



Natürlich alkoholfrei!

Das Weingut Graf Hardegg im nördlichen Weinviertel lanciert eine veritable Weinalternative. Sein neuartiger Traubenkombucha Embrizzo erweitert das begrenzte Angebot an alkoholfreien trockenen Speisebegleitern und lässt die Gastronomie aufatmen.

Wien, 6. August 2024

Die Vorgabe lautete „trocken“. Denn gute Säfte, Kombuchas und Sparkling Teas gibt es mittlerweile eine ganze Reihe, das Gros dieser Getränke hat allerdings einen nicht unerheblichen Zuckeranteil. Eine Herausforderung für die Sommellerie, die beinahe verzweifelt auf der Suche nach trockenen alkoholfreien Speisenbegleitern ist. Also tat sich Hardegg-Weingutsleiter Andreas Gruber mit dem deutschen Önologen Frank John zusammen und tüftelte an einer geschmackvollen Lösung. Sie wurde nach einer längeren Experimentierphase gefunden und trägt den Namen „Embrizzo Traubenkombucha“. Maximilian Hardegg: „Ich freue mich sehr über diese wirklich gelungene Weinalternative, die wir nach der bei uns auf Gut Hardegg häufigen Vogelart Goldammer mit dem lateinischen Namen ‚Emberiza citrinella‘ benannt haben.“ Ein Traubengeränk, das aufgrund seiner innovativen Herstellungsmethode europaweit zum Patent angemeldet wurde. Der Embrizzo ist ab sofort über den Onlineshop des Weinguts guthardegg.at/shop um 15,90 Euro für die 0,75-l-Flasche erhältlich. Verkostet werden kann er erstmals am Freitag, 16. August, beim neuen Händler für alkoholfreie Weinalternativen [kein & low](https://kein&low.at) in der Markterei in Wien IX, markterei.at.

Wie der Embrizzo produziert wird. Für Maximilian Hardegg, Sohn Alexius Hardegg und Andreas Gruber war klar, dass die Basis für den Embrizzo aus dem gutseigenen Bioweingarten kommen musste. Sie entschieden sich für Trauben vom Grünen Veltliner, Merlot und Zweigelt. Um aus ihrem Saft ein alkoholfreies und trockenes Getränk zu fermentieren, wurde der Umweg über einen entalkoholisierten Wein als Zwischenprodukt genommen. Andreas Gruber erläutert die wesentliche Herstellungsphase: „Für diese wird der entalkoholisierte Wein mit Traubensaft als Zuckerquelle für die anstehende Kombucha-Fermentation versetzt. Dadurch können wir auf Wasser, das sonst bei Kombuchaprozessen zugesetzt wird, verzichten. Hinzu kommen biologische Zutaten für ein breites Aromaspektrum wie Hibiskus, Hagebutte, Brennnessel, Schafgarbe, verschiedene Kräuter, Malve und Mühlviertler Hopfen.“ Der



Embrizzo wird, um seine feinen und frischen Aromen zu bewahren, ohne künstliche Konservierungsstoffe und Erhitzung haltbar gemacht und mit natürlicher Trübung abgefüllt.

Und so schmeckt der Embrizzo. Lucas Matthies, kein & low: „Der Embrizzo Traubenkombucha begeistert mich bereits in der Nase. Würde man ihn blind verkosten, könnte man ihn für einen Weißwein mit etwas Maischestandzeit halten. Im Mund entfalten sich Aromen von Hagebutte, Hibiskus und wunderbaren würzigen Noten. Die Gerbstoffe des Kombuchas fangen die Säure perfekt ein, Zucker sucht man hier vergeblich. Der fulminante Nachhall rundet das Geschmackserlebnis ab. Für mich ist der Embrizzo von Hardegg wirklich eine Innovation im Bereich der alkoholreduzierten Optionen, die unbedingt ins Sortiment von kein & low gehört.“

Etikettendesign. Frisch und jugendlich sollte das Embrizzo–Etikett sein und sich ins Corporate Design von Gut Hardegg einfügen. Mit der fröhlichen „Farbwolke“ möchte man ein jüngeres gesundheitsbewusstes Publikum ansprechen, das Wert auf gute Produkte legt und entspannt zu feiern weiß. Kriert wurde es vom Designduo Nemecek & Stock nach den Vorgaben von Alexius Hardegg und Andreas Gruber.

Gut Hardegg. Das Gut Hardegg liegt in Seefeld–Kadolz im nördlichen Weinviertel nahe der tschechischen Grenze und befindet sich im Besitz der Familie Hardegg. Maximilian Hardegg leitet neben dem dreißig Hektar großen seit 2006 biologisch bewirtschafteten Weingut auch das landwirtschaftliche Gut. Tierwohl, Nachhaltigkeit und eine hohe Biodiversität sind ihm und seiner Familie ein großes Anliegen. Mit dem Anlegen von Biotopen, Wassergräben, Hecken und Windschutzstreifen oder der jährlichen Singvogelzählung setzt der Betrieb wichtige Maßnahmen für die Landschaftspflege und die Artenvielfalt in der Region. 2023 wurde Maximilian Hardegg für seine hervorragenden Verdienste um das Bundesland Niederösterreich von Landeshauptfrau Johanna Mikl–Leitner das Goldene Ehrenzeichen verliehen.

Die Hardegg’schen Weingärten liegen im Umkreis von etwa acht Kilometern rund um das Schlossweingut und verteilen sich auf drei Rieden. Bei den Böden handelt es sich hauptsächlich um kalkhaltige Sedimentations– und Rohgesteinsböden mit hohem Sandanteil. Die Niederschlagsmenge in Seefeld–Kadolz beträgt im Jahresschnitt 400 bis 450 mm, was für die Weinrebe eine Untergrenze darstellt. Daher gilt besonderes



Augenmerk der Bodenverbesserung, dem Humusaufbau und der Wasserspeicherkapazität.

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

WEINGUT GRAF HARDEGG

Großkadolz 1, 2062 Seefeld-Kadolz

Telefon: +43 2943 2203, E-Mail: office@guthardegg.at
guthardegg.at

[instagram.com/gut_hardegg](https://www.instagram.com/gut_hardegg)

[facebook.com/WeinGutGrafHardegg](https://www.facebook.com/WeinGutGrafHardegg)

[linkedin.com/showcase/weingut-graf-hardegg](https://www.linkedin.com/showcase/weingut-graf-hardegg)

EMBRIZZO

Verkostungsmöglichkeiten

Publikum: kein & low in der Marktereie

Freitag, 16. August, von 14 bis 21 Uhr

Severingasse 7, 1090 Wien, marktereie.at

Fachpublikum: kein-&-low-PRÄSENTATION in der Marktereie

Datum: Montag, 19. August 2024

Uhrzeit: 14 bis 17.30 Uhr

Severingasse 7, 1090 Wien, marktereie.at

Anmeldung: lucas@keinundlow.at

Musteranforderung

Weingutsleiter Andreas Gruber: office@guthardegg.at

Preis ab Hof: 15,90 Euro inkl. USt. für die 0,75-l-Flasche

Rückfragehinweis

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss

Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien

E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, sylvia-petz.at