



- WEINGUT -

# ZÖHRER

- KREMSER SANDGRUBE I -



-anno 1270-





- WEINGUT -  
**ZÖHRER**

- KREMSER SANDGRUBE 1 -



**Toni Zöhler**  
Direttore e cantiniere



**Anton Zöhler**  
Feudatario di Kreams/Weinzierl

La famiglia Zöhler e la sua azienda –Zöhler anno 1270- hanno radici che vanno lontane nella storia dell'Austria, risalendo alla dinastia dei Babenberger. Attorno al 1300 Albrecht I (1255-1308) donó a 20 dei suoi piú fedeli capitani dei feudi che comprendevano campi, boschi, frutteti e vigneti nella ed attorno alla cittadina di Weinzierl (oggi una frazione di Kreams), nominandoli feudatari di Kreams/Weinzierl.

Il sapere e le tradizioni di intere generazioni sono passate adesso ad Anton Zöhler, che con coerenza cerca di ottenere il meglio dalle sue grandi cru, annoverate tra le piú significative della Kremstal (valle del fiume Kreams): Sandgrube, Weinzierlberg, Gebling, Thurnerberg e Kremser. Proprio nel terroir di queste cru é racchiusa la forza dell'azienda Zöhler.

La maggior parte dei vigneti è stata impiantata da nonno e papà circa 40-80 anni fa, Grüner Veltliner e Riesling le varietà principali. I vini hanno un profilo inconfondibile, rispecchiano il loro terroir e godono di fama internazionale.



- WEINGUT -  
**ZÖHRER**  
- KREMSER SANDGRUBE I -



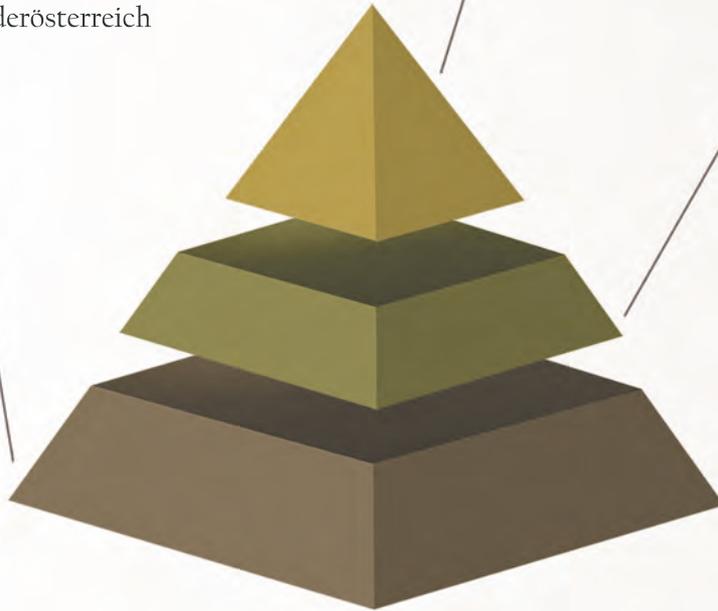
Sand 1 vino aziendale del territorio  
Denominazione Niederösterreich



\*Rieden / Lagen Single Vinyard / Cru  
DAC Kremstal



Ortswein / vino del paese  
DAC Kremstal



\* Ried(en) è un'espressione certificata legale che può essere usata solo per vigneti storici riconosciuti e ha lo stesso significato di "Lage"



CONTROLLED &  
INTEGRATED  
PRODUCTION

Praticiamo la viticoltura integrata per produrre uva di alto livello qualitativo e proteggere la salute dell'uomo e l'ambiente. Effettuiamo meno trattamenti possibili perché l'ecosistema è al centro delle nostre attenzioni.



