

DAC



Burgenland

Was ist DAC

Die Bezeichnung DAC wird von regionalen Weinkomitees an jene Weine vergeben, die ihre Herkunftsregion in unverkennbarer Weise repräsentieren. Im Jahr 2002 wurde mit der Einführung des Appellationssystems DAC (**Districtus Austriae Controllatus**) in Österreichs Weinhierarchie erstmals die Herkunft über die Rebsorte gestellt. Ziel ist es, **typische Weine einer Region unter einer gemeinsamen Marke** zusammenzufassen und damit größere Weinmengen mit einer **zuordenbaren Stilistik** zu schaffen.

In den **DAC-Weinbaugebieten dürfen auch Weine ohne DAC-Bezeichnung produziert** werden. So dürfen auch nicht für den DAC zugelassene Rebsorten verwendet **werden**. Allerdings darf dann der Wein **nicht mit der geografischen Angabe**, die dem DAC entspricht, bezeichnet werden. Stattdessen kann eine übergeordnete Regionenbezeichnung verwendet werden, zum Beispiel Niederösterreich anstatt Weinviertel.

Was ist DAC

Dies ist für einige der neun derzeit eingerichteten DAC`s von Bedeutung, weil sie den gleichen Namen wie das historische Weinbaugebiet führen.

Auch für den neu beschlossenen *DAC Neusiedlersee* ist es von Bedeutung, da auch für ihn kein neues Weinbaugebiet mit einem neuen Namen definiert wurde.

Für den *DAC Leithaberg* und den *DAC Eisenberg* wurden neue Weinbaugebiete definiert bzw. neue Namen eingeführt. Die Weine der historischen Weinbaugebiete *Neusiedlersee*, *Neusiedlersee-Hügelland* und *Südburgenland* können daher wie gewohnt weiter in Verkehr gebracht werden.

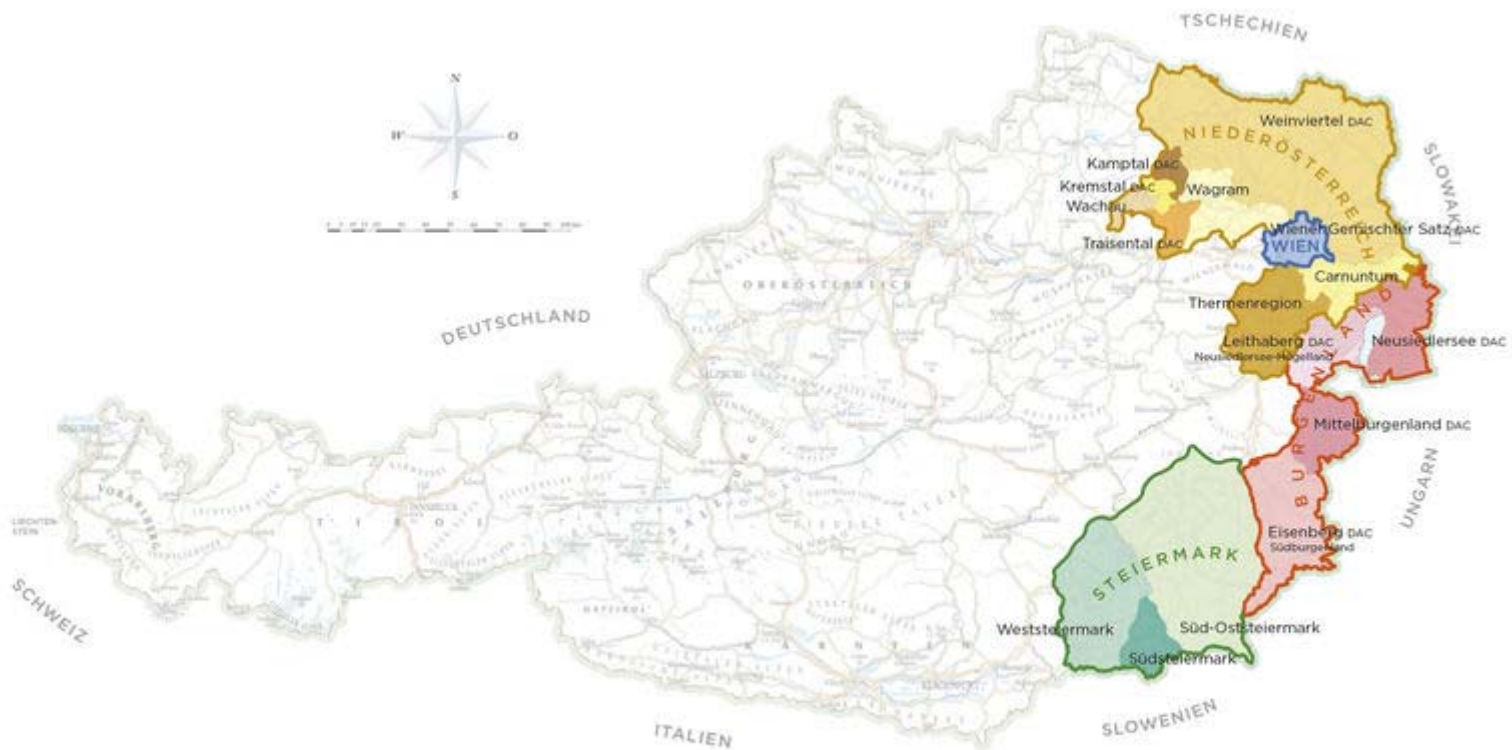
Alle bisherigen DAC`s liegen in der Weinbauregion *Weinland Österreich*, die die Weinanbauflächen der Bundesländer Niederösterreich und Burgenland umfasst. Die vier DAC im Bundesland Niederösterreich (Kamptal, Kremstal, Traisental und Weinviertel) haben jeder ein eigenes Komitee. Im Burgenland soll es bei einem Komitee („Komitee Burgenland“) bleiben, das bisher schon für die DAC Eisenberg, Leithaberg und Mittelburgenland zuständig ist.

