

## Weingut Zimmermann



Seit 1992 ist Alois jun. Zimmermann im elterlichen Betrieb tätig und führt seit 2007 die Geschäfte in enger Zusammenarbeit mit seinen Eltern und Geschwistern. Den Grundstein für den Weinbaubetrieb legte Zimmermanns Großvater. Seine Eltern, Edeltraud und Alois, führten diesen mit viel Engagement und Liebe weiter und erweiterten ihn auf die heutige Betriebsgröße von 11 Hektar Weingärten. Zukunftsorientiert setzt das Weingut Zimmermann auf zwei Rebsorten: Grünen Veltliner und Riesling.

### Treu geblieben

Modernes Know-how, Experimentierfreudigkeit, Kreativität und das Gute noch besser zu machen, sind Prioritäten von Alois junior. Mit dem Grünen Veltliner fühlt er sich eng verbunden, einerseits die lange Tradition der Sorte im Betrieb und andererseits das Kremstal mit den besten Voraussetzungen und den vielfältigen In-

terpretationsmöglichkeiten. Seiner Experimentierfreudigkeit lässt er freien Lauf und vinifiziert den Veltliner vom Alltagswein bis hin zum Süßwein. Mit dem Jahrgang 2003 wagte er den Schritt zum Barriquefass. Der kraftvolle X One Grüne Veltliner wurde in gebrauchten 500-l-Eichenfässern mit leichtem Toasting ausgebaut. „Ein sehr spannender Wein, feine Frucht- und Röstnoten, kraftvoll mit toller Länge. Ein paar Flaschen habe ich noch für Weinfreaks in meinem Keller aufbewahrt“, erzählt Zimmermann. Sekt, aus Grünem Veltliner zu machen, reizte ihn sehr und so gab er sich diesem hin und versektete seinen Wein. Sekt hat allerdings keine Tradition am Weingut und deshalb macht er dieses Projekt nur für das eigene Interesse. Bei der Produktion von Auslesen und Eisweinen hat Zimmermann ein klares Ziel, die Sorte muss noch erkennbar sein. Eine weitere Herausforderung beim Süßwein ist für ihn, das Spiel von Süße, Säure, Struktur und Alkohol im Wein einzufangen. Seinem Weinstil bei den Klassik- und Reserveweinen ist er stets treu geblieben und vereint Herkunft, Sortentypizität und die Handschrift des Winzers darin.

### Begrünung als Erziehungsmaßnahme

Die Weingärten werden nachhaltig bewirtschaftet, seit 20 Jahren werden die Rebzeilen begrünt, zu einer Zeit wo es unüblich war mit Gründecken zu arbeiten. Durch diese gezielte Konkurrenzsituation konnten jedoch die Reben gut erzogen werden, was deutlich in heißen, aber auch feuchten Jahren zu sehen ist. Denn Stressbelastungen kennen seine Stöcke nicht. Durch das tiefe Wurzelsystem und die Gründecke werden Extreme ausgeglichen. Die Gründecke wird

immer wieder sanft bearbeitet, damit der Boden genügend Durchlüftung erfährt. Auf ökologisches Gleichgewicht in den Weingärten legt Zimmermann ein besonderes Augenmerk. Organischer Dünger, intensive Laubarbeit, bewusste Mengenkontrolle und strenge Auslese ergeben gesunde Trauben, deren Qualität sich in den Weinen zeigt. Zimmermann ist ein Befürworter der Ganztraubenpressung und vergärt die klaren Moste mit Hilfe von Reinzuchthefen in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Die Weine reifen sorten- und riedenrein bis zur Flaschenfüllung.

Die Riede Gernlüssen befindet sich hinter der Ortschaft Gedersdorf und besitzt einen Mischboden aus Löss, Sand und Schotter. Einladend im Duft mit einem Spiel aus Frucht und Würze, lebendig saftige Säure, mittelgewichtig, extrem trinkanimierend. Ein offenherziger, schwungvoller Veltliner.

Die Weingärten des Grünen Veltliners Kremser Sandgrube befinden sich in der Großlage Sandgrube und gedeihen auf Lössböden mit leicht steinigen Schichten. Dieser Veltliner ist klar strukturiert, besitzt einen duftig verspielten Charakter und bereitet großen Trinkspaß mit seiner leichtsüffigen Art.

Klassisch Gebling! Diese reine Lösslage bringt vollfruchtige, tropisch duftende Veltliner mit vielschichtiger Struktur, einer cremigen Textur und anhaltender Kraft hervor.

Die Lage Roßhimmel liegt oberhalb des Rohrendorfer Geblings, südwestlich ausgerichtet und nach Krems hin auslaufend mit steinigem Tonboden. Zimmermann bezeichnet den Veltliner Reserve Roßhimmel gerne als bullig, wobei bullig als Überbegriff für opulent, kraftvoll, konzentriert und lang anhaltend zu interpretieren ist. ee

**Weingut Zimmermann**  
**3494 Theiß**  
**Obere Hauptstraße 20**  
**Tel 02735/8209, Fax -4**  
**a.zimmermann@aon.at**  
**www.weingut-zimmermann.at**

#### wein.pur.empfehlungen

Kremstal DAC Gernlüssen €  
 Kremstal DAC  
 Kremser Sandgrube €€  
 Kremstal DAC Gebling €€  
 Kremstal DAC  
 Reserve Roßhimmel €€

produktionsanteil.veltliner **75 %**

veltliner.lagen **Gebling, Gernlüssen, Kremser Sandgrube, Roßhimmel**

alltags.veltliner **Kremstal DAC Gernlüssen**

speisen.veltliner **Kremstal DAC Kremser Sandgrube, Kremstal DAC Gebling**

lager.veltliner **Kremstal DAC Reserve Roßhimmel**

winzer.lieblingsveltliner **Eigener: je nach Stimmung von Kremser Sandgrube bis Gebling; Sonstige: duftig, frisch, fruchtige von allen Weinbauregionen**