



And again, killing champagne

**Ebner–Ebenauer lassen wieder einmal die Weinwelt aufhorchen. Mit ihren beeindruckenden Schaumweinen tanzen sie national und international auf den großen Bühnen der Weinwelt und feiern „Austria’s finest fizz“ Cuvée Courage.**

Wien, 11. Dezember 2024

Die besten Grünen Veltliner aus Rieden mit uralten Rebstöcken wollten Marion und Manfred Ebner–Ebenauer machen, als sie 2007 mit ihrem Weingut im Weinviertler Poysdorf antraten. Dass sie einmal mit herausragenden Schaumweinen eine eigene Klasse schaffen würden, hätten sie sich damals nicht zu träumen gewagt. Eine Vision von einem großen Wurf internationaler Maßstäbe allerdings stand im Raum. Den Start dafür markierten sie 2006 mit ihrem ersten Sektgrundwein. Bis zur Realisierung ihrer ersten „Naturschönheit“, wie Marion Ebner–Ebenauer ihre mittlerweile vier großen Zero Dosages liebevoll nennt, sollten allerdings noch einige Jahre vergehen. Mit langer Hefelagerung, sorgfältiger Handarbeit und reifen Trauben aus den besten und biologisch zertifizierten Rieden schufen sie schlussendlich Meisterwerke, die Höchstbewertungen von Robert Parker und Auszeichnungen wie „Sekt des Jahres“ in Österreich und Deutschland einbrachten. Ihre Blanc de Blancs und Blanc de Noirs erlangten über die Jahre weltweite Anerkennung, bevor Ebner–Ebenauers 2023 mit der Cuvée Courage erneut Maßstäbe setzten. Die Jahrgangscuvée aus 2007, 2008 und 2009 wurde kürzlich von Gault&Millau Österreich als „Meisterwerk“ zum „Sekt des Jahres 2025“ gekürt. Bei Robert Parker wurde sie mit beachtlichen 95 Punkten ausgezeichnet, das Winzerpaar als „The bubble king and queen“ bezeichnet. Im Guide A la Carte 2025 firmiert die Cuvée Courage mit 97 Punkten als bester Sekt Österreichs und insgesamt bester Wein des Weinviertels. Nun kommen mit dem Jahrgang 2016 die Neuauflagen des Blanc de Blancs und Blanc de Noirs auf den Markt. Aus jeweils 100 Prozent Chardonnay und Pinot Noir selber Machart, sieben Jahren Hefelagerung, selbstverständlich Zero Dosage und mit großer Eigenständigkeit und Finesse. Erhältlich in limitierter Stückzahl ab sofort österreichweit bei Wein & Co und Morandell sowie am Weingut.

**Cuvée Courage Zero Dosage.** Ein mutiges und einmaliges Experiment sei dieser große Schaumwein, so Manfred Ebner–Ebenauer, daher der Name. Denn man wusste damals



nicht wirklich, wie harmonisch sich die drei Jahrgänge 2007, 2008 und 2009 in der Flasche vereinen würden und wie viele Jahre Hefelagerung nötig wären, um den Wein vollkommen zu machen. Es gehörte zudem viel Gespür und Fingerspitzengefühl dazu, den perfekten Zeitpunkt fürs Degorgieren zu treffen. Nach sechzehn Jahren Gesteigungszeit, vierzehn Jahren Hefelagerung und Ausbau in gebrauchten 500-l-Holzfässern füllten Ebner–Ebenauers den Grundwein schlussendlich 2010 in die Flasche zur zweiten Gärung, wo sie ihn bis 2023 beließen, händisch rüttelten und in einer begrenzten Menge auf den Markt brachten. Eine Neuauflage dieses besonderen Zero Dosage ist vonseiten des Winzerpaares nicht geplant.

**Ein prickelnder Blick zurück.** Als Marion und Manfred Ebner–Ebenauer 2007 das Weingut übernahmen, tüftelten sie bereits an einem Sektgrundwein. Die stark kalkhaltigen Böden und das kühle Klima schienen wie gemacht für große Schaumweine. Jahr für Jahr kam eine Charge dazu, mit langer Hefelagerung, Handarbeit und Trauben aus den besten Einzellagen. 2013 präsentierten sie ihren ersten Blanc des Blancs Jahrgang 2006 als Zero Dosage, der dank herausragender Qualität und exklusiven Designs die österreichische Weinwelt aufhorchen ließ. Gault&Millau nannte ihn „State of the Art“. Internationale Anerkennung folgte für den Jahrgang 2008, den Robert Parker mit 94 Punkten und „Ebner–Ebenauer’s Blanc de Blancs is killing Champagne“ adelte, der Wine Enthusiast mit 95 Punkten, und den die große Jancis Robinson zum „Best Austrian Fizz“ kürte. Mehrfach wurde ein Zero Dosage Ebner–Ebenauers von Gault&Millau zum „Sekt des Jahres“ gekürt, bis 2024 die Cuvée Courage mit bahnbrechenden Auszeichnungen wieder den internationalen Fokus auf das Poysdorfer Weingut lenkte. Ein Meilenstein auch für die österreichische Weinwelt insgesamt.

**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 daher schon 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. 2022 wurden Manfred und Marion Ebner–Ebenauer



zum ersten „Winzerpaar des Jahres“ bei Falstaff gekürt. 2023 traten sie der Winzergruppe respekt-BIODYN bei.

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

**Preise bei Wein & Co**

Cuvée Courage Zero Dosage: 89,99 Euro  
Blanc de Noirs Zero Dosage 2016: 89,99 Euro  
Blanc de Blancs Zero Dosage 2016: 89,99 Euro

**Preise ab Hof**

Blanc de Noirs Zero Dosage 2016: 85 Euro  
Blanc de Blancs Zero Dosage 2016: 85 Euro  
Cuvée Courage Zero Dosage bei Wein & Co: 85 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