



Großer Jahrgangssekt in Rot-Weiß-Rot

Das Poysdorfer Winzerpaar Ebner-Ebenauer lanciert einen neuen Zero Dosage in limited Edition. Einen handverlesenen exklusiven Schaumwein aus ausschließlich heimischen autochthonen Rebsorten. Die Österreicherin kommt!

Wien, 28. November 2023

Zweigelt, Welschriesling, Sankt Laurent. Das sind die rot-weiß-roten Traubensorten, aus denen Marion und Manfred Ebner-Ebenauers L'Autrichienne Zero Dosage 2017 gemacht ist. Französisch in der Machart mit Vergärung im kleinen Holzfass, langer Hefelagerung nach der zweiten Gärung in der Flasche und Abfüllung ohne Dosage. Österreichisch in Herkunft, Aromatik und rot-weiß-roter Ausstattung. Seit 2007 experimentierte das für seine herausragenden Jahrgangssekte aus Chardonnay und Pinot Noir international berühmte Winzerpaar mit heimischen Trauben. Das Ziel war eine „patriotische Champagnerinterpretation“ neben dem Blanc de Blancs Zero Dosage, von dem der Jahrgang 2010 in Robert Parkers Wine Advocate als „Austrian's finest fizzes“ höchstbewertet wurde. „Killing Champagne“ hieß es zum 2008er und wurde zum geflügelten Wort, wenn's um Ebner-Ebenauers Sekte ging. Nun heftet sich ihnen „die Österreicherin“ an die Fersen. L'Autrichienne Zero Dosage 2017 kommt in limited Edition auf den Markt und ist ab sofort bei Wein & Co, Vinorama/Morandell und über den Webshop des Weinguts um 60 Euro die Flasche erhältlich.

Die Machart von L'Autrichienne. Die Trauben vom Zweigelt, Welschriesling und Sankt Laurent stammen aus der mineralischen Kalklösslage Ried Alte Geringen oberhalb der malerischen Kellergasse in Ketzelsdorf südöstlich von Poysdorf. Heimat auch des Chardonnays für den Blanc de Blancs. Sie wurden im September 2017 händisch gelesen, ganztraubengepresst mit einer 50-prozentigen Ausbeute und im 500-l-Fass ohne Temperaturkontrolle vergoren. Nach sechs Monaten kam der Grundwein für die zweite Gärung auf die Flasche und blieb dort fünfeinhalb Jahre lang, bis der Sekt händisch gerüttelt, im August 2023 degorgiert und – wie immer bei Ebner-Ebenauer – ohne Dosage versandbereit gemacht wurde. Die durchsichtige Flasche mit dem aufwändig gestalteten roten Etikett ist ein Statement für die heimische Herkunft der Rebsorten. Dem Winzerpaar ist sein „rot-weiß-rotes Handwerk“ ein großes Anliegen, es empfiehlt L'Autrichienne vor dem Genuss zu dekantieren und im Weinglas zu genießen.



Das Weingut Ebner–Ebenauer. 2007 übernahmen Marion und Manfred Ebner–Ebenauer ihr heute achtzehn Hektar großes Weingut in Poysdorf. Die kleinteiligen Weingärten mit ihren uralten knorrigen Rebstöcken liegen weit verstreut rund um die Weinstadt. Ausschließlich Handarbeit war schon deshalb immer selbstverständlich, genauso wie Spontanvergärung und viel Reifezeit im Keller. Ihre wichtigsten und ausdrucksstärksten Rieden heißen Hermannschachern, Bürsting, Sauberg und Alte Geringen, bepflanzt sind sie mit Grünem Veltliner, Burgundern, St. Laurent, Riesling und den Rebsorten für die herausragenden Jahrgangssekte. Seit 2016 wird das Weingut biologisch bewirtschaftet, 2019 wurde es biozertifiziert. 2023 traten Manfred und Marion Ebner–Ebenauer der Winzergruppe respekt–BIODYN bei. 2022 waren die beiden das erste „Winzerpaar des Jahres“ bei Falstaff.

Im Anhang druckfähige Fotos © siehe Bildunterschrift, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

WEINGUT EBNER–EBENAUER
Laaer Straße 5, 2170 Poysdorf
Telefon +43 2552–2653, E-Mail: office@ebner–ebenauer.at
ebner–ebenauer.at

Preis ab Hof

L'Autrichienne Zero Dosage 2017: 60 Euro

Rückfragehinweis

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, sylvia–petz.at,
E-Mail: sp@sylvia–petz.at, Tel. +43 699 1100 8040