

ENTGELTLICHE KOOPERATION

**TOP
HEURIGER**

SO SCHMECKT LEBENSFREUDE

Göttliche Weine, himmlische Gerichte, gemütliches Ambiente. Die Top-Heurigen-Betriebe Niederösterreichs wissen ihre Gäste perfekt zu verwöhnen. Die „Besten der Besten“ wurden nun mit dem Sonderpreis der Top-Heurigen ausgezeichnet.

Die Kruste des Kümmelbratens knackt verheißungsvoll, als Angelika Nadler die Pfanne aus dem Holzofen zieht. Was für ein Duft! Aromen frischgebackenen Brotes mischen sich darunter. Robert Nadler, Chef des gleichnamigen Heurigen in Arbesthal, kredenzt den Zweigelt Ried Stuhlwerker Carnuntum DAC 2017 dazu. Klingt nach Himmel auf Erden. „Auf unserer Sonnenterrasse sitzen die Gäste zwischen Muskateller, Neuburger und Welschriesling, essen, trinken, sind glücklich.“ Familie Nadler ist es auch und freut sich über den verliehenen Top-Heurigen Sonderpreis 2020, der an sieben Heurigenbetriebe vergeben wurde. Das Programm Top-Heuriger, 2008 vom Land Niederösterreich und der niederösterreichischen Landwirtschaftskammer initiiert, zeichnet die hohe Qualität aus und gibt somit einen Überblick über die besten Heurigen des Landes. Wer sich dazu zählen möchte, muss einen anspruchsvollen 50-Punkte-Qualitätskriterien-Katalog erfüllen, wobei es zu allererst um die Weine und Moste aus eigener Erzeugung geht. Die Betriebe stellen sich Überprüfungen durch Mystery Guests, wobei

Vielfältigkeit, Kreativität und Regionalität der Küche gefragt ist. Aber auch Service, Ausstattung und Ambiente müssen stimmen. Heuer haben die Top-Heurigen 780 Weine zur Bewertung bei der Landesweinprämierung eingereicht. Dabei glänzten folgende Winzer aus insgesamt sieben Weinbaugebieten, die mit dem Top-Heurigen Sonderpreis 2020 ausgezeichnet wurden:
– Weingut Familie Schlager/Bezirk Baden
– Weingut Robert Nadler/Bezirk Bruck/Leitha
– Winzerhof Familie Dockner/Bezirk Krems-Land →



Harald Scholl, stv. Chefredakteur Vinum Weinmagazin, folgt Erwin Pröll als Weinbotschafter



**WEINGUT FAMILIE NEUSTIFTER, POYSDORF/
WEINBAUGEBIET WEINVIERTEL**
Vom pfeffrigen Weinviertler DAC bis zur komplexen Stockkultur: Wie vielfältig Grüner Veltliner sein kann, zeigt die Familie Neustifter. Zweite Besonderheit: die Küche, in der Koch Roman Neustifter saisonal-regional aufkocht. Der Schweinsbraten kommt täglich frisch aus dem Holzofen, die Blunz'n wird nach Omas Spezialrezept zubereitet. www.weingut-neustifter.com



**WINZERHOF FAMILIE
DOCKNER, HÖBENBACH/
WEINBAUGEBIET KREMS-LAND**
Das Heurigenlokal der Familie Dockner ist traditionell und heimelig. So wie die vielfach ausgezeichneten Weine sind auch die kalten und warmen Schmanckerln – zubereitet von Hausherrin und Küchenchefin Gudrun Dockner – echte Gaumenfreuden. www.dockner.at



**WEINGUT ROBERT NADLER, ARBESTHAL
WEINBAUGEBIET CARNUNTUM**
Wer das Besondere sucht, wird beim Heurigen Nadler in der Arbesthaler Kellergasse fündig. Auf der Sonnenterrasse inmitten von Weinreben genießt man ein breites Sortiment biologisch zertifizierter Weine. Unter anderem auf der Speisekarte: Wildspezialitäten, im Holzofen geschmorter Kümmelbraten und die nach Aussagen vieler „österreichweit beste Leberwurst“. www.weingut-nadler.at



Von li.: Josef u. Barbara Dockner, Robert u. Angelika Nadler, Josef u. Verena Zeithberger, Herbert u. Gaby Schlager, Weinbotschafter Harald Scholl, Ralph und Elfriede Waldschütz, Präsident LK NÖ Johannes Schmuckenschlager, Sophie und Jochen Hromatka, Reinhard Zöchmann, Präsident Nö Weinbauverband Franz Backknecht, Monika u. Roman Neustifter, Landeshauptmann a. D. Erwin Pröll

FOTOS: LVDV NÖ/ROBERT HERBST, WEINGUT NEUSTIFTER, STEVE HAIDER/WWW.STEVE-HAIDER.CO, WINZERHOF FAMILIE DOCKNER, LK NÖ/LEONARDO RAMIREZ (2)