

# Weingut **Stadt Krems**

Eine Stadt als Winzer	Seite	2
Geschichte „Krems und der Wein“	Seite	3
Klima & Geologie	Seite	4
Lagen und Einzellagen	Seite	5
Vinifikation & Weine	Seite	6
Kremstal dac und Kremstal dac Reserve	Seite	7
Neues Design im Stadtgraben	Seite	8
Bewertungen und Auszeichnungen	Seite	9

Presseinformation:

Wine&Partners, Wien. T: +43-1-369 79 900, E: [office@wine-partners.at](mailto:office@wine-partners.at)

## **Eine Stadt als Winzer**

Das Weingut Stadt Krems hat eine Sonderstellung inne: das Unternehmen ist im Besitz einer Stadt. Mit dieser Tatsache geht einerseits die Verpflichtung zur Vorbildwirkung gegenüber allen Weingütern der Region einher, andererseits ist das Unternehmen aber auch den Plänen der städtischen Verwaltung unterworfen. Diese Position stellt eine besondere Herausforderung für die Leitung des Weingutes dar.

Historisch entstand das Weingut Stadt Krems aus zwei Quellen: einerseits aus den Besitzungen der sogenannten „Bürgerspitalstiftung“ - der Babenberger Herzog Leopold IV. gründete im Jahr 1210 ein Bürgerspital in Krems und vermachte diesem bedeutende Schenkungen, darunter auch Weingärten – andererseits aus großzügigen Legaten des kaiserlichen Burggrafs zu Krems, Ulrich von Dachsberg, der schon 1452 die Stadt mit Weingärten beschenkte.

**Somit zählt das Weingut Stadt Krems mit mehr als 550 Jahren Geschichte zu den ältesten Weinproduzenten Österreichs und auch Europas.**

Bis zum Jahr 1744 waren Presshaus und Reifekeller unter dem Rathaus im historischen Zentrum der mehr als tausend Jahre alten Stadt untergebracht, danach im Keller der Bruderschaft „Corporis Christi“.

1915 hat die Stadt einen Weinkeller im Stadtgraben erworben. Seither werden dort die Gutsweine der Stadt gekellert. Jeder Zukauf von Wein oder Trauben aus fremden Weingärten ist seit jeher unterblieben.

Das Weingut Stadt Krems ist Mitglied im Verein der „Traditionsweingüter Österreich“, einer Vereinigung, die sich der Pflege von historischen und altherwürdigen Lagen verpflichtet hat.

Sämtliche Weinberge des Weinguts Stadt Krems (30 Hektar) liegen innerhalb der Stadtgrenzen von Krems.

Seit 01. Juli 2003 wird das Weingut von Fritz Miesbauer geleitet. Unterstützt wird er von Franz-Josef Gansberger, Leopold Figl, Kathrin Bründlmayer und Ingrid Wenschitz.

## Geschichte „Krems und der Wein“

Am 16. August 995 unterzeichnete Otto III. in Magdeburg eine Tauschvertragsurkunde, in der ein Besitztum des Bischofs von Freising bei der „urbs Chremisa“ genannt ist. Es handelt sich um die älteste erhaltene Urkunde, in der Krems erwähnt wird. Die Stadt feierte daher bereits vor einigen Jahren ihren „tausendsten Geburtstag“. Der Platz, von dem in der Urkunde die Rede ist, lag auf der Anhöhe hoch über dem Kremsfluss im Nordosten der heutigen Altstadt. Von hier breitete die Stadt sich aus. Zahlreiche historische Gebäude aus unterschiedlichen Epochen, Kirchen und stattliche Bürgerhäuser zeugen von der langen Geschichte und dem stolzen Selbstbewusstsein der Stadt.

Der Reichtum von Krems lag schon immer im Weinbau. In der Urkunde zur Verleihung des Stadtrechtes (1305) steht zu lesen, dass „die Ehre der Stadt zu allermeist in den Weingärten liegt“. Kein Wunder, denn mehr als 50 Klöster und Stifte im deutschen Sprachraum besaßen Weinberge hier im idealen Klima der Donaustadt gelegen. Die „Weinzierler“ (Weinbautreibende, Winzer) bearbeiteten die Weinlagen der Klöster, deren Trauben anschließend in prächtigen „Lesehöfen“ vinifiziert wurden. Auf Schiffen wurden die Weine schließlich donauaufwärts in die Klöster transportiert, um dort als täglicher Messwein und zur Erbauung der Klosterbewohner den Ruf der Weinstadt Krems zu mehren.