KREMSTAL



-WEINGUT-  
**ZÖHRER**  
-KREMSEKREISWEIN-



Single Vineyard / Cru  
**KREMSEKREIS SANDGRUBE**  
-anno 1214-

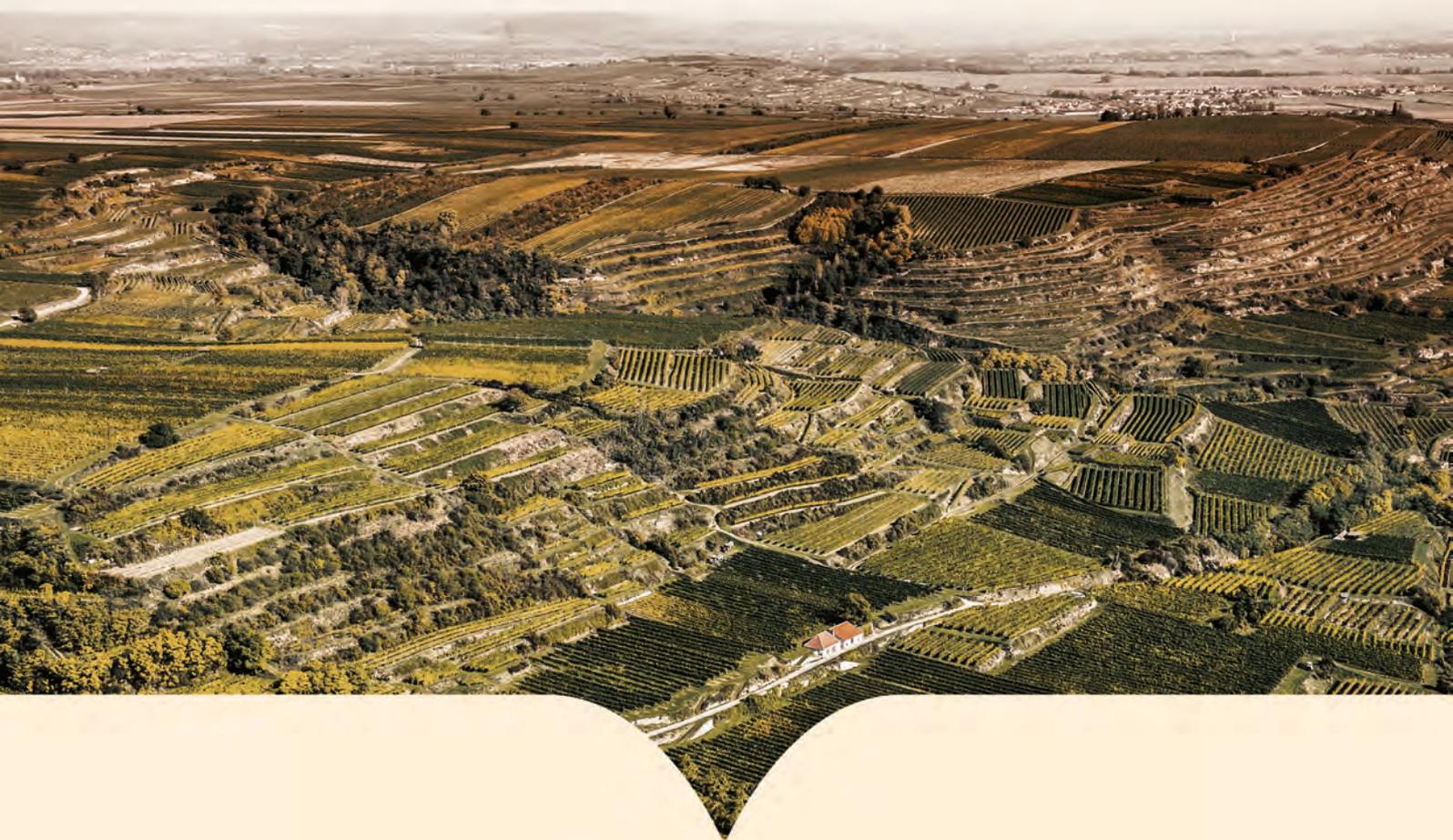
Questa conca di sabbia (Sandgrube) è la vigna più conosciuta della DOC Kremstal. I massicci terrazzamenti di Löss di 20 metri creano un dorso in direzione Ovest verso Est, i vigneti sono esposti verso Sudovest.



