

## Alles ausser gewöhnlich

Foto: © Weingut Tesch / Alexander Maria Lohmann



Mein Name ist *Joe Tesch*. Eigentlich Josef, aber alle nennen mich "Joe". Seit ich denken kann, dreht sich in unserer Familie und bei mir alles um Wein und dessen Geschmack. Das wollte ich auch lernen, können, weiterentwickeln.

Als ich unseren Betrieb übernahm, war Wein schon länger mehr als "nur" Geschmack. Wein war "Bling Bling", "Seitenblicke", "Bussi Bussi" und so weiter ... Ein tolles Lifestyle Produkt für Kenner, Liebhaber und Genießer ist er immer noch, aber **ICH war schon immer etwas anders**.

Statt Society-Parkett liebe ich den Boden im Weingarten. Statt genagelten Schuhen stehe ich auf den Duft der nassen Erde zwischen den Reben. Statt Kamera-Spots am Abend liebe ich die Sonnenstrahlen am Morgen inmitten meiner Riede.

**Kurzum: Ich liebe Wein, genauso wie er ist. Und ich mache Wein, genauso, wie er meiner Meinung nach sein und schmecken soll.**

### AUS KELLERMEISTER-HAND

Authentisch, das ist das Wort, welches den Menschen und die Weine hinter Joe Tesch wohl am besten beschreibt. Beim Ausbau der Weine sieht er sich

der Region Mittelburgenland verpflichtet und setzt auf deren Lebensgefühl, -einstellung und Qualitätsanspruch.

So entstehen **Weine in herausragender Qualität**, die weit über die



Joe & Carmen Tesch

Foto: © Weingut Tesch / Rodica Zita Wurth



Foto: © Weingut Tesch / iSTOCK

## Alles ausser gewöhnlich

Foto: © Weingut Tesch

Landesgrenzen hinaus bekannt sind. Und in denen man die Bodenständigkeit und enge Verbundenheit zur Region schmecken kann.

Joe Tesch: *„Ursprüngliches bewahren, aber auch mit meinem Wissen, mit meiner Individualität und Leidenschaft bereichern. Und das in jedem Glas.“*

### EXZELLENZ

Weinbau ist für uns mehr als „nur“ Arbeit. Es ist Ausdruck von Lebensfreude und Lebenskultur und so arbeiten wir als Familie in einem Team, in dem jeder seine **Aufgabe mit Freude** erfüllt.

Unser Anspruch im Weingut ist, **exzellente Weine** zu machen. Weine, in denen die Qualitäten unserer Terroirs und der Charakter unserer Trauben zu schmecken sind. Unserer Winzerphilosophie folgend, reduzieren wir den Ertrag der Rebstöcke, um so qualitativ beste Trauben zu erhalten, die zu hochwertigen Weinen gekeltert werden.

Die Rebstöcke werden naturnah gepflegt, die Weintrauben ausschließlich per Hand verlesen und mit viel Fingerspitzengefühl zu **besonderen Weinen gekeltert** und ausgebaut. Durch sortentypischen und klaren Ausbau wollen wir die Unterschiede und Typen in unseren Weinen hervorbringen und schmeckbar machen.

### ALLER ANFANG

Ein Wein entsteht bereits im Weingarten. Und genau dort beginnt unsere Leidenschaft. Die sorgfältige Bewirtschaftung und naturnahe Pflege sowie das behutsame **Lesen der Trauben per Hand** sind die Basis für unsere qualitätsvollen Weine. Dabei konzentrieren wir uns auf regionstypische Rebsorten, die perfekt selektioniert in die Vinifikation kommen. Im Weinkeller kommt **modernste Technik** zum Einsatz, um Funktionalität, Effizienz und Sauberkeit zu gewährleisten und charaktervolle Weine auf höchstem Niveau zu produzieren.



**TESCH**  
WEINGUT

Die temperaturkontrollierte Maischevergärung unserer Weine erfolgt in Edelstahltanks sowie in Holzgärständen, um einen optimalen Gärverlauf zu erzielen. Nach der Pressung werden die fertig vergorenen Rotweine zur Reifung in Barriquefässer gefüllt. Erst dadurch finden unsere **Rotweine ihre Harmonie** und bilden Charakter.

### VISIONEN UND WUNDER

Aus Liebe zum Wein wollte Josef „Pepi“ Tesch von 1979 — 1982 mit seinem Bruder Hans einen **außergewöhnlichen Wein** vinifizieren und hat kleine Mengen vom Blaufränkisch gekeltert, die noch heute von Weinfreunden anerkennend mit dem **„österreichischen Rotweinwunder“** in Verbindung gebracht werden.

Schon damals wurde dieser Blaufränkische von Fachjournalisten und Experten als **einer der besten Blaufränkischen** bewertet. Lange Jahre „hauptberuflich“ als Kellermeister des Winzerkellers Necken-



Foto: © Weingut Tesch / Rodica Zita Wurth

## Alles ausser gewöhnlich

Foto: © Weingut Tesch / Fotostudio Rozsenich

markt tätig, hat Pepi Tesch gleichzeitig das familieneigene Weingut mit viel Feingefühl in Vinifikation und Ausbau zum Erfolg geführt.

