Anton Bauer ist Grüner Veltliner. Anton Bauer ist Pinot Noir. Anton Bauer ist Cabernet Sauvignon. Ein Winzer aus dem beschaulichen Weinbauort Feuersbrunn in der österreichischen Weinbauregion Wagram macht mit seinen Weinen Furore: In Österreich ebenso wie in den USA, in Deutschland und vielen anderen Ländern der Welt. / Anton Bauer stands for Gruner Veltliner. Anton Bauer stands for Pinot Noir. Anton Bauer stands for Cabernet Sauvignon. As a vintner, coming from Feuersbrunn, a small village in the Austrian wineregion of Wagram, he makes quite a splash with his wines: In Austria as well as in the United States, in Germany and in many countries of the world.

€ 19,90 / $ 27,-

ANTON BAUER Weingut / Winery

2. Auflage, 2013 / 2nd Edition, 2013

ANTON BAUER
Weingut / Winery

ANTON BAUER

Weingut / Winery

Feuersbrunn Wagram / Austria

„Am Anfang haben wir fast nur weißen Schankwein produziert, der schnell getrunken wurde. Heute geht es um Weine für eine lange Lagerung – das ist eine ganz andere Wertigkeit."

/ In the beginning we produced mostly simple white house wine, for immediate consumption. Today it is about wine that can be stored for longer – that has a totally other value.

INHALTSVERZEICHNIS / INDEX

EINLEITUNG / INTRODUCTION 3

Ein Ausflug ins Burgund / A trip to Burgundy 9

1 DIE GESCHICHTE / THE STORY 11

Die andere Weinwelt / The other wine world 13 Ein Neubeginn / A new beginning 15 Der harte Schnitt / The hard cut 17
Das Ende der Kompromisse / The end of compromise 19 Der Durchbruch mit Rotwein / The breakthrough with red wine 21
Ein Herr aus Virginia / A gentleman from Virginia 23 Es war einmal in Amerika / Once upon a time in America 25
Flaschenpost in die USA / Message in a bottle to the USA 27 Ein Stück Genusskultur / A piece of Austrian epicurean culture 29
Zeit für Europa / Time for Europe 31 Der Erfolg und seine Gründe / The success and its causes 33

2 DER WEIN / THE WINE 35

Wo der Wein wächst / Where the wine grows 3 Wir greifen weniger ein / We intervene to a lesser extent 39
Lesezeit am Wagram / Harvest time at Wagram 41 Es geht um sehr viel / A lot is involved 43
Im Weinkeller: Nur die besten Trauben / In the wine cellar: Only the best grapes 45 Guter Wein braucht Zeit / Good wine needs time 47
Die Menschen zum Wein bringen / Bringing people to the wine 49 Legendär / „Legendär" 51

Die Musterschüler / The model students 52 Made in Austria: Der Grüne Veltliner / Made in Austria: Gruner Veltliner 52
Die Diva der Rebsorten: Pinot Noir / The diva of grapes: Pinot Noir 53 Der Pinot Noir mag den Wagram / The Pinot Noir likes the Wagram 55
Der große Rote: Cabernet Sauvignon / The great red: Cabernet Sauvignon 56

Der Wein und das Essen / The wine and the food 59

3 ANTON BAUER 65

Über den Wein / About wine 66 Die Menschen am Weingut Bauer / The People at the Bauer winery 69

4 FEUERSBRUNN UND DER WAGRAM / FEUERSBRUNN AND THE WAGRAM 71

Die Weinberge von Feuersbrunn / The vineyards of Feuersbrunn 73 In der Kellergasse / In the cellar road 75 Der Wagram / The Wagram 77
Das Terroir prägt den Wein / The terroir dominates the wine 79 Genießen am Wagram / Savor the Wagram 81
Vom Gestern zum Heute / From yesterday to today 83

Impressum / Imprint 86

Einleitung / Introduction

Ein Ausflug ins Burgund / A trip to Burgundy

Es mag ein Zufall gewesen sein, falls es Zufälle gibt, aber aus heutiger Sicht war es wohl eher keiner. Toni Bauer, ein 15-jähriger Bursche aus Feuersbrunn, besucht die Weinbauschule in Krems. Dort befindet sich auch die traditionsreiche Glashandlung Salomon – seit dem Jahr 1908. Die Tochter des Hauses ist Französisch-Professorin und organisiert einen regen Schüleraustausch in dessen Zug Toni Bauer nach Frankreich kommt. In Beaune im Burgund erlebt er die große Auktion von feinstem Pinot Noir zu Gunsten des Hospices de Beaune – eine der prestigeträchtigsten Weinauktionen der Welt mit einer mehr als 600-jährigen Tradition. Der junge Mann ist von der Atmosphäre begeistert und nimmt gleich noch eine wichtige Erkenntnis mit: Dass man Rotweine über Jahre im Keller lagern und dabei zusehen kann, wie sich der Wein entwickelt und wie er reift. Später würde er sich daran erinnern.

/ **It may have been a coincidence,** but in retrospect it was probably not. Toni Bauer, a 15-year-old boy from Feuerbrunn visits the wine school in Krems. The fine traditional Salomon glass business, established in 1908, is located there. The daughter of the house, a French professor, organizes a student exchange that results in Toni Bauer visiting France. In Beaune in Burgundy, he experiences the great auction of the finest Pinot Noir on behalf of the Hospices de Beaune – one of the most prestigious wine auctions in the world with more than 600 years of tradition. The young man is excited by the atmosphere and takes with him another important discovery: that you store red wines in the cellar for years so that you can see just how the wine develops and matures. He would later recall.

1 DIE GESCHICHTE

/ THE STORY

Die andere Weinwelt / The other wine world

Anton Bauers Eltern betrieben in Feuersbrunn im Nebenerwerb eine kleine Landwirtschaft mit Weinbau. Eine wirtschaftliche Perspektive sah Bauer darin Ende der 1980er-Jahre nicht. Der Weg zum eigenen Weingut war somit versperrt, darum absolvierte er nach der Weinbauschule im Jahr 1988 zuerst ein Praktikum im Burgund und arbeitete dann fünf Jahre lang im Weingut des Stifts Göttweig in Furth bei Krems. Für ihn sollte das eine prägende Zeit werden.

„Was mich fasziniert hat, war der Umgang mit tollen Winzern aus der Wachau und auch mit Gerald Malat der praktisch unser Nachbar war und zu dieser Zeit bereits sehr professionell gearbeitet hat. Da habe ich gesehen, wo die Reise hingehen kann!"

Der Weinbau hatte in der Region rund um die alte Weinstadt Krems einen ganz anderen Stellenwert als im bäuerlich strukturierten Gebiet des Wagram, der noch längst keine eigene Weinbauregion war. Im Kremstal betrieben viele Winzer ausschließlich Weinbau und das Thema Rotwein war schon interessant. „Manche Betriebe hatten fast ein Drittel Rotweinanteil, Zweigelt und Blauburgunder waren die begehrten Trauben und die Rotweine wurden zumeist in großen Eichenfässern ausgebaut. Es war ein bisschen wie eine andere Weinwelt."

/ **As a sideline,** Anton Bauer's parents ran a small farm with vineyards in Feuersbrunn. Farming was not regarded as an economic prospect in the late eighties. The path to one's own winery was therefore blocked, so after completing his viticulture studies in 1988, he did his first internship in Burgundy and then worked for five years in the winery of the Göttweig Monastery in Furth, near Krems. This was to be a formative time for him.

"What fascinated me were the dealings with the great winemakers in the Wachau region, including Gerald Malat, who was practically our neighbor and by this time already working in a very professional manner. It made me see where the journey can take you!"

Around the old wine town of Krems, wine growing had an entirely different status than in the rural area of Wagram, which was not yet a separate wine region. Kremstal was home to many fulltime vintners, for some of whom red wine was already an important topic. "In some companies, red wine accounted for almost one-third of their production; Zweigelt and Pinot Noir were the coveted grapes and the red wines were usually aged in large oak barrels. It was a bit like another wine world."

„Da habe ich gesehen, wo die Reise hingehen kann."

/ It made me see where the journey can take you.

„Was mich damals gestört hat, war, dass die Leute nie über den Wein gesprochen haben, sondern immer nur über den Preis." / What disturbed me then was that the people never spoke about the wine, but only about the price.

Ein Neubeginn / A new start

1992. Anton Bauer übernimmt das nur drei Hektar kleine Weingut. Der Weißweinanteil im Betrieb beträgt 95 Prozent und es geht zunächst fast ausschließlich um einfachen Schankwein, der zu niedrigen Preisen direkt an die Gastronomen verkauft wird. Damit wollte und konnte sich der junge Winzer nicht zufrieden geben.

Das Geld, das der Weinverkauf einbrachte, floss postwendend in den Betrieb und in die Erweiterung der Rebflächen. „Das größte Problem war die Kellertechnik. Hier musste ich sofort investieren." Alte Holzfässer wurden entsorgt, neue Stahltanks gekauft – und die Auswirkungen machten sich rasch bemerkbar: „Man konnte den Kunden plötzlich etwas Besseres bieten – und ich ging daran, die Kundenstruktur zu verändern. Ich habe dann viel unternommen um Leute hierher zu bringen. Die Kunst ist es ja, Menschen in einer bestimmten Phase für etwas zu mobilisieren und zu begeistern."

Bald trug diese Arbeit Früchte und Firmenkunden brachten die ersten größeren Aufträge in die Bücher.

/ **1992. Anton Bauer takes over a small winery with only three hectares.** Ninety five per cent of the business is white wine and for the time being, the wine is sold almost exclusively as simple house wine at a low price directly to caterers. The young winemaker would not and could not be satisfied with that.

The money earned from selling the wine was immediately reinvested in the winery and the expansion of the vineyards. "The biggest problem was the cellar technology - I had to invest here immediately." The old wooden barrels were disposed of, new steel tanks were bought - and the impact was quickly felt: "You could suddenly offer the customer something better – I went straight to change the customer base. I then did a lot to bring people here. Yes, the art is to motivate and impress people at a particular moment."

Soon this work bore fruit and the first major corporate customer orders appeared in the books.

Der harte Schnitt / A clean break

Der Wagram war damals als Weinbaugebiet kaum bekannt, doch Anton Bauer glaubte an das Potenzial der Lagen um Feuersbrunn – und er hatte gesehen, wie man so ein Potenzial nutzen kann. Rotwein war für ihn bereits ein Thema und er bepflanzte ab 1993 einige Rieden mit Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Zweigelt. Vorerst dominierte aber nach wie vor der Grüne Veltliner, der auch bei den Kunden gut ankam. Das Geschäft lief besser, es ging bergauf. Doch zufrieden war Anton Bauer damit nicht. „Was mich damals gestört hat, war, dass die Leute nie über den Wein gesprochen haben, sondern immer nur über den Preis. War der Wein beim Nachbarn ein bisschen billiger, dann haben sie ihn dort gekauft.“ Mehr als achtzig Prozent des Umsatzes wurde mit Schankwein erwirtschaftet und die Preise dafür waren – im Keller. „Diese Billig-Mentalität ging mir auf die Nerven und auch die Art und Weise, wie der Wein vertrieben wurde. Mit dem VW-Bus zustellen, um Mitternacht die Kisten mit den Weinflaschen über die steilen Kellerstiegen hinuntertragen … das fand ich irgendwann nicht mehr lustig.“ 1995 war damit Schluss. Anton Bauer wagte den harten Schnitt und hörte von heute auf morgen mit dem gesamten Schankwein-Geschäft auf.

/ The Wagram was then hardly known as a wine growing area, but Anton Bauer believed in the potential of the location around Feuersbrunn – and he had seen how to take advantage of its potential. Red wine was already an issue for him and he planted vineyards in 1993 with some Pinot Noir, Cabernet Sauvignon and Zweigelt. However, for now the Gruner Veltliner was still dominant and was also well received by customers. Business was better, things were looking up. But Anton Bauer was not completely satisfied. “What disturbed me then was that the people never spoke about the wine, but only about the price. If the wine was a bit cheaper at the neighbors then they bought it there.” More than eighty percent of sales were generated with simple house wine and the price was therefore rock bottom. “This low-cost mentality got on my nerves and also the manner in which the wine was sold. Delivering using a VW bus and carrying the crates of wine down the steep basement stairs in the middle of the night, I no longer found that funny.” This came to an end in 1995. Anton Bauer made a clean break and gave up the entire house wine business overnight.

Das Ende der Kompromisse / The end of compromises

„Der Einschnitt tut weh aber es ist eine Entscheidung, die man einmal treffen muss. Für mich ist der Doppler (traditionelles, österreichisches Flaschenformat mit zwei Litern Inhalt) hier am Wagram immer noch ein viel zu wichtiges Thema: Man redet von Qualität aber man lebt vom Schankwein-Verkauf."

