

Paul Kerschbaum



Naturnah, stilgetreu und qualitätsbewusst

Das Burgenland ist ein Weinland. Der wasserspeichernde, lößhaltige Lehm Boden schafft dafür ideale Voraussetzungen. Was uns aber zum Spitzenweingut gemacht hat, liegt an der Grundhaltung, mit der wir unsere 35 Hektar Rebflächen bewirtschaften.

Zuallererst machen wir keine Kompromisse, wenn es um Qualität geht. Bei sämtlichen Produktionsschritten handeln wir im Sinne der Nachhaltigkeit und in Einklang mit der Natur. Diese beschenkt uns dafür – in den besten Lagen von Horitschon – reichlich.

Und wir haben unseren eigenen Stil entwickelt. Die sanfte Vinifikation sorgt für weiche, bestens integrierte Gerbstoffe und intensiven Fruchtreichtum. Der Ausbau in Eichenfässern erhöht das Reifepotenzial unserer Weine und macht sie besonders komplex.

Nicht zuletzt bestärken uns Auszeichnungen von Vinaria und Gault Millau, als Salon-, Falstaff- und À-la-Carte-Sieger, die Gold Medal in Chicago oder die Ernennung zum Falstaff-„Winzer des Jahres“ auf unserem Qualitätsweg.

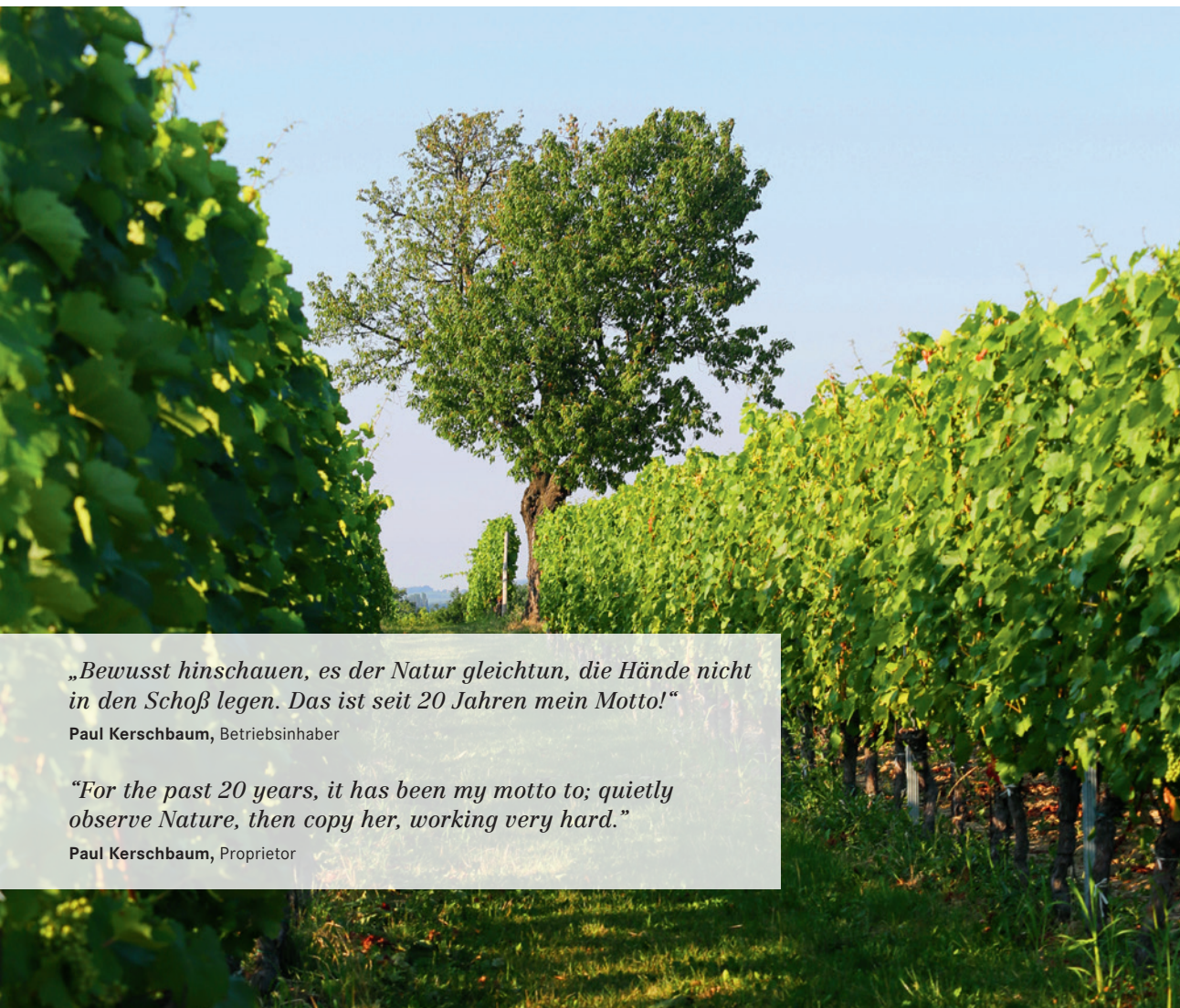
In harmony with nature and quality conscious

