SEPP MOSER

KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

Text und Bilder: Familiengut Sepp Moser

Ein Besuch im Familiengut Sepp Moser

Familie Moser im Atrium

Besucht man die schöne Stadt Krems an der Donau, so sollte man als vinophiler Mensch nicht nur die ausgetretenen touristischen Pfade westlich, sondern vor allem einmal das Kremstal östlich der Stadt erkunden. Ein sehens- und entdeckenswertes Weingut dort ist das *Familiengut Sepp Moser*, nicht nur der einzigartigen Architektur des „Atriumhauses", sondern besonders der Weine wegen.

Passiert man auf der Bundesstraße von Krems kommend das Ortsschild von Rohrendorf, fällt nach ein paar hundert Metern das imposante, in Schönbrunner Gelb gehaltene schlossartige Gebäude linkerhand am Berghang auf, in dem Kellerei, Verkostungsraum und vieles mehr untergebracht sind. Trauen Sie sich trotz der feudalen Ausstrahlung anzuläuten, denn was den Weinfreund hier erwartet, sind keine distinguierten Schlossherren sondern ein herzlicher Empfang der „g'standenen" Familie Moser.

Das imposante Gebäude wurde vom Großvater des jetzigen Besitzers Nikolaus Moser in den 60er-Jahren des letzten Jahrhunderts erbaut und ist in Relation und Dimension dem römischen Stil nachempfunden. Viele Bestandteile wie Säulen, steinerne Stiegen, schmiedeeiserne Tore etc. stammen von klassizistischen Wiener Gebäuden, die dem zweiten Weltkrieg zum Opfer gefallen waren. Ein wenig durch den Zeitgeschmack der Sixties untermalt, tragen sie zum charmanten und ausladenden Ambiente der Säulenhalle bei. Kein Wunder, dass so manche frischgebackene Brautleute, Jubilare oder Betriebe diese großartige Location für Ihre Feierlichkeiten nutzen.

Der Moser'sche Weinbau hat eine spezielle Konstellation aufzuweisen, denn abgesehen von den Kremstaler Terrassenweingärten werden auch Reben im Burgenländischen Seewinkel, genauer gesagt in der Gemeinde Apetlon kultiviert. Dadurch gibt es hier eine beachtliche Auswahl charaktervoller Weine zweier sehr unterschied-

(Fortsetzung nächste Seite)

Das Atriumhaus der Familie Moser

(Fortsetzung von Seite 4)

Text und Bilder: Familiengut Sepp Moser

Winzer

Ein Besuch im Familiengut Sepp Moser

Weingarten in Apetlon / Seewinkel

licher Klimate aus einer Winzerhand. Mit Jahrgang 2006 wurde die gesamte Fläche von 51 Hektar in den beiden Weinbauregionen auf die Bewirtschaftung nach Demeter-Richtlinien umgestellt.

Demeter ist die älteste und rigoroseste Biobewegung der Welt — die Vereinigung wurde bereits 1928 gegründet und fußt auf Rudolf Steiners Empfehlungen für die Landwirtschaft. Selbstverständlich wird auf synthetische und systemische Pflanzenschutzmittel, Mineralstoffdünger und Herbizide verzichtet. Demeter-Bauern streben nach Balance in der landwirtschaftlichen Kultur. Boden, Pflanzen, Mensch, Umgebung und Kosmos sind in bestmöglicher Harmonie aufeinander abgestimmt. „Gesundheit aufbauen, anstatt nur Symptome bekämpfen!“ lautet das Motto. Um dieses Gleichgewicht zu erzielen, kommen spezielle biodynamische Präparate zum Einsatz.

Diese entstehen durch Kompostierung von Kuhdung in vergrabenen Kuhhörnern oder fein vermahlenem Quarz, manche auch durch Fermentation von Pflanzen (Brennnessel, Löwenzahn, Schafgarbe, Kamille, Eichenrinde). Ähnlich der Homöopathie werden sie in Wasser gerührt (=dynamisiert) und in Kleinstmengen auf Boden und Pflanzen als Impulsgeber für Bodenleben und Abwehrkräfte ausgebracht oder Kompost damit präpariert.

In den letzten Jahren findet diese Art der Bewirtschaftung besonders im Weinbau eine wachsende Schar an Anhängern. Es gilt mittlerweile als erwiesen, dass diese Methode enorme Bodenaktivierung und -verbesserung mit sich bringt und dadurch das vielgesuchte „Terroir“ im Wein unterstreicht.

Im Kremstal kann die Familie Moser mit Stolz auf 90% Rieden (Lagen) in südlich exponierten Terrassen aus Löss und Konglomeratverwitterung verweisen. Natürlich sind es hier die Sorten Grüner Veltliner und Riesling, die vorherrschen. Durch die Mitgliedschaft bei den Österreichischen Traditionsweingütern legitimiert, werden die besten Lagen „Gebling“, „Breiter Rain“ und „Schnabel“ auf den Etiketten als „Erste Lagen“, sozusagen als Creme de la Creme ausgelobt. Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Noir — ebenfalls elegant und tiefgründig vom Charakter — ergänzen das Niederösterreichische Portfolio. Schon seit der Etablierung im Burgenländischen Seewinkel Anfang der 60er-Jahre hat sich die Familie Moser auf die Österreichische Parade-Rotweinsorte Zweigelt konzentriert und kann sich deshalb eines alten Rebbestandes erfreuen. Außer einer klassischen Version werden auch holzfassgereifte Zweigelt-Weine von höchster Finesse, Struktur und enormem Reifepotential produziert. Ergänzungen des burgenländischen Sortiments bilden Weine aus den internationalen Sorten Merlot und Cabernet sowie kleine aber feine Mengen an trockenen und edelsüßen Weinen aus Muskat, Scheurebe, Chardonnay und Weißburgunder.

Sämtliche Trauben werden manuell gelesen, dann im önologischen Herzen des Gutes in Rohrendorf gekeltert und vergoren.

SEPP MOSER

KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

Auch bei der Verarbeitung bleibt man im Weingut Sepp Moser der Philosophie der möglichst geringen Intervention treu. Entsprechend der restriktiven Demeter-Kellereirichtlinien werden sämtliche Weine mit Naturhefe vergoren. Auf Einsatz von Enzymen, Hefenährsalzen, Mostkonzentration, chemische Stabilisierung von Weinstein und viele andere önologische Verfahren und Zusätze, die heute gang und gäbe sind, wird verzichtet. Schwefel kommt nur in möglichst geringen Dosen zum Einsatz. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: Die Weine des Familiengutes sind niemals laut. Anstatt sich mit übermäßiger Primärfrucht aufzuplustern, bestechen sie schon in der Nase mit zarter Frucht und feiner Würze. Nikolaus Moser legt Wert auf Harmonie. Er hält nichts von extremen Alkoholwerten oder hohem Restzucker. „Unsere Weine sind keine Spaß- sondern Freudeweine. Schließlich sollten auch das zweite oder dritte Glas Freude bereiten“.

www.sepp-moser.at

Ein perfektes Ambiente für Feierlichkeiten