Mit so einem Kompromiss wollte Anton Bauer nicht leben – und er hat diesen Schritt nie bereut. Er brachte zwar kurzfristig einen massiven Umsatzverlust, bedeutete aber eine zukunftsweisende, strategische Neuausrichtung des gesamten Betriebes. „Mir war es lieber, statt dem Schankwein ein paar tausend Bouteillen mehr zu verkaufen und damit Ruhe in den Betrieb zu bringen. Bis dahin musste man ständig abfüllen und liefern ... und es gab nie eine Bestätigung für deine Arbeit, denn da ging es immer nur um den Preis."

Doch es gab bereits ermutigende Signale. Vom Jahrgang 1994 kelterte Bauer die erste „Cuvée Wagram", einen Rotwein, der zu dieser Zeit hauptsächlich aus den Rebsorten Zweigelt und Blaufränkisch bestand. Ein eleganter und finessenreicher, aber doch auch kraftvoller Wein aus einem guten Jahrgang. „Der Wein hat extrem eingeschlagen. Die Reaktionen des Publikums lagen weit über unseren Erwartungen und da habe ich gespürt, dass ich auf dem richtigen Weg bin."

/ **"The break hurts but it is a decision you must make once.** For me, there is still too much importance attached to the two-liter bottle here in Wagram: One talks about quality, but one lives from simple house wine sales."

Anton Bauer would not live with such a compromise – and he has never regretted this step. He incurred a massive revenue loss in the short term, but it meant the strategic reorientation of the entire winery. "To me it was better to sell a few thousand bottles more of .75cl wine instead of the two-liter house wine and therefore to bring stability to the winery. Until then, you had to fill and deliver constantly ... and there was never recognition of your work because it was always about the price."

But there were encouraging signs. From the 1994 vintage, Bauer produced the first "Wagram Cuvée", a red wine, which at that time consisted mainly of the grape varieties Zweigelt and Blaufränkisch – an elegant and finesse rich, but also powerful wine from an excellent vintage. "The wine was a big hit. The customers' reaction was well above our expectations and I felt that I was on the right track."

„Es geht nicht immer nur ums Geld. Dann dürfte man Weinbau nicht betreiben." / It's not always about money. If that's the case, then you should not run a winery.

Der Durchbruch mit Rotwein

/ The breakthrough with red wine

Rotwein war für Anton Bauer von Beginn an ein Sehnsuchts-Thema und er hatte die Überzeugung, dass auf den perfekten Südhang-Lagen von Feuersbrunn die Trauben für große Rotweine wachsen können.

Er war ab dem Jahr 1993 viel im Mittelburgenland unterwegs, studierte die Böden, die Lagen und das Klima. Tauschte sich mit Winzerkollegen wie Franz Weninger und Paul Kerschbaum aus, schaute sich deren Kellertechnik und Arbeitsweise an. „Ich habe dort gesehen, wie sorgfältig die Weingärten gepflegt werden können und wie tatsächlich der Ertrag reduziert wird. Das wurde und wird in unserer Region nach wie vor nicht so ernst genommen." Doch Anton Bauer setzte die gewonnenen Erkenntnisse um, denn nun war er sich ganz sicher, dass Rotweinreben in Feuersbrunn am richtigen Platz stehen.

Mit der „Wagram Reserve" vom Jahrgang 1997 gelang dann ein qualitativer Durchbruch und zugleich zeigte die erste „Cabernet Reserve" aus Cabernet Sauvignon und Merlot vom selben Jahrgang, dass hier noch mehr drin war – mehr, als man in dieser Region überhaupt für möglich gehalten hätte. „Es gab Besucher, die gar nicht glauben konnten, dass die Trauben für diese Weine aus Feuersbrunn stammen, zumal der Wagram ja überhaupt nicht für Rotwein bekannt war – bis ich ihnen dann die Weingärten gezeigt habe."

Auch heute noch kommt es vor, dass Weinfreunde vermuten, solche Trauben könnten hier nicht wachsen – doch Anton Bauer ist stolz darauf, dass seine Trauben zu 100 Prozent von den Weinbergen des Wagram stammen.

/ **From the beginning, quality red wine production was an ambition of Anton Bauer** and he was convinced that grapes for great red wines could grow on the perfect southern facing slopes of Feuersbrunn.

Starting 1993 he traveled a lot in the heart of Burgenland, studying the soils, the sites and the climate. Anton Bauer exchanged ideas with fellow winemakers like Paul Kerschbaum and Franz Weninger, looking at their cellar techniques and working methods. "I saw there how carefully the vineyards can be maintained and how the yield is actually reduced. That was and is still not, taken so seriously in our region." But Anton Bauer implemented the findings, for now he was sure that red wine grapes were in the right place in Feuersbrunn.

The "Wagram Reserve" from the 1997 vintage provided a qualitative breakthrough. At the same time the first vintage of Cabernet Reserve from Cabernet Sauvignon and Merlot produced from the same vintage showed that there was still more in there – more than one would ever have thought possible in this region. "There were visitors who could not believe that the grapes for these wines came from Feuersbrunn – especially as the Wagram is indeed not known for red wine - until I showed them the vineyards." It still happens that wine lovers suspect that such grapes could not grow here – but Anton Bauer is proud that his grapes are 100 percent from the vineyards of Wagram.

Ein Herr aus Virginia / A gentleman from Virginia

Internationale Weinmesse „VieVinum“ in der Wiener Hofburg. Das Jahr 2000. „Die wichtigen internationalen Importeure wurden von der ÖWM (Österreichische Weinmarketing Gesellschaft) immer zu den Wachauer Winzern oder zu den Traditionsweingütern geführt. Dort war die Hölle los, während wir Winzer vom Wagram ziemlich allein in unserer Halle gestanden sind. Ein Importeur aus Virginia wollte aber dann doch einmal andere Weine kennen lernen und weil er noch nicht so etabliert im Geschäft war, fand er auch die Preise der Wachauer ziemlich hoch. So kam er zu uns kosten und was er gekostet hat, hat ihm geschmeckt und später kam er wieder und hat noch Freunde mitgebracht.“

Kurz darauf ging Anton Bauer mit Klaus Wittauer, dem Herrn aus Virginia, essen und die beiden beratschlagten die Möglichkeiten, Bauers Weine nach Amerika zu exportieren. Wittauer, ein gebürtiger Salzburger, hatte viele Jahre in Top-Restaurants in Österreich, auf den Bermudas und in den USA gearbeitet, ehe er in den Weinhandel einstieg.

Jetzt formierte sich ein neues Team: Bauer und Wittauer.

/ **International Wine Fair “VieVinum” in the Vienna Hofburg. The year 2000.** “As always, the important international importers were led by the AWM (Austrian Wine Marketing Board) to the Wachau vintners or Traditional vintners. There was pandemonium going on while we the vintners from Wagram stood alone in the hall. But then, an importer from Virginia wanted to get to know other wines and, because he was not yet so well established in the business, he also found the prices of the Wachau quite high. So he tried our wines and what he tasted pleased him and he later came back and brought friends with him.”

Soon after, Anton Bauer and the gentleman from Virginia, Klaus Wittauer, went out to eat and the two discussed the possible opportunities to export Bauer wines to America. Wittauer, a native of Salzburg, had worked many years in top restaurants in Austria, Bermuda and the United States before he went into the wine trade.

Now a new team was formed: Bauer and Wittauer.

Es war einmal in Amerika / Once upon a time in America

Einige Monate später saß Anton Bauer in einem Flugzeug. Kurs: Virginia. Im Reisegepäck: 30 Flaschen seiner besten Weine.

„Ich habe einen optimalen Start erwischt. Zusammen mit Klaus Wittauer, der inzwischen nicht nur Geschäftspartner, sondern auch ein Freund geworden ist, bin ich zu zwei Importeuren in Washington DC gefahren. Wir haben mit ihnen die Weine verkostet und sie waren so begeistert, dass sie vom Fleck weg einen ganzen Container bestellt haben. Das sind ungefähr 17 000 Flaschen Wein. Wir hatten damals eine Jahresproduktion von etwa 30 000 Flaschen – das habe ich Klaus Wittauer aber nicht gesagt, sonst wäre er wohl gleich wieder weg gewesen. In diesem Moment habe ich gespürt, dass ich da auf einem Pulverfass sitze – und nun kamen die Dinge so richtig in Schwung."

Für einige Jahre wurde Amerika für Anton Bauer so etwas wie eine zweite Heimat. Gemeinsam mit Wittauer unternahm er ausgedehnte Präsentationstouren – zuerst zu den Händlern, dann zu den Top-Gastronomen, wo sie immer wieder Österreicher in leitenden Positionen antrafen; der Kontakt war schnell geknüpft. „Parallel dazu habe ich Englischkurse gemacht, damit ich meine Weine auch wirklich professionell präsentieren konnte. Klaus Wittauer kannte wieder andere Weinhändler, die rasch aufsprangen und es entstand eine Art Schneeball-Effekt. Zuerst bereisten wir die Ostküste, New York, North Carolina, South Carolina, später dann auch die Westküste mit Kalifornien und anderen Staaten. Für mich war das eine tolle Sache: Man sieht ein riesiges Land mit großen Städten, lernt eine neue Mentalität kennen. Und bei aller Arbeit war es auch ein bisschen wie Urlaub." Zurück brachte Anton Bauer nicht nur viele neue Eindrücke, sondern auch Bestellungen. Das Tor zu den Vereinigten Staaten war weit aufgestoßen.

/ **A few months later,** Anton Bauer was on an airplane. Destination: Virginia. In luggage: 30 bottles of his best wines.

"I got a great start. Together with Klaus Wittauer, who had by now become not only a business partner but also a friend, I went to two importers in Washington, DC. We tasted the wines with them and they were so excited that they ordered a full container on the spot. That's about 17,000 bottles of wine. We then had an annual production of about 30,000 bottles – I did not say that to Klaus Wittauer, otherwise he would have disappeared on me. At that moment I felt I was sitting on a powder keg – and now things got really moving."

For several years, America became something like a second home to Anton Bauer. Together with Wittauer he undertook extensive wine presentation tours – first to the dealers, then to the top restaurateurs, where they repeatedly met many Austrians in leading positions and contacts were quickly established. "In parallel, I attended English courses so I could also present my wines really professionally. Klaus Wittauer knew other wine distributors that also had a keen interest and there was a snowball effect. First, we toured the East Coast, New York, North Carolina, South Carolina and later also the west coast including California and other states. For me it was a great thing: you can see a huge country with major cities and get to know a new attitude. And, despite all the work, it was also a bit like a holiday." Anton Bauer brought back not only many new impressions, but also orders. The gateway to the United States was thrown wide open.

Flaschenpost in die USA / Message in a bottle to the USA

„Österreichischer Wein war für viele Leute, die wir ansprachen, bestenfalls eine Nebensache. Aber sie kannten Österreich, Mozart, Wien, die Kultur und die Musik. Und dann kam mit der Zeit auch das Interesse für Grünen Veltliner & Co.“

Mit seinen Weinen konnte Anton Bauer dem amerikanischen Publikum etwas bieten, das im eigenen Land nicht wächst. „Die knochentrockene Stilistik, die Frucht, die nicht vom Holz verdeckt wird, die Säure und die Frische – das kam bei den Leuten gut an. Und manche erinnerten meine Weine sogar an das Burgund.“ So auch den Journalisten Michael Franz von der Washington Post. „Wir haben ihn zu uns nach Feuersbrunn eingeladen. Er hat unsere Lagen gesehen, die Weine gekostet und gefunden: Das ist hier wie im Burgund!“

Die vielen Gespräche mit Händlern, Gastronomen und Sommeliers trugen rasch Früchte. Der Export nach Amerika entwickelte sich hervorragend und Anton Bauer investierte die Erlöse einmal mehr umgehend in den Betrieb. „Wir konnten dadurch sehr schnell expandieren, die Rebflächen erweitern – aber nicht schnell genug. Im Jahr 2003 habe ich festgestellt, dass wir gar nicht so schnell wachsen können, wie die Nachfrage steigt.“

/ “Austrian wine was for many people we spoke to, at best, a sideshow. But they knew Austria, Mozart, Vienna, culture and music. And then, with time, came the interest in Gruner Veltliner & Co.”

With his wines Anton Bauer could offer the American public something that is not grown in their own country.” The bone-dry style, the fruit that is not masked by the wood, the acidity and freshness – that was well received by the people. And my wines even reminded some of them of Burgundy. "Also the journalist Michael Franz, from the Washington Post. “We invited him to come to us in Feuersbrunn. He saw our sites, tasted the wines and found: It is like in Burgundy!”

The many conversations with retailers, restaurateurs and sommeliers were rapidly bearing fruit. The export to America developed excellently and Anton Bauer invested the proceeds once more immediately in the winery. “Therefore we could expand very quickly and increase the vineyards – but not fast enough. In 2003, I found that we could not grow fast enough to meet the demand.”

„Michael Franz von der Washington Post hat uns mit dem Burgund verglichen.“

/ Michael Franz of the Washington Post compared us with Burgundy.