Heute werden die rund 1000 Hektar Weinberge der Stadt Krems (25.000 Einwohner) durch Hunderte von kleinen Weingütern bewirtschaftet.

Durch die Entstehung von Industrie und Dienstleistungsunternehmen ist Wein heute nicht mehr die wichtigste Einnahmequelle der Stadt, doch ihre „allererste Ehre“ liegt noch immer im Ruf und der Qualität der Kremser Weine begründet.

## Klima & Geologie

Die Stadt Krems liegt in einem Becken auf einer Seehöhe von circa 220 Metern. Nach Osten hin öffnet sich das Tal und lässt von hier die warmen Luftmassen aus dem pannonischen Raum einströmen. Die Stadt grenzt im Norden unmittelbar an die Waldviertler Hochebene, wo die Jahresdurchschnittstemperatur abrupt um mindestens 5° Celsius niedriger liegt.

Das Aufeinandertreffen des westlich baltisch-ozeanischen Klimas mit dem östlich-pannonischen führt zu einem spannenden Wechselspiel und starken klimatischen Unterschieden zwischen Tag und Nacht sowie auf engem Raum, wobei der mächtige Donaufluß wieder eine ausgleichende Wirkung ausübt.

Die Vegetation ist naturgemäß von diesen Temperatursprüngen geprägt, und gerade für den Weinbau stellen sie eine besonders positive Voraussetzung dar, denn die Weine beziehen ihre Fruchtigkeit und Bukettausbildung aus eben diesem klimatischen Spannungsverhältnis.

Krems ist ein nur kleines Weinbaugebiet, und dennoch findet man hier drei verschiedene Bodentypen.

1) Das wellige Hochland und nach Osten abfallende Bergland der „Böhmischen Masse“ zählt zu den ältesten Formationen der Erde und besteht im Raum von Krems aus verschiedenen Gneisen, die mit ihren Verwitterungsformen die Urgesteinsböden der Terrassenlagen im Westen der Stadt bilden. Es sind dies exzellente Böden für den Rieslinganbau.

2) In den Beckenlagen findet man Ablagerungen der Flüsse - Sande und Schotter, die einst in das mediterrane Meer vorgeschoben wurden.

3) Von besonderer Bedeutung für den Weinbau in Krems sind jedoch die Lössböden, die aus den letzten Eiszeiten vor ca. 300.000 Jahren stammen und vorwiegend auf den Süd- und Südosthängen der Kremser Weinberge abgelagert sind. Sie bringen die besten Voraussetzungen für die bekannten Kremser Grünen Veltliner mit viel Würze und guter Struktur.

## Die Lagen

Das Weingut Stadt Krems bewirtschaftet 30 Hektar Weingärten in eigenem Besitz, die sich ausschließlich in den besten Terrassenlagen der Stadt Krems und auf zwei Bodentypen befinden.

### Löss:

Die Weinberge im Osten der Stadt sind von Lössböden bestimmt. In den Rieden Weinzierberg, Sandgrube und Gebling werden neben dem dominierenden Grünen Veltliner auch die Sorten Riesling, Pinot Blanc und Chardonnay kultiviert.

### Gneis und Schiefer:

Im Westen der Stadt, also angrenzend an das Weinbaugebiet Wachau dominieren schmale Terrassen an steilen Berghängen das Landschaftsbild. Hier befinden sich die Rieden Pfaffenberg, Grillenparz, Wachtberg, Kögl und Kremsleiten, in denen Grüner Veltliner und vor allem Riesling angebaut werden.

