

Top-Heuriger: Sonderpreisträger 2021

Bei der Landesweinprämierung 2021 zeigten die niederösterreichischen Top-Heurigen wieder ihre Spitzenklasse. Die erfolgreichsten Teilnehmer aus diesem Kreise wurden nun mit dem Sonderpreis ausgezeichnet.

Bezirk Baden

Weinbaugebiet Thermenregion

Weingut Familie Schlager, Gabriele Schlager, Sooß, www.weingutschlager.at

Gaby Schlager führt mit ihrer ganzen Familie den Buschenschank im Zentrum des Heurigenorts Sooß. Das Weingut Schlager ist ein traditionsreiches Familienweingut seit 1766. Die gesamte Familie ist um das Wohlergehen des Weines bemüht. Die Philosophie der Arbeit im Weingarten und im Keller lässt sich mit den Worten ehrlich, charaktervoll, eigenständig und harmonisch beschreiben. Dies spiegelt sich dann auch in den Weinen wider. Gäste aus nah und fern schätzen die kalten oder warmen Speisen, die man sich am Buffet selber aussuchen kann. Selbstverständlich sind die Köstlichkeiten saisonal abgestimmt, von Bärlauch über Spargel und Erdbeeren bis hin zu Kürbis und Wild. Von der Veranda mit riesiger Glaswand oder der großen, begrünten Terrasse aus hat man einen herrlichen Blick auf die Sooßer Weingärten und die malerische Kulisse des Biosphärenparks Wienerwald. Bei einem feinen Achterl einfach die Seele baumeln lassen und das Leben genießen!

Bezirk Bruck an der Leitha

Weinbaugebiet Carnuntum

Weingut Robert Nadler, Arbesthal, www.weingut-nadler.at

Manchmal ist das Einfache wunderbar, manchmal aber sucht man das Besondere. Letzteres kann man beim Heurigen Nadler in der idyllischen Kellergasse von Arbesthal erleben. Hier werden kalte und warme Speisen kredenzt: Wildspezialitäten, im Holzofen geschmorter Kümmelbraten, Presswurst und die nach Aussagen vieler mindestens österreichweit beste Leberwurst. Alles, aber auch wirklich alles hausgemacht. Und das schmeckt man! Sämtliche Bouteillenweine in Bio-Qualität können dazu achterlweise verkostet werden, was einen schönen Überblick über das köstliche Weinsortiment zulässt. An einem lauen Sommerabend im gemütlichen Gastgarten genossen, ist dann noch das Tüpfelchen auf dem i.

Bezirk Korneuburg

Weinbaugebiet Weinviertel

Weingut & Heuriger Familie Deutsch, Hagenbrunn, www.weingut-deutsch.at

Seit drei Generationen betreibt Familie Deutsch einen Weinbau und eine Landwirtschaft in Hagenbrunn. Der Wein ist die Leidenschaft von Familie Deutsch. Das Ziel ist klar: „Durch schonende Arbeitsweise in Verbindung mit optimalem Know-how Weine höchster Qualität zu erzeugen“.

Sehr gut ist es – das typische Heurigenbuffet der Familie im Weinviertel. Der Hagenbrunner Heurige bietet neben den Heurigenklassikern, von denen viele hausgemacht sind (z. B. Blut- und Leberwurst, Haussulz und Gemüsesulz), auch eine breite Palette an saisonalen hausgemachten Speisen an. Ebenso durchdacht ist die Weinkarte: Alle Weine, viele davon hoch prämiert, sind in den verschiedensten Ausbaustufen erhältlich, von leicht bis kräftig und teilweise im Holz ausgebaut. Süßweine runden die Angebotspalette ab. Erfreulich sind auch die stimmige Atmosphäre und die wunderbare Lage des Betriebes mit Blick auf den Kellerberg.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bezirk Krems-Land