Ein Stück Genusskultur / A piece of Austrian epicurean culture

Anton Bauer und Klaus Wittauer beschlossen darum im Jahr 2003, eine eigene Wein-Exportfirma zu gründen. Diese exportiert heute neben den Weinen von Anton Bauer auch eine breite Weinpalette von einer Hand voll ausgewählter Betriebe aus den verschiedenen Weinbauregionen Österreichs nach Amerika. Sie repräsentieren die Vielfalt des österreichischen Weines, seine unterschiedlichen Sorten, Stile und Herkünfte, womit sich ein facettenreiches Gesamtbild ergibt.

Anton Bauers Amerika-Favoriten sind vor allem Grüner Veltliner, der in den USA als „Gruner" eine tolle Karriere gemacht hat und von vielen Kennern als Geheimtipp gehandelt wird, feinfruchtige Rieslinge und der Pinot Noir, der als „cool-climate-wine" hoch geschätzt wird.

Doch Bauer und Wittauer bringen nicht nur einfach Weinflaschen nach Amerika. Vielmehr ist es ihnen ein Anliegen, mit diesen Weinen auch ein Stück österreichischen Lebensstils und landestypischer Genusskultur zu transportieren.

/ **Anton Bauer and Klaus Wittauer therefore decided in 2003 to start their own wine-export company.** Besides the wines of Anton Bauer, today it also exports a wide range of wines from a handful of selected companies from the various wine regions of Austria to America. They represent the diversity of Austrian wine, its different varieties, styles and origins, depicting a multifaceted overall picture.

Anton Bauer's American favorites are mainly Gruner Veltliner, which made a dazzling career as "Gruner" and many experts are tipping each other off about it. Delicately fruity Rieslings and Pinot Noir are also highly valued as the "cool-climate wines."

But Bauer and Wittauer don't just bring wine to America. It is also important that the wines be accompanied by a piece of Austrian lifestyle and culture.

Zeit für Europa / Time for Europe

Die phantastischen Erfolge in den USA führten für Anton Bauer zu einer absolut ungewöhnlichen, ja geradezu kuriosen Situation. Während Winzer in aller Regel ihren Aktionsradius kreisförmig aufbauen und ihre Weine erst einmal im nächsten Umfeld vermarkten, ehe sie sich nach und nach an größere Märkte heranwagen, war das bei Bauer genau umgekehrt. Bis Ende der 1990er-Jahre ging ein guter Teil seiner Weine an Geschäftskunden und dann entwickelte der Export eine derartige Sogwirkung, dass für den heimischen Markt nur relativ geringe Weinmengen übrig blieben. So ergab es sich, dass zu Beginn der 2000er-Jahre die Marke Anton Bauer in den USA wohl bekannter war als in Österreich ... Und es wurden noch weitere Exportmärkte erschlossen: Ab 2003 wurde Bauer in London aktiv und inzwischen finden seine Weine ihren Weg auch nach Deutschland, in die Schweiz, nach Belgien und in die Niederlande. „Der europäische Markt wird immer stärker zum Thema und für die Zukunft sehe ich auch gute Export-Möglichkeiten im asiatischen Raum."

Doch auch im österreichischen Markt hat sich für das Weingut Anton Bauer viel getan. Es waren anfangs die kleinen Weinhändler, die sich für die Weine eines relativ unbekannten Winzers aus einem relativ unbekannten Weinbaugebiet engagierten. „Die waren für uns da, in einer Zeit, als sie unseren Wein wirklich nicht gebraucht haben. Dafür halten wir ihnen heute auch den Rücken frei gegenüber den großen Mitbewerbern." So kamen Bauer-Weine in wichtige, heimische Märkte wie die Skigebiete der Arlberg-Region und es stellten sich die ersten Auszeichnungen und Verkostungserfolge ein. Aus „Toni – who?" wurde der Top-Winzer Anton Bauer.

/ **The fantastic success in the United States** led Anton Bauer to a completely unusual, almost bizarre situation. While winemakers generally build and market their wines in the immediate vicinity first, before moving to larger markets, this was the exact opposite for Bauer. By the end of the 90's, a good part of his wines was focused on business customers. The development of the export market created a knock-down effect – the domestic market was left with relatively small quantities of wine. The result was that, at the beginning of 2000, the brand Anton Bauer was better known in the US than in Austria ... and there were even more new export markets opening: As of 2003, Bauer was active in London and in the meantime, his wines were also finding their way to Germany, Switzerland, Belgium and the Netherlands. "The European market is increasingly becoming a topic for the future and I see good export opportunities in Asia."

But also the Austrian market became increasingly interested in the Anton Bauer winery. It was initially the small wine merchant who believed in the wines of a relatively unknown winemaker from a relatively unknown wine region. "They were there for us in a time when they really did not need our wine. Therefore we support them now against the major competitors." Thus Bauer wines were an important player in the home markets such as the ski resorts in the Arlberg region. Soon the first awards and success in wine challenges followed. "Toni - who?" became the top vintner Anton Bauer.

Der Erfolg und seine Gründe / The success and its reasons

Die Geschichte des Weinguts Anton Bauer ist eine lupenreine Erfolgsstory. Innerhalb von nicht einmal zwei Jahrzehnten hat Bauer mit viel Zielstrebigkeit und Konsequenz aus einem kleinen Nebenerwerbs-Betrieb ein beeindruckendes Weingut mit einem ausgezeichneten Ruf geschaffen. Heute verarbeitet Bauer in einem hochmodernen Keller die Trauben von rund 45 Hektar Rebflächen, exportiert drei Viertel seiner Produktion ins Ausland und holt mit seinen Weinen regelmäßig Spitzenbewertungen und Preise nach Feuersbrunn.

Doch wie schafft man diese Erfolge? Gibt es das viel zitierte „Geheimnis“ dahinter? „Der Schlüssel ist die Qualität. Sie ist dafür Ausschlag gebend, ob ein Kunde nur einmal oder immer wieder kommt. Man bemerkt ja bereits beim Verkosten, ob jemand mit dem Wein glücklich ist oder nicht – und auf einen schwachen Jahrgang kann man sich höchstens einmal ausreden … Eine Top-Qualität anzustreben ist eine ganz bewusste Entscheidung – und dann bedarf es einer Vielzahl von Faktoren, von kleinen und großen Entscheidungen im Weingarten und im Keller um dort hin zu kommen, wo man gerne sein will.“

/ **The history of the Anton Bauer winery is a flawless success story.** Within less than two decades, with a lot of determination and consistency, Bauer created an impressive winery with an excellent reputation out of a small sideline. Today, Bauer processes the grapes of some 45 hectares of vineyards in an ultra-modern cellar, three-quarters of the production is exported to foreign countries and his wines regularly get top ratings and prizes for Feuersbrunn.

But how can one manage this success? Is there the oft-quoted “secret” behind it? “The key is quality. It is the deciding factor in whether a customer comes only once or repeatedly. One already notices this at the tasting, whether someone is happy with the wine or not – and one can only talk one’s way out of a weak vintage once … To strive for top quality is a conscious decision – and then it requires a variety of factors, small and big decisions in the vineyard and the cellar, how to get where one wants to be.”

2 DER WEIN / THE WINE

Wo der Wein wächst / Where the wine grows

Anton Bauer kneift ein Auge zu, schaut durch den Refraktometer, setzt ihn ab und klappt ihn zufrieden wieder zu. „19,6 Grad (Klosterneuburger Mostwaage = 98 Öchsle) – aber die Gradation ist eigentlich nicht so interessant. Wichtiger ist, dass der pH-Wert stimmt und dann kostet man ganz einfach die Trauben. Da merkt man, ob sie süß genug sind und ob die Süße-Säure-Balance ausgewogen ist."

Bis es aber so weit ist, sind viele kleine und große Schritte zu machen. Das beginnt damit, die richtigen Rebsorten an den optimalen Platz zu setzen. Infrage kommen für Anton Bauer ohnehin nur prädestinierte, gute Lagen, auf denen seit jeher Weinbau betrieben wurde – sie sind frostsicher und bieten von den Böden und der Hanglage her beste Voraussetzungen. „Viele der guten Lagen werden seit Jahrhunderten für den Weinbau genutzt. Ich glaube, dass sogar die Römer bereits sehr genau wussten, was ein Rebstock braucht und was ihm nicht gut tut."

Bevor ein Weingarten ausgepflanzt wird, erfolgen genaue Analysen der Lage, der Wasserversorgung und der Bodenzusammensetzung – ein Fall für die Profis aus der Rebschule. Was das Rebmaterial angeht, bevorzugt Anton Bauer beim Weißwein Klone aus der Wachau, bei den roten Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Pinot Noir ist das Spektrum international.

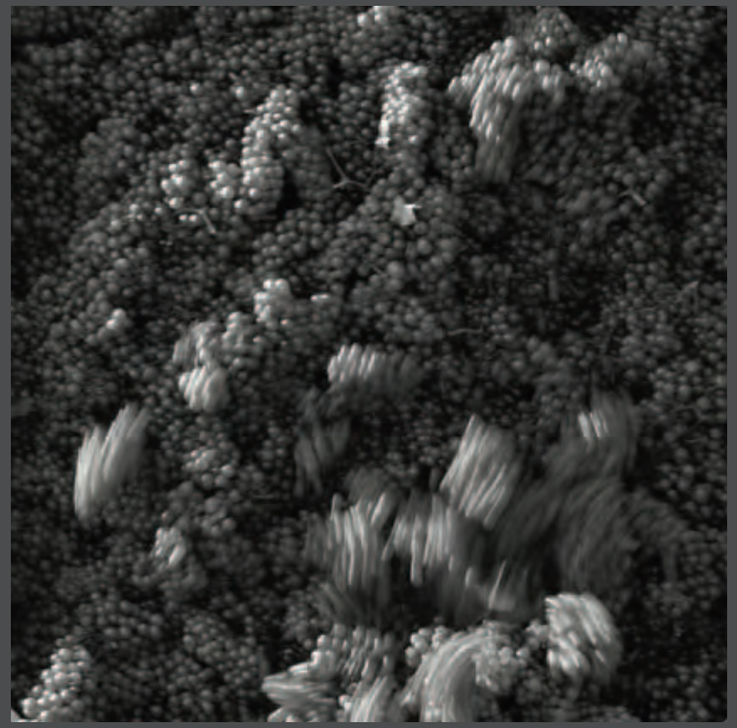
/ **Anton Bauer squints one eye,** looks through the refractometer, closes it and puts it down with satisfaction. "19.6 degrees (Klosterneuburger must scale = 98 Oechsle) – but the must reading is not that interesting. It is more important to taste the grape and to check if the pH value is correct. Then you see if they are sweet enough and whether the balance of sweetness and acidity is correct."

Until that happens, many small and large steps need to be taken. This begins with planting the right varieties at the optimal location. Anyway, Anton Bauer chooses only good sites where winegrowing has always been undertaken. They are frost-free and best in terms of soil and slope conditions. "Many of these sites have been used for centuries for winegrowing. I believe that even the Romans already knew very well what a vine needs and what does not do it good."

Before a vineyard is planted, the location, water supply capacity and soil composition is exactly analyzed – a case for the experts from the vine nursery. As for the vine material, Anton Bauer prefers clones from the Wachau for white wine, with the red varieties Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah and Pinot Noir, the spectrum is international.

„Wein ist für mich etwas sehr Kostbares, dem ich hohe Wertschätzung entgegenbringe."

/ Wine is something precious to me, which I highly appreciate.



Wir greifen weniger ein

/ We intervene to a lesser extent

„Ich lasse heute viel mehr die Rebe einfach Rebe sein." / **I let the vine be the vine much more.**

Der ökologische Gedanke fließt bei Anton Bauer immer stärker in die Weingartenarbeit ein und er misst ihm für die Zukunft noch mehr Bedeutung bei. „Ich lasse heute viel mehr die Rebe Rebe sein, als Pflanze, die sich von selbst regelt. Die muss auch nicht immer so perfekt geschnitten sein und bringt dadurch sogar eine bessere Qualität der Trauben.

Wir greifen weniger ein, lassen das Unkraut stehen, anstatt den Boden aufzuackern. Das hat man früher gemacht, weil die Rebstöcke dadurch mehr Leistung gebracht haben. Heute brauchen wir für denselben Ertrag eben ein paar Hektar mehr – dafür arbeitet man aber auch ökologischer und mit weniger Eingriffen in die Natur."

/ **For Anton Bauer, the ecological considerations** are being more and more integrated into the work at the vineyard and he attaches even more importance to it for the future. "Today I let the vine be the vine much more, a plant, which regulates itself. The grape does not need to be cut in a perfect manner all the time and it even results in a better quality of grape eventually.

We intervene to a lesser extent, leave the weeds untouched instead of tilling the soil. This used to be done in the past to increase the yields of the vines. Today, a few more hectares are required to bring in the equivalent yield from the harvest – we place much more emphasis on working ecologically and with fewer interventions into nature."

Lesezeit am Wagram / Harvest time on the Wagram

Die Situation ist entspannt, das Wetter sonnig und trocken. Die Trauben zeigen eine schöne Reife, doch man hat heuer keine besondere Eile, denn sie sind kerngesund – es wird ein guter Jahrgang. „Das ist schon ein großartiges Gefühl, wenn man weiß, dass man tolle Trauben am Stock hängen hat – da freut man sich schon drei Wochen vorher auf die Weinlese."