Vergleich DAC

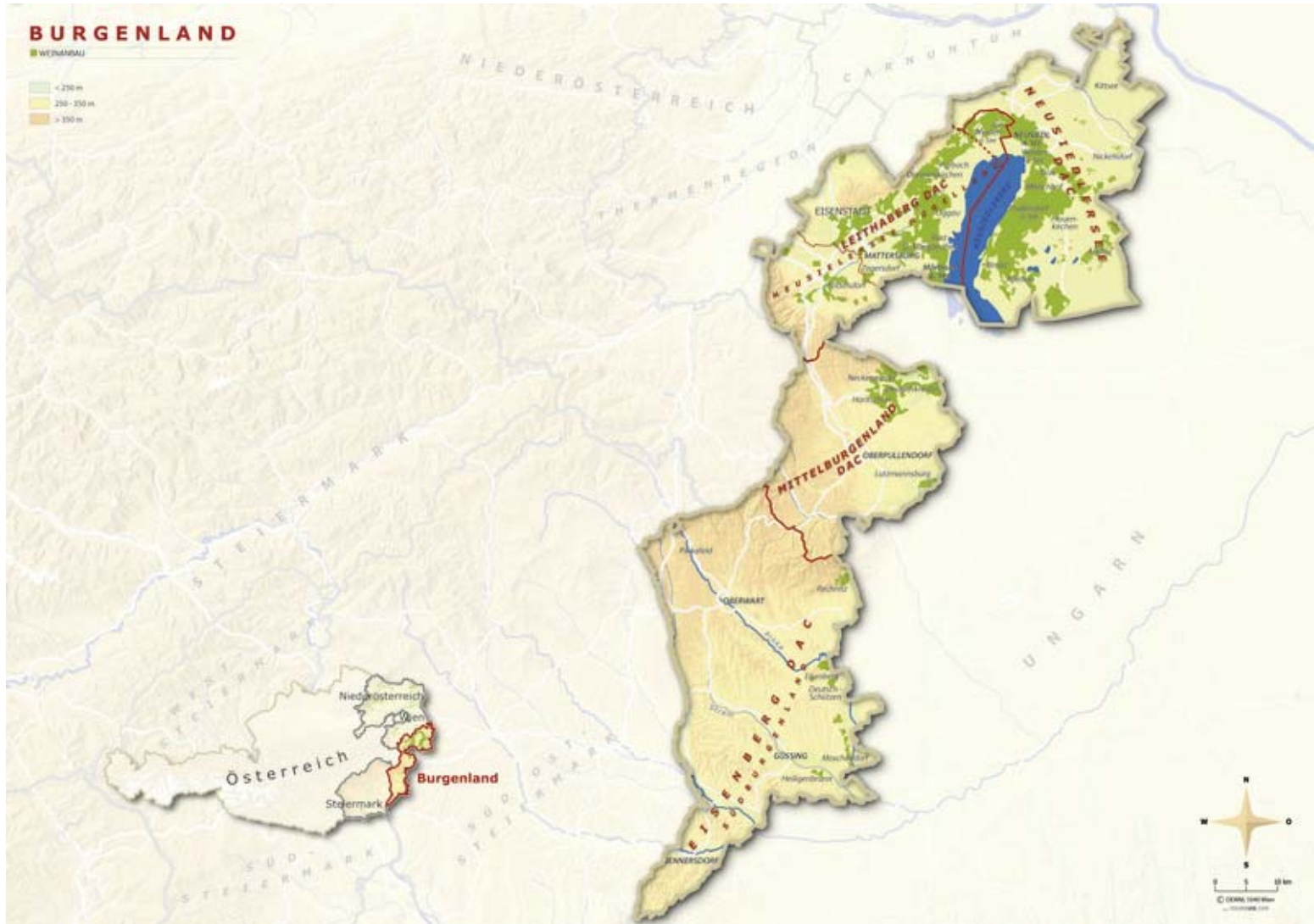
Österreich andere Länder

Ein **DAC Wein** ist also **grundsätzlich kein neuer Wein**. Auf Basis des bisherigen österreichischen Qualitätswein Systems sind **DAC-Weine nun solche Weine, die vor allem geschmacklich unverkennbar typisch für ein heimisches Weinbaugebiet sind**. Damit folgt Österreich nunmehr den **Appellationssystemen von renommierten Weinbaugebieten in Italien** (Chianti, Soave), **Frankreich** (Bordeaux, Burgund, Chablis) oder **Spanien** (Rioja). Dort lauten die **Bezeichnungen DOCG/DOC, AOC/AC oder DOCa/DO**. Der große **Vorteil des österreichischen Systems** ist, dass alle Weine, die nicht den DAC-Bestimmungen des Gebietes entsprechen **weiterhin Qualitätsweine** bleiben, jedoch am **Etikett die Herkunft der übergeordneten Weinbaugebietes** tragen (Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien). Damit bleibt die Vielfalt der österreichischen Weinlandschaft auch auf Qualitätsweinebene gesichert.

Weinbauggebiete Österreich



Weinbaugebiet Burgenland



DAC Leithaberg

Ab dem **Jahrgang 2009** dürfen Weine aus **Eisenstadt und Umgebung, Jois und Winden am See** unter der Bezeichnung **Leithaberg DAC** verkauft werden. **Erstmals** entspricht ein DAC **nicht** einem der im Weinbaugesetz genannten **Weinbaugebiete**, sondern umfasst **Teile zweier dieser Gebiete**, und zwar Neusiedlersee und Neusiedlersee-Hügelland. Als Rebsorten sind für **Rotweine Blaufränkisch** und für **Weißweine Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay und Neuburger** sowie **Verschnitte dieser Sorten** zugelassen. Der Leithaberg DAC ist der erste, in dem sowohl Rot- als auch Weißweine zugelassen wurden.