## Einzellagen

	<b>Weinzierberg</b>	<b>Wachtberg</b>	<b>Kögl</b>	<b>Grillenparz</b>
Rebsorte	Grüner Veltliner	Grüner Veltliner	Riesling	Riesling
Boden	Löss über Schotter und Urgestein	Löss auf Urgestein (Gneis)	Löss auf Schiefer	Löss auf kargem Urgestein (Gneis)
Hangneigung	leicht nach Süden geneigt	leicht nach Südosten geneigt	Süd	leicht südlich orientiert
Mikroklima	durch die freie Südlage gut erwärmt	gute Bodenerwärmung	sehr gute Erwärmung durch Abstrahlung	sehr gute Erwärmung durch Abstrahlung
Bedeutung des Namens:	abgeleitet von „Winzürl“ – Mittelhochdeutsch für Winzer → Berg der Winzer	Vom hochgelegenen Berg konnte man die Stadt Krems früher vor Feinden warnen, mhd: „Warten“	Kögl leitet sich aus dem lateinischen "cuculla" - die Mönchskapuze - ab.	abgeleitet von einer gerodeten Lage „Parz“, die sehr sonnig war und auf der es daher viele Grillen gab.
Geschichte	Urkundlich 1160 als „Weinzürberk“ erwähnt. 1209 „Vinitorum Mons“ in einer Babenberger Urkunde. Seit 1310 findet man schon die heutige Schreibweise.	Urkundlich erstmals 1137 als Wartberg bezeichnet. Die Schreibweise Wachtberg findet sich ab 1689.	Urkundlich erstmals 1347 als "chogel" bezeichnet. Ab 1547 als "im Kögl" erwähnt.	Urkundlich im 12. Jahrhundert „ad grillenporce“ erwähnt. 1621 wird erstmals Grillenparz schriftlich erwähnt.

## Vinifikation & Weine

Neben einer markanten Fruchtigkeit und klassischer Sortentypizität ist vor allem die Bekömmlichkeit das wichtigste Ziel im Weingut Stadt Krems. Die Weine sollen Trinkfreude bereiten, sich als perfekte Speisenbegleiter präsentieren und auch nach einigen Jahren der Flaschenreife noch mit Nerv und Lebendigkeit ausgestattet sein.

Dieses Vorhaben klingt selbstverständlich, doch leben wir in Zeiten, in denen immer mächtigere Weine vinifiziert werden. Weine, die in Degustationen und Wettbewerben dominieren – viel zu selten aber wirkliches Trinkvergnügen bereiten.

Das Weingut Stadt Krems will die Besonderheiten des österreichischen Weißweines und insbesondere der Weine aus dem Donauraum herausarbeiten und hochhalten: Frische, Würzigkeit, Finesse und Vielschichtigkeit.

Zu diesem Zwecke werden die Trauben im Weingut Stadt Krems von Hand geerntet und in mehreren Erntedurchgängen sorgfältig selektioniert. Die Vinifizierung erfolgt sehr schonend, der Ausbau in Edelstahlbehältern. Lagenweine werden sehr spät geerntet und verweilen lange auf der Feinhefe. Die Weine sind absolut naturbelassen, sie werden nicht angereichert.

Die Flaggschiffe des Weinguts Stadt Krems sind „Riesling“ und „Grüner Veltliner“, beide etwa im Kabinettbereich. Diese beiden Weine stehen für zuverlässige Qualität, hohes Trinkvergnügen und perfekte Sortentypizität. Darüber hinaus werden vier Einzellagen getrennt gefüllt. Es sind dies beim Veltliner „Weinzierlberg“ und „Wachtberg“, sowie beim Riesling „Kögl“ und „Grillenparz“.

Weiters sind Pinot Blanc und Chardonnay reinsortig erhältlich.

Der Sortenspiegel im Weingut Stadt Krems:

Grüner Veltliner	60 %
Riesling	38 %
Andere:	2 %

## **„KREMSTAL DAC“ und „KREMSTAL DAC RESERVE“ 2007**

Fritz Miesbauer, Geschäftsführer sowohl im Weingut Stadt Krems als auch im Weingut Stift Göttweig, freut sich darüber, dass vor kurzem das Weinbaugebiet Kremstal für eine DAC Regelung gestimmt hat. „Wir befinden uns hier in einer der ältesten Weinbauzonen Österreichs, und es ist ganz wichtig, dass wir Herkunft, Stilistik und Identität definieren und unterstreichen.“