Doch nicht nur das Wetter beeinflusst die Reife und Gesundheit der Trauben, sondern auch die konsequente Weingarten-Arbeit über das ganze Jahr. Dazu gehört unter anderem das Freilegen der Traubenzone um eine bessere Sonnenbestrahlung zu erzielen. Einmal nach der Blüte mit der Maschine, später dann nochmals händisch. „Man muss dabei sehr vorsichtig sein, denn wenn man die Trauben zu stark freilegt, werden sie von der Sonne verbrannt. Besonders Rotwein-Trauben sind da sehr empfindlich und bilden Bitterstoffe, die sich negativ auf den Wein auswirken.

Doch wir haben für die Lese zum Glück Mitarbeiter, die schon zehn, fünfzehn Jahre bei uns sind, darunter auch Pensionisten, die uns aushelfen und die wissen, worum es geht. Außerdem gibt es jeden Morgen ein Treffen, bei dem alle Arbeitsschritte genau besprochen werden."

/ **The situation is relaxed,** the weather sunny and dry. The grapes are displaying optimum ripeness, but there is no special need to hurry this year because they are healthy – it is a good vintage. "It is a great feeling when one knows that great grapes are hanging on the vine – and one gets excited three weeks beforehand about the grape harvest."

But not only the weather influences the maturity and health of the grapes, but also the rigorous vineyard work throughout the year. This includes among others, the thinning of the foliage around the grape area to achieve better exposure to sunlight. You need to expose the grapes after blossom time by machine, then once again manually. "You need to be very careful while doing that, as otherwise they are likely to get burned by the sun. Particularly red wine grapes are very sensitive and form bitter substances that affect the wine.

Fortunately, we have staff that have been working with us for ten to fifteen years, among them retirees. They help us out and know what it is all about. Moreover, we hold a meeting every morning in which the work procedures are discussed in detail."

Es geht um sehr viel / A lot is involved

„Weinbau ist keine Gaudi – dafür geht es einfach um zu viel. Jeder Mitarbeiter muss genau wissen, was zu tun ist.“ Anton Bauer ist während der Lesezeit in der Früh der Erste im Keller. „Da hat man einen klaren Kopf und wenn die Mitarbeiter kommen, muss man bereits festgelegt haben, was an diesem Tag gemacht werden soll. Wichtig ist dann, dass alle Dinge professionell abgewickelt werden – nichts darf dabei dem Zufall überlassen bleiben. Ich lege großen Wert darauf, dass vom Reinigen des Traktors bis zum Waschen des letzten Lesekübels alles optimal läuft – und auch den Mitarbeitern muss klar sein, dass wir alle hier eine große Verantwortung tragen. Nur so bekommen wir das perfekte Endprodukt, das ich mir vorstelle.“

Dabei herrscht im Weingut Bauer eine ruhige Atmosphäre. „Man sagt, wir hätten ein sehr gutes Betriebsklima – bei uns gibt es keine lauten Worte und bösen Töne.“ Stattdessen positive Motivation: „Wenn man gemeinsam einen tollen Wein verkosten kann, der hoch prämiert ist, dann sehen die Leute, was am Ende herauskommt, wie das schmeckt und wie sie an die Sache herangehen müssen.“ So wird höchste Qualität produziert – und alle profitieren davon. „Es ist ein Geben und Nehmen. Wenn es läuft, dann läuft es und die Mitarbeiter bekommen ihren Anteil am Erfolg. Es kann auch jeder alles von uns haben – aber die Arbeit muss ebenfalls funktionieren. Wenn ich irgendwo ein Problem sehe, ziehe ich sofort die Notbremse.“ Der Chef ist präsent – in der Früh bei der Morgenbesprechung, draußen im Weingarten und später im Keller. „Bei wichtigen Entscheidungen muss man selbst dabei sein – dann trägt man auch selbst die Verantwortung anstatt sie auf einen Mitarbeiter abzuwälzen, der vielleicht nur eine Anweisung falsch verstanden hat.“

/ **“Winemaking is not fun – there is a lot involved.** Each staff member must know exactly what needs to be done.” During harvest time, Anton Bauer is the first one in the wine cellar in the morning.” At that time you have a clear mind and when the rest of the employees arrive, you must already have decided what needs to be done on that day. It is of importance that all steps are completed professionally – nothing should be left to chance. I place great emphasis on the fact that all procedures involved are carried out properly - from the cleaning of the tractor to the washing of the last bucket – and also the workers need to understand that we all bear a great responsibility. That is the only way to achieve the perfect final product."

A calm atmosphere dominates the Bauer winery. “It is said that we enjoy a very good working atmosphere – there are no loud words or angry tones.” Rather positive motivation: “If you can taste a great highly acclaimed wine together, then the people see the result, how it tastes and how they must approach the task.” Therefore, the highest quality is produced – and everyone benefits from it. “It is a give-and-take. If it runs, then it runs smoothly and the workers get their share of the success. We are there for each one of them – but the work needs to be carried out, too. If a problem arises, I will pull the brakes immediately.” The boss is present – at the daily morning meeting, out in the vineyard and later in the wine cellar. “When important decision-making is involved, I need to be there myself – then I also bear the responsibility instead of transferring it to an employee, who may have misunderstood only one instruction.”

Im Weinkeller: Nur die besten Trauben

/ In the wine cellar: Only the best grapes

Eine moderne Weinproduktion erfordert vor allem zwei Dinge: Genügend Platz und perfekte hygienische Voraussetzungen. Nachdem Anton Bauer lange Jahre seinen Wein unter sehr beengten Platzverhältnissen produziert hatte, war es Zeit für einen großzügigen Neubau. Am Ortsrand von Feuersbrunn entstand eine neue Kellerei mit einem Verarbeitungs- und Tankkeller und einem Barrique-Keller für die Reifung der Rotweine. Neueste Technik ist hier obligatorisch, ebenso wie penible Sauberkeit. Ein Schild an der Tür macht klar, was Anton Bauer für einen Anspruch erhebt: „Ich erwarte in diesem Bereich 110-prozentige Sauberkeit!" Tatsächlich wird hier während der Lesezeit ständig gewaschen und gereinigt – und damit jede Gefahr von Fehltönen durch Gärprozesse von vornherein gebannt. Die angelieferten Trauben werden bereits im Weingarten bei der händischen Lese vorselektiert – was unreif oder beschädigt ist, bleibt draußen. Im Keller werden sie dann vorsortiert und von einer Kamera „gescannt". Fremdteile wie Insekten aber auch zu kleine oder unreife Beeren, die an der Farbe und Größe erkannt werden, werden durch Luftdruck hinausgeschossen; übrig bleiben saubere, reife Trauben. Sollte dieses Verfahren nicht genügen, stehen anschließend noch bis zu sechs Mitarbeiter am Sortierband um auch die letzten „Störfaktoren" zu entfernen. So wird gewährleistet, dass wirklich nur das beste Traubenmaterial verarbeitet wird. Ein Aufwand, der sich lohnt: Selbst Spitzenweine wie der Cabernet Sauvignon werden nicht konzentriert, darauf legt Anton Bauer wert. Der Wein kommt so in die Flasche, wie ihn die Natur hervorgebracht hat.

/ **A modern wine production** facility requires first of all two things: sufficient space and perfect hygienic conditions. Anton Bauer had produced his wine for many years in very confined spaces, it was time for a spacious new building. A new winery with a vinification and tank cellar and in addition an oak cellar for the maturing of the red wines was built outside of Feuersbrunn. The latest technology is obligatory as well as meticulous cleanliness. A sign on a door clearly demonstrates what is crucial to Anton Bauer: "I expect 110 percent cleanliness in this area!" And indeed, the area is constantly being washed and cleaned during harvest time – and thus reducing in advance the risk of any false tones due to the fermentation processes. The delivered grapes are manually selected in the vineyard – unripe or damaged grapes are removed. In the wine cellar, the grapes are then washed and "scanned" by camera. Foreign bodies such as insects as well as too small or unripe berries, which are detected by their color and size, are separated by air pressure. Clean and ripe grapes remain for further processing. If this procedure is not sufficient, up to six people will remove the last "disruptive elements" on the sorting conveyer. As a consequence it can be assured that only the best grape material is processed. The effort is paying off: Even premium wines such as Cabernet Sauvignon are not concentrated, which is important to Anton Bauer. The wine comes into the bottle as nature intended.

Guter Wein braucht Zeit / Good wine takes time

Penible Sauberkeit und schonender Umgang mit dem Traubenmaterial sind für Anton Bauer im Keller die wichtigsten Grundvoraussetzungen um perfekte Weine zu keltern. Und dann kommt der Faktor Zeit ins Spiel. Eine lange Hefekontaktzeit bringt nicht nur mehr Aromenfülle, sie macht die Weine auch harmonischer. Die Säure bindet sich besser ein, sie wirkt runder und weniger aggressiv. Damit wird jene Cremigkeit, die Anton Bauer als ein typisches Merkmal der Weißweine vom Wagram anspricht und die auf die Lössböden zurückzuführen ist, noch verstärkt. Der Füllzeitpunkt wird bewusst spät angesetzt, nur ein fertiger, balancierter und ausgereifter Wein soll in die Flasche kommen, wo dann sein „zweites Leben“ beginnt.

/ **In the wine cellar, meticulous cleanliness and gentle handling** of the grape material are the most important prerequisites for Anton Bauer to produce perfect wines. And then the time factor comes into play. A long yeast contact does not only bring more fullness of flavor, but also makes the wines more harmonious. The acidity is better integrated; it is rounder and less aggressive. Thus, the creaminess that appeals to Anton Bauer as a typical characteristic of white wines from the Wagram is intensified by the loess soils. The bottling time is deliberately set late. Only a complete, balanced and mature wine will be filled into the bottle, where then its “second life” begins.

„Das ist die typische Cremigkeit des Wagram.”

/ That is the typical creaminess of the Wagram.

Die Menschen zum Wein bringen

/ Bringing the people to the wine

„Wenn man seine Weine hauptsächlich über den Fachhandel verkauft, ist es natürlich schwierig, dem Kunden etwas von seiner Herstellung, vom Leben und der Arbeit eines Winzers zu vermitteln – man hat halt nur eine Flasche Wein in der Hand."

Doch Anton Bauer gibt gerne Einblick in die Abläufe und die Arbeit im Weingarten und Keller. Immer wieder kommen Gäste zur Weinlese – natürlich mit Jause und Weinprobe und viele seiner Kunden kosten ihre Weine gerne vor Ort, Gespräch mit dem Winzer inklusive. „Wir haben einen hohen Anteil an Stammkunden, die immer wieder zu uns kommen und natürlich persönlich betreut werden; das ist eine sehr individuelle Sache." Dabei wird aber nicht nur über den Wein selbst gesprochen. „Ich möchte den Leuten, die meine Weine mögen, zeigen, dass Wein machen ein schwieriger und komplexer Job ist, ein arbeitsaufwändiger Prozess und manchmal durchaus sogar ein hartes Brot. Wein ist darum für mich etwas sehr Kostbares, dem ich hohe Wertschätzung entgegenbringe. Das möchte ich den Menschen, die meine Weine trinken, vermitteln und ich freue mich, wenn sie das genauso empfinden."

Dass dem so ist, lässt sich unter anderem daran erkennen, dass die Leute gerne ins Weingut Anton Bauer kommen. „Die Gegend hier ist vielleicht nicht so attraktiv wie die Wachau oder die Südsteiermark. Wenn also jemand zu uns nach Feuersbrunn ins Weingut kommt, dann kommt er ganz bewusst wegen des Weines her – und das ist wieder eine schöne Bestätigung dafür, dass man mit der eigenen Linie richtig liegt."

/ **"If you primarily sell your wines to specialist retailers,** it is obviously difficult to inform the customer about the production, the life and the work of a vintner – the customer only sees the bottle of wine."

But Anton Bauer loves to provide insight into the processes and the work in the vineyard and wine cellar. More often, guests keep coming back for the grape harvest – of course with a little snack and a wine tasting included. Many of his customers like tasting their wines on site and talking to the vintner. "We have a high share of regular customers who come to us again and again and we certainly take care of them personally. That is a very individual thing. We do not only talk about the wine itself. I want to show the people who like my wines that wine making is difficult and complex, a labor-intensive process and sometimes quite a hard job. Therefore for me, wine is something very precious, which I highly appreciate. That is what I want to communicate to people who drink my wines and I am glad when people feel the same way."

That is the reason many people like to come to Anton Bauer's winery on a regular basis. "The region might not be as attractive as the Wachau or Southern Styria. Therefore, if someone visits us in Feuersbrunn, then he comes specifically for the wine – and this reaffirms that we are headed in the right direction."

„Das Geschäft kommt von alleine und wenn es nicht kommt, dann ist der Wein nicht gut genug."

