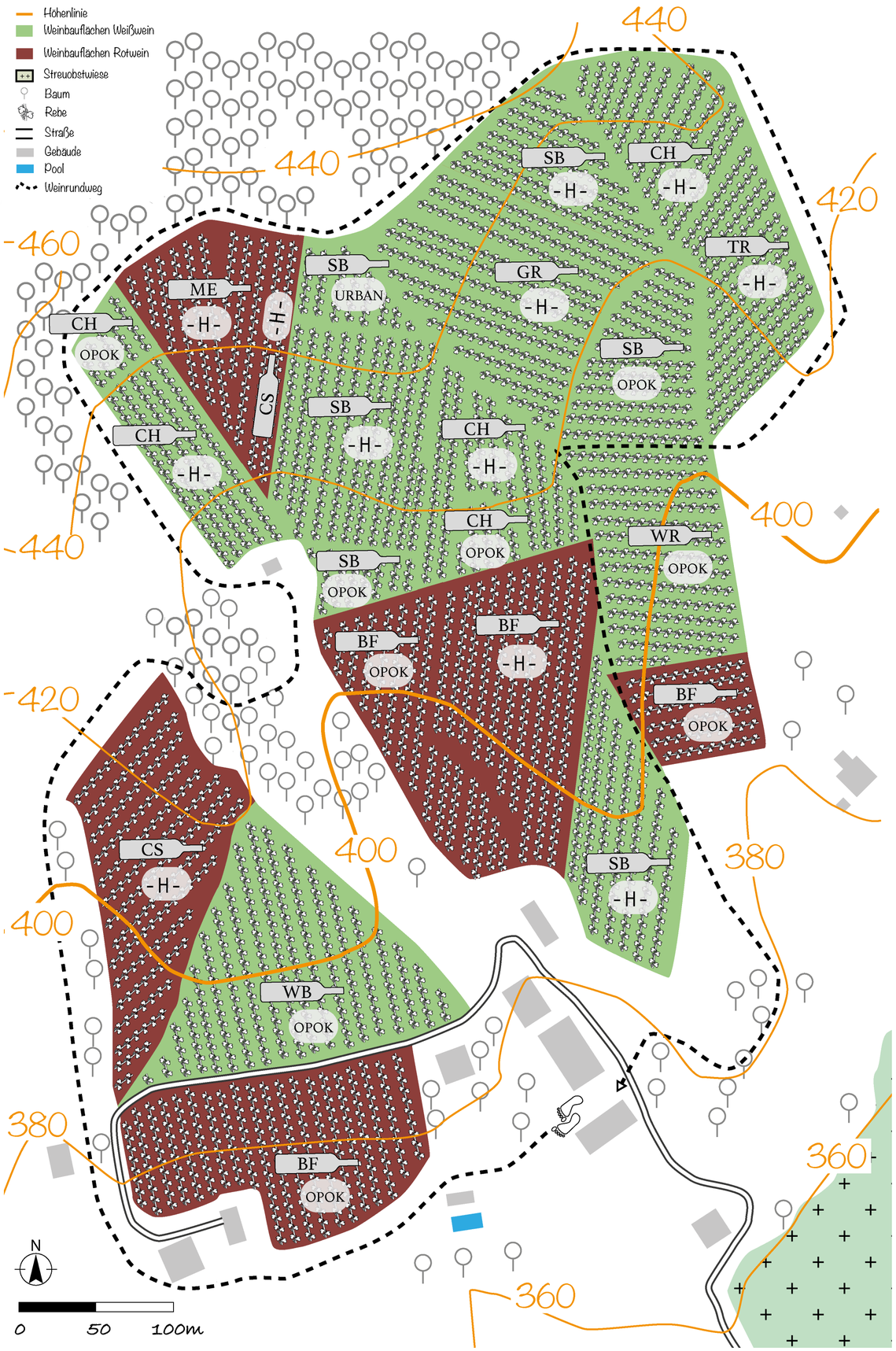
„Unser Naturwein ist der schöpferische Ausdruck von Mensch und Natur“

-Roland Tauss-

### Lageplan



1 Haupthaus/Weißweinzimmer
2 Hofwohnung
3 Haus der Stille
4 Saunahaus
5 Badehaus mit Pool
6 Weinkeller/Rotweinzimmer
7 Wirtschaftsgebäude 1
8 Wirtschaftsgebäude 2
9 Winzerhaus




## Das Terroir

Die Synthese aus Klima, Boden und Winzer wird als Terroir bezeichnet.