The state of Burgenland is wine country. The heavy clay soil is rich in loam, ensuring ideal growing conditions. But what has made us a first class vineyard, is our fundamental attitude to wine growing on our 35 hectare estate.

First and foremost, we make no compromises with the quality. Throughout the production process we are careful to work sustainably and in tune with nature, for which the best locations of 'Horitschon' richly reward us.

We have developed our own gentle style of vinification which encourages soft, harmoniously integrated tannins and an intensive fruitiness. To increase the potential of our wines, they are matured in oak barrels, adding to their complexity.

Numerous awards, including those from Vinaria and Gault Millau, as the Salon- Falstaff- and A-la-Carte- Champion, the Gold Medal in Chicago and the Falstaff 'Vintner of the Year' have witnessed our progress towards excellence.



„Bewusst hinschauen, es der Natur gleichtun, die Hände nicht in den Schoß legen. Das ist seit 20 Jahren mein Motto!“

Paul Kerschbaum, Betriebsinhaber

“For the past 20 years, it has been my motto to; quietly observe Nature, then copy her, working very hard.”

Paul Kerschbaum, Proprietor





Perfektion bis ins kleinste Detail

Die Trauben müssen ganz reif sein! Zumindest wenn man – wie wir – Wert auf hohe Qualität legt. Daher findet die Lese bei uns so spät wie möglich statt. Die Reben schneiden wir kurz, bei der Laubarbeit und Reduzierung des Fruchtansatzes gehen wir achtsam und präzise vor. Denn all das bildet das Fundament für erstklassige Rotweine.

Naturnahe Bewirtschaftung bedeutet auch, die Beschaffenheit des Bodens und das Mikroklima miteinzubeziehen. Wir stecken nicht nur all unsere Energie in den Weinbau, sondern widmen uns unseren Rebstöcken auch mit allergrößter Aufmerksamkeit.

So können wir den Herausforderungen des Weinjahres optimal begegnen und die Inspiration für Innovationen beleben. Regionstypisch haben wir zwei Drittel der Rebfläche mit Blaufränkisch bepflanzt, gefolgt von Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Perfection in every detail

The grapes have to be ripe, if one values – as we do – top quality. That is why we harvest as late as possible. We prune the vines short. During the preparatory work (foliage and fruit bud reduction) we progress carefully and precisely, so establishing the foundation of a first class red wine.

Nature orientated cultivation necessitates considering the soil's composition and its microclimate. We don't just invest all our efforts in the production of wine. We pay a great deal of attention to our vines themselves.

In this manner we face the challenges of the wine year and stimulate inspiration for innovations. As is typical for the region, our vineyards consist of Blaufränkisch (two thirds) followed by Zweigelt, Merlot and Cabernet Sauvignon.



Schonende Vinifikation, Reifung und Lagerung

Unsere Ernte begutachten und selektieren wir äußerst sorgfältig. Nur wirklich gesunde, reife Trauben sollen verarbeitet werden. Wir verwenden auch keine Quetschen, sondern befördern in erster Linie ganze Trauben in die Gärtanks.

Diese wurden eigens für unsere Anforderungen entwickelt. Sie enthalten einen drehbaren Siebkorb, der verhindert, dass das Beerengut aufschwimmt. Die Beeren liegen während der gesamten Vinifikation im gärenden Saft. Auch die Temperatur können wir exakt steuern.