Böden: Sandiger Lehm u. kalkiger Schotter.



DAC Leithaberg

Leithaberg DAC (weiß: ab Jahrgang 2009, rot: ab Jahrgang 2008)

Gebietsabgrenzung:

Umfasst den politischen Bezirk Eisenstadt Umgebung, die Freistadt **Eisenstadt** und die **Gemeinden Jois und Winden sowie einige Rieden in der Gemeinde Neusiedl am See.**

Rebsorte:

Pinot Blanc/Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner oder ein Cuvée dieser Sorten, **Blafränkisch** (min. 85 % Blafränkisch, max. 15% *St. Laurent*, Zweigelt oder *Pinot Noir*)

Stufen:

Weiß: Einreichung zur *Prüfnummer* nur im Zeitraum April bis November des auf die *Ernte* folgenden Jahres, Verkauf ab 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres;
Rot: muss im Holzfass *ausgebaut* sein, Einreichung zur *Prüfnummer* nur im Zeitraum April bis November des auf die *Ernte* zweit folgenden Jahres, Verkauf erst ab 1. September des auf die Ernte zweit folgenden Jahres;

Alkohol:

mind. 12,5 Vol %

Restzucker:

weiß: trocken, rot: unter 2,5g/l

Geschmacksprofil:

Geschmack: regionstypisch, engmaschig, würzig, *elegant*, mineralisch, kein bis kaum merkbarer Holzton
Geruch: regionstypisches *Bukett*, *fruchtig*, würzig und *frisch*, untergeordnete Primärfrucht

Etikettierung:

Herkunftsbezeichnung (inkl. "DAC") ist auf dem Vorderetikett anzuführen

DAC Leithaberg



Chardonnay Leithaberg DAC 2012 – Weingut Gernot Heinrich/Gols

Helles goldgelb, in der Nase Aromen von Apfel, Birne und etwas Walnüssen, am Gaumen Bisquit; Boden: sandiger Lehm, kalkiger Schotter.