Die Appellation Kremstal DAC dürfen ab sofort Weine tragen, die aus Riesling oder Grüner Veltliner Trauben aus dem Kremstal vinifiziert und abgefüllt wurden, die mit klarer Fruchtigkeit und eleganter Würze ausgestattet sind und nicht mehr als 12-12,5% Alkohol aufweisen. „Das sind die klassischen Weine unserer Region, sie sind von Trinkfluss geprägt, sind universale Speisenbegleiter und reifen trotz oder gerade wegen ihrer hellen und sauberen Aromatik sehr gut.“, erklärt Miesbauer.

Die Weingüter Stadt Krems und Stift Göttweig (das übrigens kürzlich in den elitären Verein der Traditionsweingüter Österreich aufgenommen wurde) zählen damit zu den ersten Produzenten, die KREMSTAL DAC anbieten. Die Weine durften Anfang Januar eingereicht werden und erhielten aufgrund ihrer blitzblanken Aromatik und ihrer Ausgewogenheit sofort das Prädikat DAC zuerkannt. Mit 2007 haben die Winzer freilich ein anspruchsvolles Jahr für den DAC-Start gewählt. Wechselhaft und spannend war der Witterungsverlauf, sodass bei der Ernte mit besonders hohem Zeiteinsatz eine extreme Selektion durchgeführt werden musste.

Der Aufwand hat sich aber auch wirklich gelohnt, wie die Weine beweisen!

Beide Weingüter werden auch ab Mai die KREMSTAL DAC RESERVE anbieten. Es sind dies Weine ebenfalls aus Veltliner bzw. Riesling, die später geerntet wurden, von einer reiferen Aromatik geprägt sind und auch mindestens 13% Alkohol aufweisen müssen.

Die KREMSTAL DAC Weine vom Weingut Stadt Krems sind ab sofort (DAC Reserve ab Mai) im Fachhandel und der gehobenen Gastronomie erhältlich.

## **Neues Design im Stadtgraben**

Seit Fritz Miesbauer im Weingut Stadt Krems die Geschäfte übernommen hat sind nicht nur die Weine in die Topliga aufgestiegen, auch das Weingut blüht zu neuem Glanz auf. Es ist ein Anziehungspunkt für Weinliebhaber und Genusstouristen entstanden.

„Stadtgraben 11“ lautet die Adresse des Weingut Stadt Krems, und soeben wurde ein großes Restrukturierungsprogramm im Weingut Stadt Krems abgeschlossen. Das Weingut wurde erneuert, umgebaut und erweitert, sodass eine Optimierung der Arbeitsbereiche für die Vinifizierung, Lagerung und Abfüllung erreicht wurde. Gleichzeitig wurde in einem hellen, lichtdurchfluteten Lagerumbau ein großzügiger Tastingroom eingerichtet, der es dem Team vom Weingut Stadt Krems ab sofort möglich macht, Gäste und Besucher adäquat zu betreuen. Wichtig war hier, die Stimmung eines der ältesten Teile der Stadt Krems zu respektieren und gleichzeitig eine zeitgemäße Formsprache zu finden. Architekt Thomas Tauber hat dies mit viel Gefühl und Kreativität gelöst.

Von essentieller Bedeutung ist das nun abgeschlossene Umstellungsprogramm in den Weinbergen, bei dem eine Konzentration auf die klassischen Sorten Veltliner und Riesling und eine behutsame Renovierung Jahrhunderte alter Terrassenweingärten vorgenommen wurde.

## Bewertungen und Auszeichnungen

### **Decanter, März 2010**

★★★★★ TOP TEN 2009 Grüner Veltliner

### **Wine & Spirits, April 2010**

90 2008 Riesling Steinterrassen Kremstal dac (Best Buy)

### **Jancis Robinson's Wine Report 2009**

17 2008 Grüner Veltliner Lössterrassen  
17 2008 Grüner Veltliner Weinzierberg Kremstal dac  
17 2008 Grüner Veltliner Kremstal dac  
17 2008 Grüner Veltliner Wachtberg Kremstal dac Reserve

