

Weingut

MEHOFER



Neudeggerhof - seit 1709



Achtung...

fertig...

Löss!!!®

Der Neudeggerhof

Seit 1709 betreibt unsere Familie im Neudeggerhof Weinbau. Ein Presshaus aus dem 17. Jahrhundert, ein alter Stadl aus dem Jahr 1860 und die „Sammlung Mehofer“ alter landwirtschaftlicher Geräte, legen



Zeugnis davon ab. Als einer der Bio-Pioniere führte unser Betrieb bereits vor Jahrzehnten die Bearbeitung der Weingärten nach organisch-biologischen Richtlinien ein. So entstehen im Einklang mit der Natur Weine, denen es an nationalen und internationalen Auszeichnungen nicht mangelt. Das Zusammenspiel von Kultur und Tradition kann man bei verschiedenen jährlichen Veranstaltungen im Weingut erleben. Die Top-Weine kommen aus den Neudegger Lagen Riesmein und Wadenthal. Diese spiegeln eindrucksvoll das Terroir der Region Wagram wieder.



Weine und Lagen

Unser Sortiment besteht aus:

“Neudegger *Klassik*”: frisch und fruchtig

“Neudegger *Lagen*” aus den Rieden Riesmein und Wadenthal: terroirbetont und elegant, unsere Top-Weine

“Neudegger *Vielfalt*”: finessenreich und verspielt

Der Wagram

Unser Weinbauggebiet erstreckt sich entlang einer Geländestufe, die einst den Lauf der Donau nach Norden hin begrenzte. Die Böden sind geprägt durch eine mächtige Lössschicht, die sich in den Weinen durch eine besondere Mineralität und Dichte ausdrückt. Der Löss ist eine feine Ablagerung, die während der letzten Eiszeit entstanden ist. In der Natur ist er durch seine leuchtend gelbe Farbe erkennbar. Diese Farbe findet sich auch auf unseren Etiketten wieder.



Neudegger Lagen



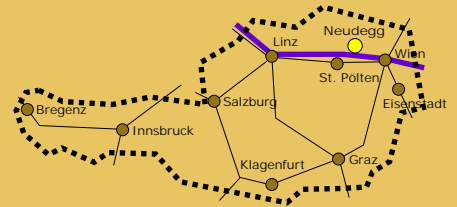
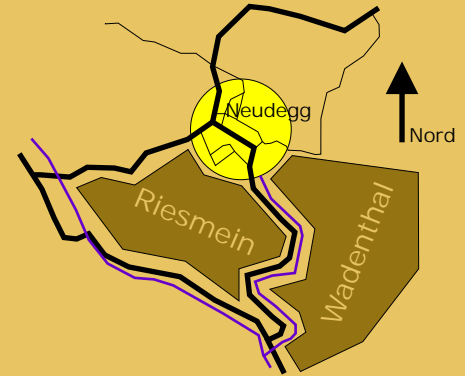
Boden & Mikroklima

Löss mit starker Humusschicht in Süd-West Ausrichtung. Die exponierte Lage sorgt für gute Durchlüftung der Reben und für große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Das sind die besten Voraussetzungen für mineralische, elegante Weine mit feiner Struktur und zugänglicher Aromatik.



Boden & Mikroklima

Tiefgründiger Löss in steiler, windgeschützter Kessellage sorgt für gute Temperaturspeicherung während der Nacht und bringt hochreifes Traubenmaterial hervor. Dieses einzigartige Zusammenspiel macht die Ried Wadenthal zur wertvollen Top-Lage. Dichte, mineralische und komplexe Weine




Neudegger Klassik

frisch, duftig

Grüner Veltliner Klassik


Duftig, fruchtig mit Anklängen von reifen Äpfeln. Elegante Fruchtsäure. Am Gaumen ausgewogen und harmonisch.



 8 - 10°C


Alter Weingarten “Gemischter Satz”

Gemeinsam gelesene Trauben aromareicher Sorten wie zB. Rivaner, Frühroter Veltliner, Traminer, Muskateller, Sauvignon blanc, Roter Veltliner, Sylvaner und Neuburger. Obstkorbaromen

 8 - 10°C

Riesling Klassik

Fein duftend nach Pfirsich und Marillen, angenehmes Säurespiel. Geradlinige Aromastruktur mit erfrischendem Abgang.