- Preis: 16,5 Euro

DAC Leithaberg



Haus Marienberg (Oggau) Jg. 2010

Blaifränkisch

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Reife Weichsel- Kirsch- Note, Wacholder, Brombeere, ein Hauch von Orangenesten und etwas Nougat. Feine Tannine, zarte Gewürzanklänge im Abgang, Weichseln auch im Finale.

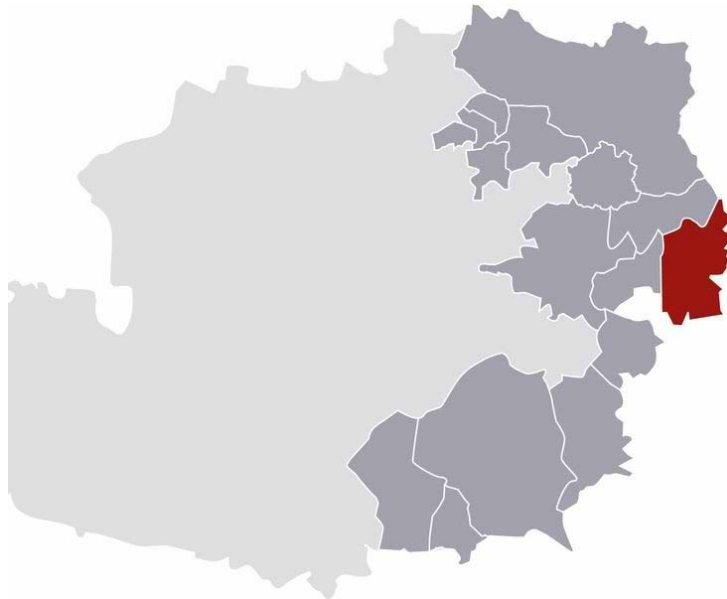
Preis: 15 Euro

Falstaff: 91 Pkt.

Pause



DAC Neusiedlersee



DAC Neusiedlersee

Neusiedlersee DAC (ab Jahrgang 2011)

Gebietsabgrenzung:

Umfasst den politischen Bezirk Neusiedl am See mit Ausnahme der Gemeinden Winden und Jois.

Rebsorte:

Klassik: *Zweigelt reinsortig*, (jedoch ein bezeichnungunschädlicher *Verschnitt* ist zu tolerieren)

Reserve: *Zweigelt-dominierte Cuvée* (mind. 60% Zweigelt-Anteil und nur autochthone *Rebsorten* als Cuvéepartner)

Stufen:

Klassik: Einreichung der *Prüfnummer* ab 1. Februar des auf die *Ernte* folgenden Jahres, Verkauf ab 1. März des auf die *Ernte* folgenden Jahres

Reserve: Einreichung der *Prüfnummer* ab 1. Februar des auf die *Ernte* zweit folgenden Jahres, Verkauf ab 1. März des auf die *Ernte* zweit folgenden Jahres

Alkohol:

Klassik: mind. 12 Vol %
Reserve: mind. 13 Vol %

Restzucker:

max. 4g/l

Geschmacksprofil:

Klassik: sortentypisch, *fruchtig, würzig, Ausbau* im Holzfass oder *Stahltank*;

Reserve: sortentypisch, *fruchtig, würzig, kräftig, Ausbau* im traditionellen großen Holzfass oder *Barrique*

Das Spektrum der Rebsorte Zweigelt reicht von jung zu trinkenden, klassisch ausgebauten Weinen bis hin zu kraftvollen Gewächsen aus dem kleinen Holzfass. Im Neusiedlersee DAC - Gebiet findet man die gesamte Vielfalt dieser Rebsorte. Der Neusiedlersee DAC – ist ein fruchtig-würziger, harmonischer Zweigelt mit einem typischen Duft nach Herzkirsche, fein unterlegt durch dunkle Beerenfrucht und dezente Kräuteranklänge. Der ausgewogene Körper wird untermalt durch feine und weiche Tannine. Neusiedlersee DAC Reserve - Weine sind vielschichtige, kräftige Zweigelt oder Zweigelt-dominierte Cuvées mit einem klaren Aromaspektrum von der Schwarzkirsche über Brombeere bis hin zu Holunderbeeren. Ergänzt wird die Frucht durch Würze und mineralische Töne. In Kombination mit dem feinkörnigen Tannin ergibt dies eine engmaschige Struktur und Saftigkeit am Gaumen. Diese Weine kommen erst nach einer Reifezeit von über einem Jahr auf den Markt und haben ein großes Potential.