### **Best of Austria, Wein Pur, Juni 2009**

„In fünf Jahren hat Fritz Miesbauer aus Ballast für die Stadt eine Kommunikations-Lok gemacht. Das Gut ist in mittlerweile mehr als 20 Ländern vertreten.“

### **Gault Millau 2009**

18 2008 Riesling Grillenparz Kremstal dac Reserve  
17,5 2008 Kögl Kremstal dac Reserve  
17 2008 Kremstal dac Reserve

### **Wine Advocate Robert Parker 2009**

„Fritz Miesbauer and the winery of the city Krems are going from strength to strength.“

### **Falstaff, Mai 2009**

92 2008 Riesling Grillenparz Kremstal dac Reserve  
91 2008 Kögl Kremstal dac Reserve  
90 2008 Riesling Steinterrassen Kremstal

#### **IWC, Steven Tanzer, November 2008**

93	2007	Riesling Kögl Kremstal dac Reserve
92	2007	Riesling Grillenparz Kremstal dac Reserve
92	2007	Grüner Veltliner Wachtberg Kremstal dac Reserve
90	2007	Grüner Veltliner Weinzierlberg Kremstal dac

#### **Falstaff, Mai 2008**

92	2007	Riesling Kögl Kremstal dac Reserve
91	2007	Grüner Veltliner Wachtberg Kremstal dac Reserve
91	2007	Riesling Grillenparz Kremstal dac Reserve
90	2007	Grüner Veltliner Weinzierlberg Kremstal dac

#### **Wine Specator 2008**

Top 100 with Grüner Veltliner 2006

#### **Jancis Robinson MW, UK 4th June 2008**

„This is one of the oldest wineries in Austria, with over 550 years history, but it is the new young team here, led by the charming and enthusiastic winemaker Fritz Miesbauer, which is producing better and better quality wine.

#### **Falstaff Weinguide 2007/2008**

91/100	2006	Grüner Veltliner Weinzierlberg
90/100	2006	Grüner Veltliner Wachtberg
90/100	2006	Riesling Grillenparz

#### **Gault Millau Weinguide 2008**

★★	Grüner Veltliner	2006	Reserve
★★	Riesling	2006	Grillenparz
★★	Grüner Veltliner	2006	Wachtberg
★★	Riesling	2006	Steinterrassen
★	Grüner Veltliner	2006	Weinzierlberg
★	Grüner Veltliner	2006	Lössterrassen

### A La Carte Weinguide 2008

92/100 2006 Grüner Veltliner Wachtberg 14%  
92/100 2006 Riesling Grillenparz 13%  
92/100 2006 Riesling Steinterrassen 12,5%  
90/100 2006 Chardonnay Gebling 13,5%  
90/100 2006 Grüner Veltliner Weinzierberg 13,5%

### Vinaria - Weinguide 2007 / 2008

★	Grüner Veltliner	2006	Sandgrube
★	Grüner Veltliner	2006	Weinzierberg
★★	Grüner Veltliner	2006	Wachtberg
★	Riesling	2006	Steinterrassen
★★	Riesling	2006	Grillenparz
★	Pinot Blanc	2006	Kerschbaum
★	Chardonnay	2006	Gebling
★★	Riesling	2006	Beerenauslese

### Wine Spectator, May 2007, Kim Marcus

90 Punkte 2005 Riesling Steinterrassen  
Impressively structured and full flavored, showing crisp peach, stone and pippin apple flavours with spice and smoke on the long, unctuous finish. Drink now through 2015

### Vinaria - Weinguide 2006 / 2007

★★	Grüner Veltliner	2005	Sandgrube
★	Grüner Veltliner	2005	Weinzierberg
★★	Grüner Veltliner	2005	Wachtberg
★	Pinot Blanc	2005	Kerschbaum
★	Chardonnay	2005	Gebling
★★	Riesling	2005	Steinterrassen
★★	Riesling	2005	Grillenparz

### Wine Spectator, 15. Juni 2006

89 Punkte 2004 Grüner Veltliner Wachtberg

### **Falstaff Weinguide 2006/2007**

92/100	2005	Riesling Grillenparz
90/100	2005	Grüner Veltliner Wachtberg

### **Decanter Buying Guide, Juni 2006**

Cremisia	15.5 Punkte
Weinzierberg	15 Punkte

### **The Winedetective, Mai 2006**

Sarah Ahmed, [www.thewinedetective.co.uk](http://www.thewinedetective.co.uk)

**Grüner Veltliner Wachtberg 2004** – pungent, grassy edge to a nice depth of citrus fruit; pronounced white pepper on its mineral finish.

