

# STIFT GÖTTWEIG

*DAS WEINGUT DER  
BENEDIKTINER*

## Geschichte

Gegenüber der Stadt Krems, am Südufer der Donau, liegt das Benediktinerstift Göttweig auf 449 m Seehöhe. Wegen seiner außergewöhnlichen Lage auf dem Göttweiger Berg wird es auch das "Österreichische Montecassino" genannt.

Stift Göttweig wurde 1083 vom Hl. Altmann, Bischof von Passau, gegründet und 1094 den Benediktinern übergeben. Seit damals bilden Forstwirtschaft und Weinbau die wirtschaftliche Basis, und hier wurde die Entwicklung des Weinbaus für diese Region entscheidend geprägt.

Vor allem im frühen 16. Jahrhundert erreichte der Weinanbau südlich der Donau durch die Pionier-Arbeit des Stiftes Göttweig seinen ersten Höhepunkt und die Qualitäts-Maßnahmen fanden auch kommerziellen Erfolg. Die Jahreseinnahmen durch die Weinwirtschaft waren so hoch, dass nach dem Großbrand 1718, der Neubau des Stiftes durch Lukas von Hildebrand fast zur Gänze aus den Einnahmen der Weingeschäfte finanziert wurde.

Als die NSDAP auch Österreich erfasste, mussten die Göttweiger Mönche ins Exil und die Stadt Krems übernahm die kommissarische Verwaltung des gesamten Stiftes, was einer Enteignung gleichkam. 1945 gab die Stadt Krems den Benediktinern das total geplünderte und zerstörte Kloster zurück. Bis zum Jahr 1987 wurde das 26 Hektar umfassende Kelleramt vom Stift selbst unter Subprior Pater Albert Dixel geführt und vom Önologen Ing. Josef Brückelmayer geleitet. Im Jahr 1987 entschloss sich das Stift Göttweig aus wirtschaftlichen Gründen zur Verpachtung des Weingutes.

Der Kremser Weinenthusiast Dr. Wolfgang Unger übernahm den Betrieb und führte das Weingut mit vollem Elan bis zu seinem plötzlichen Tod. Danach setzten Witwe und Tochter seine Arbeit fort und 2005 schließlich, stiegen sie aus dem Pacht Vertrag aus.

Seit 2006 sind die Rebflächen an das neu gegründete Weingut Stift Göttweig, eine Gesellschaft bestehend aus Weinfreunden, verpachtet und wird heute von Ing. Fritz Miesbauer geleitet. Unterstützt wird er von Franz-Josef Gansberger, Peter Rethaller, Peter Mandl, Jürgen Peter, Lisa Glaßner, Lisa Tersch und Kathrin Bründlmayer-Szing.



Die Weine werden heute am Standort im Stadtgraben 11 in Krems an der Donau vinifiziert. **2020 wurde das Weingut vom Falstaff Magazin zum „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet.**

## Klima/Geologie/Rieden

Das Weinguts Fläche sind mittlerweile auf 30 ha Rebfläche angewachsen und befinden sich unterhalb des Göttweiger Berges befinden. Einzige Ausnahme sind Parzellen am legendären Pfaffenberg, welcher links der Donau in Stein, dem Tor zur Wachau, auf steilen Terrassen-Lagen thront.

Mit 67% der Rebfläche ist der Grüne Veltliner, die Hauptrebsorte, gefolgt vom Riesling, welcher einen Anteil von 15% aufweist. Etwas Chardonnay, Pinot Noir und auch Zweigelt werden ebenfalls bewirtschaftet.

Knapp 50 verschiedene Parzellen befinden sich auf einer Seehöhe zwischen 200 und 300m rund um das Gebiet zwischen Furth und Mautern an der Grenze zur Wachau. An diesem Standort spielen die Temperaturschwankungen eine große Rolle. Das Klima kann sich untermittags sehr stark erwärmen, wird aber nachts von kühleren Luftmassen aus dem Waldviertel gemäßig. Ein bedeutender Einfluss ist der Donau Strom, welcher für viel Luftzirkulation sorgt und vor allem am Pfaffenberg am stärksten spürbar wird.

Von der Donau sind auch die Böden am Göttweiger Berg geprägt. Denn die mit Schotter durchsetzten Böden auf dem Hochplateau zwischen Mautern und Furth sind Ablagerungen von der Donau und in mehreren Stufen angelegt. Darüber überdeckt der Löss mehrere Meter hoch die Schotter-Horizonte. Für Grüner Veltliner und Riesling sind dies besonders fruchtbare Böden.

Am Pfaffenberg ist die Boden-Beschaffenheit sehr unterschiedlich, denn die Erdaufage ist hier nur 60 cm tief. Direkt darunter liegen diverse Gesteins Arten wie Gföhler Gneis, Amphibolit und stellenweise Schiefer. Mit diesen Voraussetzungen kommt der Riesling am besten zurecht und läuft zur Hochform auf.