### Lage

Meereshöhe, Neigungsrichtung und -Winkel, Morphologische Position

### Klima

Makro- und Mesoklima der Region sowie das Mikroklima des Rebstocks

### Boden

Physikalische, chemische und biologische Zusammensetzung

### Sorte

Sortenrein, gemischter Satz, autochthone oder internationale Sorten

### Mensch

Einfluss des Menschen auf den Wein

### Keller

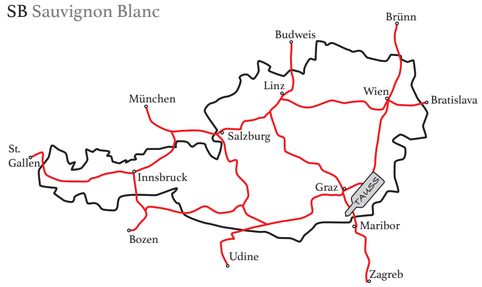
Lagerung, Erziehung bzw. Ausbau des Weines

Die Besonderheiten, welche sich aus diesen Faktoren ergeben, lassen sehr spezielle und charakterstarke Weine entstehen.

CS Cabernet Sauvignon
WB Weißburgunder
BF Blaufränkisch
ME Merlot
CH Chardonnay
TR Roter Traminer
GR Grauburgunder
WR Welschriesling
SB Sauvignon Blanc

15.000 bis 20.000

5,8 ha




Biologisch-Dynamisches Weingut Tauss, Schlossberg 80, 8463 Leutschach, +43 3454 6715, info@weingut-tauss.at

Design: Mario Schiefermair

# Das Weingut Tauss

## Biologisch-Dynamischer Weinbau

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft wurde 1924 von Rudolf Steiner ins Leben gerufen und orientiert sich sehr stark an einer gesamtheitlichen Sicht der Natur. Böden, Pflanzen und Tiere sollen in einem natürlichen Gleichgewicht gehalten werden. Kosmische Einflüsse wie Mondkonstellationen und Planetenstellungen werden ebenfalls berücksichtigt.

Zudem werden feinstoffliche Präparate aus Mist, Heilpflanzen und Mineralien hergestellt und eingesetzt. Sie sind ein wesentlicher Vorgang der bio-dynamischen Landwirtschaft und dienen der Stärkung und Harmonsierung der Pflanzen und des Bodens.

Die hergestellten Präparate werden vor der Anwendung mit Wasser dynamisiert und zu bestimmten Zeiten ausgebracht. Zudem ist das Beobachten und Wahrnehmen der Natur ein ebenfalls sehr wichtiger Bestandteil dieser Philosophie.
Das wichtigste Gütesiegel der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist DEMETER.

## Chronik

Bis 1954 war das jetzige Weingut Tauss Bestandteil des Gutes Amthofen, welches in Besitz der Familie Tomaschek war. Im Jahr 1516 belieferte die Winzerei von Amthofen den kaiserlichen Hof in Wien mit Wein vom eigenen Weingarten in Schlossberg. Dieser Wein wurde in dem bis heute bestehenden, prachtvollen Weinkeller des Weingutes hergestellt. Somit ist der Keller samt Haus etwa 500 Jahre alt und zeugt von der langen Tradition des Weinbaus am Weingut Tauss.

Nach Todesfällen, bei denen drei Männergenerationen in einem Jahr ums Leben kamen, kam es zur Erbteilung an die zwei Schwestern des Hauses. Landwirtschaft, Vieh- und Waldbetrieb blieben auf der einen Seite und der Weinbau ging mit den dazugehörenden Umfeldern und Winzerkeuschen auf die andere Seite über. Bis 1992 war das Weingut Tauss im Besitz von Editha Maria Tauss, geb. Tomaschek, welches sie schließlich an ihren Sohn Roland und dessen Frau Alice übergab. 2005 folgte der Umstieg auf bio-dynamischen Weinbau welcher auch bis heute Bestand hat.