Das Gebiet

Das Neusiedlersee DAC – Gebiet umfasst den politischen Bezirk Neusiedl am See mit Ausnahme der Gemeinden Winden und Jois. Es erstreckt sich vom Nord über das Ostufer des Neusiedlersees und weist eine Rebfläche von 7.649 ha auf, von denen 1.812 ha mit Österreichs meistverbreiteter Rotweinsorte Zweigelt bepflanzt sind. Somit ist es das größte Gebiet mit Weinen einer geschützten Herkunft im Burgenland. Das Terroir ist geprägt von sandig lehmigen Böden mit unterschiedlich starkem Schotteranteil. Weiters findet man sowohl kalkreiche Schotterböden, als auch kalkarme reine Schotterböden bis hin zu salzigen und leichten, sandigen Böden.

DAC Neusiedlersee

Zweigelt 2012 – Weingut Scheiblhofer/Andau

Schwärzliches Rubinrot, fruchtig und vielschichtig in der Nase, Mischung aus Kirschen und Weichselfrucht. Kraftvoll am Gaumen, langer Abgang. Boden: Schotterlagen

Preis: 6,39 Euro



DAC Eisenberg



DAC Eisenberg

Eisenberg DAC (Reserve: ab Jahrgang 2008, Klassik: ab Jahrgang 2009)

Rebsorte:

Blaufränkisch

Stufen:

Klassik: Einreichung der *Prüfnummer* ab 1. Juni des auf die *Ernte* folgenden Jahres, Verkauf ab 1. September des auf die *Ernte* folgenden Jahres

Reserve: Einreichung der *Prüfnummer* ab 1. Jänner des auf die *Ernte* zweit folgenden Jahres, Verkauf erst ab 1. März des auf die *Ernte* zweit folgenden Jahres, *Ausbau* im großen Eichenfass oder in *Barriques*

Alkohol:

Klassik: mind. 12,0 Vol %

Reserve: mind. 13 Vol %

Restzucker:

max. 4g/l

Geschmacksprofil:

Klassik: *fruchtig*, mineralisch-würzig, kein bis kaum merkbarer Holzton; **Reserve:** *fruchtig*, mineralisch-würzig, *kräftig*

Etikettierung:

Herkunftsbezeichnung (inkl. "DAC") ist auf dem Vorderetikett anzuführen

DAC Eisenberg

Ganz im Süden des Burgenlandes liegt ein Gebiet, dessen wellige Hügel und steile Hänge mit Reben bepflanzt sind, während die Kuppen oft Laub- und Tannenwälder krönen. Hier treffen das **kontinentale und das mediterrane** Klima aufeinander, der Osten geht in den Süden über, Landschaften, *Klimazonen* und Kulturen vermengen sich zu einem Unikat, das still und oft *verschlossen* wirkt. Das Gebiet ist von zahllosen Grünnuancen geprägt, von abwechslungsreichen Geländewellen, stillen Orten und charakterstarken Menschen. Von den 498 ha Rebfläche des Gebiets fallen *rund* 180 ha auf den Blaufränkisch. Ausgehend von der prägnantesten Erhebung der Region wurden die Rotweine des Südburgenlandes seit jeher als „**Eisenberger**“ bezeichnet, und man **dachte dabei** an **mineralische, erdige Blaufränkisch** mit einer ganz eigenen Pikanz, die in dieser Art nirgendwo sonst auftritt.

Diese alte Tradition lässt man nun mit der Etablierung eines „Herkunfts-kontrollierten gebietstypischen Weines“ (DAC = Districtus Austriae Controllatus) wieder aufleben. An den **steilen Hängen** findet man **vornehmlich Schieferböden, die sehr klarfruchtige, mineralisch geprägte Weine** hervorbringen. **Am Fuß** der Erhebungen sind die Böden **tiefgründiger mit stark eisenhaltigem Lehm**, der für erdige Weine mit faszinierender **Tanninstruktur** sorgt. Beide Bodentypen sind einzigartig in Österreich und garantieren daher einen unverwechselbaren Weintypus.