Ried	<b>Gottschelle 1.ÖTW</b>	<b>Silberbichl 1.ÖTW</b>	<b>Pfaffenberg 1.ÖTW</b>
Rebsorte	Grüner Veltliner	Riesling	Riesling
Boden	Löss, Lehm	Donau Schotter, Glimmer	Gföhler Gneis, Amphibolit
Mikro-Klima	Warm, Pannonisch geprägt, viel Sonnenstunden	Warm, Pannonisch geprägt, viel Sonnenstunden	Windig und trocken, warmes Mikroklima durch Steinterrassen
Seehöhe	216 - 272 m	206-252 m	199-378 m
Hangneigung	Max. 33° / Ø 4,4°	Max. 17°/ Ø 3,8°	Max. 58° / Ø 19°
Ausrichtung	NO	N	SO
Größe / eigene Fläche	35 ha / 3,7 ha	46 ha / 6,7 ha	14 ha / 0,6 ha
Namens Herkunft	1341 als „Gotschalich“ – scharfer Vorsprung zum Bergrücken	1562 als „Silberpiegl“ – Silber (= Glimmer) Hügel	1230 als „Mons Clericum“ – Berg im Kirchenbesitz

## Weinstil

Neben charmanter Frucht, Sorten-Typizität und dem Herkunfts-Charakter ist vor allem die Bekömmlichkeit der Weine das wichtigste Qualitätsmerkmal vom Weingut Stift Göttweig. Unsere 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.

Damit wir unserer Jahrhunderte währenden Geschichte gerecht werden, werden Weine des Weingut Stift Göttweig als zeitlose Gewächse vinifiziert. Dabei hat sich eine puristische Arbeitsweise etabliert. Handlese, sorgfältigste Selektion der besten Trauben und geduldiger Ausbau in Edelstahl-Tanks und Holzfässern mit langem Feinhefe Kontakt – das sind die Einflüsse unserer Weine in ihrer Entstehung.





## Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter

Nicht überall, wo Reben gepflanzt sind, wächst die gleiche Qualität heran. Es ist eine alte Weisheit, dass es Rieden gibt, die konstant jedes Jahr außergewöhnliche Weine hervorbringen, während anderswo – bei vergleichbarer Pflege und Bearbeitung – vielleicht nur gute oder mittelmäßige Weine entstehen.

Diesem Gedanken folgend, haben wir die Qualität unserer Weine über drei Herkunftsstufen definiert. Diese lauten in aufsteigender Reihenfolge der Qualität Gebietswein, Ortswein und Lagenwein. Gesetzlich sind diese Qualitätsstufen im Weingesetz in der Kremstal DAC-Regelung (Districtus Austriae Controllatus) verordnet.

Darüber hinaus tragen unsere Weine die Bezeichnungen der ÖTW-Lagenklassifizierung – 1.ÖTW Lage und G.ÖTW Lage – am Etikett, welche die absolute Spitze der Pyramide, die Lagenweine, betreffen. Weine mit dieser Bezeichnung stellen die qualitative Spitze unseres Sortiments dar.

Dieser Klassifizierung zugrunde liegende Standards sind:

- Mitglieder der Österreichischen Weingüter sind entweder „Nachhaltig Austria“, dem Mindeststandard EU-Bio-Siegel „Biologische Traubenproduktion“ oder gleichwertig zertifiziert
- Für die Bewirtschaftung von 1.ÖTW Lagen besteht Herbizid- und Insektizidverbot
- Der Maximale Hektarhöchstertag von 1. ÖTW Lagen liegt bei 60 Hektoliter pro Hektar Weingartenfläche
- Trauben für Weine aus 1.ÖTW Lagen müssen mit der Hand gelesen werden
- Der gewonnene Most ist stets naturbelassen und darf nicht aufkonzentriert werden

Weißweine aus 1.ÖTW Lagen dürfen frühestens im September des auf die Ernte folgenden Jahres in Verkehr gebracht werden



## Anerkennung

Besonders dankbar sind wir über die Auszeichnung zum *Falstaff Winzer des Jahres 2020*.

Aktuelle Bewertungen unserer Weine (Stand Juli 2022)

- 95 2020 Ried Pfaffenberg 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 94 2020 Ried Gottschelle 1.ÖTW Kremstal DAC Grüner Veltliner
- 93 2020 Ried Silberbichl 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling

**A LA CARTE**  
Das Magazin für Genießer [www.alacarte.at](http://www.alacarte.at)

- 94 2020 Ried Pfaffenberg 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 93 2020 Ried Silberbichl 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 94 2020 Ried Gottschelle 1.ÖTW Kremstal Grüner Veltliner
- 91 2021 Furth Kremstal DAC Riesling
- 91 2021 Furth Kremstal DAC Grüner Veltliner
- 90 2021 Grüner Veltliner Messwein

**falstaff**

- 94 2020 Ried Pfaffenberg 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 94 2020 Ried Silberbichl 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 93 2020 Ried Gottschelle 1.ÖTW Kremstal DAC Grüner Veltliner
- 89 2020 Furth Kremstal DAC Riesling

  
eRobertParker.com  
The Independent Consumer's Guide to Fine Wines

- 96 2019 Ried Pfaffenberg 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 94 2019 Ried Silberbichl 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 94 2019 Ried Gottschelle 1.ÖTW Kremstal DAC Grüner Veltliner
- 90 2017 Furth Kremstal DAC Riesling
- 90 2017 Furth Kremstal DAC Grüner Veltliner
- 88 2017 Grüner Veltliner Messwein

 **WINE ENTHUSIAST**  
MAGAZINE

- 94 2019 Ried Pfaffenberg 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 95 2019 Ried Silberbichl 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 95 2019 Ried Gottschelle 1.ÖTW Kremstal Grüner Veltliner

**JAMES SUCKLING.COM** 

- 17,5 2020 Ried Pfaffenberg 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 17 2020 Ried Silberbichl 1.ÖTW Kremstal DAC Riesling
- 17 2020 Ried Gottschelle 1.ÖTW Kremstal Grüner Veltliner
- 15,5 2020 Furth Kremstal DAC Riesling
- 15,5 2020 Furth Kremstal DAC Grüner Veltliner

**GAULT & MILLAU**