 8 - 10°C

Neudegger

terroirbetont

Grüner Veltliner Riesmein


Fein strukturiert am Gaumen, würzige Anklänge mit eingebundener Säure im Abgang. Der typisch österreichische Veltliner.

 8 - 10°C

Lagen

Roter Veltliner Riesmein

Eine alte Sorte und Spezialität der Region Wagram. Fruchtig in der Nase nach reifen Orangen und Mandarinen, füllig am Gaumen.

 10 - 12°C

Riesling Riesmein

Hochreife Trauben widerspiegeln den typischen Löss-Riesling. Feine, klare Frucht erinnernd an Steinobst. Eleganter, mit Restsüße geprägter Abgang.


 10 - 12°C



Grüner Veltliner Wadenthal WW1




Der Top-Veltliner. Selektionierte Trauben ergeben eine komplexe und tiefgründige Aromastuktur. Fein pfeffrig, ausgewogen und füllig im Abgang. Neuer Jahrgang jeweils zu Herbstbeginn des folgenden Jahres.

 10 - 12°C

Chardonnay Wadenthal

Traditionell und fruchtig ausgebauter Chardonnay. Dicht und trotzdem frisch am Gaumen. Fein strukturierter Abgang.

 10 - 12°C




Neudegger Vielfalt

finessenreich, verspielt


Vivo Rosé

Vivo (Vivace) kommt aus der Musik und bedeutet lebhaft, lebendig. Frisch und fruchtbetont - ein Genuss für zwischendurch.

 8 - 10°C


Sauvignon blanc

Fein aromatisch mit grünem Paprika, Pfefferonianklängen und langem Abgang. Ein Wein für die Sommermonate.

 8 - 10°C


Chardonnay Barrique

Feiner Schmelz am Gaumen, Anklänge von Röstaromen, langer angenehmer Abgang.

 10 - 12°C

Prädikatsweine - süß

Je nach Jahrgang gibt es verschiedene Prädikatsweine wie zum Beispiel: Eiswein, Beerenauslese, Ausbruch.

 12 - 14°C




Rot

klassisch ausgebaut

Zweigelt -
Cabernet Sauvignon

Klassischer Zweigelt mit einem Hauch von Cabernet Sauvignon. Angenehm und trinkfreudig mit Anklängen von Beerenobst. Komplexer Abgang.


 15 - 17°C

im Barrique ausgebaut

Merlot -
Blauburgunder


In der Nase erinnernd an Brombeeren. Am Gaumen füllig mit langem Abgang.



 17 - 19°C

Neydek
Cuvée Barrique

Cuvée aus den Sorten Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon und Blauburgunder. Kräftiger Körper mit zarten Röstaromen.

 17 - 19°C





Stephan



Karl



Elisabeth



Das Weingut

Stephan Mehofer - Verantwortlich für die Vinifizierung der Weine. Der nachdenkliche Perfektionist ist sowohl im Keller als auch im Weingarten zuhause. Denn - so ist Stephan überzeugt - wie bei einem Orchester die Musiker den Klang machen und der Dirigent nur für die Interpretation und den rechten Takt sorgt, so machen die Trauben den Wein aus. Der Winzer kann nur noch die Qualität der Trauben bis zum fertigen Wein bestmöglich erhalten.

Karl Mehofer - Vordenker und Pionier im Bioweinbau. Seine tiefe Verbundenheit mit der Natur und deren besonderen Schätzen rund um Neudegg brachte ihn bereits vor Jahrzehnten zum Bioweinbau. Getreu dem Motto "Von der Geschichte lernen, die Erfahrungen bündeln und in die Zukunft umsetzen!" übergab Karl die Verantwortung im Weingut an seinen Sohn Stephan, mit dem er nun gemeinsam an künftigen Erfolgen arbeitet.

Elisabeth Mehofer - Familien-Mensch inmitten der Betriebsamkeit. Für sie steht der Mensch im Mittelpunkt des Betriebes. Und da erst Harmonie im Inneren auch Harmonie nach außen bringt, bereichert sie das Weingut in kulinarischer und künstlerischer Hinsicht. So entwickelte sich der Neudeggerhof zum Treffpunkt verschiedener Künstler und verwandelt sich regelmäßig zum kulinarischen Geheimtipp.



