URLAUB MIT WEINBLICK

Österreich hat landschaftlich und kulinarisch viel zu bieten. Die ideale Kombination für all jene, die Entspannung und Genuss an oberste Stelle setzen. Wie wäre es also mit einem Urlaub in den Weinbergen? Wir haben die **SIEBEN SCHÖNSTEN WINZERHOTELS DES LANDES** ausfindig gemacht und dabei auch so einiges über ihre Weine erfahren. Unser Fazit: Veni, vidi, vino!

REDAKTION: ELISABETH BRANDLMAIER

GRÜNES HERZ. In der Südsteiermark gibt es neben den atemberaubenden Landschaften vor allem eines: herrlich duftige Weine! Typisch für die Region und besonders beliebt ist der Sauvignon Blanc, der aber zusehends Konkurrenz von Welschriesling, Muskateller und Morillon bekommt.

FOTOS: GETTY IMAGES

„Man muss verrückt sein, bei so vielen tollen Weingütern Wein zu machen. I'm silly, also mache ich Wein."

GERALD SILLY, 39,
WINZER

DIETMAR & GERALD SILLY

WEINGUT SILLY – WINZERHÄUSER „PURESLEBEN"

SÜDSTEIERMARK (SAUSAL)

Trinken. Das kleine Weingut *Silly* wird bereits in vierter Generation von den Brüdern Dietmar und Gerald Silly geführt. Im Weingarten, der sich im slowenischen Plac (Zieregg/Berghausen) an der Weinstraße und der Grenze zur Steiermark befindet, sind vor allem Trauben für klassische Weißweine gepflanzt. „Bei den vielen tollen Weingütern in der Südsteiermark muss man schon ein wenig verrückt sein, wenn man trotzdem Weinbauer werden will. I'm silly – also mache ich Wein."
Schlafen. Das „Weingartenhaus Sausal" ist eines der elf Ferienhäuser von *PURESLeben* mitten in den steirischen Weinbergen. Es bietet Platz für 2 Personen und beeindruckt mit idyllischem Landschaftsblick, Panorama-Sauna und einem Infinity-Pool. Preis pro Person & Nacht € 305,–. *puresleben.at*
Genießen. Der Frühstückskorb ist inkludiert und wird täglich mit frischem Gebäck und Lebensmitteln befüllt. Zusätzlich kann man sich abends ein 3-Gänge-Menü ins Haus liefern lassen, oder aber man besucht Dietmar Silly in seiner „Kuchl", wo er mit Bruder Gerald und wechselnden Gastköchen Schmankerl der Region serviert.

FOTOS: QUENTERSTANDL.DE, SUZY STÖCKL, MARION LUTTENBERGER

WEINGUT TAGGENBRUNN

KÄRNTEN (ST. VEIT AN DER GLAN)

Trinken. Seit 20 Jahren wird in Taggenbrunn auf ca. 40 Hektar Wein angebaut. Verantwortlich dafür ist Winzer Hubert Vittori. „Wir haben hier eine ideale Südlage mit viel Sonne, und die Reben stehen auf günstigen Schieferböden." Am Weingut werden die Sorten Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Traminer, Muskateller, Grüner Veltliner, Zweigelt und Pinot Noir angepflanzt.
Schlafen. Im Hotel des Weinguts darf man sich auf 31 Zimmer, Suiten und Appartements mit märchenhaftem Blick über die Hügellandschaft samt moderner, komfortabler Einrichtung freuen. Doppelzimmer inkl. Frühstück ab € 139,–. *taggenbrunn.at*
Genießen. Das „Heurigen-Restaurant Taggenbrunn" überzeugt nicht nur mit seinem historischen Steingewölbe aus dem Jahr 1803, sondern auch mit Gastgarten-Terrasse und kreativen Gerichten heimischer Lieferanten. Außerdem findet man auf der Speisekarte zu vielen Gerichten die passenden Weine des Weinguts. Die „Gekrendelten Kasnudeln mit brauner Butter" oder das „Filet von der Kärntner Lax'n im Rieslingsschaum" muss man probieren. Und für die süße „Winzer Roulade mit Weintrauben" sollte man ebenfalls unbedingt Platz lassen.

WEINGUT NEUMEISTER & SAZIANI

SÜDOSTSTEIERMARK (STRADEN)

Trinken. Die kleinen Weingärten in Steillagen des Weinguts *Neumeister* befinden sich in Straden, im Vulkanland der Südoststeiermark. Die trockenen Weine sind von den kleinklimatischen Bedingungen und dem kalkhaltigen Sarmatschotter sowie Muschelkalk und Sandstein geprägt.
Schlafen. Das *Schlafgut Saziani* eröffnete im Juni 2004 und ist in sieben großzügige Appartements inkl. Pool und Sauna geteilt. Doppelzimmer ab € 95,–. *neumeister.cc*
Genießen. Begonnen hat alles mit einer kleinen Buschenschank, die Anna und Albert Neumeister mit Leidenschaft führten. Im Jahr 2000 wurde daraus schließlich das Restaurant *Saziani Stub'n,* wo nun Küchenchef Walter Triebl die Kochlöffel schwingt und köstliche saisonale Gerichte kredenzt. Schon beim Anblick der Interpretation vom „Maibock mit Sellerie" (r.) läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

WEINGUT MAITZ

SÜDSTEIERMARK
(EHRENHAUSEN / RATSCH)