Der **Rotweinvisionär des Mittelburgenlandes** ist mittlerweile im Ruhestand und hat schon lange die Kelleragenden im familieneigenen Betrieb an Sohn Josef Christian Tesch übergeben, der seinem Vater mit der Leidenschaft zum Wein um nichts nachsteht. 2011 übernahm Josef "Joe" Christian Tesch die Leitung des Familienbetriebs. Aufgewachsen mit dem Thema Wein konnte er sich schon früh mit dem Weingut identifizieren.

### MITTEN AUS DEM LAND DER SONNE

Mit seinen über 2.000 Sonnenstunden im Jahr ist das Burgenland das wärmste Bundesland Österreichs und wird "das Land der Sonne" genannt. In diesem einzigartigen Klima wachsen und entstehen u.a. Österreichs beste Rotweine.

**Neckenmarkt** ist eine der bekanntesten Rotweingemeinden inmitten des Blaufränkischlandes (Mittelburgenland). Basis der guten Weine bilden die schweren Lehmböden, die harmonisch ausgewogene und einzigartige Weine hervorbringen.

### RIED HOCHBERG

Steil, direkt an der Grenze zu Ungarn und für das Burgenland schon 450 Meter "hoch" über dem Meeresspiegel liegt der Ried Hochberg. Karg ist er, der Boden, Glimmerschiefer zieht sich durch den Berg. Das nahe Ödenburger Gebirge schimmt kalte Luft ab und sorgt für ein warmes Mikroklima.

Die Weine vom Hochberg — vorwiegend Blaufränkisch — sind nobel, fein und würzig. Die kräftig roten Trauben sind fruchtig und die Basis für **einzigartige Weine**, die Weinliebhaber oft als **"Poesie in Flaschen"** bezeichnen und lieben.

### RIED BERGLEITEN

**Geschichtsträchtig** ist er, der Ried Bergleiten. Er kennt dunkle Geheimnisse aus dem Mittelalter und Erlebnisse aus dem ersten Weltkrieg. Sein Ursprung liegt im Meer — der Muschelkalk, Sand und Kalkfels erzählen noch heute von der Urzeit. Umgeben ist die Lage von einem Wald aus Föhren, welche Wind und Wetterkapriolen von den Trauben fernhalten. Ein kleiner Südhang schließt das Plateau ab.

Die Trauben lieben auch diese Ried, würzig und fruchtig reifen sie heran, gut behütet und mit einem Geschmack, der sich als Erlebnis und **"WOW" in den Weinen** widerspiegelt.

### RIED HUSSY

Ein Hochplateau auf 350 Metern Seehöhe im Nordwesten Neckenmarkts. Hussy nennt man diese Ried, was wohl auf die ungarischen Wurzeln des Burgenlandes zurückzuführen ist.

Umringt von einem Fichtenwald, dessen kühleres Klima sich mit der warmen Luft des Plateau-Kalkgesteins vermischt. Das Resultat ist ein Wechselklima, in dem wieder **ganz eigene Weine mit großem Potential** heranreifen. So schmeckt man beispielsweise hier auch Nuancen aus dem Burgund.

### RIED GFANGER

Alt und Weise, geduldig und prachtvoll. Das ist der Ried Gfanger, in dem einige der **ältesten Weinstöcke des Guts** wachsen. Schwerer Tonboden eines ehemaligen Vulkans, durchzogen von Basalten — ein Traum nicht nur für Geologen. Diese meinen, der Ried wurde gezeichnet durch einen reißenden Fluss, der vor 30.000 Jahren hier seine wilden Bahnen zog.

Vielleicht entstehen gerade deshalb hier Jahr für Jahr Weine mit gestümmter Noblesse und einzigartigem Geschmack. Das kühlere Klima dieser Lage ermöglicht eine **langsame Reife**



**der Trauben.** Darum bildet die Handlese am Gfanger den Abschluss des Blaufränkisch-Erntejahres.

### RIED KRONBERG

So einzigartig wie die anderen Rieden ist auch der Kronberg. Hier dominieren Lehm und Lössböden, die sich den Hang teilen. In seiner Mitte verläuft eine Kalkader, welche für **Abwechslung im Bodenspiel** sorgt.

Das Mikroklima ist auch hier bestimmend für die Reife der Trauben, aus denen Jahr für Jahr edle Weine entstehen, die mit Fruchtspiel, fast **"royaler Noblesse"** und Bodenständigkeit beeindruckend.

### WEIN UND KULTUR SEIT JAHRTAUSENDEN

Die Kultur der Weinrebe lässt sich in der Geschichte Neckenmarkts bis in die Keltenzeit zurückverfolgen. Vor allem zur Zeit der Römer, in der damaligen Provinz „Pannonien“, hatte die Weinwirtschaft aufgrund der günstigen Lage direkt neben der Römerstraße große Bedeutung. Zur Zeit der Völkerwanderung wurde der Weinbau stark vernachlässigt, wiederentdeckt wurde er wieder im Hochmittelalter. Im 14. Jahrhundert wurden auf 250 Hektar Weingärten rund 70.000 Liter Wein geerntet, der zu 50 Prozent vorwiegend in die Länder Böhmen, Mähren und Schlesien geliefert wurde.

[www.tesch-wein.at](http://www.tesch-wein.at)