**Grüner Veltliner Wachtberg 2003** – broad, smoky, buttery white cabbage with a mineral undertow.

**Riesling Grillenparz Glasverschluss 2005** – steely nose and palate with hints of greengage, lime blossom and bath salts. Very good.

**Riesling Grillenparz 1990** – complex, developed nose with oily rag, smoky, pithy grapefruit and salted limes; these follow through on the palate, mingling with fresh, appley fruit. Long, mineral finish. Very good.

### Vinaria - Weinguide 2005 / 2006

★	Grüner Veltliner	2004	Sandgrube
★	Grüner Veltliner	2004	Weinzierlberg
★★	Grüner Veltliner	2004	Wachtberg
★	Pinot Blanc	2004	Kerschbaum
★	Chardonnay	2004	Gebling
★	Riesling	2004	Weinzierlberg
★★	Riesling	2004	Kögl
★★	Riesling	2004	Grillenparz

Seit Fritz Miesbauer (...) die Leitung innehat, weht frischer Wind durch die ehrwürdigen Gemäuer des Weinguts. Spürbar wird das in den Weinen gleich in mehrfacher Hinsicht: erstens durch ihre ungebrochene Aufwärtstendenz, zweitens durch eine brieftaschenfreundliche Kalkulation (...).“

Über den Riesling Grillenparz: "seine herrlich vielschichtige Aromatik nach gelben Pfirsichen, Ananas, Ringlotten und Nektarinen, seine substanzielle Dichte und die von zurückhaltender Rasse geprägte Struktur vermitteln ein unwiderstehliches Trinkanimo auf hohem Niveau.“

### Falstaff Weinguide 2005/2006

„Seit Juli 2003 wird das Weingut von einem jungen, innovativen Team, unter der Leitung von Fritz Miesbauer, geführt. Durch Investitionen im Keller gelang dem Weingut mit den Weinen vom Start weg ein enormer Qualitätssprung.“

89-91/100	2004 Riesling Kögl
89-91/100	2004 Grüner Veltliner Wachtberg

### Format, Juni 2005

Fritz Miesbauer - Weingut Stadt Krems. In nur zwei Jahren hat der erfahrene Kremser das Weingut von null auf hundert gefahren. Die Weine des Weingutes Stadt Krems sind gefragter denn je! Sein Riesling Grillenparz 2004 ist eine Sensation.

## Vinaria Jungwein-Atlas 2005

**Grüner Veltliner Sandgrube €€ PLV** Kühle, fast Eiswein ähnliche Nase mit Aromen nach Gesteinsmehl, grünen Birnen und Pfefferstreuer; sehr saftig und nachhaltig, mit viel Finesse.

**Grüner Veltliner Weinzierlberg €€** Herbfruchtiger Beginn, Grapefruit, orientalischer Würztabak, Kräutergarten; am Gaumen tritt ein kerniges Pfefferl auf den Plan, tief lang, maskuline Erscheinung.

**Grüner Veltliner Wachtberg €€ TIPP** Delikate Honig-Pfeffer-Nase, attraktives Frucht- und Würzkleid, Prise von Frühlingsblüten und exotischen grünen Früchten; cremig, fein, unaufdringlicher Gaumenschmeichler mit toller Länge.

**Pinot Blanc Kerschbaum €€** Hübscher, sortenbezogener Fruchtmix aus Ribiseln, Briochegebäck und grünen Nüssen; beginnt zögerlich, breitet sich aber ruhig strömend und voller Nachdruck am Gaumen aus.

**Chardonnay Gebling €€** Verblüfft mit kerzengerader Fruchtextotik, Litschi, Kiwi, Limetten, Melonen; frisch, saftig, umspielt von Extraktsüße; steht noch in den Startlöchern.

