



WEINGUT PRAGER

3610 Weißenkirchen/Wachau, Wachaustraße 48

Tel.: 02715/22 48, Fax: 02715/25 32

E-Mail: prager@weissenkirchen.at

Internet: www.weingutprager.at

Wachau



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 Jahre 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 notwen-

digen 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 Trockenbeereenauslesen – das Angebot. Die Möglichkeit, in diesem einzigartigen Landstrich Winzer zu sein, ist gleichsam Vermächtnis wie Herausforderung.

Wichtigste Vertriebspartner:

Österreich: Wein & Co; Del Fabro, Zawadil – alle Wien; St. Urban Gottardi, Innsbruck; Weinhof Schenkenfelder, Linz; IWB – Hubert Fohringer, Spitz; A.V. Stangl, Wein Wolf Import – alle Salzburg; Wein.Handlung Noitz im Und, Krems, Wein.Depot Noitz, Palt; Weinkellerei Oskar Ammann, Nenzing

Deutschland: Broeding, München; Georg Hack – Haus der guten Weine, Meersburg; Mövenpick Weinland, Dortmund; Wein & Glas Compagnie, Berlin-Wilmersdorf; Wein Wolf, Bonn

Schweiz: Albert Reichmuth, Selection Schwander – alle Zürich; MPW Mövenpick Wein, Zug

96 Riesling 2005 Klaus*13,5 Vol.%, NK, lieblich, P-Kat: EE*

Mittleres Grüngelb. In der Nase feine Marille, feine Botrytis, noch eher rudimentär, viel versprechende Anlage. Am Gaumen komplex, sehr fein eingebundener Restzucker, herrlicher Säurebogen, tolle Extrakttiefe, finesenreich und sehr lang, das wird ein Wein für Jahrzehnte, für den Geburtsjahrgang einlagern.

94 Riesling 2005 Wachstum Bodenstein*14 Vol.%, NK, trocken, P-Kat: EE*

Mittleres Grüngelb. In der Nase sehr intensive Steinobstfrucht, darunter Orangenschalen. Am Gaumen sehr klar, feine Säurestruktur, feine Zitrusanklänge, brillante Aromatik, rassig und mit einem schönen Fruchtspiel im Finale.

94 Riesling Smaragd 2005 Hollerin*13,5 Vol.%, NK, trocken, P-Kat: EE*

Helles Grüngelb. In der Nase feine florale Nuancen, Hollunder, Stachelbeeren, etwas Mandarine. Am Gaumen saftig, stoffig, sehr feine Steinobstnote, finesenreiche Säurestruktur, zarte Grapefruitnote im Nachhall. Sehr gutes Entwicklungspotenzial.

93 Riesling Smaragd 2005 Achleiten*13,5 Vol.%, NK, trocken, P-Kat: EE*

Mittleres Grüngelb. In der Nase feine Kräuterwürze, Weingartenpflirsich, zart nach Orangenzesten. Am Gaumen komplex und dicht, finesenreiche Struktur, tolle Länge, kraftvolles Finish, großes Versprechen für die Zukunft.

93 Grüner Veltliner Achleiten 2005 Stockkultur*13,5 Vol.%, NK, P-Kat: k.A.*

Mittleres Grüngelb. In der Nase reife Frucht nach Quitten, zarte Dörrobstnoten, dunkle Würze. Am Gaumen komplex, engmaschig, sehr frisch, feine Zitrusanklänge, lässt bereits eine Auslese-Stilistik erkennen, lagerfähiger Typus, gutes Entwicklungspotenzial.

93 Grüner Veltliner Smaragd 2005 Achleiten*13,5 Vol.%, NK, trocken, P-Kat: k.A.*

Mittleres Grüngelb. In der Nase noch eher verhalten, rauchig-tabakige Würze, Marille. Am Gaumen kraftvoll und feinnervig, zarte gelbe Frucht, feine Struktur, aristokratisch, finesenreiche Textur, sehr harmonisch. Gutes Lagerpotenzial.

92 Riesling Smaragd 2005 Steinriegl*13,5 Vol.%, NK, trocken, P-Kat: EE*

Helles Grüngelb. In der Nase sehr einladende Steinobstnote, kleine gelbe Frucht, zarter Blütenhonig. Am Gaumen straff, rassige Struktur, feiner Limettentouch, mineralische Würze, braucht noch bis zum Herbst, um sich ganz zu entfalten.

91 Riesling Smaragd 2005 Kaiserberg*13,5 Vol.%, NK, trocken, P-Kat: E*

Kräftiges Grüngelb. In der Nase intensiver Pfirsichduft, Ananas. Am Gaumen finesenreich und frisch, zirtonig unterlegte Rasse, harmonisch und bereits sehr elegant, wirkt leichtfüßig und zugänglich.

91 Grüner Veltliner Smaragd 2005 Zwerithaler*13,5 Vol.%, NK, trocken, P-Kat: k.A.*

Helles Grüngelb, Kräftiges Grüngelb. In der Nase sehr intensive Tropenfrucht, tabakige Dörrobstnuancen. Am Gaumen sehr reife Frucht, zarte Botrytisnoten, mineralisch unterlegt, feine Steinobstnoten im Nachhall.

91 Grüner Veltliner Smaragd 2005 Weitenberg*13,5 Vol.%, NK, trocken, P-Kat: k.A.*

Helles Grüngelb. In der Nase reife gelbe Apfelfrucht, tabakige Würze, zart nach Backwerk, feine Quittennote. Am Gaumen sehr kompakt, finesenreiche Struktur, zart nussiger Nachhall, Zitruszesten im Rückgeschmack.

89 Grüner Veltliner Federspiel 2005**Hinter der Burg***12 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: D***88 Riesling Steinriegl 2005 Federspiel***12,5 Vol.%, NK, extratrocken, P-Kat: D*