

CHRISTOPH BAUER



WEINJAHR 2017

Voll Freude und Stolz verkünden wir: Unsere Weine 2017 sind zertifiziert biologisch!



CHRISTOPH UND HEID BAUER

WIR SIND BIO

Wir bewirtschaften unsere Weingärten nach organisch-biologischen Richtlinien. Die Bodenbearbeitung steht im Mittelpunkt und ist elementar für die Gesundheit unserer Reben.

Ebenso erfordert der biologische Pflanzenschutz unsere volle Aufmerksamkeit. Wir haben deshalb immer ein wachsames Auge: Die Gesundheit unserer Rebstöcke, Blätter und Trauben ist unter ständiger Beobachtung des geschulten Winzer-Blicks.

Nicht nur wir beobachten unsere Weingärten. Wir werden natürlich auch von einer Bio-Kontroll-Stelle zertifiziert. Die Austria Bio Garantie führt im Weingarten und Keller Überprüfungen durch, um die Einhaltung aller Bio-Kriterien zu gewährleisten.

Junganlagen sowie extreme Trockenlagen mit dem so wichtigen Wasser. Hier gilt ein großes Danke vor allem unseren Senior-Chef Hans Bauer.

Aufgrund des heißen Sommers war schließlich der Lesebeginn so früh wie noch nie am Betrieb, nämlich am 7. September 2017. Die Trockenheit forderte leider auch große Mengen-Einbußen, anders als im restlichen Österreich.

Mit der Qualität der Weine 2017 sind wir sehr zufrieden: Schöne vollreife Trauben, gesunde Beeren, ausgewogene, runde und reife Säure zeichnen den Jahrgang aus. Unsere Weißweine reichen von leicht bis kräftig, und wir freuen uns über sehr gute kräftige Rotweine.

TROCKENES WEINVIERTEL

Unsere besondere Prüfung 2017 war die Trockenheit bei uns im Weinviertel! Im Gegensatz zu anderen Regionen in Österreich verzeichneten wir im Weinviertel einen Negativ-Rekord in der Jahresniederschlagsmenge: Nur 100 mm Regen in der Zeit zwischen Jänner und Juli 2017.

In unseren Weingärten haben wir keine Möglichkeit zur automatisierten Bewässerung. Vor allem für unsere Junganlagen war die andauernde Trockenheit extrem belastend. Mit mobilen Wassertanks und händisch ausgelegten Bewässerungsschläuchen versorgten wir unsere

UNSERE WEINE

Rosinante - Frizzante Rosé
Lachs-rosa, Duft nach hellen Beeren, frisch und lebendig.

Welschriesling 2017 bio
Frisch und spritzig, roter Apfel, Zitrus, elegant und rassig.

Gemischter Schatz 2017 bio
Welschriesling, Sauvignon Blanc, Neuburger. Blumig, fruchtig, duftig.

Weinviertel DAC 2017 bio
Grüner Veltliner
Klassischer Veltliner, schöne Frucht, Grapefruit, Würze und Pfeffer.

Grüner Veltliner bio Spezial 2017
Kräftiger mineralischer Veltliner, Würze und Tabak, viel Gerüst und Struktur.

Riesling 2017 Wachstum Fuchs
Fruchtig reife Marille, zarte Süße, frisch und lebendig.

Grauer Burgunder 2017 bio
Burgundische Nase, gelbes Steinobst. Feinwürzig, zarte Süße, Raffinesse, mineralische Würze.

Sauvignon Blanc 2016
Reife Aromatik, Litschi, gelbe Früchte, Cassis, voller Gaumen, langer Abgang.

Alter Schatz 2016 Grüner Veltliner
Kräftiger Veltliner, reife Aromen, cremig, vielschichtig. Nach alten Methoden vinifiziert.

Grüner Veltliner Privat 2015
Im kleinen Eichenfass vergoren und gereift, unfiltriert, röstig-würziger Duft, reife Nase, gehaltvoll und kräftig, Lagerpotenzial.

Blanc de Noirs 2014
brut nature
Weißer Sekt von unseren Pinot Noir Trauben. Traditionelle Flaschengärung. 33 Monate auf der Hefe. Feine Perlage, elegant und ausdrucksstark.

Blauer Portugieser 2017
Jugendlich fruchtiger Rotwein, mild und angenehm.

Zweigelt 2017
Schönes Purpur, fruchtige Nase nach Weichsel und Brombeeren, voller Gaumen.

Cuvée Haugsdorf 2017
Klassische Rotweincuvée, elegant, fruchtig, kräftiges Aroma.

Zweigelt Reserve 2016
Kräftiges Aroma nach dunklen Beeren, feine Holzwürze.