**Riesling Weinzierlberg €€** Dezent kernig, grüne Früchte, vegetativer Einschlag, ein Hauch von Botrytis, geradlinig und von eher rustikaler Gestalt.

**Riesling Kögl €€€ TIPP** Mineralisch untermalte Frucht, rosa Grapefruit, Weintrauben, etwas Steinobst; geht langsam im Glas auf und zeigt sich erst nach Minuten in seiner ganzen Schönheit.

**Riesling Grillenparz €€€ TIPP** Herrlich vielschichtige Aromatik nach gelben Pfirsichen, Ananas, Ringlotten und Nektarinen, von zart grasigen Anklängen unterlag; delikate und gleichzeitig stoffig, substanziell, mit unwiderstehlichem Trinkanimo.

## FAZ, April 2005

Stuart Pigott

(...) Ganz auf der fruchtbetonten Seite und glockenrein, dabei wunderbar schwungvoll ist der 2004er „Sandgrube“ vom Weingut Stadt Krems im Kremstal. Er gehört zu einer ausgesprochen überzeugenden Jahrgangskollektion dieses aufstrebenden Produzenten (...)

## **Wine Spectator, Mai 2005**

Bruce Sanderson´s Recommended Austrian wines

Newcomer Stadt Krems, with Fritz Miesbauer - formerly of Freie Weingärtner Wachau - at the helm, impressed with luscious, well-priced Grüner Veltliner Wachtberg.

Miesbauer began the harvest in September but didn´t finish until November, which proved challenging.

“I think the key was late picking. We had the must weight, but no character”, he recalls. “Then we had snow on Oct. 24th. I still had 60 percent of my grapes on the vines. We picked from the end of October through the middle of November. It was amazing the difference in flavour - the bitterness was gone, and there was more character and complexity.”

Top Values

### **91/100 Grüner Veltliner 2003 Wachtberg**

Luscious, with layers of rich, ripe pear, marzipan and mango flavors.

Good lift to the pepper and spice finish.

### **88/100 Grüner Veltliner 2003 Weinzierlberg**

Well-structured, with aromas and flavours of gooseberry and grapefruit.

Nice finish of smoke and mineral, with creamy touches. Drink now.

## **Format, Mai 2005**

„Gault Millau“ –Chefin liebt den Riesling Grillenparz

Martina Hohenlohe, Chefredakteurin des „Gault Millau“, weiß, wovon sie spricht, wenn sie in Sachen edler Kreszenzen eine Empfehlung abgibt. Schließlich hat die Chefredakteurin in ihrer achtjährigen Tätigkeit als „Kurier“ - Gourmetredakteurin in Sachen Essen und Trinken schon einiges verkosten dürfen.

Hohenlohes Lieblingswein stammt aus dem Kremstal, genauer: von der legendären Riede Grillenparz.

„Der Riesling Grillenparz vom Weingut Stadt Krems ist besonders saftig und elegant. Im Duft dominieren exotische Noten, am Gaumen öffnet sich ein breites Aromaspektrum. Lagerfähig mindestens 20 Jahre. Elegant“, schildert die Kennerin.

## **Wina Europy 2005/2006 (polnischer Weinführer)**

Grüner Veltliner Wachtberg 2003: Auszeichnung mit 3 von 5 Herzen

Riesling Grillenparz 2003: Auszeichnung mit 3 von fünf Herzen

### **Stephen Brook, Januar 2005**

Kremstal Talent

„The town of Krems itself owns 30 ha of vineyards, presented to it by a nobleman in 1452. Until recently the wines were unremarkable, but in 2003 a new director arrived in the shape of Fritz Miesbauer.

Over the previous 13 years he had built the Wachau´s cooperative, the Freie Weingärtner, into a major player, renowned for the quality and value of its wines. But a spectacular falling-out with the coop´s board led to Miesbauer´s departure.

The Weingut Stadt Krems was quick to pounce, offering him investment funds and a free hand. Thus far he has only had one vintage to work with, the atypical 2003, but the wines, especially the Riesling from Kögl and the Veltliners from Wachtberg and Weinzierlberg, are impressive.”