KREMSTAL



- WEINGUT -  
**ZÖHRER**  
- KREMSER SANDGRUBE I -



Single Vineyard/ Cru  
**KREMSER GEBLING**  
-anno 1284-

Il terreno è costituito da depositi calcarei sgretolati nel tempo coperti da strati di Löss di diverso spessore. Le radici arrivano fino a 20 metri in profondità. Si trova a Nordovest della città di vino Krems che ha più di 1000 anni di storia.



KREMSTAL



- WEINGUT -  
**ZÖHRER**  
- KREMSER SANDGRUBE I -



Single Vineyard / Cru  
**KREMSER THURNERBERG**

La collina di Thurnerberg è inclinata verso Sudovest e costituita soprattutto di terreno di quarzo. Sono depositi del Danubio primordiale di 2 milioni di anni fa che ora si trovano a 105 metri sopra il Danubio.



KREMSTAL



- WEINGUT -  
**ZÖHRER**  
- KREMSER SANDGRUBE I -



Single Vineyard / Cru  
**KREMSER GOLDBERG**

Questa vigna si alza fino a 375 m sopra il fiume Krems, il terreno è costituito da Löss su sfondo granitico, scisto, anfibolite e marmo e dona al vino carattere ed eleganza.



KREMSTAL



- WEINGUT -  
**ZÖHRER**  
- KREMSE SANDGRUBE I -



Single Vineyard / Cru  
**KREMSE WEINZIERLBERG**  
- anno 1135 -

È una delle vigne più vecchie della DOC Kremstal. Il terreno è granitico e di scisto coperto di strati di Löss di diverso spessore. Radici arrivano in parte solo 30 cm in profondità dove incontrano terreni granitici che si estendono fino al centro della città di vino millenaria Krems.



KREMSTAL



- WEINGUT -  
**ZÖHRER**  
- KREMSER SANDGRUBE I -



Single vineyard / Cru  
**KREMSER FRECHAU**  
-anno 1204-

Questo vigneto è costituito da un dorsale disposto nella direzione Ovest-Est, le vigne sono esposte verso sudest e si trovano su più strati di Löss che possono arrivare fino a 20 metri di profondità.





## SAND 1 - Grüner Veltliner

*Vino aziendale – fresco e fruttato*

<b>Denominazione:</b>	Niederösterreich
<b>Vigneto:</b>	più vigneti
<b>vitigno:</b>	Grüner Veltliner (100%)
<b>categoria di qualità:</b>	Qualitätswein (vino di qualità)
<b>età vigneti:</b>	45+
<b>terreno:</b>	Löss
<b>affinamento:</b>	acciaio
<b>temp. di fermentazione:</b>	18°C
<b>durate di fermentazione:</b>	14 gg
<b>durata dell'affinamento almeno:</b>	3+ mesi
<b>si consiglia di bere:</b>	entro 3 anni
<b>temperatura di servizio:</b>	9 – 11°C



### **abbinamenti:**

molto versatile, sta bene con carni bianche, insalate, pesce, frutti di mare e secondi non troppo impegnativo, anche adatto come aperitivo e vino “da compagnia”.

### **descrizione:**

giall'oro chiaro, frutto intenso di banana, sul palato delicato e morbido, molto fresco grazie alla spalla acida, speziato, molto lineare e piacevole, persistente!

### **Weingut Zöhrer**

La famiglia Zöhrer e la sua azienda –Zöhrer anno 1270- hanno radici che vanno lontane nella storia dell' Austria, risalendo alla dinastia dei Babenberger. Attorno al 1300 Albrecht I (1255-1308) donó a 20 dei suoi piú fedeli capitani dei feudi che comprendevano campi, boschi, frutteti e vigneti nella ed attorno alla cittadina di Weinzierl (oggi una frazione di Krems), nominandoli feudatari di Krems/ Weinzierl.

Il sapere e le tradizioni di intere generazioni sono passate adesso ad Anton Zöhrer, che con coerenza cerca di ottenere il meglio dalle sue grandi cru. La maggior parte dei vigneti è stata impiantata da nonno e papà circa 40-80 anni fa.