Pinot Noir 2016 Gerichtsberg
Feine Burgunderaromatik, am Gaumen ausgewogen, elegant.

Roter Schatz 2016 Cabernet Sauvignon Merlot
Intensive Beeren, schöne Würze, Cassis, kräftiger Gaumen.

Zweigelt Privat 2015
Abfüllung der besten Barriques. Dicht, voll, kräftig. Lagerpotenzial.



Alle Weine und aktuelle Informationen auf www.bauerwein.at

Blauer Portugieser Privat 2015
Außergewöhnlicher Portugieser-Jahrgang. 18 Monate im Holz, unfiltriert abgefüllt. Dicht, voll, kräftig. Lagerpotenzial.

nur zweigelt 2016
keine hefe. kein schwefel. kein filter.
Erst fruchtig-frisch, dann reif und weich am Gaumen, feine Eleganz.

Vintage 15
„Intensive, tiefdunkle Farbe, Rumtopf, saftige Frucht, Kirschlikör, spürbarer Alkohol, mittlere Konzentration, fruchtig-süßer Nachhall, gute Länge.“

BLANC DE NOIRS

Weißer Sekt von unseren Pinot Noir Trauben 2014. Hergestellt nach traditioneller Methode, also Flaschengärung, 33 Monate auf der Hefe. Feine Perlage, elegant und ausdrucksstark. brut nature, also ohne Zuckerzusatz. Das lange Warten hat sich gelohnt! Lasset die Korken knallen!



Unser neuer Bio-Traubensaft. Aus Blauburger-Trauben. Mit neuem Etikett, gestaltet von Adele Bauer.

BIO-TRAUBENSAFT

GENUSS IM GARTEN

Christoph Schüller kocht bei Christoph Bauer
Genusswirtschaft
www.genusswirtschaft-mailberg.at
am Weingut in Jetzelsdorf



FR 6. JULI & SA 7. JULI 2018

Beginn 17 bis 19 Uhr
im Weingut Christoph Bauer
2053 Jetzelsdorf 49

Gourmet-Menü
inkl. Wein und Getränke
EUR 95,- pro Person
Anmeldung erforderlich
02944 2304 oder
office@bauerwein.at

Christoph Schüller verwöhnt am Weingut Christoph Bauer.
Zwei Tage lang verlegt der Mailberger Hauben-Koch seine Küche nach Jetzelsdorf. Gemeinsam mit seiner Partnerin Verena Schneider verwöhnt er mit einem Gourmet-Menü. Weine von

Christoph Bauer begleiten die kulinarischen Genüsse. Die Winzerfamilie lädt alle Gourmet-Freunde in ihren großen Garten. Die Veranstaltung findet übrigens bei jedem Wetter statt: Denn bei Regen freuen sich unsere Reben, und das Essen findet im Winzer-Haus statt.

Das Stammhaus vom Weingut Christoph Bauer war früher eine Mühle und wurde umfassend renoviert. Dicke Lehmmauern und alte Kastenfenster sorgen für eine einzigartige Atmosphäre. Der Neuzubau mit viel Glas bietet einen wunderbaren Ausblick in den stimmungsvollen Innenhof sowie in den großen Obstgarten.

WEISSWEINE AUS 5 JAHRZEHNENTEN



SA 21. APRIL 2018
Beginn 18 Uhr, KELLERGASSE
2053 Jetzelsdorf/Weingut Christoph Bauer

Wein-Verkostung inkl. Imbiss von „C&J Gasthaus auf Abruf“
EUR 35,- pro Person

Anmeldung erforderlich - Begrenzte Teilnehmerzahl
office@bauerwein.at oder 02944 2304

Eine Weinreise bis in die 70er Jahre. Auf der Suche nach Antworten: Wie haben sich die Weine gehalten? Was sind die guten Jahrgänge? Welcher Ausbau reift besser? Wie schmeckt ein 39 Jahre alter Wein?

nur zweigelt. sonst nix.

keine hefe.
kein schwefel.
kein filter.
reife zweigelttrauben.
spontan im bottich vergoren.
gepresst.
ein jahr im alten holzfass gereift.
unfiltriert abgefüllt.



WEINTOUR WEINVIERTEL

07. & 08. April 2018, je 10.00 bis 19.00 Uhr www.weintour.at

Die Weinviertler Winzer öffnen ihre Kellertüren. Wir laden ebenfalls zur Verkostung! Im Kostraum in der Kellergasse Jetzelsdorf präsentieren wir zur Weintour eine neue Ausstellung.



