



WEINGUT PRAGER

3610 WEISSENKIRCHEN 48

TEL.: 02715122 48, FAX: 25 32

E-MAIL: PRAGER@WEISSENKIRCHEN.AT, INTERNET: WWW.WEINGUTPRAGER.AT



Kellermeister:	DI Toni Bodenstein	Ansprechpartner:	DI Ilse Bodenstein
Anzahl/Flaschen:	k.A.	100% weiß	Hektar: 14
Verkostung:	ja, gegen Voranmeldung		
Ab-Hof-Verkauf:	ja, außer Sonntag		
Andere Produkte im Verkauf:	Destillate		
Vereinszugehörigkeit:	Vinea Wachau		
Messen:	Vievinum, Wine Experience		

Die Wachau zählt zu den reizvollsten und kulturhistorisch ältesten Landschaften Österreichs. Inmitten einzigartiger Terrassengärten, die allgegenwärtig die Talschaft überwachen, liegt Weissenkirchen, ein Ort von besonderer Prägung. Im Weingut Prager wird Tradition als gegenwärtiger Auftrag der Vergangenheit fortgeschrieben. Die Vorfahren der Familie haben hier schon seit Generationen Weinbau betrieben. In einem Erbrechtsbrief des Klosters Michaelbeuern, dessen Original sich im Familienbesitz befindet, werden 1715 drei Weingärten erwähnt, die sich bis heute im Bestand des Gutes erhalten haben: die Rieden „Ritzling“, „Hinter der Burg“ und „Leber“.

Franz Prager zählt zu den Pionieren des Wachauer Weinbaues und hat das Gut zu einem der besten in der Wachau gemacht. Er war 1983 einer der Initiatoren der Vereinigung „Vinea Wachau“, die dem Gebiet letztlich zu seinem besonderen Status unter Österreichs Regionen verhalf. Bis 1988 stand Franz Prager dem Gebietsschutzverband auch als Obmann vor. Ilse und Toni Bodenstein sind nunmehr seit Beginn der Neunziger für die Qualität des Gutes verantwortlich. Die zentrale Philosophie des Hauses Prager lautet: die Weine müssen ein Abbild der jeweiligen Lage sein. Den vielgestaltigen Gegensätzen auf engstem Raum, den einzigartigen Bodenformationen und dem subtilen Mikroklima versucht Toni Bodenstein gerecht zu werden. Entsprechend unverwechselbar sind die feinen Unterschiede der Lagenweine. Die Arbeiten

im Weinberg und im Keller erfolgen traditionell, gepaart mit der notwendigen Innovation, stets im Streben und der Suche nach dem qualitativ Möglichen. Die großen Lagen des Weingutes liegen teils in Weissenkirchen in den Rieden „Steinriegl“, „Klaus“, „Achleiten“ und „Weitenberg“ sowie in Dürnstein im „Kaiserberg“ und in der „Hollerin“. Zusammen sind es 14 Hektar Weingärten, die zum Teil in extremer Steillage bewirtschaftet werden. Sortenmäßig entfallen 75 Prozent auf Riesling und 25 Prozent auf Grünen Veltliner. Die Weine sind gekennzeichnet durch ihre unverwechselbare Struktur: fruchtbetont und terroirspezifisch. Die trocken durchgegangenen Weine im klassischen „Federspiel“- (12%vol) und „Smaragd“-Bereich (13%vol) haben den größten Anteil. Im steten Versuch, das Mögliche auszuloten ergänzen Prädikatsweine – von Auslesen bis hin zu Trockenbeerenauslesen – das Angebot. Die Möglichkeit in diesem einzigartigen Landstrich Winzer zu sein, ist gleichsam Vermächtnis wie Herausforderung.

Das Wine & Spirits Magazine wählte Toni Bodenstein 2004 unter die 50 einflussreichsten Weinmacher der Welt. Der „Decanter“ verlieh dem köstlichen Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein 2003 den begehrten „Decanter Award“.

