

Der Weinbaubetrieb **Juliana Wieder** aus Neckenmarkt im Mittelburgenland ist ein traditioneller Familienbetrieb, der sich auf naturnahen Weinbau konzentriert. Juliana Wieder führt das Weingut mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit und Respekt vor der Natur, wobei sie die Traditionen des Weinbaus mit modernen, umweltschonenden Methoden verbindet.

Der Betrieb legt großen Wert auf die Pflege des Terroirs und den schonenden Umgang mit den Reben. Chemische Pflanzenschutzmittel und synthetische Düngemittel werden vermieden, stattdessen setzt man auf organische Praktiken, die die Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität fördern.

Juliana Wieder arbeitet vor allem mit klassischen österreichischen Rebsorten wie Blaufränkisch, einer Sorte, die im Mittelburgenland besonders gut gedeiht. Ihre Weine sind geprägt von einer kräftigen Struktur, tiefen Fruchtaromen und einer feinen Würze, die das spezifische Terroir der Region widerspiegeln.

Die Weine des Betriebs sind bekannt für ihre Authentizität und ihre Fähigkeit, das lokale Klima und die Böden zum Ausdruck zu bringen. Juliana Wieder strebt danach, Weine zu produzieren, die die Einzigartigkeit ihrer Herkunft und den Charakter der Region Mittelburgenland widerspiegeln.

## *Auf einzigartigen Böden wachsen unsere Weine...*

### *... in Neckenmarkt*

Fangen wir direkt an der Grenze zu Ungarn, im Norden Neckenmarkts an, wo Gneise, vor allem Glimmerschiefer, die Böden prägen – zu den mineralischen Lagen zählen der Kohlenberg, Sonnensteig, Hochgrunderitsch, Mitter- und Obergrunderitsch, Satz I, Hochberg, Bodigraben und Spiegelberg.

Dagegen werden Untergrunderitsch, Rabenkropf, Bachlänge, Satz-Kühberg, Sinter und Satz III weiter östlich von schottrigem Lehm, bis hin zu Lehm mit hohem Tongehalt geprägt.

Der Kalchgrund hat den Namen nicht von irgendwoher... Kalkstein, Muschelkalk und Lösslehm finden sich im Südosten – im Kalchgrund, sowie im Braunsdorfer, Sinteräcker, beim weißen Weg und Oberläng.

Muschelkalk und lehmigen Sand findet man auch Richtung Ritzing und Lackendorf: in den Rieden Neuberg-Hussy, Rüsselgrund, Judensteig und Sandhoffeld.

Im Fiedler herrscht gelber Lehm vor, während den Pollesgraben und Kronberg lehmigen Ton und Lösslehm prägen. Schweren Lehm findet man dann bei der Oswaldikapelle: Spiegelbergwiesen, Grundlacker und Bannholz.

### *... in Horitschon und Raiding*

Die Böden reichen von schottrigem Löss im Gfangerwald und Winkelwald bis hin zu schweren, tiefgründigen Lehmböden im Hochäcker, Schüttweg und den umliegenden Horitschoner Rieden.



# JULIANA WIEDER

*Riedenkarte*



# Unsere Weinrieden...

## ...in Neckenmarkt

- 1 Kohlenberg
- 2 Sonnensteig
- 3 Satz-Kühberg
- 4 Bachlänge
- 5 Satz III
- 6 Untergrunderitsch
- 7 Mittergrunderitsch
- 8 Sinter
- 9 Rabenkropf
- 10 Obergrunderitsch
- 11 Satz I „Scheibe“
- 12 Hochgrunderitsch
- 13 Hochberg
- 14 Bodigraben
- 15 Spiegelberg
- 16 Bannholz
- 17 Spiegelbergwiesen
- 18 Grundlacker
- 19 Sinteräcker
- 20 Beim weißen Weg
- 21 Oberläng
- 22 Ortsried
- 23 Kalchgrund
- 24 Braunsdorfer
- 25 Fiedler
- 26 Pollesgraben
- 27 Kronberg
- 28 Rüsselgrund
- 29 Neuberg-Hussy
- 30 Sandhoffeld
- 31 Judensteig