ALEXANDRA HEIMERAN

Ausstellung: 07. & 08. April
Finissage: 4. Mai 2018, 18 Uhr
 im Kostraum Christoph Bauer in der Kellergasse Jetzelsdorf

Alexandra Heimaeran lebt und arbeitet im niederösterreichischen Waldviertel an der Grenze zum Weinviertel - Ausstellungen in Österreich, Deutschland und Italien.

In ihren Arbeiten lässt sie sich von ihrer Umgebung inspirieren: von den differenzierten Farben und ausdrucksstarken Formen in der Natur und den Gegenständen ihrer Alltagswelt.

Darüber schrieb Barbara Szymanski in der Süddeutschen Zeitung: „Die Bilder sind voller Harmonie, Klarheit und zarter Poesie mit einem Hauch von Surrealem. Es ist die Art der Präsentation

und die Genauigkeit des Pinselstriches, mit der sie Dingen des täglichen Lebens Ästhetik, ja sogar Schönheit verleiht. Sie sind im Stil der alten Meister in Öl gemalt, aber dennoch zeitgenössisch und frisch, mit einem Anflug von Humor, auf Verklärung oder Idealisierung verzichtet sie gänzlich.“

WEINKIRCHE MIT WEIN-PARTY

07. & 08. April 2018, ab 10.00 Uhr www.weinkirche.at

Gemeinsam mit den Haugsdorfer Winzern präsentieren wir am Weintour-Wochenende unsere Weine in der Weinkirche Jetzelsdorf. Am Tag gibt's Genuss-Inseln mit kulinarischen Köstlichkeiten und ausgewählte Weine der Haugsdorfer Winzer. Am Samstag Abend: Wein-Lounge mit Live-Jazz!



KUNST UND WEIN

25. & 26. August 2018 www.kunstundwein.at

Das Fest für kunstinteressierte Wein-Liebhaber in der Haugsdorfer Kellergasse.

TERMINE 2018

- 28. Februar WEINVIERTEL DAC Präsentation Linz Design Center
- 10. März WEINLENZ Freistadt
- 13. März WEINVIERTEL DAC Präsentation Wien Hofburg
- 18. - 20. März PROWEIN Düsseldorf
- 06. April WEIN.TOUR.OPENING Weinquartier Retz
- 07. + 08. April WEINTOUR WEINVIERTEL Weingut Bauer & Weinkirche Jetzelsdorf
- 06. - 08. April WEINVIERTEL BRUTAL. Maissau
- 21. April WEINE AUS FÜNF JAHRZEHNTE Weingut Bauer
- 4. Mai FINISSAGE A. Heimeran Kostraum Kellergasse Ch. Bauer
- 31. Mai bis 10. Juni RETZER WEINWOCHE Retz
- 06. + 07. Juli GENUSS IM GARTEN Weingut Bauer
- 14. + 15. Juli WINZER DER WOCHE Weinquartier Retz
- 25. + 26. August KUNST & WEIN Kellergasse Haugsdorf
- 17. November MUSIK BEIM WIRT Fornach OÖ



IMPRESSUM
 Inhalt: Weingut Christoph Bauer
 Fotos: Astrid Bartl, Peter Mödl
 Grafik: Kroihner-Spitzer/Werbewerkstatt Retz

WEINGUT CHRISTOPH BAUER
 A-2053 Jetzelsdorf 49
 Tel.: +43(0)2944/23 04
 mobil: +43(0)676/36 90 900
office@bauerwein.at

AUSZEICHNUNGEN

falstaff Wein Guide 2017/18

- *** fürs Weingut
- 94 Punkte Grüner Veltliner Privat 2015
- 91 Punkte Grüner Veltliner Spezial 2016
- 91 Punkte Zweigelt Reserve 2015
- 92 Punkte Roter Schatz 2015

A LA CARTE Wein Guide 2018

- 94 Punkte Grüner Veltliner Privat 2015
- 92 Punkte Vintage 15
- 92 Punkte Grauer Burgunder 2016
- 92 Punkte Grüner Veltliner Spezial 2016
- 91 Punkte Weinviertel DAC 2016
- 90 Punkte Blauer Portugieser Privat 2015

Wein mit Egle

- 3 Kellerkatzen fürs Weingut
- Topwein Grüner Veltliner Privat 2015

vinaria Wein Guide 2017/18
ÖSTERREICHISCHES ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

- *** fürs Weingut
- ★★★★ Grüner Veltliner Privat 2015
- ★★★★ Grauer Burgunder 2016
- ★★★★ Alter Schatz
 Grüner Veltliner Reserve 2015

OÖNachrichten Weinshow

- Sieger Publikumswein
- Grauer Burgunder 2016