Trinken. Winzer Wolfgang Maitz ist in die beruflichen Fußstapfen seines Vaters und Großvaters getreten und betreibt die 10 Hektar große Rebfläche. Der Sauvignon Blanc ist seine wichtigste Rebsorte, gefolgt von Welschriesling, Weißburgunder, Morillon und dem Gelben Muskateller. Aber auch Scheurebe, Zweigelt, Grauburgunder, Traminer & Rheinriesling sind in etwas kleineren Mengen vertreten. Auf die Frage, was ein absolutes Wein-No-Go ist, weiß der Winzer schnell eine Antwort: „Ihn nicht zu trinken."
Schlafen. Bei den Zimmern, Suiten und Ferienwohnungen des Weinhotels trifft Klassik auf Moderne. Elegant und gemütlich sind übrigens die Vollholzmöbel vom heimischen Tischler. Das „Ferienhaus Schusterberg" mit 150 m² Wohnfläche, Küche, Kachelofen und mehreren Zimmern ist der ideale Ort für Ruhe und Entspannung. Hauspreis ab € 290,–. *maitz.co.at*
Genießen. Im *Wirtshaus* gibt's Regionales, das fein angerichtet und mit dazu passenden Weinen serviert wird.

„Ein absolutes Wein-No-Go ist, ganz klar, den Wein nicht zu trinken."

WOLFGANG MAITZ, 40,
WINZER

WEINGUT MALAT

NIEDERÖSTERREICH (KREMSTAL)

Trinken. Gegründet wurde das Weingut *Malat* vor fast 300 Jahren, längst zählt es zu den beliebtesten Traditionsweingütern des Landes. Die weißen, roten und süßen Weine des Familienbetriebs am Fuße des Stifts Göttweig haben etwas ganz Besonderes an sich: Die vielerorts übliche Bewässerung der Rebstöcke gibt es hier nämlich nicht. „Das würde den Charakter der Lagen verändern. Nur wenn die Reben gezwungen sind, tief zu wurzeln, um an Wasser und Mineralstoffe zu gelangen, kommt der Charakter des jeweiligen Weines authentisch zum Ausdruck", so Michael Malat.
Schlafen. Im *Weingartenhotel* darf man unmittelbar neben dem Weingut in eine besondere Genusswelt eintauchen. Neun Suiten und ein Appartement bieten den idealen Rückzugsort für Natur- und Weinliebhaber. Preis pro Suite ab € 185,–. *malat.at*
Genießen. Zum opulenten Frühstück mit regionalen und internationalen Schmankerln genießt man den atemberaubenden Blick in die Natur und über die angrenzenden Weinstöcke.

FOTOS: WEINGUT MAITZ, BIGSHOT.AT / CHRISTIAN JUNGWIRTH, KOENIGSHOFER

WEINGUT TEMENT

SÜDSTEIERMARK (ZIEREGG)

Trinken. Manfred Tement bewirtschaftet gemeinsam mit seinen Söhnen Armin und Stefan eine 100 Hektar große Rebfläche. Die zahlreichen, ausgezeichneten Weinsorten zählen zu den qualitativ hochwertigsten des Landes. Bei Feinschmeckern besonders beliebt sind die Bio-Weine „Morillon Muschelkalk", „Sauvignon Blanc Kalk&Kreide", „Gelber Muskateller Sand&Schiefer" sowie „Weißburgunder Ton&Mergel". Tipp: Für noch mehr Tement-Know-how gibt's fachliche Weinverkostungen.
Schlafen. Ein besonderes Highlight des Weinguts ist die *Winzarei*, die mit ihren sechs Winzerchalets in zwei stilvoll renovierten Steinhäusern zum Entspannen und Erholen einlädt. Und bei dem Ausblick vom Garten auf die wildromantische Weinlandschaft kann man sich nur wohlfühlen. Chalets inkl. Frühstück ab € 170,–. *winzarei.at*
Genießen. Der Frühstückskorb wird täglich frühmorgens prall gefüllt vor die Tür gestellt, mittags sowie abends kann man sich im nur wenige Schritte entfernten Wirtshaus *Magnothek* durch die saisonale Speisekarte kosten.

„Mir kommt es beim Wein eher auf Charakter und Herkunft an, nicht so sehr auf die Sorte."

ALEX SATTLER, 28,
JUNGWINZER

WILLI, ALEX & ANDREAS SATTLER (V. L.)

WEINGUT SATTLERHOF

SÜDSTEIERMARK (GAMLITZ)

Trinken. Der *Sattlerhof* ist Heimat und Lebensmittelpunkt der Familie Sattler. Gemeinsam mit ihren beiden Söhnen betreiben Maria und Willi Sattler das Weingut, dessen Weingärten sich über vier Rieden (Kranachberg, Sernauberg, Pfarrweingarten und Kapellenweingarten) erstrecken. Jungwinzer Alex hat da auch einen klaren Favoriten: „Unser Markenzeichen ist der Sauvignon Blanc. Mein Lieblingswein ist der von der Ried Kranachberg. Mir kommt es eher auf Charakter und Herkunft an, nicht so sehr auf die Sorte."
Schlafen. Gäste können hier zwischen den Zimmern im 4-Sterne-Hotel und Suiten im Landhaus wählen – schöner und intimer kann Erholung kaum sein. Panorama-Suite im Hotel pro Person & Nacht € 112,–. *sattlerhof.at*
Genießen. Haubenkoch Hannes Sattler, Willis Bruder, verwöhnt die Gäste im Gourmetrestaurant und im Wirtshaus. In Letzterem gibt es das Beste aus der steirischen Bauernküche, im Restaurant werden die großen Haubengeschütze aufgefahren.

FOTOS: BLENDPUNKT, GERD KRESSL, SATTLERHOF