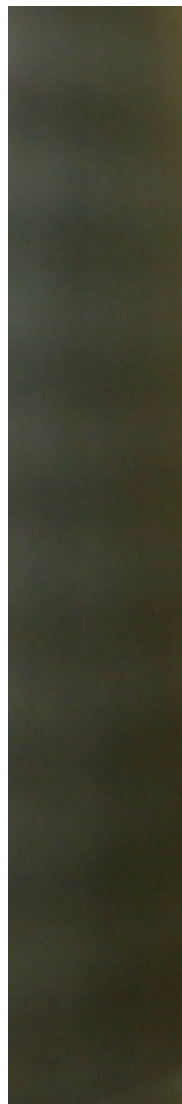
In den 25 bis 35 Tagen der Gärung werden die Inhaltsstoffe der Trauben herausgelöst. Dieser Prozess – Mazeration genannt – verläuft in unserem System extrem sanft. Rotweine entwickeln zudem beim Ausbau im Eichenfass eine besondere Komplexität und Struktur. Das Resultat: Kerschbaum-Weine sind weithin bekannt für ihre seidenweiche Tanninstruktur und einzigartige Aromafülle.

Gentle vinification, maturing and storing

We examine and select our harvest with extreme care. Only really healthy, ripe grapes are processed. We don't roll or crush our grapes. They are transported to the fermentation tanks whole.

These tanks have been specifically developed for our requirements. They have a revolving sieve that prohibits the grapes from floating to the surface. The grapes remain throughout the vinification submerged in the fermenting juice. In these tanks we can also precisely regulate the fermentation temperature.

During the fermentation, lasting 25 to 35 days, the substances of the grapes are dissolved. This process called maceration progresses, due to our system, extremely gently. Furthermore our red wines, maturing in oak barrels, develop a particular complexity and structure. The result: 'Kerschbaum Wines', well known for their silky smooth tannin structure and their unique abundance of aromas.





„Wir stecken unser Herzblut und unsere ganze Energie in den Weinbau“

Michael Kerschbaum, Geschäftsführer

“We put our heart and soul into our work”

Michael Kerschbaum, Manager





„Naturverbundene, penible Maßnahmen am Rebstock, gefühlvolle Vinifikation und ein produktspezifischer Eichenfassausbau sind die Basis für großen Rotwein.“

Josef Pusch, Betriebsleiter

“Scrupulous and careful work on the vines that is close to nature, plus a sensitive vinification and oak barrel maturing that is specific to the product, are the foundations for great red wines.”

Josef Pusch, Production Manager

Unsere Rieden und ihre Vielfalt

Dürrau

Mit ihren schweren Böden aus Tonmergel und Kies ist die Riede Dürrau eine besonders wertvolle Lage. Hier gedeihen Blaufränkische von großer Struktur und Langlebigkeit. Typisch für sie sind eine feinwürzige Aromatik und mitunter sogar eine zimtige Süße im Duft.

Hochäcker

Hier geht ein Gemisch aus Lehm- und Lößboden in der Tiefe in einen Kiesgrund über. Wir haben auf dieser Riede ausgesuchte Blaufränkisch-Selektionen angepflanzt, die sehr kleinbeerig und dadurch resistenter gegen Trockenheit sind. Sie liefern durchwegs charaktervolle Weine von hoher Eleganz. Ihre pfeffrige Würze wird sehr geschätzt.

Gfanger und Kirchholz

Die Rieden Gfanger und Kirchholz besitzen eher leichte, mit Schotter durchsetzte Lößböden. Dadurch bekommen die Weine mehr Frucht, aber weniger Tannin und Würze. Sie eignen sich somit besonders gut für den Zweigelt.

Our vineyards and their diversity

Dürrau

With its heavy soil of marly clay and gravel, the Dürrau is an especially valuable growing area. It is here that the Blaufränkisch Vine flourishes, achieving long life and a large structure. Typical here is the light spicy aroma which even includes a sweet cinnamon fragrance.

Hochäcker

In this area, a top soil mix of clay and loam covers gravel substrata. Here we have planted a special selection of Blaufränkisch Vines that grow very small grapes and are, therefore, more resistant to dry conditions. They consistently produce a highly elegant wine, full of character. Its peppery spice is highly valued.

Gfanger und Kirchholz

The vineyards of Gfanger and Kirchholz have a mixed light loam and stony soil. Thus the wines become fruitier but with less spice and tannin. As a result, they are especially suitable for the Zweigelt.

Zweigelt Horitschon

Kräftiges Schwarzrot, einladende Kirschfrucht, mineralischer Touch, elegant und balanciert, feine Extraktsüße, würzig im Abgang.

Strong black-red, cherry with a mineral touch, elegant and balanced, spicy.

