

## WEIN - GUT MAUSER

**Hauszeitung des Weinguts Mauser** mit aktuellen Informationen über das Weingut, den Heurigen sowie Termine und Veranstaltungen.

## Eine große Traube und Flasche zeigen den Weg zum Mauser!

Seit August hat das Weingut Mauser einen neuen Blickfang. Eine große Weintrauben- und -flaschen-Kombination aus Kalksandstein ziert den Eingang ins Hause Mauser.

Aus dem etwa 2 Tonnen schweren und 2,5 Meter großen Margarethener Kalksandstein wurden in mühevoller Handarbeit Obersdorfs größte Weinbeeren herausgemeißelt.

Weinreben werden schon seit vielen tausend Jahren kultiviert. Den Römern haben wir es zu verdanken, dass die Weintrauben auch bei uns heimisch wurden. Weintrauben werden heute weltweit am zweithäufigsten, nach Orangen, ausgepflanzt und daraus hervorragende Weine gekeltert.

Juniorchef Thomas zeigt, wie man aus dieser tollen Frucht jedes Jahr Spitzenweine vinifizieren kann.

### Inhalt:

- Erfolge in ganz Österreich: von Poysdorf bis Feldkirch!
- Weinviertel DAC Reserve - Mauser's Top Veltliner
- Die Hausaufgaben für perfekte Trauben!
- Die roten Premium-Weine: Merlot - Topolone - Rathay
- Aktuelle Termine und Infos
- Schmankerl zum Nachkochen - diesmal Einbrennte Fisolen
- Unser aktuelles Weinsortiment



Kellermeister Thomas Mauser mit seiner Freundin Angelika

# **i** QUICKINFOS



## **Opa Fritz wurde 80!**

Friedrich Mauser feierte am 16. Juli seinen 80. Geburtstag. Die Familie und das komplette Mauser-Team wünschen ihm nochmals alles Gute und viele aktive Lebensjahre bei seinen Hobbys im Weingarten, im Weinkeller, beim Heurigen als Schankbursch und natürlich beim Mesner'n in der Kirche!

## **Weingartenpfirsich- & Weintraubenverkauf**

Ab Mitte September gibt es wieder den Gassenverkauf vom Weingut Mauser bei dem Weingartenpfirsiche und Weintrauben angeboten werden.

Im Selbstbedienungsverfahren können Sie schon eingewogene Tassen zu 1 und 2 Kilo mit täglich frischen Trauben und Pfirsichen erwerben.

## **Mauser's Radhaus**

Gebäudezuwachs im Weingut Mauser. Im Hof wurden 55 alte Wagenräder in Form eines Hauses aufgehängt. Wodurch Mauser's Radhaus entstand!

# **Erfolge in ganz Österreich: von Poysdorf bis Feldkirch!**

Bei der Weinparade in Poysdorf, der größten regionalen Weinverkostung in Niederösterreich, gewann das Weingut Mauser je eine Goldmedaille für den Weinviertel DAC 2009 und für den Merlot 2007.

Die gleichen Weine sorgten auch bei der Vinobile 2010 in Vorarlberg für Freude bei Kellermeister Thomas. In der Kategorie "Grüner Veltliner kräftig" hatte er den zweitbesten Weinviertel DAC und ebenso in der Kategorie "Rotwein kräftig" den zweitbesten Merlot!



Thomas Mauser mit der Veltlinerlandkönigin und der NÖ Vizeweinkönigin

## **Weinviertel DAC Reserve - Mauser's Top Veltliner**

Ein kraftvoller, stoffiger Grüner Veltliner mit deutlichem Pfefferl und ausgeprägten Aromanoten. Am Gaumen erkennt der Weinliebhaber gleich die einzelnen Glieder der Reservekette: reife Fruchtklänge, hohe Komplexität, charmante Extraktsüße und ein Echo von Mineralität und voluminöser Würze.