I vini hanno un profilo inconfondibile, rispecchiano il loro terroir e godono di fama internazionale.





## SAND 1 - Riesling

*Vino aziendale – fresco e fruttato*

<b>Denominazione:</b>	Niederösterreich
<b>Vigneto:</b>	più vigneti
<b>vitigno:</b>	Riesling (100%)
<b>categoria di qualità:</b>	Qualitätswein (vino di qualità)
<b>età vigneti:</b>	45+
<b>terreno:</b>	Löss
<b>affinamento:</b>	acciaio
<b>temp. di fermentazione:</b>	18°C
<b>durate di fermentazione:</b>	14 gg
<b>durata dell'affinamento almeno:</b>	3+ mesi
<b>si consiglia di bere:</b>	entro 3 anni
<b>temperatura di servizio:</b>	9 – 11°C



### **abbinamenti:**

molto versatile, sta bene con carni bianche, insalate, pesce, frutti di mare e secondi non troppo impegnativo, anche adatto come aperitivo e vino “da compagnia”.

### **descrizione:**

Verdognolo chiaro, frutto intenso di pesca, molto fresco, molto invogliante sul palato grazie alla sua freschezza e un accenno di residuo zuccherino, molto armonico e fruttato – un gran Riesling delicato e secco!

### **Weingut Zöhrer**

La famiglia Zöhrer e la sua azienda –Zöhrer anno 1270- hanno radici che vanno lontane nella storia dell’ Austria, risalendo alla dinastia dei Babenberger. Attorno al 1300 Albrecht I (1255-1308) donó a 20 dei suoi piú fedeli capitani dei feudi che comprendevano campi, boschi, frutteti e vigneti nella ed attorno alla cittadina di Weinzierl (oggi una frazione di Krems), nominandoli feudatari di Krems/Weinzierl.

Il sapere e le tradizioni di intere generazioni sono passate adesso ad Anton Zöhrer, che con coerenza cerca di ottenere il meglio dalle sue grandi cru. La maggior parte dei vigneti è stata impiantata da nonno e papà circa 40-80 anni fa.

I vini hanno un profilo inconfondibile, rispecchiano il loro terroir e godono di fama internazionale.





## *Krems – Grüner Veltliner*

*Vino del paese – speziato e peppato*

<b>Denominazione:</b>	Krems
<b>Vigneto:</b>	selezione di diverse cru
<b>vitigno:</b>	Grüner Veltliner
<b>categoria di qualità:</b>	Kremstal DAC
<b>età vigneti:</b>	50+
<b>terreno:</b>	Löss & terreno granitico
<b>affinamento:</b>	in acciaio
<b>temp. di fermentazione:</b>	18°C
<b>durate di fermentazione:</b>	15 gg
<b>durata dell'affinamento almeno:</b>	6 mesi
<b>si consiglia di bere:</b>	entro 1 - 7 anni
<b>temperatura di servizio:</b>	9 – 11°C



### ***abbinamenti:***

Il Grüner Veltliner di Krems è il vino ideale per antipasti diversi, anche fritti, bollito misto, pesce del danubio, di lago e di mare, ma anche per piatti asiatici e la cotoletta viennese (Wiener Schnitzel).

### ***descrizione:***

speziato, note intreganti di frutta gialla, ribes bianco, profumato e minerale, con la giusta nota di peppato tipico del Veltliner, morbido, rotondo, esprime bene il terreno di Löss e di granito, sul palato torna il pepe rosso e nero.

### ***Weingut Zöhrer***

La famiglia Zöhrer e la sua azienda –Zöhrer anno 1270- hanno radici che vanno lontane nella storia dell' Austria, risalendo alla dinastia dei Babenberger. Attorno al 1300 Albrecht I (1255-1308) donó a 20 dei suoi piú fedeli capitani dei feudi che comprendevano campi, boschi, frutteti e vigneti nella ed attorno alla cittadina di Weinzierl (oggi una frazione di Krems), nominandoli feudatari di Krems/Weinzierl.