Weinbaugebiet Kamptal

Weinhof Waldschütz, Familie Waldschütz, Obernholz, www.waldschuetz.at

„Eine andere Qualität von Genuss und Zeit.“ – Familie Waldschütz führt ihren Heurigen in Obernholz im Kamptal gemäß seiner ursprünglichen Bestimmung: Umgeben von Weinreben und mit Blick auf eine naturbelassene Landschaft, lässt sich der Wein in besonders entspannter Atmosphäre genießen. In der Obernholzer Kellergasse spielt es alle Stückerln: Die Vielfalt der Weine und deren Auszeichnungen ist groß, schöpft man doch aus einem Reservoir an Weingärten im Kamptal und am Wagram. Die Heurigenkarte lässt ebenfalls Freude aufkommen: Sowohl Schlemmer als auch Figurbewusste finden von deftigen Schmankerln bis zur kreativen leichten Küche darin alles, was das Herz begehrt. Dass die Zutaten dafür entweder gleich vom eigenen Hof kommen oder aus nächster Umgebung, versteht sich dabei schon fast von selbst.

Bezirks Krems-Land

Weinbaugebiet Kremstal

Winzerhof Fam. Dockner, Gudrun und Josef Dockner, Höbenbach, www.dockner.at

Schon beim Reingehen fühlt man sich hier wohl: Das Heurigenlokal im traditionellen Stil ist einfach heimelig. Und was man hier serviert bekommt, ist ganz sicher von guten Eltern. Die Dockner'schen Weine werden nämlich alljährlich mit höchsten Auszeichnungen überhäuft und sind wahre Gaumenfreuden. Ebenso die kalten und warmen Schmankerln, bei deren Zubereitung Hausherrin und Küchenchefin Gudrun Dockner höchstpersönlich Hand anlegt. Die Rezepturen stammen oft aus Großmutter's kleinem Büchlein, die Zutaten soweit es geht aus der Region. Und das schmeckt man. Ein besonderes Highlight ist der Heurige in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund, der in den Sommermonaten geöffnet hat

Bezirk St. Pölten-Land

Weinbaugebiet Traisental

Winzerhof Erber, Martina Hromatka-Erber, Oberwölbling, www.winzerhof-erber.com

Die Leidenschaft zum Wein schmeckt jeder Gast, wenn er zu den Erbers kommt. Im schönen, reich bepflanzten Innenhof oder in der gemütlichen Stube lässt es sich hervorragend genießen. Die Speisen tun dann ihr Übriges: Brot und Mehlspeisen entstammen der Hand der Heurigenwirtin, sämtliches Schweinefleisch und die Wildspezialitäten sind aus eigener Erzeugung. Aber nicht nur Fleischtiger kommen hier auf ihre Rechnung, denn auch die Palette an vegetarischen Schmankerln wie z.B. Ziegenkäse aus dem Dirndltal ist groß. Und bevor den Kleinen langweilig wird, bietet die Spielecke willkommene Abwechslung.

Bezirk Tulln

Weinbaugebiet Wagram

Weingut Ubl-Doschek, Sabina Ubl-Doschek, Kritzendorf, www.ubl-doschek.at

Könnte man nur eins hervorheben, dann wäre es wahrscheinlich die außergewöhnliche Lage des Heurigen der Familie Ubl-Doschek mitten in den Weinbergen auf einer Anhöhe in Kritzendorf. Von hier bietet sich eine einzigartige Aussicht über die Donau und bis nach Wien. Lobenswert ist aber noch einiges mehr! Da wäre beispielsweise die etwas andere, nämlich mediterran angehauchte Speisekarte zu erwähnen: Schafkäse, Roastbeef, eine Vielfalt an Salaten und vegetarischen Gerichten, hausgemachte Mehlspeisen – alles da, was das Herz begehrt. Nicht zu vergessen sind natürlich die köstlichen, bio-zertifizierten Weine und Obstsäfte. Ein Platzerl einfach zum Wohlfühlen!