Blaufränkisch Horitschon

Dunkles Rubingranat, aromatische Waldbeerenfrucht mit feiner Würzigkeit, saftig, trinkanimierend, zupackender Fruchtkern im Finish.

Dark ruby red, aromatic wild berry with fine spiciness, juicy, drink stimulating, fruit centre at finish.

Blaufränkisch Hochäcker

Tiefdunkles Rubingranat, exzellentes Brombeer-Zwetschken-Aroma mit perfekt integrierter Edelholzwürze, weiche Tannine.

Deep dark ruby red, excellent blackberry-damson aroma with perfectly integrated wood-spice, velvet tannin.





Blaifränkisch Dürrau

Tiefes Schwarzrot mit violetten Reflexen, markante Röstaromen und feinstes Edelholz, mächtige Textur mit Kokos-Begleitung, hohes Ausbaupotenzial.

Deep black-red with violet reflex, pronounced roast aroma and very fine light wood, powerful texture with coconut accompaniment.

Cuvée Impresario

Intensives Rubingranat, üppige Heidelbeeren-Cassis-Frucht, perfekte Balance mit facettenreichem Fruchtschmelz, eingebundenes Edelholz, enorme Länge.

Intensive ruby red, luxurious bilberry-cassis fruit, perfect balance with multi-faceted fruit combination, long holding.

Cuvée Kerschbaum

Tiefdunkles Rubingranat, deutliche Brombeernote mit delikater Edelholzwürze, vielschichtig, salzige Mineralik, extrem dicht, Weichseln und Kirschen im Abgang, sehr hohe Lagerfähigkeit.

Deep dark ruby red, clear blackberry with delicate wood spice, salty mineral, extremely dense, very long cellar-life.

Verkosten, feiern, mitnehmen

Schon bei der Ortseinfahrt von Horitschon springt unsere 2014 errichtete Repräsentanz ins Auge. In leuchtendem Rot und mit dem markanten „Ringerl“-Design bietet sie – mit einem eigenen exklusiven Verkostungsraum – reichlich Platz für Weindegustationen und -seminare, Firmen- und Familienfeiern sowie Veranstaltungen aller Art.

Nicht zuletzt beinhaltet der mit dem Wachsen des Betriebes notwendig gewordene Neubau ein umfangreiches Flaschenlager und einen Shop. Neben unseren eigenen vielfach ausgezeichneten Weinen verkaufen wir hier auch zugekaufte Erzeugnisse wie hochwertige Weiß- und Süßweine, in der Flasche vergorenen Sekt oder besondere Rum-, Gin- und Edelbrandspezialitäten.

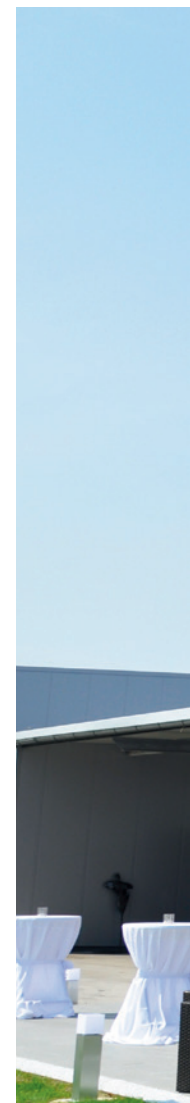
Wir freuen uns über Ihren Besuch in der Hauptstraße 111 in Horitschon.

Wine tasting, and produce sales

We are easy to find. Our recently erected red building with the distinctive ring design is visible as one drives into the village of Horitschon. There our exclusive wine tasting room is situated, which offers ample space for family or company events of every description.

Also located here is our extensive wine store containing bottled wines and a shop. Besides our own award winning wines, we also sell additional produce from other vintners including high-quality white and sweet wines, bottle fermented sparkling wine and outstanding rum, gin and brandy specialties.

We look forward to your visit here in Horitschon (Hauptstraße 111).





UNSER TEAM
OUR TEAM



V.l.n.r.: Paul Kerschbaum, Michael Kerschbaum, Gabriele Kerschbaum, Maria Herkovich, Barbara Herkovich, Susanne Sommer, Josef Pusch

UNSER TEAM FREUT SICH AUF IHREN BESUCH!

OUR TEAM LOOKS FORWARD TO YOUR VISIT!

WEINGUT PAUL KERSCHBAUM

A-7312 Horitschon, Hauptstraße 111

T: +43 (0)2610 42 392

F: +43 (0)2610 42 392 40

E: weingut@kerschbaum.at

www.kerschbaum.at