Il sapere e le tradizioni di intere generazioni sono passate adesso ad Anton Zöhrer, che con coerenza cerca di ottenere il meglio dalle sue grandi cru. La maggior parte dei vigneti è stata impiantata da nonno e papà circa 40-80 anni fa.

I vini hanno un profilo inconfondibile, rispecchiano il loro terroir e godono di fama internazionale.





## *Krems – Riesling*

*Vino del paese – speziato e peppato*

<b>Denominazione:</b>	Krems
<b>Vigneto:</b>	selezione di diverse cru
<b>vitigno:</b>	Riesling
<b>categoria di qualità:</b>	Kremstal DAC
<b>età vigneti:</b>	50+
<b>terreno:</b>	Löss & terreno granitico
<b>affinamento:</b>	in acciaio
<b>temp. di fermentazione:</b>	18°C
<b>durate di fermentazione:</b>	15 gg
<b>durata dell'affinamento almeno:</b>	6 mesi
<b>si consiglia di bere:</b>	entro 1 - 7 anni
<b>temperatura di servizio:</b>	9 – 11°C



### ***abbinamenti:***

Il Riesling di Krems si abbina molto bene con piatti austriaci ed internazionali: vitello arrosto, pollo arrosto, pesce e frutti di mare, ma anche con piatti asiatici e vegetariani molto speziati.

### ***descrizione:***

di colore giallo-verdognolo lucente, pesche ed albicocca intriganti abbinati con note minerali di fume, sul palato note complesse ed eleganti di pesca gialla, fresco e strutturato, persistente e molto longevo.

### ***Weingut Zöhrer***

La famiglia Zöhrer e la sua azienda –Zöhrer anno 1270- hanno radici che vanno lontane nella storia dell' Austria, risalendo alla dinastia dei Babenberger. Attorno al 1300 Albrecht I (1255-1308) donó a 20 dei suoi piú fedeli capitani dei feudi che comprendevano campi, boschi, frutteti e vigneti nella ed attorno alla cittadina di Weinzierl (oggi una frazione di Krems), nominandoli feudatari di Krems/Weinzierl.

Il sapere e le tradizioni di intere generazioni sono passate adesso ad Anton Zöhrer, che con coerenza cerca di ottenere il meglio dalle sue grandi cru. La maggior parte dei vigneti è stata impiantata da nonno e papà circa 40-80 anni fa.

I vini hanno un profilo inconfondibile, rispecchiano il loro terroir e godono di fama internazionale.





## URKNALL - Riesling

*Cru – preciso ad elegante*

<b>Denominazione:</b>	Krems - Kremstal
<b>Vigneto:</b>	VISION selezione dei migliori cru di Krems
<b>vitigno:</b>	Riesling (100%)
<b>categoria di qualità:</b>	DAC Kremstal Reserve
<b>età vigneti:</b>	65+
<b>terreno:</b>	terrazzamenti ripidissimi di granito, Löss e scisto
<b>affinamento:</b>	in piccole botti di legno austriache
<b>temp. di fermentazione:</b>	22°C
<b>durate di fermentazione:</b>	18 gg.
<b>durata dell'affinamento almeno:</b>	12 mesi
<b>si consiglia di bere:</b>	entro 10-12 anni
<b>temperatura di servizio:</b>	9 – 11°C



### **abbinamenti:**

ideale con carni di vitello, maiale e bianche, trota, pesce persico e pesci di mare, ma anche con piatti della cucina indiana e asiatica in genere.

### **descrizione:**

Il vino VISION Kremstal è la massima espressione dei vigneti, del territorio e del vitigno, nasce da vigne vecchie e dall'esperienza centenaria della famiglia Zöhrer. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano su terrazzamenti ripidissimi e provengono dalle 6 cru migliori di terreno granitico, Löss e scisto che appartengono alla famiglia in parte dal 1576. Viene prodotto sono in ottime annate e ha un potenziale di invecchiamento enorme.

