

RIXINGER

Unser Weingut ist inmitten eigener Weinberge im westlichsten Teil der Wachau, dem „**Spitzergraben**“ beheimatet.

Wir bewirtschaften 5 ha Weingärten und 0,8 ha Marillenfläche. Die Beste und bekannteste Lage des Gutes ist die **Riede Singerriedel** wo wir Riesling und Grüner Veltliner gepflanzt haben. Auf den Lagen Zornberg, Point, Kalkofen und Baumgartenthal stehen neben den zwei Hauptsorten auch Muskateller, Neuburger und Zweigelt.

Der Großteil unserer Trauben wächst auf Steilterrassenanlagen, die vor hunderten Jahren errichtet wurden. Diese einzigartige Flora und Fauna machen die **Wachau** zu einem unschätzbaren Kulturgut. Nur selten kommen Maschinen zum Einsatz. Die Steinterrassen prägen aber nicht nur die Landschaft, sondern sind vor allem für die außergewöhnliche Qualität unserer Weine verantwortlich. Die Bewirtschaftung der Rieden erfolgt naturnah nach den Richtlinien des kontrollierten integrierten Weinbaues. Um die Bodengesundheit auch für nachfolgende Generationen zu erhalten, wird auf einen natürlichen Humusaufbau geachtet. Die Qualität des Weines beginnt schon im Winter beim Rebschnitt und zieht sich über gesundes Traubenmaterial, das durch gezielte Laubarbeit erreicht wird und einen auf jeden Rebstock abgestimmten Ertrag.

Vinifikation und Ausbau erfolgen je nach Sorte und Jahrgang in modernenahltanks, oder wenn es der Weintyp erfordert auch in Holzfässern. Durch die späte Lese und die schonende Verarbeitung der Trauben, die sich wie ein Band vom Most bis zur Flaschen zieht, wird eine lange Haltbarkeit unserer Weine über Jahrzehnte erzielt. Diese wird in der Ausbauphase mit dem Aufrühren der Feinhefe gefördert um möglichst cremige und extrem feifruchtige Weine zu erhalten, welche auch das Abbild unserer einzigartigen Landschaft und jeder einzelnen Lage widerspiegeln.

Durch den klimatischen Mix aus gespeicherter Wärme der Steinterrassen und der kühlen Luft des Waldviertels, sowie den extremen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht profitiert der Spitzergraben zunehmend durch die wärmer werdenden Jahre, denn trotz vollendeter physiologischer Reife ist hier immer noch **Frische, Fruchtigkeit und Eleganz im Wein** vorherrschend.

Wir unterliegen dem **Codex Wachau** des Gebietsschutzverbandes **VINEA WACHAU NOBILIS DISTRICTUS**, der die Weine der Wachau in die Qualitätsstufen Steinfeder, Federspiel und Smaragd einstuft. Da die Zuordnung unserer Weine durch die natürliche Zuckergradation erfolgt, ist das Angebot nach Menge und Kategorie der einzelnen Weine von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich.

An den Weinbaubetrieb angeschlossen ist auch eine hauseigene Brennerei. Beim Obstbau dominiert die **Marille**. Frischmarillen und Verarbeitungsprodukte (Brände, Nektar) werden ab Hof angeboten. Daneben erzeugen wir auch Edelbrände von der Traube, Zwetschke, Kirsche und Birne. Wie beim Wein wird auch hier nur reifes Material verwendet.

Der Beitritt zum Verein "Marivino" der die bessere Vermarktung und Förderung von Marillen und Wein im Spitzer Graben zum Ziel hat, war uns ein großes Anliegen.

In den ruhigeren Wintermonaten widmen wir uns unserer 38ha großen Forstwirtschaft, die durch moderne Ausstattung und natürlichen Bewuchs das Ziel hat, einen gesunden und naturnahen Mischwald zu fördern. Daran angeschlossen sind auch Christbaumkulturen für den heimischen Gebrauch.

Für Erholungssuchende bieten wir auf unserm Weingut, geschmackvoll eingerichtete Komfortzimmer mit Terrasse mitten im Weinberg an. Alle Zimmer und Apartments sind mit Dusche(oder Bad), WC, gemütliche Sitzecke und Sat TV ausgestattet.

Bis bald in der Wachau!

WACHAU • AUSTRIA

Weingut • Komfortzimmer • Edelbrände • Forstwirtschaft

A-3620 Spitz/Donau • Gut am Steg 8 • Tel/Fax 02713/2304 • Mobil: 0676/9656855 • E-Mail: weingut@rixinger.at • Internet: www.rixinger.at



WEINGUT IM WELTKULTURERBE WACHAU