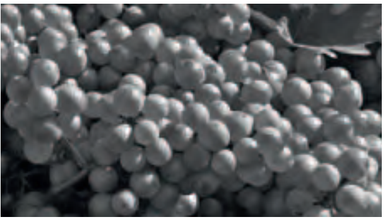
/ The business comes by itself and if it does not, then the wine is not good enough.

Legendär

„'Legendär' ist ein bisschen eine geheime Marke. Der Wein entsteht als Co-Produktion mit der Familie Obermoser von der Vinothek Klosterhof in Kitzbühel. Wir haben uns bei einem Essen kennen gelernt und da entstand die Idee, eine eigene Cuvée für die Vinothek zu kreieren. Das ist an sich nichts Neues aber mir hat an den Obermosers sehr gefallen, dass sie generell sehr hochwertige Weine führen und es nicht immer nur um den Preis geht. Die sind wirklich Qualitätsfanatiker – jedes Jahr kommen sie her, prüfen die Qualität und kosten mit, wenn es darum geht, die Cuvées zusammenzustellen. Bei einer dieser Verkostungen, die ein wenig ausführlicher ausgefallen ist, entstand dann auch der Name ‚Legendär'. Der Wein wird drei Jahre in Barriques ausgebaut, die in Kitzbühel liegen, die Verschnittverhältnisse wechseln je nach Jahrgang und er bekommt jedes Jahr ein neues Design. Vertrieben wird er ausschließlich über die Vinothek, das ist ein Gebot der Fairness und viele, die diesen Wein irgendwo trinken, wissen gar nicht, wo der Wein herkommt und wer ihn macht. Wir wollen da nicht laut herumschreien – das Geschäft kommt von alleine und wenn es nicht kommt, dann ist der Wein nicht gut genug."

/ **" 'Legendär' is a somewhat secret brand.** The wine was developed in a co-production with the Obermoser family from the vinothèque Klosterhof in Kitzbuhel. We got to know each other at a meal and we had the idea to create a unique cuvée for the vinothèque. That is nothing new in and of itself, but I appreciated that they prefer premium quality wines in general and that it is not all about the price. They really are quality fanatics – every year they come to our winery, check the quality and taste it with us when it comes to creating the cuvées. During one of these tastings, which turned out a little more intense, the name 'Legendär' was created. The wine is stored for three years in oak barrels, in Kitzbuhel. The blend ratios change depending on the vintage and the wine gets a new design every year. So in the interests of fairness it is distributed exclusively through the vinothèque. The people who drink this wine don't even know where it comes from or who makes it. We do not want to shout about it but – the business comes by itself and if it does not, then the wine is not good enough."

Die Musterschüler / The Model students



Made in Austria: Der Grüne Veltliner

Der Grüne Veltliner ist die wichtigste österreichische Rebsorte, die seit mehr als einem Jahrtausend hier heimisch ist. Bis vor rund 20 Jahren diente er vornehmlich der Produktion von Schankweinen, ehe man nach und nach erkannte, dass er hervorragende Eigenschaften besitzt und – eine entsprechende Behandlung im Weingarten vorausgesetzt – auch große und langlebige Weine hervorbringen kann. Im Gebiet des Wagram findet der Grüne Veltliner ausgezeichnete Bedingungen vor. Die Löss- und Lehmböden prägen seinen Charakter, der etwas weicher, vollmundiger und cremiger ausfällt, als der von Veltlinern, die auf Urgesteins-Lagen gewachsen sind. Anton Bauers klassische Grüne Veltliner von den Lagen Gmörk, Spiegel und Rosenberg bereiten bereits als junge Weine großes Trinkvergnügen: Feingliedrige Struktur, Frische, Fruchtigkeit und eine animierende Säure prägen ihren Charakter, sie zeigen aber durchaus auch Substanz und eine samtige Textur am Gaumen. Mehr Reifezeit verlangen der kräftige Lagen-Veltliner „Rosenberg Reserve“ und die „Veltliner Grande Reserve“. Sie sind Weine mit großer Substanz, die auch über Jahre noch zulegen können. Der Spitzenwein ist die „Grande Reserve“, ein stoffiger, vollmundiger Wein: saftig, opulent und mit großem Lagerpotenzial. Die Trauben dafür stammen von 40-jährigen Rebstöcken der Parzelle „Nussberg“ am Rosenberg und werden in mehreren Lesedurchgängen speziell selektiert – eine Mühe, die sich für diesen Parade-Veltliner Jahr für Jahr lohnt.

/ Made in Austria: Gruner Veltliner

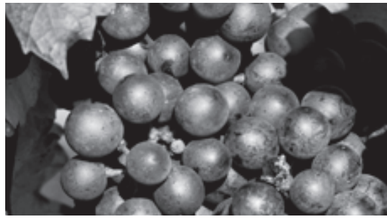
Gruner Veltliner is Austria's most important grape variety, which has been here for more than a millennium. Up until about 20 years ago it was primarily used to produce simple house wine, before it was realized that it had excellent properties and with appropriate handling in the vineyard could also produce top wines with excellent keeping qualities. In the Wagram the Gruner Veltliner finds excellent conditions. The loess and clay soils determine the typical character that is even softer, more full-bodied and creamier than the Veltliners that are grown on the ancient primary rock. Anton Bauer's classic Gruner Veltliner from the sites Gmörk, Spiegel and Rosenberg have great drinking quality , even as young wines: fine structure, freshness, fruitiness, an animated acidity and defined character, they also display substance and a velvety texture on the palate. “Rosenberg Reserve” and the "Veltliner Grande Reserve” require a longer period to mature. They are wines with great substance, which can still increase over the years. The top wine is the “Grande Reserve”, a full-bodied wine: well defined, juicy, and opulent with great storage potential. The grapes come from 40-year-old vines on a parcel of land known as “Nussberg” on the site Rosenberg and are selected specifically by picking several times – an effort that pays off every year with this leading Veltliner .

Die Diva der Rebsorten: Pinot Noir

Anton Bauer würde sein Verhältnis zum Pinot Noir niemals als „Liebesbeziehung“ bezeichnen. Und doch ist es jene Rebsorte, die ihn seit seinen Anfängen im Weinbau am meisten fasziniert. Der Pinot Noir ist die Diva unter den Reben: Wenn alles stimmt, kann sie göttlich sein, oft aber auch kapriziös und widerborstig. Ausgehend vom Kloster „Citeaux“ im Burgund mit dem berühmten Weingut „Château de Vougeot“ (im Weinberg „Clos de Vougeot“) verbreiteten die Zisterziensermönche im Mittelalter ihren Glauben und diese edle Rebsorte in ganz Mitteleuropa. In Österreich wurde sie erstmals im Jahr 1394 im Zusammenhang mit dem Freigut Thallern bei Gumpoldskirchen, dem Weingut des Zisterzienserstiftes in Heiligenkreuz, erwähnt. Somit kann man sie mit Fug und Recht als „autochthone“, also in Österreich heimische Rebsorte bezeichnen. Der Pinot Noir oder Blaue Burgunder, wie er hierzulande genannt wird, stellt hohe Ansprüche an Klima, Böden und Lage. Er ist anfällig für verschiedene Reben- und Traubenkrankheiten, empfindlich gegen Spätfröste, neigt zur Verrieselung und, aufgrund seiner dünnen Beerenhäute, auch zur Fäulnis. Doch all das macht gerade die besondere Herausforderung aus, einen Pinot Noir zu keltern. Eine Herausforderung, die auch Anton Bauer gereizt hat.

/ The diva of grapes: Pinot Noir

Anton Bauer would never describe his relationship with the Pinot Noir as a “love affair”. And yet it is that variety that has fascinated him most since he started wine growing. The Pinot Noir is a diva among the vines: If everything is fine, it can be a princess, if not, a silly beast that you can neither understand nor enjoy. Starting from the monastery in Citeaux, Burgundy, with its famous Château de Vougeot (in the vineyard Clos de Vougeot) the Cistercian monks spread their faith in the Middle Ages and this noble grape variety in the whole of Central Europe. In Austria the variety was first mentioned in 1394 in connection with the Freigut Thallern near Gumpoldskirchen, the estate of the Cistercian monastery in Heiligenkreuz. Thus, one can rightly call it “indigenous”, an Austria native grape. The Pinot Noir or Blaue Burgunder, as it is called here in Austria, places high demands on climate, soil and site. It is susceptible to various grape and vine diseases, sensitive to late frosts, berry loss and, because of its thin grape skin, also tends to rot. Therefore, to press a Pinot Noir poses an interesting challenge. A challenge also for Anton Bauer.



Der Pinot Noir mag den Wagram

Inzwischen ist der Pinot Noir, der als klassischer „Pinot Noir Wagram“ und als „Reserve“ angeboten wird, zu einem der großen Trümpfe in Anton Bauers Talon geworden. Die Weine erinnern deutlich an die großen Vorbilder aus dem Burgund, zeigen eine feine Beerenfrucht, sind feingliedrig und elegant, verfügen aber auch über die Kraft und das Rückgrat für eine lange Reifephase. Mit den Bedingungen am Wagram kommt die Sorte bestens zurecht. Anton Bauer sieht darum neben dem Grünen Veltliner den Pinot Noir als wichtigste Rebsorte für die Zukunft. „Ich denke, aus qualitativer Sicht müssen wir langfristig am Wagram den Pinot Noir forcieren. Man kennt die Sorte auf der ganzen Welt, sie hat international einen hohen Stellenwert und sie findet hier optimale Voraussetzungen vor. Es gibt kaum Botrytis und auch bei dichtbeerigen Klonen haben wir fast keine Fäulnisprobleme. Generell setzen wir den Pinot Noir eher in kühlere Lagen – das entspricht für mich dem Charakter der Sorte am besten“. So bringt der Pinot Noir auch in nicht so reifen Jahren mit weniger Sonnenstunden spannende Weine mit feinem, lebendigem Säurespiel. Warme, sonnige und trockene Jahre lassen die Beerenhäute dicker werden: Die Weine haben dann ein kräftigeres Gerbstoffgerüst, brauchen mehr Entwicklungszeit und verfügen über ein großes Lager- und Reifepotenzial.

/ The Pinot Noir likes the Wagram

Meanwhile, the Pinot Noir, which is offered as a classic “Pinot Noir Wagram” and as a “Reserve”, has become one of Anton Bauer's trump cards. The wines, clearly reflecting the great examples from Burgundy, show a delicate berry fruit, fine and elegant, but they also have power and backbone for a long maturing period. The variety manages to cope well with the Wagram conditions. This is why Anton Bauer regards the Pinot Noir, along with the Gruner Veltliner, as the most important grape variety for the future. “I think, from a qualitative point of view, we must in the long term push the Pinot Noir in the Wagram. The type is known all over the world, it has a high international value and it finds ideal conditions here. There is little botrytis and also we have almost no rot problems, even in dense grape bunches. Generally, we plant the Pinot Noir at rather cooler sites – for me that meets best the character of the variety.” Thus, in years with less sunlight for ripening, the Pinot Noir brings in exciting wines with fine, lively acidity. Warm, sunny and dry years permit the grape skins to become thicker: The wines will have a stronger tannin structure needing more time for development and have a greater storage and ageing potential.

Der große Rote: Cabernet Sauvignon

Der wenige Rotwein, der bis in die 1990er-Jahre am Wagram gekeltert wurde, war großteils Zweigelt. Anton Bauer erkannte aber schon früh die Limits dieser Rebsorte, die früh reift und kaum Weine mit großer Struktur hervorbringen kann. Sein Interesse galt darum anderen roten Rebsorten wie dem Blaufränkischen, dem Pinot noir und dem Cabernet Sauvignon, einer spät reifende Sorte, die hohe Ansprüche an das Klima stellt und in Österreich immer wieder das Problem hat, nicht voll auszureifen. Doch Bauer ließ sich dadurch nicht abschrecken. Das Terroir von Feuersbrunn schien ihm für die Sorte bestens geeignet: Lehm- und Lössböden, eine Seehöhe zwischen 220 und 320 Metern, die sanfte Hangneigung nach Süden und die gute Durchlüftung sollten dem Cabernet beste Bedingungen bieten – und so war es auch. „Als ich hier mit Cabernet Sauvignon angefangen habe, haben sicher einige Winzer darüber gelacht. Doch in unserer Region können die Trauben extrem lang am Stock bleiben, weil wir wenig Fäulnis haben. Bei guten Bedingungen bis Mitte November – und dann ist auch der Cabernet Sauvignon voll ausgereift." Mit dem Jahrgang 2000 brachte Bauer erstmals eine limitierte Auflage seiner reinsortigen „Cabernet Sauvignon Reserve" auf den Markt. Der Wein wurde inzwischen vom renommierten Weinmagazin „Falstaff" zum besten Cabernet Sauvignon Österreichs gekürt – gelacht hat darüber niemand mehr.