DAC Eisenberg

**Blaifränkisch Ried Weinberg Eisenberg DAC
2011/Weingut Wachter-Wiesler aus Deutsch-Schützen**

Dunkles Rubinrot, violette Reflexe, in der Nase schwarzes Beerenkonfit, frische Weichselfrucht, zart nach Lakritze, angenehme Würze. Im Abgang schwarze Kirsche. Boden: eisenhaltiger Lehm

Preis: 21 Euro

Falstaff: 93 Pkt.



DAC Mittelburgenland



DAC Mittelburgenland

Das Mittelburgenland liegt im Herzen des Burgenlandes nahe der ungarischen Grenze. Als bedeutendstes Anbaugebiet für die Sorte *Blaufränkisch* in Österreich wird das Mittelburgenland auch **Blaufränkischland** genannt. Mit der Blaufränkisch-Rebe ist es gelungen, einen weltweit unverwechselbaren, gebietstypischen *Rotwein* zu schaffen, der seit **2005 auch DAC-Status** genießt. Die Weingärten erstrecken sich auf einer Fläche von 2.117 ha von den Südausläufern des Ödenburger Gebirges bis zum Günser Bergland. Die Hochburgen des Blaufränkisch sind die Gemeinden Deutschkreutz, Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmannsburg. Die Abgrenzung im Westen bilden die Landseer Berge, nach Osten hin öffnet sich das Mittelburgenland zur Ungarischen Tiefebene.

Das Mittelburgenland ist geologisch betrachtet identisch mit dem sogenannten Oberpullendorfer Becken, aus dessen **Tegel-, Ton-, Sand- und Geröllböden stellenweise alte Korallenbänke** herausragen. Die Böden erweisen sich hier auch wegen ihres guten Wasserspeichervermögens in Verbindung mit dem wärmeregulierenden Einfluss des nahen Neusiedlersees als ideales *Terroir* für den Blaufränkisch. Durch den Schutz von drei Hügelketten im Norden, Süden und Westen sowie die Öffnung zur pannonischen Tiefebene kommt hier das **pannonische Klima** voll zum Einsatz. Mindestens 300 Sonnentage und eine Niederschlagsmenge von nur ca. 600 mm im Jahr gewährleisten für den *Blaufränkisch* auch klimatisch ideale Voraussetzungen.

DAC Mittelburgenland

(ab Jahrgang 2005)

Rebsorte:	Blaufränkisch
Stufen:	Klassik: Verkauf ab 1. August des auf die Ernte folgenden Jahres Reserve: Verkauf ab 1. März des auf die Ernte zweit folgenden Jahres
Alkohol:	Klassik: mind. 12,5 Vol % (max. 13 Vol %), mit <i>Lage</i> (z.B. Hochäcker) mind. 13 Vol% (max 13,5 Vol Geschmacksprofil: Reserve: mind. 13 Vol%
Restzucker:	max. 2,5g/l
Geschmacksprofil:	Klassik: <i>fruchtig, würzig, kräftig</i> , im traditionellen großen Eichenfass, gebrauchten Barriques oder Stahltank Reserve: <i>fruchtig, würzig, kräftig</i> , im traditionellen großen Eichenfass oder Barriques

DAC Mittelburgenland

Iby Blaufränkisch Hochäcker DAC 2011/Horitschon

Dunkles Rubin mit violetterm Rand und dunklem Kern. Würzig, Kirschen, Brombeer- Waldbeerfrucht, pfeffrige Würze. Boden: schwerer Lehm

Preis: 10.9 Euro

Falstaff: 92 Pkt.



DAC Mittelburgenland

Lang (Neckenmarkt) Blaufr. L1 Reserve 2011

Tiefdunkles Rubinrot – schwarzer Kern, Brombeere, Maulbeere, schwarzer Pfeffer, Kaffeeröstaromen, nougatig. Kaffee-Schoko-Praline, schwarze Kirsche, etwas

Zwetschkenfrucht und dezente Kräuterwürze - reife samtige Tannine. Langer Ausklang, von zartem Schokokuss getragen. 15 Monate in neuen französischen Barriquefässern ausgebaut. Boden: schwerer Lehm