Ein Reserve Wein ist das Herzstück eines Weinbaubetriebes. Strenge Kriterien garantieren eine hohe Qualität für diesen gebietstypischen Top-Veltliner, welcher erstmals mit dem Jahrgang 2009 als Weinviertel DAC Reserve vom regionalen Weinkomitee eingeführt wurde. Damit wurde das Geschmacksprofil für die besten Grünen Veltliner des Weinviertels definiert und diese werden nun auch unter der hochwertigen Herkunftsbezeichnung "WEINVIERTEL" vermarktet.



# Die Hausaufgaben für perfekte Trauben!

Ab Mitte August fangen alle Traubensorten an Zucker zu speichern. Dadurch werden die Beeren süß und weich. Die Rotweinsorten starten mit dem Umfärben von grün auf blau. In dieser Phase ist es besonders wichtig die Trauben gesund zu halten. Hier ist die Hauptaufgabe das Entblättern der Traubenzone. Dadurch wird das rasche Abtrocknen nach Niederschlägen gefördert und eine gute Durchlüftung ermöglicht, damit Krankheiten keine Chance haben die Trauben zu befallen.

Zu einer weiteren Qualitätssteigerung führt das Ausdünnen. Hierbei werden für die Topweine maximal 5-6 Trauben am Rebstock belassen. Das bedeutet, dass die Anzahl der Trauben um bis zu zwei Drittel reduziert wird. Entscheidend ist das Blatt- Fruchtverhältnis. Beim Entfernen einer Traube können die vorhandenen Blätter mehr Fotosyntheseprodukte in die verbleibenden Trauben abgeben. Die Weine bekommen dadurch mehr Substanz, Dichte und Power.



Ausdünnen (Traubenreduktion) beim Blaufränkisch Anfang August

## Die roten Premium-Weine: Merlot - Topolone - Rathay

Neben dem Merlot stehen seit Juli auch die neuen Jahrgänge vom Topolone und Rathay zur Verkostung und zum Verkauf bereit.

Topolone 2006 ist ein reiner Blaufränkisch. Die sehr steile, nach Süden ausgerichtete Riedenthaler Lage ist eine Herausforderung bei jeder Bearbeitung. Der Jahrgang 2006 erinnert im Duft an reife dunkle Beeren, ist sehr stoffig am Gaumen und zeigt den gezielten Holzeinsatz von Kellermeister Thomas - elegant und weich.

Der Rathay 2007 präsentiert sich in einem dunklen Violett, mit fast schwarzem Kern. Die geballte Duftwolke erinnert an Dörrobst und verführerischen Rumtopf. Bester Holzeinsatz führt zu einem extraktreichen und tanninbetonten Gaumen. Ein Wein mit viel Kraft und Struktur, für Rotweinfreaks genau das Richtige.

**Die Reservierungen vom Rathay '07 sind ab sofort abholbereit!**

## Termine & Veranstaltungen

### Obersdorfer Bauernhöfe laden ein!

Unter diesem Motto laden Obersdorf's Bauernhöfe, Weingüter und Heurige am **29. August ab 14:00 Uhr** zum Tag der offenen Tür ein. Neben Betriebsbesichtigungen und Kellerführungen gibt es bei den Betrieben auch kulinarische Schmankerl zu verkosten.

An diesem Tag gibt es im Weingut Mauser neben einem etwas anderen Heurigenbetrieb auch Führungen durch unseren Weinkeller und den Barriquefassraum.

### White Maus Kulinarium

Heuer findet am **5. und 6. November** das "White Maus Kulinarium" statt.

Ab jeweils 19:00 Uhr lädt das Weingut Mauser Team zur Verkostung des Jungweins ein.

Anschließend werden Sie mit einem mehrgängigen Menü verwöhnt - auf Wunsch auch vegetarisch.

Dazu können Sie die ausgezeichneten Weine aus dem Hause Mauser genießen.