## ...in Horitschon

- 32 Weingfanger
- 33 Hochäcker
- 34 Schüttweg „Schiedweg“
- 35 Breitgeres
- 36 Rakitsch
- 37 Gfangeräcker
- 38 Gfangerwald

## ...in Raiding

- 39 Winkelwald



## Welschriesling 2023 Kabinett Messwein



<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Burgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Qualitätswein
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Welschriesling
<b>LAGEN:</b>	Rüsselsgrund und Mittergrunderitsch
<b>REBSTÖCKE:</b>	20 bis 40 Jahre alt
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>AUSBAU:</b>	im Edelstahltank
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	12,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	4,8 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,2 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>TRINKREIFE:</b>	2024 - 2027

**SENSORIK:** helles strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase knackiger grüner Apfel, zart blättrig unterlegt. Am Gaumen fruchtig - elegant, belebendes Säurespiel; mineralischer Nachhall.

**EMPFEHLUNG:** an warmen Sommertagen eine belebende Erfrischung, als Aperitif, idealer Begleiter von kalten Vorspeisen, Fisch in allen Variationen (geräuchert / warm / kalt), weißem Fleisch und leichten Gerichten, wie Salaten

## Chardonnay Ried Bodigraben Reserve 2022

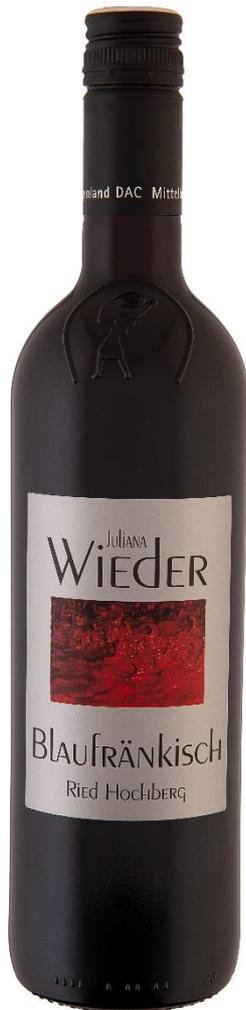


<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Burgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Qualitätswein
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Chardonnay
<b>REBSTÖCKE:</b>	ca. 25 Jahre
<b>LAGE:</b>	Bodigraben, ein Südhang im „Weingebirge“ Neckenmarkts, dessen Boden geprägt ist von Orthogneis und schottrigem Glimmerschiefer
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	im Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut
<b>AUSBAU:</b>	im Holzfass
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,9 g/l
<b>SÄURE:</b>	4,8 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	12° C
<b>TRINKREIFE:</b>	2024-2032

**SENSORIK:** leuchtendes grüngelb; fruchtige Nase mit exotischen Anklängen, feiner Karamelltouch, etwas Pfirsich, zarte Honignoten, am Gaumen cremige Frucht, saftig, lebendig, schöne Mineralität

**EMPFEHLUNG:** passt perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch, auch zu Kalbfleischspeisen

## Mittelburgenland DAC Ried Hochberg 2021



<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Mittelburgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Mittelburgenland DAC
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Blaufränkisch
<b>REBSTÖCKE:</b>	20 - 30 Jahre alt
<b>LAGE:</b>	Hochberg, schottriger Schiefer und sandiger Lehm
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	kontrollierte Maischegärung, Biologischer Säureabbau im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	im traditionellen großen Holzfass
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	13,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,0 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,4 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	15°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2024 - 2029

**SENSORIK:** Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase typisch Blaufränkisch – fruchtig-würzige Aromen, frische Zwetschken mit etwas Orangenzenen unterlegt, am Gaumen saftig, rote Kirschen und Brombeeren, feine Mineralik, balanciertes Säurespiel, gut integrierte Tannine; vielfältiger Speisenbegleiter

**EMPFEHLUNG:** ideal zu kalten Vorspeisen wie Roastbeef, verschiedenen Terrinen und Pasteten und gegrilltem dunklen Fleisch, universeller Speisenbegleiter