/ The great red: Cabernet Sauvignon

Up to the 90's, the little red wine pressed at Wagram was mostly Zweigelt. However, Anton Bauer recognized the limits of this variety, which matures early and hardly produces wines with great structure. Consequently his interest was aimed at other red grape varieties, such as the Blaufränkischen, Pinot Noir and Cabernet Sauvignon, a late maturing type that places a high demand on the climate and which in Austria did not ripen fully. But Bauer was not deterred by this. The area of Feuersbrunn seemed ideally suited for the variety: loam and loess soils, an altitude of 220 – 320 me ters, the gentle slope to the south and good ventilation should provide the best Cabernet conditions – and so it proved to be. "When I started here with Cabernet Sauvignon, certainly some vintners laughed about it. However, in our region, the grapes are permitted to stay on the vine extremely long because we have little decay. Under good conditions they stay until mid-November – and then also the Cabernet Sauvignon is fully ripe." In 2000 Bauer first marketed a limited edition of the varietal "Cabernet Sauvignon Reserve". In the meantime the wine was selected as best Cabernet Sauvignon in Austria by the renowned wine magazine "Falstaff" – no one has laughed about it since.

„Es reicht nicht, die Weine in den Vinotheken stehen zu haben, man muss in der Gastronomie präsent sein, weil die Leute den Wein dort meistens in einer tollen Situation kennen lernen." / It is not enough to have the wine in the wine shops, you must be present in the restaurant because the people there are usually in a great position to get to know the wine.

Der Wein und das Essen

Wein sollte man zum Essen trinken. Das behaupten nicht nur zahlreiche Weingrößen wie Michael Broadbent, der langjährige Chefauktionator von Sothebys und einer der bekanntesten Wein-Publizisten des englischen Sprachraums, es lässt sich für jeden leicht nachvollziehen, der gerne ein gutes Glas Wein trinkt. Die Kombination mit einer Speise verändert den Wein, verändert die Speise und wenn der Wein gut gewählt war, entsteht etwas Neues, Eigenständiges, das viel mehr ist, als nur die Addition der zwei Ausgangsprodukte: Eine Symbiose des Genusses von der letztlich nicht nur der Wein und das Essen, sondern vor allem der Genießer selbst profitiert.

Die Weine von Anton Bauer sind aufgrund ihres Charakters prädestinierte und vielseitig verwendbare Essensbegleiter. Sie ermüden den Gaumen nicht, sondern erfrischen ihn, sind animierend und fordernd, aber nie üppig und übermächtig. Sie drängen sich weder in den Vordergrund noch überdecken sie den Geschmack der Speisen; vielmehr gehen sie mit ihnen eine kongeniale Verbindung auf Augenhöhe ein.

/ Wine and food

Wine should be drunk with food. This is maintained by not only numerous wine experts such as Michael Broadbent, the longtime chief auctioneer of Sotheby's and one of the most famous wine-writers of the English speaking world, this is understood by everyone who likes to drink a good glass of wine. The combination of wine with food changes the wine, which in turn changes the food, and if the wine was well chosen, it creates something new, independent, which is much more than just the sum of the two initial products: In the end a symbiosis of pleasures, not only the wine and the food, but above all of special benefit to the dinner.

The wines from Anton Bauer are predestined by their very nature to be versatile accompaniments to food. They do not tire the palate, but refresh it, are inciting and challenging, but never abundant and overwhelming. They neither mask the taste of food nor push into the foreground, but rather they go together as a congenial combination of equals.

Sekt brut, Rosé, Cuvée White
Der nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellte „Sekt brut", der „Rosé" und die duftige „Cuvée White" sind die erste Wahl um, Gäste zu begrüßen, als Aperitif, oder, im Falle von Sekt, wenn es etwas zu feiern gibt. Wunderbar erfrischende Weine für die Terrasse an einem schönen Sommerabend. Dazu reicht man kleine Happen – italienische Antipasti, Canapés oder belegte Brötchen.

/ **Sekt Brut, Rosé, White Cuvée**
Sekt Brut produced by the traditional bottle fermentation method, 'Rosé' and the aromatic 'White Cuvée' are the first choice to offer guests as an aperitif or Sekt if one has something special to celebrate. Wonderfully refreshing wines for the terrace on a beautiful summer evening. Serve with small bites- Italian antipasta, canapés or sandwiches.

Riesling
Der Riesling stammt von der Ried Berg, die sich südlich von Feuersbrunn befindet und die mit ihren Schiefer-Urgestein- und Grantiböden ideale Voraussetzungen für fruchtig-mineralische Weißweine bietet. Mit seiner intensiven Steinobst-Frucht, seiner feinen Struktur und seiner reifen, angenehm eingebundenen Säure ist er ein erfrischend-eleganter Begleiter zu leichten Vorspeisen mit Frischkäse und Kräutern, Terrinen und Sulzen sowie Süßwasserfischen wie Forelle, Saibling oder Zander.

/ **Riesling**
The Riesling is from the site known as Ried Berg, located south of Feuersbrunn with its ancient slate, primary rock and granite soil offering ideal conditions for mineral-fruity white wine. With its intensive stone fruit, fine structure and mature pleasant integrated acidity, it is a refreshing elegant accompaniment to light appetizers with fresh cheese and herbs, terrines and cold plates such as fresh water trout, char or pike.

Grüner Veltliner Gmörk, Grüner Veltliner Rosenberg, Grüner Veltliner Spiegel
Die Grünen Veltliner „Gmörk", „Rosenberg" und „Spiegel" sind die typischen Weine des Wagrams. Frisch und würzig im Duft, mit kräftigem Körper, zart-cremiger Textur und einer lebendigen aber angenehmen Säure, die sie zum reinen Trinkvergnügen macht. Sie sind ausgesprochen vielseitig einsetzbare Speisenbegleiter etwa zu gekochtem Rindfleisch wie Tafelspitz, Schulterscherzl & Co., zum klassischen Wiener Schnitzel, zum Backhendl oder zu einer guten Jause mit Schinken, Käse und Aufstrichen.

/ **Gruner Veltliner Gmork, Gruner Veltliner Rosenberg, Gruner Veltliner Spiegel**
The Gruner Veltliner Gmork, Rosenberg and Spiegel are the typical wines of the Wagram. Fresh and spicy fragrance, with a strong body, delicate creamy texture and lively but pleasant acidity, making it a pure joy to drink. They are extremely versatile food companions to boiled beef varieties, such as Tafelspitz (premium boiled beef), shoulder of beef, etc., the classic Wiener Schnitzel, to fried breaded chicken , or to accompany snacks of ham, cheese and spreads.

Grüner Veltliner Rosenberg Alte Reben, Grüner Veltliner Grande Reserve
Die kräftigsten Grünen Veltliner trinkt man zu Gerichten, die auch von leichten trockenen Rotweinen begleitet werden könnten. Schöne Harmonien ergeben sich etwa mit Nudelgerichten mit Steinpilzen, Speisen mit Kalbfleisch wie Zürcher Geschnetzeltes aus Kalbsfilet mit Pilzen oder Kalbsstelze, geschmortem Kaninchen, Ziegenkitz oder Innereien wie Kalbsbries oder glacierter Kalbsleber. Auch Meeresfische vom Steinbutt bis zum Drachenkopf fühlen sich in Begleitung dieser Weine besonders wohl. Dabei ist der „Rosenberg Alte Reben" mit seiner intensiven Würze immer die frischere Variante, während die „Grande Reserve" noch mehr Opulenz und Cremigkeit mitbringt.

/ **Gruner Veltliner Rosenberg Alte Reben, Gruner Veltliner Grande Reserve**
This strongest Grüner Veltliner is chosen for dishes that can normally also be accompanied by light, dry red wines. Beautiful harmonies are created between pasta dishes with porcini mushrooms, veal, such as Zürcher Geschnetzeltes (thin stripes of veal fillet with mushrooms in a sauce) or knuckle of veal, braised rabbit, kid goat or offals such as veal sweetbreads or glazed calf's liver. Also salt water fish such as turbot and scorpion fish appear to accompany these wines especially well. Here the Rosenberg Alte Reben with its intensive spiceness is always the fresher version, while the Grand Reserve brings still more opulence and creaminess.

Pinot Blanc Rosenberg
Anton Bauers Pinot Blanc stammt von bis zu 40 Jahre alten Rebstöcken im obersten Bereich der Paradelage Rosenberg, die auf sehr kargen, vom Schotter geprägten Böden stehen. Die feinen, nussigen Aromen in der Nase werden von zarten, burgundisch anmutenden Zitrusnoten begleitet, am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig, mit der typischen Cremigkeit des Wagrams und einer präsenten aber perfekt integrierten Säure, die ihm einen schönen Trinkfluss verleiht. Dieser kraftvolle und langlebige Pinot Blanc ergibt eine perfekte „Marriage" mit Kalbfleischgerichten, hellem Geflügel wie Perlhuhn oder feinen Pasteten und Terrinen.

/ **Pinot Blanc Rosenberg**
Anton Bauer's Pinot Blanc comes from up to 40 year old vines which are located in the upper area of the prime Rosenberg site, standing on a very barren soil characterised by gravel. The fine nutty aromas on the nose are accompanied by delicate, burgundy citrus notes, on the palate the wine is full bodied, with the typical creaminess of the Wagram and present but perfectly integrated acidity, that gives it a nice drinking quality. This powerful and long lasting Pinot Blanc is a perfect marriage with veal dishes, light poultry such as guinea fowl or fine pâtés and terrines.

Chardonnay Kreuzgang
Mit diesem Wein beschreitet man im Weingut Anton Bauer neue Wege. Ein Chardonnay, der nicht im Barrique ausgebaut wird, um ihm seine typische, frische Fruchtigkeit zu belassen und der mit einigen Gramm Restzucker einen hochreifen Spätlese-Charakter aufweist. In der Nase, mit intensivem Duft nach reifen, exotischen Früchten, zeigt er am Gaumen eine zarte Fruchtsüße und wirkt durch die fein eingewobene Säure bei aller Opulenz doch kühl und elegant, ausgewogen und harmonisch. Ein Chardonnay mit enormem Lagerpotenzial und besonderen Einsatzbereichen wie nicht zu süßen Desserts, Gänseleber oder als Begleiter zur Zigarre.

/ **Chardonnay Kreuzgang**
With this wine Anton Bauer's winery is treading a new path. A Chardonnay that is not matured in oak barrels to keep its typical, fresh fruitiness, and that is showing a well-ripe Spätlese character with its residual sugar. On the nose intense aromas of ripe, exotic fruit, this wine exhibits on the palate a delicate fruit sweetness. Despite all its opulence the delicately integrated acidity makes it appear yet cool and elegant, balanced and harmonious. A Chardonnay with tremendous aging potential that is the perfect accompaniment to not overly sweet desserts, goose liver or to a cigar.

Zweigelt, Zweigelt Reserve
Der klassische Zweigelt ist ein charmant-fruchtiger Rotwein für alle Fälle. Angenehm unkompliziert zu trinken etwa zu italienischen Pasta-Gerichten ebenso wie zur traditionellen, deftigen Brettljause mit Speck, Käse und Schwarzbrot.

/ Zweigelt, Zweigelt Reserve
The classic Zweigelt is a charming, fruity red wine for all occasions. Pleasant to drink, it goes with Italian pasta dishes as well as with traditional hearty snacks with bacon, cheese and brown bread.

Pinot Noir Wagram, Pinot Noir Reserve
Aufgrund ihrer feingliedrigen Struktur, der animierenden Säure und der von Waldbeeren-Aromen geprägten Frucht sind Anton Bauers Pinots die ultimativen Begleiter zu feinen Gerichten von Wild und Wildgeflügel. Fasane, Tauben und Rebhühner finden hier ihre Traumpartner und auch ein zarter Rehrücken wird in Kombination mit diesen Weinen zum Genuss der Sonderklasse.

/ Pinot Noir Wagram, Pinot Noir Reserve
Because of their delicate structure, the animating acidity and the character of the forest berry fruit aromas, Anton Bauer's Pinots are the ultimate accompaniment to delicate dishes of wild game and wild fowl. Pheasants, pigeons and partridges find their dream partner and also a tender saddle of venison is in a class of its own in combination with these wines.

Wagram Cuvée, Wagram Reserve
Der komplexe Aromenmix der unterschiedlichen Rotweinsorten, der feinkörnige Gerbstoff und die animierende Säurestruktur machen Anton Bauers Cuvées zu universellen Speisenbegleitern. Das Spektrum reicht dabei von den Klassikern der Rindfleischküche wie Rindsrouladen, Esterházy-Rostbraten, gebratene Beiried, Rindslungenbraten gebraten, gespickt oder als Filet Wellington über kräftigere Wildgerichte wie Wildentenbrust, Enten- und Gänsebraten, Reh- und Hirschrücken bis hin zu Hartkäsen mit mittlerer bis kräftiger Würzigkeit.

/ Wagram Cuvée, Wagram Reserve
The complex aroma mix of the different red wine varieties, fine-grained tannins and animated acidity make Anton Bauer cuvées universal food companions. The spectrum ranges from the classics of beef cuisine such as beef roulades, roast beef, roast sirloin, roasted beef tenderloin, peppered or filet steak, beef Wellington to stronger powerful game dishes such as wild duck breast, roast duck and goose, roast venison and saddle of venison up to hard cheese with a medium to strong spiciness.