Weinkultur und Genuss...

Galerie - das ganze Jahr über finden verschiedene Veranstaltungen, wie Verkostungen, Seminare, Vernissagen, Konzerte, Lesungen,... in unserer Galerie und der Weinstube statt.

WeinGenussPunkt. - im Frühsommer und Herbst steht der Wein mit kulinarischer Begleitung im Vordergrund.

Gästezimmer - Wein- und Regionsentdecker aufgepasst! Zum Entspannen nach dem Sammeln der vielen Eindrücke gibt es Gästezimmer.

Weinshop - allen, die einen Weineinkaufsbummel machen, steht unser Weinshop zu Verfügung.

Weinkultur und Genuss stehen im Mittelpunkt.

Informieren Sie sich über die aktuellen Termine auf unserer Homepage www.mehofer.at



Der Schraubverschluss

Alle unsere Weißweine ab dem Jahrgang 2005
sind mit dem Schraubverschluss versehen.

neutral - keine Korkgeschmäcker mehr
möglich (Sie wissen - Korkgeschmack
bei einem teuren Wein ...)

haltbar - längere Haltbarkeit der Weine -
durch die Dichtheit bleibt das Aroma
des Weines besser erhalten

praktisch - leichtes Öffnen und wieder
Verschließen

dicht - nach dem Verschließen auch
wieder liegend im Kühlschrank
lagerbar

Um eine längere Frische der Weine zu gewährleisten, ist es
notwendig, die Flaschen dunkel und kühl zu lagern (optimal
wäre 8-10°C).

Mit bester
Empfehlung:

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Stephan Schneider". The signature is written in a cursive style and is positioned to the right of the text "Mit bester Empfehlung:". The background is a soft, out-of-focus yellow.



VINARIA

SALON
ÖSTERREICHISCHER WEIN

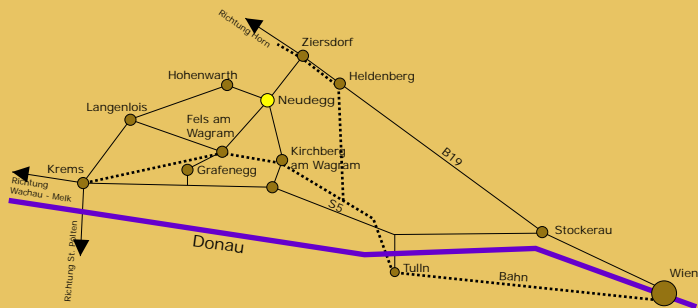
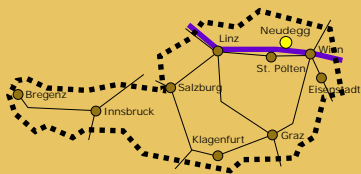
Hier sollten Sie unsere Preisliste vorfinden. Falls nicht,
können Sie diese unter neudeggerhof@mehofer.at anfordern.

A LA CARTE

GAULTMILLAU

Falstaff

Auszeichnungen: Vinaria; Falstaff; Gault Millau; A la Carte; Salonsieger; Salonwein; Niederösterreichischer Weinchampion; Bioweinprämierung Vinotop; Österreichs beste Weine - Siegl-Steurer; Internationaler Weinpreis BioFach - Nürnberg; Kutschers Kostnotizen; AWC- Austrian Wine Challenge; Znaimer Weingalerie; Beverage Testing Institute Chicago; Decanter World Wine Award - England; Best of Bio - Prämierung durch die BioHotels; IWC International Wine Challenge - England.



Weingut Mehofer - Neudeggerhof
 3471 Neudegg 14
 Austria - Wagram
 Tel. 0043(0)2279/7247 Fax. -4
 neudeggerhof@mehofer.at
 www.mehofer.at

Öffnungszeiten unseres Weinshops:
 Mo. - Fr. 8:00 - 17:00 Uhr
 oder nach telefonischer Voranmeldung



AT-N01-BIO-10943L