## Mittelburgenland DAC Reserve Glimmerschiefer 2015



<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Mittelburgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	DAC Reserve
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Blaufränkisch
<b>REBSTÖCKE:</b>	50 Jahre und älter
<b>LAGE:</b>	die Trauben stammen aus der Großlage Hochberg in Neckenmarkt wo karger Schieferboden vorherrscht
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	spontan im Holz vergoren, 20 Tage auf der Maische, biologischer Säureabbau im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	15 Monate in 500 l Eichenfässern und gebrauchten 225l Barriquefass
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,2 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,6 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	16 - 18°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2017-2026

**SENSORIK:** dunkle Beere, zart blättrig unterlegte Waldbeere, würzig; Kräuternoten; feine Frucht; komplex, saftig, elegante Textur, feine gut integrierte Tannine, salzige Mineralität, lang anhaltend; gutes Reifepotential

**EMPFEHLUNG:** ideal Rind, Wild, Lamm; Beispielsweise zu Rinderfilet mit Schmorgemüse, Wildschweinbraten mit Beerenkonfit.

## Mittelburgenland DAC Reserve Ried Bodigraben 2019



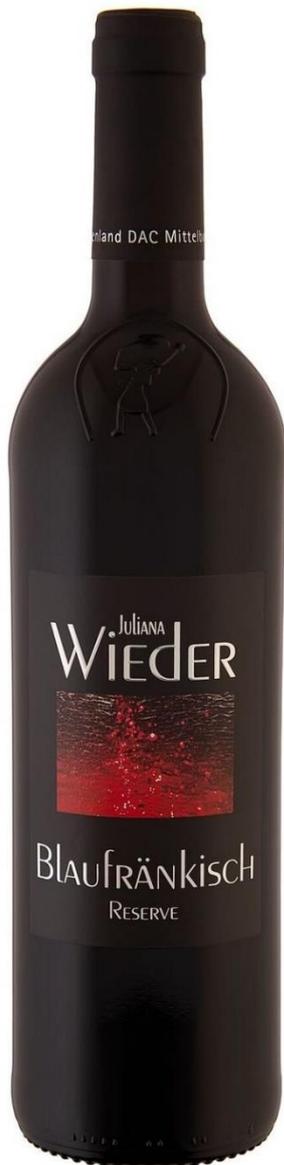
<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Mittelburgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Mittelburgenland DAC Reserve
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Blaufränkisch
<b>REBSTÖCKE:</b>	ca. 60 Jahre alt
<b>LAGE:</b>	Bodigraben, ein Südhang dessen Boden von Orthogneis und Glimmerschiefer geprägt ist
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	kontrollierte Maischegärung, spontan im Holzgärständer, biologischer Säureabbau im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	18 Monate in Barriques, 225 l und 500 l Fässer
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,0 g/l
<b>SÄURE:</b>	6,0 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	18°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2023-2035

**SENSORIK:** dunkles rubinrot mit violetten Reflexen; Beerenkonfit mit zarter Kräuterwürze unterlegt; dunkle Kirschen, floraler Touch, gut eingebundenes Tannin, mineralisch mit feiner Würze im Abgang.

**EMPFEHLUNG:** zu diversen Fleischgerichten – Rind, Wild, Lamm; gegrillt, geschmort, gebraten

# Juliana WIEDER

## Blaufränkisch Reserve 2011 Mittelburgenland DAC Reserve



<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Mittelburgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Mittelburgenland DAC Reserve
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Blaufränkisch
<b>REBSTÖCKE:</b>	50 bis 65 Jahre alt
<b>LAGEN:</b>	Bodigraben, bekannt für seinen schottrigen Oberboden und eisenhaltigen Unterboden, und Sonnensteig mit tiefgründigen Lehmböden
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	Zwanzig Tage Maischegärung in kleinen Holzgärständen, traditionelles händisches Untertauchen des Maischekuchens, biologischer Säureabbau im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	24 Monate in neuen Barriques, danach Flaschenreife
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	0,7 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,7 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l

**SENSORIK:** dunkles Rubingranat; das Bukett ist geprägt von dunklen Beeren, zarter Kräuterwürze und Nougatanklängen; fein mineralisch mit finessenreichem Tannin am Gaumen; langanhaltend im Abgang

**EMPFEHLUNG:** ideale Begleitung zu Wildgerichten und rotem Fleisch, sowie reifen Hart- und Weichkäsen