



Das Weingut

Unser Weingut liegt mitten in der historischen Altstadt von Rust. Seit Generationen wird in diesem Haus und im darunter liegendem Keller Wein erzeugt.

Derzeit bewirtschaften wir rund 12,5 ha Weingärten, die jeweils zur Hälfte mit Weiß- und mit Rotweinsorten bepflanzt sind. Das besondere Mikroklima von Rust ermöglicht uns, fruchtig-trockene Weißweine, kräftige Rotweine, als auch edelsüße Weine von höchster Qualität zu ernten.

Der Tradition verbunden, aber immer einen Blick nach vorne und offen für neue Ideen: So lässt sich unsere Betriebsphilosophie am besten beschreiben. Jedes Jahr bringt klimatische Wunder und Tücken mit sich, kein Jahrgang gleicht dem anderen. Diese Herausforderung gehört zu den besonderen Reizen unserer Arbeit.

Genießen Sie den mit viel Fleiß und Aufwand gekelterten Wein, er ist das Ergebnis eines harten Arbeitsjahres, auf das wir besonders stolz sind.

Boden und Klima

Unsere Weingärten befinden sich in den besten Lagen rund um Rust. Sandige Lehmböden gewährleisten gute Bodenerwärmung und ausreichende Wasserspeicherung – die idealen Voraussetzungen für unsere Weißweinsorten.

Die Rotweinsorten, speziell der Blaufränkisch, bevorzugen Muschel- und Korallenkalkböden. Welche Sorten auf welchem Boden besonders guten Wein bringen, wird von Vater zu Sohn seit Generationen weitergegeben.

Da unsere Weingärten seit Jahrhunderten kultiviert werden, legen wir heute großen Wert auf eine schonende Bewirtschaftung. Damit der Boden für die Nachfolgeneration gesund und fruchtbar bleibt.

Prägenden Einfluss auf das Wachstum der Reben hat vor allem das Klima des Pannonischen Raumes: Heiße, trockene Sommer und kalte, niederschlagsreiche Winter sind es, die Jahr für Jahr für eine außergewöhnliche Ernte sorgen.



Unsere Geschichte

Die Gabriels in Rust sind eine der wenigen Familien, die bis ins frühe 16. Jahrhundert zurückverfolgt werden können. 1528 wird erstmals der Name Gabriel in Rust erwähnt. 1656 wurde Stefan Gabriel von Kaiser Ferdinand dem Dritten in den Adelstand erhoben. Der Adelsbrief mit Familienwappen, sowie viele historische Schriften und die Familienbibel aus dem Jahr 1641 sind noch gut erhalten.

Die prunkvollen Bürgerhäuser aus dieser Zeit bezeugen den damaligen Wohlstand der Ruster Bürger, der den edelsüßen Weinen zu verdanken war. Ausbruchwein aus Rust war in dieser Zeit sehr begehrt und wurde bereits exportiert.

1681 erkaufte sich die Ruster bei Kaiser Leopold I. mit 60.000 Gulden und 500 Eimer (30.000 Liter) Ausbruch der Sorte Furmint das Freistadtrecht.



Das flüssige Gold aus Rust

Der erste Höhepunkt der Erzeugung des Ruster Ausbruchs war im 17. Jahrhundert. Mit diesem Süßwein begründete Rust seinen Ruhm und Wohlstand. Ausbruchwein aus Rust war ein begehrtter und teurer Ausfuhrartikel und zierte stets die kaiserliche Hoftafel.

Seine Erzeugung hing und hängt noch heute von der Gunst der Witterung ab. Die „Edelfäule“, die nicht jedes Jahr auftritt, bewirkt, dass die Beerenhaut porös wird und Wasser verdunstet. An warmen Herbsttagen schrumpfen sie rosinenartig zusammen, dabei konzentriert sich Zucker, Säure und Extrakt. Die eingetrockneten Beeren werden in penibler Handarbeit von den Trauben „ausgelesen“, um ein Maximum an Konzentration zu erreichen. Anschließend werden die Trockenbeeren eingemaischt und nach einiger Zeit Auslaugung abgepresst. Der honigartige Most gärt sehr langsam – gut Ding braucht Weile.



Unsere Weißweine

Die Weißweintrauben werden rasch und schonend verarbeitet, anschließend vergären die trübarnten Moste temperaturgesteuert im Edelstahltank. Das Ziel ist, frische, fruchtige Weißweine mit ausgeprägtem Sortencharakter zu erhalten.

Unsere Rotweine

Bei den Rotweinen wird nach der Maischegärung der biologische Säureabbau durchgeführt, danach reifen sie ein bis zwei Jahre im großen Holzfass oder Barrique. Das Ergebnis sind gereifte, milde Rotweine mit weichem Tannin.





Treffpunkt für Lebensfreude: Der Buschenschank

Bei gemütlicher Atmosphäre haben Sie die Möglichkeit, unser gesamtes Weinangebot zu verkosten – und für das leibliche Wohl ist auch gesorgt: Bei unserem Heurigenbuffet finden Sie von regionalen Schmankerln bis hin zur bodenständigen Jause alles, was das Herz begehrt.





Unsere Ferienwohnungen

Nahe der alten Stadtmauer in süd- und ostseitiger, ruhiger Gartenlage gelegen, samt Blick auf Rust und die Storchennester. Hier finden Sie Ruhe und Entspannung!



WEINGUT
GABRIEL

Johannes Gabriel und Mitges.

Weingut, Buschenschank & Ferienwohnungen

A-7071 Rust, Hauptstraße 25
Tel. 02685/236-0 Fax -18

E-Mail: office@weingut-gabriel.at
www.weingut-gabriel.at

