



Information zur Pressekonferenz und zur Verkostung des Jungferneines der St. Georgener Rebe

9. Juni 2016 • Hotel Restaurant Ohr • Eisenstadt

Sorte: St. Georgener Rebe – die als verschollen gegoltene Mutterrebe des Grünen Veltliner – 2. Elternteil ist ein Ur-Traminer

Historie: Die Riede Viehtrift in St. Georgen am Leithagebirge ist nachweislich seit 1580 nicht mehr als Weingarten in den Katastern geführt. Frühere Aufzeichnungen fielen einem Brand im Eisenstädter Archiv zum Opfer. Von mehreren alten Reben (Überlieferungen in St. Georgen) hat diese EINE alle Wetterunbilde und auch die Reblauskatastrophe überlebt.

Wiederentdeckt nach langer Suche von **Michael Leberl**, vom Verein Dorfblick St. Georgen, hat sich **Hans Moser** um deren Rettung, Vermehrung und um die Anlage des Versuchsweingartens gekümmert. Die Pflege der Urrebe hat sein Vater **Johann Moser sen.** mit Liebe und Akribie betrieben.

Den sensationellen Beweis zur fehlenden Sorte in der Grüner Veltliner-Genetik hat **Dr. Ferdinand Regner** im Forschungsinstitut der Weinbauschule Klosterneuburg erbracht. Durch die Entwicklung neuer und weltweit einzigartiger Genorte und deren Zuweisung hat er zweifelsfrei den Status Quo dieser uralten Rebe bewiesen.

Die **Rebschule Scheiblhofner** in Andau hat dem Verein aus tiefer Überzeugung alle Rebveredelungen kostenlos zur Verfügung gestellt.

2012, 2013 und 2014 wurden je ca. 330 Reben in der Riede Viehtrift (terroirident und angrenzend zum Standort der Urrebe im Naturschutzgebiet) mit der Sondergenehmigung für 1.000 Reben durch das Amt der Burgenländischen Landesregierung gepflanzt.

Am **29. September 2015** konnten durch selektive Handlese die ersten 481 kg Trauben geerntet werden. Letztmals berichtete man vor 60 bis 70 Jahren von Trauben auf dem uralten Rebstock.

Hans Moser, Weinbauer in St. Georgen und Vereins-Oenologe hat in seinem Keller die ersten 300 Liter Wein ausgebaut – siehe Expertise. (Rückseite)

Derzeit sind umfangreiche Analysen und Verkostungen sowie die Erstellung eines Aromaprofils von **Dr. Walter Flak** durch das Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt in Arbeit.

Rückseite: Expertise und Gärkurve





Expertise:

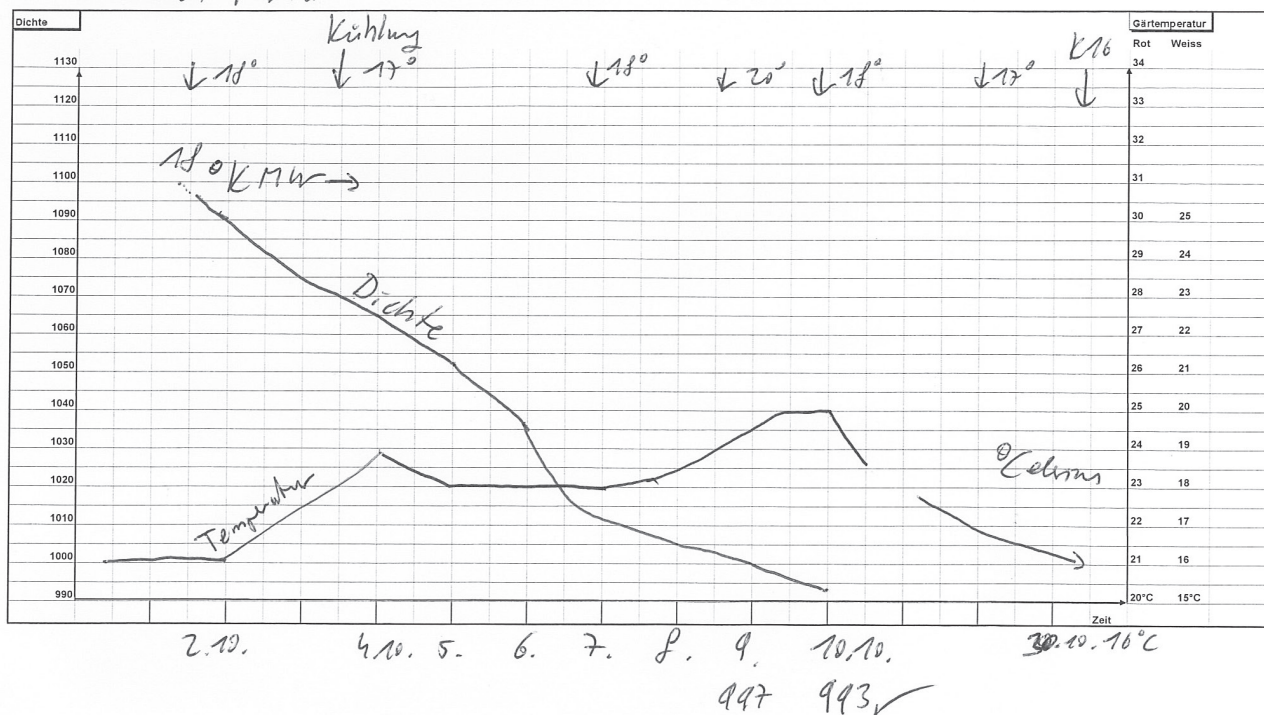
- Lese 29. September 2015 – 481 kg – gesund und vollreif
- Rebeln und Maischestandzeit von 75 min.
- Pressen bis 1 bar Druck – etwas mehr als 300 Liter Most mit knapp 18°KMW und knapp 6‰ Säure
- Mostentschleimung nach 18 Stunden
- Vergärung mit der Hefe Erbslöh-Terra – eine Reinzucht Terroirhefe
- Gärkurve (siehe unten)
- 1. Abstich Mitte Oktober
- Hefebattonage 2 x bis Ende Oktober
- Danach bis Mitte März dreimaliger Abstich
- Filtration durch die Weinbauschule Eisenstadt mit Mikrovinifikationsfilter
- Abfüllen von 380/0,75-l Flaschen durch den Vorstand des Vereins am 20.5.2016
- Etikettengestaltung von Bernhard Rauchbauer – Firma RAUCHpower
- Vorbereitung der gesetzlich vorgeschriebenen Virosenprüfung, danach wird die Zertifizierung als österreichische Qualitätswein-Rebsorte durch das Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt angestrebt



GÄRKURVE

Jahrgang 2015

St. Georgener Rebe
Erbslöh Terra



Behälter Nr: Tank 28

PH 27/2012
Wiederholungs-Prüfung für Brauerei

Verein zur Kultivierung der St. Georgener Rebe

Obfrau Heidi Hahnekamp · 7000 St. Georgen · Hauptstraße 42 · 0650/8262729 · www.georgirebe.at

Obmann-Stv. Oenologe Hans Moser · 7000 St. Georgen · Hauptstraße 13 · 0664/5404066 · www.hans-moser.at