### **Weingut Zöhrer**

La famiglia Zöhrer e la sua azienda –Zöhrer anno 1270- hanno radici che vanno lontane nella storia dell' Austria, risalendo alla dinastia dei Babenberger. Attorno al 1300 Albrecht I (1255-1308) donó a 20 dei suoi piú fedeli capitani dei feudi che comprendevano campi, boschi, frutteti e vigneti nella ed attorno alla cittadina di Weinzierl (oggi una frazione di Krems), nominandoli feudatari di Krems/ Weinzierl.

Il sapere e le tradizioni di intere generazioni sono passate adesso ad Anton Zöhrer, che con coerenza cerca di ottenere il meglio dalle sue grandi cru. La maggior parte dei vigneti è stata impiantata da nonno e papà circa 40-80 anni fa. I vini hanno un profilo inconfondibile, rispecchiano il loro terroir e godono di fama internazionale.





## URKNALL - Grüner Veltliner

*Cru – speziato e molto espressivo*

<b>Denominazione:</b>	Krems - Kremstal
<b>Vigneto:</b>	VISION selezione dei migliori cru di Krems
<b>vitigno:</b>	Grüner Veltliner (100%)
<b>categoria di qualità:</b>	DAC Kremstal Reserve
<b>età vigneti:</b>	65+
<b>terreno:</b>	Urgestein, Löss & Schiefer Steil & Steilsterrassen
<b>affinamento:</b>	in piccole botti di legno austriache
<b>temp. di fermentazione:</b>	22°C
<b>durate di fermentazione:</b>	18 gg.
<b>durata dell'affinamento almeno:</b>	12 mesi
<b>si consiglia di bere:</b>	entro 10-12 anni
<b>temperatura di servizio:</b>	9 – 11°C



### abbinamenti:

ideale con insalate con noci e pesto, verdure saltate in padella, piatti con salse cremose e concentrate, filetto di vitello con crema al pesto, piatti a base di funghi, formaggi delicati, piatti speziati con erbe di campo, sta bene anche con un sigaro o come vino da meditazione.

### descrizione:

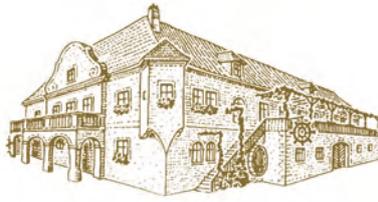
Il vino VISION Kremstal è la massima espressione dei vigneti, del territorio e del vitigno, nasce da vigne vecchie e dall'esperienza centenaria della famiglia Zöhrer. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano su terrazzamenti ripidissimi e provengono dalle 6 cru migliori di terreno granitico, Löss e scisto che appartengono alla famiglia in parte dal 1576. Viene prodotto sono in ottime annate e ha un potenziale di invecchiamento enorme!

### Weingut Zöhrer

La famiglia Zöhrer e la sua azienda –Zöhrer anno 1270- hanno radici che vanno lontane nella storia dell'Austria, risalendo alla dinastia dei Babenberger. Attorno al 1300 Albrecht I (1255-1308) donò a 20 dei suoi più fedeli capitani dei feudi che comprendevano campi, boschi, frutteti e vigneti nella ed attorno alla cittadina di Weinzierl (oggi una frazione di Krems), nominandoli feudatari di Krems/Weinzierl.

Il sapere e le tradizioni di intere generazioni sono passate adesso ad Anton Zöhrer, che con coerenza cerca di ottenere il meglio dalle sue grandi cru. La maggior parte dei vigneti è stata impiantata da nonno e papà circa 40-80 anni fa. I vini hanno un profilo inconfondibile, rispecchiano il loro terroir e godono di fama internazionale.





- WEINGUT -

# ZÖHRER

- KREMSER SANDGRUBE I -



## Weingut Zöhler

Sandgrube 1 | A-3500 Krems

Österreich - Kremstal

Tel.: (+43)-02732-83191

Fax: (+43)-02732-83191-4

[www.zoehrer.at](http://www.zoehrer.at)

Email: [weingut@zoehrer.at](mailto:weingut@zoehrer.at)