### **The Wine Advocate, August 2005**

2004 Grüner Veltliner Sandgrube	87/100
2004 Grüner Veltliner Weinzierlberg	89/100
2004 Grüner Veltliner Wachtberg	87/100
2004 Riesling Kögl	88/100
2004 Riesling Grillenparz	87+/100

Über den 2004er Grünen Veltliner Weinzierlberg:

„(...) The palate is sappy and fruit filled, with plenty of cut, clarity and crisp vegetable, juicy pit fruit, and tart red raspberry character. The finish is long and refreshing, with subtly slaty suggestions of minerality. ‘Sap and snap’ perfectly describes what this delightful wine delivers. (...) it represents excellent value.”

## Weinwisser, Juli 2004

### Solo statt Duo

*„Fritz Miesbauer und Rainer Wess, bei den Freien Weingärtnern Wachau ein Erfolgsduo, sorgen jetzt solo für Gesprächsstoff.“*

... Das Erfolgsduo Miesbauer-Wess, verantwortlich für das wesentlich bessere Renommee der Freien Weingärtner, geht inzwischen neue Wege. Fritz Miesbauer wechselte als Geschäftsführer zum traditionsreichen Weingut Stadt Krems (30 Hektar, 120 000 Flaschen); der 2003er ist sein erster Jahrgang...“

**2003 Grüner Veltliner**, Fritz Miesbauer, Weingut Stadt Krems: Feines Bouquet, sauber, schön, bereits zugänglich. Im Gaumen süffig, weich. Ein einfacher, unkomplizierter Weißweingenuss.

**15/20 trinken – 2006**

**2003 Grüner Veltliner Weinzierlberg**, Fritz Miesbauer, Weingut Stadt Krems: Schön duftiges Bouquet, grüne Aprikosen. Weiche Säure, saftig, elegant, bekömmliches Extrakt, tolles Fruchtfinale. **16/20 trinken – 2008**

**2003 Grüner Veltliner Wachtberg**, Fritz Miesbauer, Weingut Stadt Krems: Ausladendes, reines Bouquet, Noblesse zeigend, schon zugänglich. Saftiger Gaumen, reifes, fein verteiltes Fruchtbild, Karambolenoten, delikate Süße im Finale, sehr gutes Potenzial. **17/20 trinken – 2012**

**2003 Riesling**, Fritz Miesbauer, Weingut Stadt Krems: Sauber, erfrischendes Bouquet, traubig. Im Gaumen feine Harznoten im Extrakt, pfeffrig, auch erstaunlich würzig, angenehmes Finale. Ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis. **16/20 trinken – 2007**

**2003 Riesling Kögl**, Fritz Miesbauer, Weingut Stadt Krems: Noch verhaltenes Bouquet, dezente, frische Apfeltöne. Rassiger Gaumen, pfeffriges Extrakt, reintonig und frisch, Riesling-Spaß mit Potenzial. **17/20 trinken – 2008**

**2003 Riesling Grillenparz**, Fritz Miesbauer, Weingut Stadt Krems: Fein duftiges Bouquet, angenehm konzentriert, frische Nektarinen, direkt, bereits zugänglich. Saftiger Gaumen, viel Schmelz, erstaunliche Fülle, im Finale weißer Pfirsich, toll vinifiziert. **17/20 trinken – 2009**

**2003 Grüner Veltliner Reserve**, Fritz Miesbauer, Weingut Stadt Krems (am 17. November geerntet): Vielschichtiges, aber trotz der Fülle elegantes Bouquet, zarte Botrytis, feine Mineralik, Mirabellentouch. Im Gaumen cremig, weiche Säure, nicht ganz in der Balance mit der Extraktsüße, zarte Schalenbitternote im Finale, sehr aromatisch, sicherlich fünf Jahr Flaschenreife brauchend, kann dann noch zulegen. **17/20 2008 – 2016**

**2003 Riesling Reserve**, Fritz Miesbauer, Weingut Stadt Krems: Fülliges, dezent süßes Traubenbouquet, Granny Smith, leichte Limettennoten. Im Gaumen schmelzig, cremig, charmanter Fluß, im Finale gekochter weißer Pfirsich, feine Kremser Würze im Finale. **17/20 trinken – 2013**