Nur mit Anmeldung unter 02245/3406.

Ausg'steckt.is  
WEIN GUT  
MAUSER **10**

5. Februar - 28. Februar

3. April - 25. April

3. Juni - 27. Juni

13. August - 5. September

12. November - 5. Dezember

Freitag, Samstag, Sonntag  
und Feiertag ab 15<sup>00</sup> Uhr

# W Sortiment Weiß



## White Maus 2009

Cuvée aus Gr. Veltliner und Riesling  
leicht, rassig & spritzig

## Welschriesling 2009

Knackig, trinkfreudig & erfrischend -  
mit pikantem Abgang

## Grüner Veltliner

### Sommerlänge 2009

Fruchtiger, lebendiger Einsteiger-GV  
idealer Terrassenwein!

## Weinviertel DAC 2009

Gebietstypischer Veltliner mit viel Frucht  
und Pfeffer - frisch, lebhaft & würzig

## Pinot Blanc 2009

Wichtigkeit und Fülle sind seine  
Schlagworte; perfekter Spargelbegleiter!

## Weinviertel DAC Reserve 2009

ausgeprägt, stoffig & gehaltvoll  
Top-GV mit viel Weinviertler Pfeffer!

## Chardonnay Sandhügel 2008

Duftig, vollreifer, tropischer Früchte-  
korb mit verführerischer Restsüße

## Chardonnay emotion 2005

Vollmundig, kräftig & cremig - 1 Jahr  
in kleinen Eichenfässern gereift

## LUIsecco - Frizzante

Spritzig, kribbelnd & harmonisch,  
einfach ein prickelndes Erlebnis!



# Schmankerl zum Nachkochen!

## Diesmal typisch weinviertlerisch: "Einbrennte Fisolen"

### Zutaten:

1/2 kg grüne Fisolen  
1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl  
1 Bund Dille, Salz, Suppenwürze

### So wird's gemacht:

Die Fisolen waschen. Danach die Spitzen weg-  
schneiden und in ca. 1/2 cm Stücke schneiden.  
Anschließend im Salzwasser bissfest kochen  
und dann kalt abschrecken damit sie schön  
grün bleiben.

Eine helle Einbrenn aus Butter und Mehl  
machen und mit etwas Kochsud der Fisolen  
aufgießen - aber nur soviel, dass eine dick-  
flüssige Sauce entsteht. Diese Sauce etwas  
köcheln lassen und dann die Fisolen und die  
Suppenwürze zugeben. Das Ganze mit einer  
Prise Salz abschmecken.

Die Fisolen vom Herd nehmen und erst zum  
Schluss die kleingeschnittene Dille unterheben.

Guten Appetit!

PS: Dazu gibt es Augsburgs und geröstete  
Erdäpfel!

# R Sortiment Rot



## Blauburger Prestige

Kräftiges Rubinrot; füllig, rund &  
weich am Gaumen; extra mild

## Zweigelt Classic 2008

Purpurrot, zarte Weichselnoten,  
fruchtig & charmant, weiches Tannin

## Red Maus 2008

Harmonisch, ausgewogene Cuvée aus  
Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet

## Merlot 2007

Dicht, kraftvoll & komplex  
Ein Wein mit großem Potenzial!

## TOPOLONE 2006

Top-Blaufränkisch: wuchtig & kräftig  
Ein Wein mit Power und Stil!

## Rathay 2007

Farbintensiv, extraktreich & tanninbetont  
Das Beste, was Mauser zu bieten hat!



WEIN - GUT TOP  
MAUSER HEURIGER  
ER

Weinverkauf  
jeden Samstag von 8-14 Uhr  
und gegen Voranmeldung

Heurigenöffnungszeiten  
siehe Rückseite

A-2120 Obersdorf, Hauptstraße 41  
Tel. & Fax: +43 (0)2245 / 3406  
e-mail: weingut@mauser.at  
www.mauser.at