

# WINZER KREMS SANDGRUBE 13

## INFORMATION 2010

### Gesellschaftsform

Die **WINZER KREMS** reg.Gen.m.b.H. ist Österreichs bedeutendster Qualitätsweinproduzent mit Sitz in 3500 Krems, **Sandgrube 13**. Der Betrieb ist im alleinigen Besitz von **1.250 Mitgliedswinzern**. Die Weingärtner liefern ausschließlich Trauben aus 990 Hektar fest gebundenen Vertragsflächen aus der Stadt Krems und den umliegenden Weinbaugebieten (Kremstal, Traisental, Wachau, Wagram, Kamptal).

Oberstes Gebot sind physiologisch reife und **völlig gesunde Trauben**, die frisch gekeltert sein müssen. Die Verträge mit den Winzern enthalten Richtlinien für Rebschnitt, Bodenbearbeitung, Laubarbeit, Pflanzenschutz und Lese. Dabei spielt die gezielte Ertragsreduzierung eine wichtige Rolle. Die Einhaltung dieser Vorgaben wird von unserem Qualitätsberater und seinem Team das ganze Weinjahr über kontrolliert. Bei der Ernte sind sie persönlich anwesend und überzeugen sich von der Qualität der Trauben. Unterstützung erhalten die Berater seit 2003 von der Universität für Bodenkultur in Wien.

**Ausschließlich handgelesene** Trauben werden nach exaktem Leseplan von den Weinhauern (Mitgliedern) übernommen und nach Bestimmung der Zuckergradation getrennt nach Qualitätsstufe, Traubensorte und Herkunft verarbeitet. Alle Winzer sind angehalten unverletzte, möglichst gesunde Trauben mit einer Mindestgradation von 74° Öchsle (Voraussetzung für Qualitätswein) anzuliefern. Mit diesen Maßnahmen ist es gelungen die WINZER KREMS in den letzten zehn Jahren als Österreichs größten Qualitäts- und Kabinettweinproduzenten zu etablieren.

Im August 2005 wurden die umfangreichsten Bauarbeiten der Weingutsgeschichte abgeschlossen: Die gesamte Traubenübernahme, -verarbeitung und -vergärung wurden erneuert und einer der modernsten Keller Europas geschaffen. Die Trauben folgen bei der Verarbeitung der Schwerkraft: von der Übernahme ins darunter liegende Presshaus, von dort als Most in den neuen Gärkeller darunter.

Bereits 1995 wurde mit modernster **Ganztraubenpressung** begonnen. 100% der Weißweintrrauben werden ohne Maischung, Entrappung und Maischestandzeit direkt in pneumatischen Pressen bei geringstem schonendem Druck entsaftet. Der Most vergärt sanft in Edelstahlfässern unter ständiger Kontrolle der Temperatur. Der weitere Ausbau erfolgt klassisch, reduktiv mit kaltsteriler Abfüllung unter Sauerstoffausschluss. Die Rotweine werden durch das klassische Verfahren der Maischevergärung verarbeitet. Die wertvollsten davon reifen nach der Gärung im kleinen Eichenholzfass (Barrique).

Herzstück des 2005 beendeten Umbaus in der SANDGRUBE ist die neue **Weinerlebniswelt „SANDGRUBE 13 wein.sinn“**. In 8 Stationen erleben unsere Gäste die Faszination Wein mit allen Sinnen und erfahren alles über Wein, Weinherstellung und die Region ([www.sandgrube13.at](http://www.sandgrube13.at)).

BESONDERS STOLZ sind wir auf zahlreiche Qualitätsbestätigungen in 2008 und 2009, unter anderem für:

0,75 lt. Kremser Pfaffenberg Riesling 2008	MUNDUS VINI Goldmedaille 2009 und BESTER TROCKENER WEISSEIN EUROPA 2009
0,75 lt. Kremser Pfaffenberg Riesling 2007	A LA CARTE Grand Cru Sieger 2008 mit 94 Punkten 95 Punkte im A LA CARTE Weinguide 2009
0,75 lt. Kremser Kremsleiten Riesling 2008	90-92 Punkte Falstaff Weinguide 2010
0,75 lt. Kremser Goldberg Grüner Veltliner 2008	Salonwein 2009
0,75 lt. Kremser Wachtberg Grüner Veltliner 2008	AWC Goldmedaille 2009*
0,75 lt. Glatt & Verkehrt Zweigelt Barrique	92 Punkte A La Carte Weinguide 2008

\*AWC: International Wine Challenge (Info: [www.awc-vienna.at](http://www.awc-vienna.at))