Merlot Reserve
Auf den Lössböden der Lage Rosenberg findet der spät reifende Merlot, was Böden und Sonneneinstrahlung betrifft, beste Bedingungen vor. Die Trauben werden voll reif und der Wein wirkt im Duft mit seinen dunkelbeerigen Aromen, der pfeffrigen Würze und seiner anheimelnden Fruchtsüße warm und einladend. Der dicht gestrickte Fruchtkörper, die milde Textur und die tiefe Aromatik von Zwetschken bis Kaffee empfehlen ihn als Partner zu Wild und Wildgeflügel wie Ragout oder Keule vom Reh oder gebratener Entenbrust ebenso wie zu Schmorgerichten von der Lammschulter über Osso buco bis zu geschmorten Ochsenwangen.

/ Merlot Reserve
On the loess soil of the Rosenberg one finds the late-ripening Merlot, influenced by the best conditions of soil and sunlight. The grapes are fully ripe and the wine has aromas of dark berries and peppery spice and its quaint fruit sweetness is warm and inviting. The tightly knit fruit body, the gentle texture and deep aromas of plums and coffee make it recommendable as a partner with game and wild fowl such as stew or roast haunch of venison or duck breast, as well as with stews of lamb shoulder and from Osso Buco to braised ox cheek.

Cabernet Sauvignon Limited Edition
Dieser kraftvolle Rotwein mit seiner markanten Struktur, seinem mächtigen Gerbstoffgerüst und seiner üppigen, dunkelbeerigen Fruchtfülle ist ein aristokratischer Begleiter für kräftige Schmor- und Wildgerichte von geschmorten Ochsenwangen über Hirschkeulen bis zum Wildschwein-Ragout aber auch für ein klassisches, medium gebratenes Steak in all seinen Spielarten vom Filet-, über das Porterhouse-Steak bis zum Bistecca fiorentina vom Holzkohlen-Grill. Reife, würzige Hartkäse finden in diesem komplexen und doch charmanten Cabernet einen ebenbürtigen Partner und selbst in Begleitung einer gepflegten Zigarre verändert er seinen Charakter nicht im Geringsten.

/ Cabernet Sauvignon Limited Edition
This powerful red wine with its distinctive structure, its mighty tannin structure and its lush, dark berry fruit abundance is an aristocratic companion for strong stews and game dishes of braised ox cheek to venison haunch to wild boar ragout but also for a classic, medium cooked steak in all its forms from the filet or porterhouse steak to the Tuscan steak on the charcoal grill. Ripe, spicy hard cheeses find in this complex and yet charming Cabernet an equal partner. Even in the company of a sophisticated cigar, it does not change its character in the least.

Eiswein
Diese weiße Süßwein-Spezialität wird nur gekeltert, wenn die natürlichen Bedingungen dies zulassen. Dabei werden gesunde Trauben im Herbst auf dem Rebstock hängen gelassen, bis sie auf natürliche Weise gefrieren. Dafür müssen die Außentemperaturen für mehrere Stunden bei rund minus 8 bis minus 10 Grad Celsius liegen (17 – 14 Grad Fahrenheit). Dann werden die Beeren oft in der Nacht bei bitterer Kälte gelesen und im gefrorenen Zustand sehr langsam gepresst. Das Ergebnis ist ein edelsüßer Hochprädikatswein, der mit seiner feinen Fruchtigkeit oft noch die Rebsorte erahnen lässt, aus der er gekeltert wurde. Anton Bauers Eiswein empfiehlt sich aufgrund seiner cremigen Textur, seines balancierten Süße-Säure-Spiels und seiner Aromatik von Blütenhonig bis zu Orangenzesten als edler Begleiter zu Enten- und Gänseleber, zu cremigen Desserts aber auch zu reifen Weiß- und Blauschimmelkäsen.

/ Ice Wine
This white sweet wine specialty is pressed only when the natural conditions permit. In the autumn the healthy grapes are left hanging on the vine until they freeze in a natural way. This requires that for several hours the temperatures are around minus 8 to minus 10 degrees Celsius (17 – 14 degrees Fahrenheit). Then the berries are often harvested at night in bitter cold and pressed very slowly while frozen. The result is a noble, sweet, high-quality wine, with delicate fruitiness and often one can still guess the grape variety from which it was pressed. Anton Bauer's ice wine is recommended due to its creamy texture, balanced play of sweet and sour and its aromas of honey blossom to orange zest as a fine accompaniment to duck and goose liver and to creamy desserts but also to mature white-and blue-veined cheese.

3 ANTON BAUER

„Wir führen ein offenes Haus. Gäste sind herzlich willkommen und Kunden wie auch Freunde schauen gerne auf einen guten Schluck und ein Plauscherl vorbei – und einmal im Jahr wird ein großes Fest gefeiert." / We keep an open house. Guests are welcome and customers, like friends, enjoy a pleasant chat over a good drop of wine – and once a year we have a big party.

„Eine Größe von 40 bis 50 Hektar ist für mich noch glaubwürdig und darstellbar. Darüber kommt man in eine Dimension, wo man praktisch überall hin verkaufen muss und unter einem Druck steht, den ich nicht haben will." / For me a size of 40 to 50 hectares is still credible and managable. Above that one is in a situation where one has to sell virtually everywhere and be under constant pressure; I do not want that.

„Es dauert schon einige Jahre, bis ein Strauch größer wird und die schönen Sachen wachsen sehr langsam. Die Wertigkeit ist aber eine andere, wenn etwas so lange braucht." / It takes several years for a shrub to grow and the finer things grow very slowly. Value is quite something else when it takes so long.

„Wo wir auch hinfahren, wir treffen eigentlich überall vinophile Freunde. Natürlich geht man dort in die guten Lokale essen und da trifft man sich eben wieder – es ist wie eine große Familie." / Everywhere we go, we meet wine enthusiasts. Then one goes to eat in the good local restaurants and of course we meet up again. It's like a big family.

„Wir haben von den Lagen her ein großes Potenzial. Die Herausforderung ist es, das auch umzusetzen und einen optimalen Wein zu machen, der sicher anders ist, als die in der Wachau, den man aber genauso hoch schätzt. Wir sind noch nicht so weit, aber ein paar gute Jahrgänge noch ... das ist für mich eine riesige Motivation." / Here we have a location with a great potential.The challenge is the implementation and also to make the best wine, that ist definitely different than the wachau but just as highly appreciated. We are not there yet, but a few good vintages still ... that's a huge motivation for me.

„Ich stehe meinen eigenen Weinen immer sehr kritisch gegenüber. Darum koste ich auch gerne Weine von anderen Winzern. Nicht um sie zu kopieren, aber es ist für mich immer wieder spannend, zu sehen, was andere machen." / I am always very critical of my wines. That is why I like to taste the wines from other wineries. Not to copy them, but for me it's always exciting to see what others are doing.

Die Menschen am Weingut Bauer

Ende der Weinlese / End of harvest

/ The people at the Bauer winery

Gudrun Steinböck
Anton Bauers Partnerin jongliert mit den Zahlen – ihr Aufgabenbereich ist die Verwaltung, sie betreut außerdem den Verkauf und die Verkostungen.

Lieblingswein:
Cabernet Sauvignon Limited Edition, Grüner Veltliner Grande Reserve

/ Partner in life of Anton Bauer. She is responsible for the wide variety of tasks arising in connection with the organization, presentation and sales at the winery.

Favorite wine:
Cabernet Sauvignon Limited Edition, Gruner Veltliner Grande Reserve

Sieglinde Bauer
Anton Bauers Schwester sorgt dafür, dass seine Weine sicher und pünktlich in Amerika eintreffen; sie bearbeitet die Exportgeschäfte in die USA.

Lieblingswein:
Ried Wagram Reserve

/ Sister of Anton Bauer. Her main focus is to ensure a smooth delivery of Anton Bauer wines to America alongside her responsibility for the complete wine export.

Favorite wine:
Ried Wagram Reserve

Edeltraud Bauer
Anton Bauers Mutter befindet sich im wohlverdienten Ruhestand.

Lieblingswein:
Grüner Veltliner Rosenberg

/ Mother of Anton Bauer. She took her well deserved retirement a couple of years ago.

Favorite wine:
Gruner Veltliner Rosenberg

4 FEUERSBRUNN UND DER WAGRAM

/ FEUERSBRUNN AND THE WAGRAM

Die Weinberge von Feuersbrunn

/ The vineyards of Feuersbrunn

Die Weinberge von Feuersbrunn verdienen die Bezeichnung malerisch – und sie erinnern tatsächlich an die Weinlandschaft des Burgunds.

Unterhalb der Bundesstraße befindet sich der Ort, oberhalb einige, wenige Ackerflächen und dann, noch im Flachland, bereits die ersten Weingärten; sie sind von Spätfrösten gefährdet, die im Frühling die Reben schädigen können. Da, wo die Landschaft sanft ansteigt, beginnen die guten Lagen – hier sind die Böden fetter und tiefgründiger als weiter oben in den Hanglagen. Die Wasserversorgung ist ausgezeichnet, da die Lössböden über ein gutes Wasserspeichervermögen verfügen und die Erträge höher. Von hier weg erstrecken sich die Weingärten über etwa 100 Höhenmeter bis zu einer Seehöhe von 320 Metern, wo sie vom Wald gesäumt sind, der zugleich Windschutz bietet und mit abendlicher Kühle die Aromenausbildung in den Trauben fördert.

Die Böden sind hier oben karger, teilweise findet man Terrassenanlagen und im obersten Teil wechselt sich der Löss mit gelbem und rotem Schotter ab, der den Weinen eine besonders mineralische, kühle Stilistik verleiht. Durchzogen ist das Feuersbrunner Weingebirge von mehreren Kellergassen, in denen heute noch ungefähr 250 Keller stehen.

/ **The Feuersbrunn vineyards** deserve the description „picturesque“ – and they actually remind one of the wine countryside of Burgundy.

Below the main road is the village, above some arable land and then next in the lowlands, the first vineyards - they are at risk of late frosts that can damage the vines in spring. There, where the landscape rises gently the good location starts – here the soil is richer and deeper than further up the slopes. The water supply is excellent as the loess soil has a good water retention capacity and higher yields. From here, the vineyards spread about 100 metres up to an altitude of 320 metres, where they are surrounded by woodland, which offers both wind protection and cool evenings, enhancing the aroma development in the grapes.

The ground up here is more barren, sometimes there are terraces and in the upper part the loess alternates with yellow and red gravel, which gives the wines a particular mineral, cool style. There are many cellar roads running through the hills of Feuersbrunn, in which today there are still about 250 cellars.

1

In der Kellergasse / In the cellar road

Früher wurde hier, in den Kellergassen der Wein bereitet. Heute sind nur noch wenige Keller in Betrieb. Die hygienischen Bedingungen entsprechen nicht mehr den heutigen Standards und die meisten Winzer konzentrieren ihre gesamten Aktivitäten auf ihre Betriebsstätten im Ort.

Auch Anton Bauer nutzte seinen alten Keller bis zum Jahr 2010. Heute, nach sorgfältiger Renovierung, beherbergt er eine Weinlounge und eine private Vinothek. In vielen der historischen Presshäuser stehen aber noch die mächtigen, alten Baumpressen [1], mit denen über Jahrzehnte und sogar Jahrhunderte die Trauben gepresst wurden. Der Pressbaum stammt meistens aus dem Stamm einer Eiche, die allein schon an die hundert Jahre alt gewesen sein muss, um diese Größe zu erreichen und die eingeschnitzten Jahreszahlen lassen ermessen, wie viele Weinjahrgänge mit diesem traditionellen Werkzeug Schon eingepresst worden sind. Dahinter erstrecken sich die in den festen Löss gehauenen Kellerröhren oft zwanzig, dreißig Meter tief in die Weinberge. Früher standen hier bei idealen Bedingungen – Dunkelheit, hohe Luftfeuchtigkeit und eine ganzjährig konstante Temperatur um die zehn Grad Celsius (50 Grad Fahrenheit) – die Weinfässer.

Heute beherbergen viele der Presshäuser gemütliche Stüberl, wo man ganz nahe an den Reben gerne bei einem guten Glas Wein beisammen sitzt und die Keller dienen oft für die Lagerung der Weinvorräte ihrer Besitzer.

/ **In the past, the wine was produced** here in the wine cellar roads. Today only a few cellars are in operation. The hygienic conditions no longer meet today's standards and most winemakers concentrate all their activities on their business premises in the village.

Anton Bauer used his old cellar until 2010. Today after careful renovation it accommodates a wine lounge and a private vinothèque. In many of these historic press houses still stand the mighty old tree presses [1], with which the grapes were pressed for decades and even centuries. The press is mostly derived from the trunk of an oak tree, which must have been already a hundred years old to reach a sufficient size, letting the carved year figures estimate how many vintages have already been done with this traditional tool. Behind the cellar, spaces that were carved into the solid loess expand deep into the vineyards, sometimes for twenty or thirty feet. Once the wine barrels stood here – under ideal conditions – darkness, high humidity and a constant temperature all year around ten degrees Celsius (50 degrees Fahrenheit).