Wichtigste Vertriebspartner:

Österreich: Wein & Co; Gottardi, Innsbruck; Schenkenfelder, Linz; IWB Hubert Fohringer, Spitz; Stangl, Wein Wolf, Salzburg; Wein.Handlung Noitz im Und, Krems u. Palt;

Deutschland: Broeding, München; Georg Hack, Meerburg; Mövenpick, Dortmund; Wein & Glas Compagnie, Berlin-Wilmersdorf; Nikolay & Schartner, Stuttgart; Wein Wolf, Bonn

Schweiz: Reichmuth, Schwander – alle Zürich; Mövenpick, Zug

**(93-95) Riesling Smaragd 2004 Wachstum
Bodenstein**

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: EE

Helles Grüngelb, in der Nase hochfeine Pfirsicharomatik, mineralisch überhaucht, am Gaumen stoffig und komplex, dabei ungemein finessenreich dank einer vibrierenden Säurestruktur, frische Steinobstanklänge, tolle Länge, großes Lagerpotenzial, frisches Zitrusfinish.

(92-94) Riesling Smaragd 2004 Achleiten

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: EE

Helles Grüngelb, in der Nase sehr feine Steinobstanklänge, angenehmer floraler Touch, am Gaumen straff, ungemein präzise Säurestruktur, feine Zitrusanklänge, gute Länge, sehr animierend, tolles Lagerpotenzial.

(92-94) Riesling Smaragd 2004 Steinriegl

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: EE

Mittleres Grüngelb, in der Nase reife Steinobstanklänge, florale Anklänge, am Gaumen ausgewogen, gute Rasse, sehr schön integrierte Säure, fruchtbetonter Nachhall, bleibt lange haften, gutes Entwicklungspotenzial.

(92-94) Grüner Veltliner Smaragd 2004 Achleiten

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: EE

Helles Grüngelb, in der Nase verhalten, reife gelbe Frucht, am Gaumen elegant und stoffig, engmaschig, wieder reifer Apfel, zart vegetal im Nachhall, Kamille, mineralisch, trockener Stil.

**(92-94) Riesling Smaragd 2004 Burgweingarten
(vom Wachaumaler Willi Schwengler)**

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: EE

Helles Grüngelb, in der Nase feine gelbe Pfirsichfrucht, zarte florale Note, am Gaumen finessenreiche, mineralische Struktur, sehr feinziseliert, bereits sehr elegant und harmonisch, ein vielseitiger gastronomischer Begleiter mit Lagerpotenzial.

(91-93) Riesling Smaragd 2004 Klaus

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: EE

Helles Grüngelb, in der Nase zart rauchige Note, feine Steinobstanklänge, am Gaumen in positivem

Sinne knochentrocken, sehr akzentuierte Säurerasse, vermittelt viel Eleganz, große Länge.

(91-93) Riesling Smaragd 2004 Hollerin

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: E

Helles Grüngelb, in der Nase hochexotisch, feine Orangenanklänge, delikate Frucht vermittelnd, am Gaumen hochelegant, feine Süße, die dem Wein viel Charme vermittelt, sehr gutes Lagerpotenzial.

**(91-93) Grüner Veltliner Smaragd 2004
Zwerithaler**

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: E

Helles Grüngelb, in der Nase feine Fruchtextik, nach Mango und zart nach Litschi, feiner Blütenhonig, sehr einladend, am Gaumen reife Frucht, eleganter, stoffiger Stil, bleibt gut haften, angenehmer, extraktsüßer Fruchtnachhall.

(89-91) Riesling Smaragd 2004 Kaiserberg

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: E

Helles Grüngelb, in der Nase saftige Pfirsichfrucht, florale Noten, rassige Struktur, Ananasanklänge, mittlere Textur, finessenreiche Zitrusfrucht im Abgang.

**(89-91) Grüner Veltliner Smaragd 2004
Weitenberg**

13 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: E

Helles Grüngelb, in der Nase frischer grüner Apfel, aber auch ein Hauch Marille, am Gaumen saftig, von einer strammen, saftigen Säure geprägt, mineralisch, finessenreich, bereits gut antrinkbar.

90 Riesling Smaragd 2004 Federspiel

12 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: D

Mittleres Grüngelb, in der Nase feiner Blütenhonig, ein Touch Pfirsich, am Gaumen gelbe Frucht, rund, eine angenehm eingebettete Säure, trinkanimierend, macht Lust auf ein zweites Glas.

88 Grüner Veltliner 2004 Hinter der Burg

12 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: C

Helles Grüngelb, in der Nase eher verhalten, zart nach frischem Apfel, am Gaumen weiße Frucht, lebendige Säurerasse, jugendlich, trinkanimierend, leichtfüßig.