# Kleines Lexikon des naturnahen Weinbaus

## Maischegärung

Nach der Weinlese werden die Trauben von den Stielen befreit und anschließend sanft gepresst. Der dabei enstehende Most, die Beerenschalen und die Kerne ergeben die Maische. Bei der Weißweinbereitung wird diese im konventionellen Weinbau sehr rasch abgepresst und nur der Most vergoren. Maischevergorene Weißweine stehen dagegen, wie Rotweine, viel länger auf der Maische, wodurch Gerb- und Farbstoffe aus Kernen und Beerenschalen extrahiert werden. Das verändert das Aroma und die Farbe des Weines - er wird orange. Deshalb werden Weißweine, welche auf diese Art hergestellt werden, auch als Orange Weine bezeichnet.

## Spontangärung

Verlässt sich ein Winzer lediglich auf die Hefen, welche natürilich in den Trauben vorkommen, spricht man von einer Spontangärung. Im konventionellen Weinbau werden oft sogenannte Reinzuchthefen dem Wein hinzugefügt. Diese sind im Labor gewachsene Organismen und verhalten sich genau nach Vorschrift. Dadurch entstehen exakt vordefinierte Typenweine.

## Filtrieren und Schönen

Im konventionellen Weinbau wirf oft mehrfach filtriert: Der Most nach der Presse, der Wein nach der Gärung. Der Wein wird durch die Zugabe von Eiweiß geschönt. Dieses bindet die feinsten Schwebeteilchen und „verschönert“ so den Wein. Im Naturweinbau wird auf Filtration und Schönung verzichtet, weil Trüb- und Schwebstoffe auch Aroma- und Charakterträger sein können.

## Schwefel

Schwefeldioxid wird im Weinbau seit Jahrhunderten als Konservierungsmittel verwendet. Deswegen steht auch auf jedem Etikett „Enthält Sulfate“. Bei der Hertellung von Naturweinen wird auf die Zugabe von Schwefel weitestgehend verzichtet.

# Unsere Weine

## Linie vom Hohenegg -H-

### Sauvignon Blanc vom Hohenegg

Rebstöcke aus dem Jahr 2001
Flachbogenerziehung, 1 Strecker
4200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 12-14 °C
Dekantieren von Vorteil; guter Speisebegleiter

### Chardonnay vom Hohenegg

Rebstöcke aus den Jahren 1996 & 2001
Flachbogenerziehung, 1 Strecker
4200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 12-14 °C
Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter

### Merlot vom Hohenegg

Rebstöcke aus dem Jahr 2001
Flachbogenerzieher, 1 Strecker
4200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 16-20°C
Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter
Burgundergläser

### Cabernet Sauvignon vom Hohenegg

Rebstöcke aus den Jahren 1992 & 2001
Flachbogenerziehung, 1 Strecker
4200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 16-20°C
Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter

## Orange Weine

### Sauvignon Blanc Urban

Rebstöcke aus dem Jahr 2001
Flachbogenerziehung, 1 Strecker
4200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 12-14 °C
Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter

### Grauburgunder Orange

Rebstöcke aus dem Jahr 1984
Eindrahterzieher, 2 Strecker,
1200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 12-14°C

### Roter Traminer Orange

Rebstöcke aus dem Jahr 1959
Eindrahterzieher, 2 Strecker,
1200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 12-14°C

## Linie vom OPOK

### Sauvignon Blanc vom OPOK

Rebstöcke aus dem Jahr 2001
Flachbogenerziehung, 1 Strecker
4100 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 12-14 °C
Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter

### Weißburgunder vom OPOK

Rebstöcke aus dem Jahr 1982
Eindrahterziehung, 2 Strecker
1200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 12-14 °C
Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter

### Welschriesling vom OPOK

Rebstöcke aus dem Jahr 1993, 1996 & 2000
Flachbogenerziehung, 1 Strecker
4100 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 12-14 °C
Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter

### Chardonnay vom OPOK

Rebstöcke aus den Jahren 1996, 2001 & 2009
Flachbogenerziehung, 1 Strecker
4200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 12-14 °C
Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter

### Blaufränkischer vom OPOK

Rebstöcke aus den Jahren 1980, 1984, 2000 & 2002
Flachbogenerziehung, 1 Strecker
4200 Rebstöcke pro Hektar
Empfohlene Trinktemperatur: 18-20 °C
Dekantieren von Vorteil, guter Speisebegleiter

## Sekt

### Rosèsekt

lebendiger Sekt mit vollem Geschmack, Erde pur
Rebstöcke aus den Jahren 1980, 1984, 2000, 2002
Empfohlene Trinktemperatur: 10-12 °C

## Edelbrände

Tresterbrand (TBA)
Maschansker
Hefebrand
Weinbrand
Kriecherl
Birne