

## HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER BUSCHENSCHANK

Unser Familienbetrieb ist seit Generationen landwirtschaftlich geprägt - hier ist der Weinbau Landschaftsbild, Lebensgrundlage und Kultur. Mit einer jetzigen Fläche von 7 ha konzentrieren wir uns heute auf den Wein- und Marillenanbau. Bei uns stehen Ertragsreduktion und Selektionierung an oberster Stelle. Ein Teil der handverlesenen Trauben wird an die Genossenschaft „Domäne Wachau“ geliefert, der andere selbst gekeltert und im Ab-Hof-Verkauf und unserer Buschenschank vermarktet.

Unsere Produktvielfalt kann auch außerhalb der Buschenschank-Öffnungszeiten - gegen Voranmeldung - verkostet oder in unserem [Online-Shop](#) erworben werden.

### Buschenschank geöffnet

Fr 15. Mai 2020 - Mo 1. Juni 2020

Sa 20. Juni 2020 - So 5. Juli 2020

Sa 29. Aug. 2020 - So 18. Okt. 2020

IMMER MITTWOCH RUHETAG

### Gottfried & Marianne Pöchlinger

A -3621 Mitterarnsdorf 72 | Wachau

Tel. +43 2714 8496 | +43 650 3741048

[office@poechlinger.at](mailto:office@poechlinger.at)

[www.poechlinger.at](http://www.poechlinger.at)

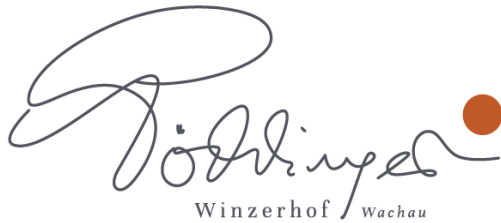
WOCHENTAGS AB 15 UHR | SA, SO U. FEIERTAG AB 14 UHR



MILCHPRODUKTE | Hiegesberger - Inzersdorf  
GEBÄCK UND SÜßWAREN | Teufner - Melk; Vogler - Pöchlarn  
ORIGINAL WACHAUER LABERL, GEBÄCK UND BROT | Schmidl - Dürnstein  
FLEISCHWAREN | Jäger - Unterbergern; Artner - Mautern; Gaschinger - Hafnerbach  
SCHAFKÄSE | vom Maierhof - Fam. Punz-Leeb | KÄSE | Heinzle - Klein Pöchlarn  
OBST & GEMÜSE | saisonal aus dem eigenen Garten; Unfried - regional - Krems  
FRUCHTSÄFTE | aus Eigenproduktion; Karl Glück - regional aus dem Ort  
WILDPRODUKTE | Winkler Langgartner - Krems; Jäger - Unterbergern  
ESSIG & ÖLE | Fam. Gram - Ober-Grafendorf  
FISCH | Eisvogel Bernegger - Molln  
EIER | Wenninger - Kilb

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!

*Pöchlinger Marianne* *Pöchlinger Gottfried*  
*Pöchlinger Georg*



Die **Vinea Wachau Nobilis Districtus** wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründet. Stärkster Ausdruck für das Qualitätsdenken der Vinea Wachau-Winzer ist die Bezeichnung ihrer besten Weine mit den Marken Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Diese Marken stehen für das Bekenntnis zu naturbelassener Weinproduktion und absolut gesicherter Herkunft. Die Mitglieder unterwerfen sich strengen Qualitätskontrollen, und verpflichten sich, ausschließlich Weine aus dem gesetzlich festgelegten Weinbaugebiet WACHAU zu führen.

## *Steinfeder*

### Die fröhlich-leichte Rarität

„Steinfeder heißen die leichten, duftigen und spritzigen Weine des abgegrenzten Weinbaugebietes Wachau. Symbol dafür ist ein federleichtes Grasgewächs, das auf den steilen Weinbergterrassen wächst. Steinfeder-Weine können aus allen Wachauer Qualitäts-Weißweinsorten erzeugt werden. Die Trauben müssen ein Mostgewicht von 15 (grad) - 17 (grad) KMW aufweisen. Der Alkoholgehalt dieser Weine beträgt max. 11,5 Vol%. Die Wachau ist das Weinbaugebiet, in dem es auf Grund der naturgegebenen Klimatik und Bodenbeschaffenheit möglich ist, Weine mit so geringem Alkoholgehalt zu keltern, die dennoch in ihrem Charme und ihrem Nuancenreichtum höchsten Ansprüchen genügen.



### Ein herrschaftlicher Wein voll Kraft und Charme

„Federspiel“ heißen Wachauer Weine im Kabinettbereich, jedoch mit einem Mostgewicht von 17° (grad) - ca. 18,2 (grad) KMW und einem Alkoholgehalt von max. 12,5 Vol%. Diese Weine stellen Spezialitäten dar, die nur in guten Lagen und Jahrgängen erreichbar sind, und die sich durch ihre kraftvolle Delikatesse auszeichnen. Federspiel-Weine schließen sich an die Steinfeder-Kategorie an und können aus allen Qualitäts-Weißweinsorten erzeugt werden, die in der Wachau heimisch sind. Der Name Federspiel stammt aus der Falkenjagd, die früher in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weine.



### Der kostbare Wein der Wachau

„Smaragd“ ist die erstmals für Weine des Jahrgangs 1986 eingeführte Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Wachau. Diese Weine mit einem Mindestmostgewicht von 18,5 (grad) KMW reifen nur in den sonnigsten Rieden der Wachau, und können auch dort nur in sehr guten Jahrgängen gewonnen werden. Smaragdeidechsen fühlen sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken und wurden daher zum Symbol für Wachauer Weine mit vollendeter physiologischer Reife.

## Weinjahr und Ernte 2019

Während Westösterreich im Schnee versank, startete es in der Wachau warm und vor allem trocken. Erst im Mai kamen die langersehnten Niederschläge. Ein nachfolgender trockener und heißer Sommer ließ die Trauben nahezu perfekt reifen. Die Weinernte begann etwas holprig mit kühlen und regnerischen Tagen, aber ab Mitte September zeigte sich das Erntewetter wieder von seiner besten Seite, somit kamen gesunde und physiologisch perfekt ausgereifte Trauben in den Keller - 2019 war wieder ein durchschnittliches Erntejahr. Die Weine zeigen Eleganz, viel Extrakt und frische Säure und ebenfalls ein enormes Lagerpotenzial.