Now many of the press houses accommodate a cozy lounge, where you can sit close to the vines with a good glass of wine. The cellars are often used for the storage of their owners' wine stocks.

Der Wagram / The Wagram

Der Wagram ist, was Böden und Klima betrifft eine sehr homogene Weinbauregion, die seit dem Jahr 2007 mit einer Rebfläche von rund 2 800 Hektar den Status eines eigenen Weinbaugebietes genießt. Im Süden verläuft von Feuersbrunn bis ins Schmidatal eine mächtige Lössstufe, die neben den Reben gerade noch Platz für einige Weindörfer wie Engabrunn mit seiner gotischen Werhrkirche [1] und den 1149 erstmals urkundlich erwähnten Weinbauort Feuersbrunn (damals: Vuzzesprunnen) bietet. Nördlich von Fels und Feuersbrunn findet man dann die großen, geschlossenen Weinbauflächen. Hier, in den Feuersbrunner Rieden, befinden sich auch Anton Bauers Paradelagen: Rosenberg, Spiegel und Gmörk. In den langen Kellergassen und tiefen Gräben begegnet man dem Löss auf Schritt und Tritt und erlebt die vielfältige Pflanzen- und Tierwelt dieses intakten Natur-Biotops. Auch in den Weingärten sind Begegnungen mit Hasen, Rehen oder Fasanen nicht ungewöhnlich.

/ **With regard to soil and climate, the Wagram is a very homogeneous wine** region which was classified as an individual wine-growing area in 2007, comprising 2,800 hectares approximately. In the South a mighty strip of loess runs from Feuersbrunn to the Schmidatal valley, which just leaves enough room for some wine villages such as Engabrunn with its Gothic fortified church [1] and Feuersbrunn, which was first documented in 1149 (known then as Vuzzesprunnen). North of Fels and Feuersbrunn, the large, closed wine-growing areas can be found, in these vineyards of Feuersbrunn, Anton Bauer's top vineyard sites are situated at Rosenberg, Spiegel and Gmörk. In the long cellar roads and deeply cut paths, the loess and the diverse flora and fauna of this intact natural biotope can be explored with every single step. Encounters with rabbits, deer and pheasants are not unusual in the vineyards.

1

Das Terroir prägt den Wein / The terroir dominates the wine

Der Charakter der Weine vom Wagram wurzelt im Zusammenspiel von Böden und Klima – dem Terroir. Rund neun Zehntel der Wagramer Weingärten stehen auf Lössböden mit einer Mächtigkeit von bis zu zwanzig Metern; das ist europaweit einmalig.

Entstanden sind sie durch Anwehungen von den Ufern des zurückweichenden Urmeeres, die sich an der Steilstufe des Wagram angelagert haben. Dieser sandige Lehm, in dem sich zahlreiche Einschlüsse von Muscheln und Schalentieren finden, bietet einen festen und wasserdurchlässigen Untergrund. So können die Rebstöcke tief wurzeln, finden immer ausreichend Wasser vor und nehmen jene Nährstoffe und Mineralien auf, die den Weinen vom Wagram ihren unverwechselbar-würzigen Charakter verleihen.

Die Weingärten am Wagram sind größenteils nach Süden ausgerichtet, was eine optimale Sonneneinstrahlung gewährleistet. Dazu kommen warme, pannonische Klimaeinflüsse und die temperaturausgleichende Wirkung der Donau, sodass selbst spät reifende Rebsorten wie etwa der Cabernet Sauvignon hier ihre volle Reife erreichen. Die Nähe zum kühleren Waldviertel sorgt hingegen für die feine Würze, die Frucht und die animierende Säure im Wein. Davon profitiert vor allem der Grüne Veltliner – die mit Abstand wichtigste Rebsorte am Wagram. Er entwickelt hier einen eigenständigen Charakter und bringt sowohl leichte, erfrischende Weine mit fein strukturierter Säure und lebendiger Frucht als auch kräftige, gehaltvolle Typen mit intensiver Würze, cremiger Textur und saftiger, manchmal ins exotische gehender Frucht.

/ **The character of the wines of the Wagram** derive from the combination of soil and climate – the terroir. Approximately 90 percent of the vineyards on the Wagram are based on loess soils with a thickness of up to twenty meters; that is unique throughout Europe.

They were formed by sediments from the banks of the receding ancient sea which were deposited on the steep edge of the Wagram. The sandy clay, which contains numerous particles of shells and shellfish, represents a solid and water permeable underground. So the vines can develop deep roots, find enough water and are able to absorb the nutrients and minerals, which provide the wines of the Wagram with their distinctive spicy character.

The majority of the vineyards on the Wagram is oriented towards the south which ensures an optimal exposure to the sun. Additionally, the mild Pannonian climate and the temperature balancing effect of the Danube guarantees that even late ripening grape varieties such as the Cabernet Sauvignon reach their full ripeness. On the contrary, the proximity to the cooler Waldvier- tel ensures the fine spice, the fruit and the stimulating acidity in the wine. The Gruner Veltliner, the most important type of vine on the Wagram, benefits in particular from these climatic conditions. It develops a unique character and thus brings with it light, refreshing wines with finely structured acidity and lively fruitiness as well as strong and fullbodied wines, with intense spice, creamy texture, juicy and sometimes exotic fruit.

1

Genießen am Wagram / Savor the Wagram

Der Wagram ist aber auch eine Region der Genüsse und dazu gehört mehr als der Wein: Bekannt ist die Wagramer Nuss, die im Zentrum einer eigenen, so genannten Genussregion steht, doch auch Kräuter, Schwammerln, Wild, Fisch, Fleisch und Geflügel aus einer intakten Natur oder von der Hand engagierter Produzenten sorgen für einen reich gedeckten Tisch. Das gilt für den einfachen Buschenschank in der Kellergasse ebenso wie für das gemütlich-kommunikative Landgasthaus und das gediegene Spitzenrestaurant.

Mit dem „WERITAS" in Kirchberg [1] verfügt der Wagram außerdem über ein modernes, multifunktinales Weinzentrum im Herzen der Region. Hier genießt und kauft man die Weine aller Top-Winzer und dazu gibt es passende kulinarische Köstlichkeiten. Es werden Verkostungen und Präsentationen abgehalten aber auch die Winzer selbst schauen gerne vorbei um die Weine der Kollegen zu verkosten und zu besprechen.

Doch manchmal muss es gar nicht das gediegenen Ambiente moderner Architektur sein um den Wagram genießen zu können: Dann genügt ein kühles Glas Wein an einem schattigen Plätzchen irgendwo in der Kellergasse.

/ **The Wagram is also a region of delights** with more than just the wine: a welknown product is the Wagram nut, but also herbs, mushrooms, game, fish, meat and poultry originating from an unspoiled environment with highly committed producers creating products that are haracteristic of the regional cuisine. This applies to the simple country tavern in the cellar road as well as to the cozy chatty village restaurant and the top-quality local restaurant.

With the "WERITAS" in Kirchberg [1], the Wagram also has a modern, multifunctional wine center in the heart of the region. Numerous wines of all top vintners and culinary delights of the region can be enjoyed and bought there. Wine tastings and presentations are held, and also the vintners themselves visit the center, tasting the wine of colleagues and discussing them.

But sometimes it does not have to be the elegant ambience of modern architecture - then a cool glass of wine at a shady place somewhere in the cellar road is enough to enjoy the Wagram at a full glance.

Vom Gestern zum Heute / From Yesterday to Today

Der Wagram ist uralter Kulturboden und zahlreiche Sehenswürdigkeiten und Kunstschätze erinnern an seine lange, wechselvolle Geschichte.

Kirchberg am Wagram war eine bedeutende Urpfarre des bayerischen Bistums Passau und die nahe gelegene Kirche Maria Trost ein wichtiger Wallfahrtsort. Im Schloss Oberstockstall wurde im Jahr 1980 ein komplett eingerichtetes Alchemistenlabor aus der Zeit um 1580/90 entdeckt. Die zahlreichen Fundgegenstände sind heute im Alten Rathaus von Kirchberg im Rahmen der Ausstellung „Der Alchemist" zu besichtigen. Sakralbauten, Schlösser und historische Gutshöfe legen Zeugnis vom einstigen Wohlstand der Region und vom Wirken großartiger Künstler wie dem berühmten Barockbaumeister Fischer von Erlach oder dem in Grafenwörth geborenen Barockmaler Martin Johann Schmidt, bekannt als „Kremser Schmidt", ab. Das Pleyel-Museum in Rupperstal erinnert an den hier geborenen Klavierbauer und Komponisten Ignaz Joseph Pleyel, der es als Schüler Joseph Haydns in Paris zu Weltruhm brachte.

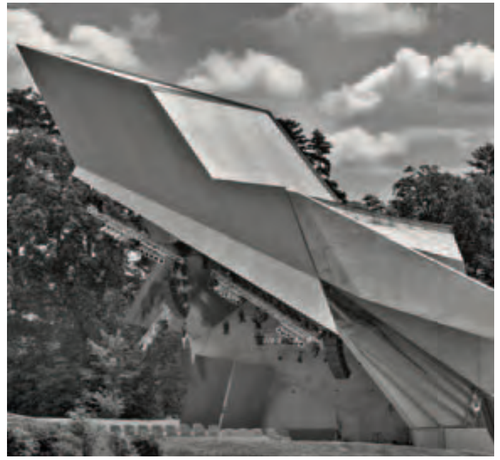
Ein modernes Zentrum für Kunst und Kultur ist rund um das Schloss Grafenegg [1] entstanden. Seit Langem für den „Grafenegger Advent" bekannt, ist Grafenegg mit seiner Open-Air-Bühne „Wolkenturm" [2] und seinem Konzertsaal „Auditorium Grafenegg" Schauplatz zahlreicher Musik- und Kulturveranstaltungen wie dem sommerlichen „Musik-Festival Grafenegg".

1

/ **The Wagram's ancient cultural heritage** becomes visible through the numerous sights and art treasures that are reminiscent of its long and varied history.

Kirchberg am Wagram was an important parish of the Bavarian bishopric of Passau. The nearby church "Maria Trost" was a significant place of pilgrimage. In 1980, a fully equipped alchemist laboratory from around 1580/90 was discovered in the castle of Oberstockstall and can now be inspected in an exhibition, "The Alchemist", in the old town hall of Kirchberg. Sacred buildings, castles and historic estates bear witness to the former prosperity of the region with the work of great artists, such as the famous baroque master builder Fischer von Erlach or the baroque painter Martin Johann Schmidt, who was born in Grafenwörth and is known as "Kremser Schmidt". The Pleyel Museum in Rupperstal is reminiscent of the piano builder and composer Ignaz Joseph Pleyel, who was born here and won worldwide fame in Paris as a pupil of Joseph Haydn.

Around the castle of Grafenegg [1] a modern center of art and culture arose. Already well known for the "Grafenegger Advent" for a long time, Grafenegg with its impressive open-air stage "Wolkenturm" [2] and its fantastic concert hall "Auditorium Grafenegg" has also become host to numerous music and cultural events like the Summer Music Festival Grafenegg.



2

„Ich war viele Jahre sehr viel unterwegs. Aber jetzt ist es mir wichtig, da zu sein und den Wein dort hinzubringen, wo ich ihn will. Die Arbeit des Winzers soll vor allem beim Produkt sein."

/ I was traveling for many years. But now it is important for me to be here to take the wine where I want it to be. The work of a vintner is above all to be with your product.

Anton Bauer

Impressum / Imprint

Herausgeber / Publisher: Anton Bauer, www.antonbauer.at

Strategische Beratung, Text, Art Direktor & Umsetzung / Strategic Consulting, Copy, Art Director & Realisation:
haas-egle Agentur für Marketing, PR & Werbung / **www.haas-egle.at**

Fotos / Photos: Gerhard Trumler, trumler.at
Andrea Schiffer: Seite / Page 20, 23r., 28, 43r., 48, 58, 67m.
Stockphoto: Seite / Page 22

Übersetzung / Translation: Bernadette McLaughlin Diglas

Herausgeberadresse / Publisher office:
Weingut / Winery Anton Bauer
Neufang 42
3483 Feuersbrunn
Tel + 43 2738 2556
Fax +43 2738 2556 - 60
Mobile +43 699 13304320
E-Mail office@antonbauer.at
Web **www.antonbauer.at**

Einzelpreis / Price per Issue: € 19,90 / $ 27,-

Urheberrecht / Rights of use:
Dieses Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Sämtliche Arten der Vervielfältigung oder der Wiedergabe dieses Werkes sind ohne vorherige Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar. / The contents of this publication are the copyright of the publisher and may not be reproduced (even extracts) unless permisson is granted.

2. Auflage Jänner 2013 / 2nd Edition January 2013
Druck / Print: Holzhausen, www.holzhausen.at

Printed in Austria