

**Eisenberg DAC**  
**Pressemappe**

**EISENBERG**  
DAC

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des länd-  
lichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



## **INHALT**

<b>1. DAS GEBIET</b>	<b>3</b>
<b>2. DER NAME</b>	<b>4</b>
<b>3. GESCHICHTE</b>	<b>5</b>
<b>4. GEOLOGIE</b>	<b>7</b>
4.1. Rechnitz	7
4.2. Eisenberg	7
4.3. Deutsch-Schützen	7
4.4. Moschendorf	8
4.5. Csaterberg	8
<b>5. KLIMA</b>	<b>9</b>
<b>6. EISEN &amp; WEIN</b>	<b>12</b>
<b>7. EISENBERG DAC</b>	<b>13</b>
<b>8. SO SCHMECKT BLAUFRÄNKISCH EISENBERG DAC</b>	<b>14</b>
<b>9. STILISTIK</b>	<b>15</b>
9.1. EISENBERG DAC	15
9.2. EISENBERG DAC RESERVE	15
<b>10. DIE WINZER</b>	<b>16</b>

## **1. Das Gebiet**

Im Südosten Österreichs, am Übergang zur kleinen ungarischen Tiefebene, befindet sich das romantisch verträumte Weinbaugebiet Eisenberg DAC.

Die Grenzen: Im Osten grenzt es an Ungarn und Slowenien, im Westen an die Steiermark und Niederösterreich. Das Weinbaugebiet erstreckt sich von Rechnitz im Norden bis nach Jennersdorf im Süden. Zu den bekannten Weinbaudörfern zählen Rechnitz, Eisenberg, Deutsch-Schützen, Csaterberg und Moschendorf.

Das Eisenberg DAC Gebiet umfasst rund 180 Hektar – das ist ein Drittel der 498-Hektar-Rebfläche des Südburgenlands. Die Winzer des Gebietes, die Weine mit der Herkunftsbezeichnung Eisenberg DAC produzieren, haben sich in einem Verein zusammengeschlossen. Derzeit umfasst dieser Verein 40 Mitglieder, 25 davon sind Nebenerwerbwinzer.

## **2. Der Name**

Der Name Eisenberg stammt noch aus der Keltenzeit (1.000 v.Chr.). Damals wurde hier tatsächlich im Tagebau Erz abgebaut und zu Eisen verarbeitet.

Durch den Erzabbau war der Eisenberg bereits zu dieser Zeit ein wirtschaftliches Zentrum und trug großteils durch seine Eisenexporte zum Wohlstand der Region bei.

„Eisenberg“ ist also sowohl der Name des Berges, der sich mit 415 Metern weit sichtbar aus dem sonst flach gewellten Hügelland erhebt, als auch der Name des Dorfes, das sich an seinem Fuße und an seinem Abhang erstreckt.

Drittens trägt auch die Weinbauregion diesen Namen – sie trug ihn in der Vergangenheit und trägt ihn seit kurzem wieder, denn zwischendurch, von 1986 bis 2010, fasste das Weinbaugesetz das Gebiet unter dem Namen „Südburgenland“ zusammen. Jetzt wurde aber wieder der, unter Weinkennern renommierte Name Eisenberg eingeführt.

### **3. Geschichte**

Den Weinbau im Burgenland begründeten nicht erst die Römer, wie man üblicherweise meint, sondern bereits die Kelten. Funde von Traubenkernen als Grabbeigaben in keltischen Hügelgräbern aus dem 8. Jahrhundert vor Christus bezeugen die Anfänge des Weinbaus in der Region.

Die Ländereien um den Eisenberg waren schon im Mittelalter (6.-15.Jh.) eine begehrte Tauschware. Tauschverträge der Güssinger Grafen bestätigen dies. Nach dem Magyarensturm (die Magyaren waren ein mongolisches Reitervolk, die zu den Vorfahren der heutigen Ungarn wurden) im 12. Jahrhundert ging die Rekultivierung des Weinbaues von den Grafen von Güssing aus. Überdies besaßen die Zisterzienser hier Ländereien. Dieser Orden hat sich im Mittelalter in ganz Europa als besonderer Förderer der Weinkultur verdient gemacht.

Politisch und kulturell gehörte die Region um den Eisenberg, so wie das Burgenland insgesamt, die längste Zeit zum Königreich Ungarn. Ab dem 14. Jahrhundert war das Komitat *Eisenburg* (ungarisch *Vas* – nicht zu verwechseln mit dem Ort *Eisenberg*) eine eigene ungarische Verwaltungseinheit. 1526 fiel es mit dem Rest von Ungarn an die Osmanen, die erst 1683 wieder vertrieben werden konnten. Auch im Habsburgerreich und später in der k.u.k.-Monarchie war das Burgenland Teil der „transleithanischen“ (also ungarischen) Reichshälfte. Nach dem 1. Weltkrieg und einigen Jahren der politischen Wirren kam das Burgenland 1921 zur Republik Österreich.

Die Zugehörigkeit zum Königreich Ungarn und zur österreichisch-ungarischen Monarchie verschaffte dem Wein vom Eisenberg ein großes Verbreitungsgebiet. Er wurde nach Wien und nach Budapest, aber auch in die Kronländer sowie nach Schlesien, Mähren und sogar nach Polen exportiert.

Interessant ist hierbei, dass der Eisenberg damals als Weißweingebiet galt, wo vor allem die Rebsorte Furmint sehr populär war. Ende des 19. Jahrhunderts entdeckte man, dass der „Burgunder“ (so hieß im damaligen Sprachgebrauch der

Blaufränkisch) einen idealen Standort am Eisenberg gefunden hat. Eine Legende erzählt, dass Herzog Franz Stephan von Lothringen im 18. Jahrhundert Blaufränkisch-Reben nach Österreich brachte. Die Traube wurde fälschlicherweise als französisches Mitbringsel auch „Burgunder“ genannt. Wann genau die Rebsorte Blaufränkisch in das Gebiet Eisenberg gekommen ist, ist allerdings nicht mehr nachvollziehbar.

Nach der Reblauskrise (Ende des 19. Jahrhunderts) wurden viele Weingärten am Eisenberg gerodet oder verwahten einfach. Den hauptsächlich im Nebenerwerb tätigen Weinbauern war die Bewirtschaftung der steilen Hänge und der steinig Weingärten zu arbeitsintensiv.

Obwohl das Potenzial des Gebietes Eisenberg seit langem bekannt ist, blieb der Weinboom im Vergleich zu anderen Weinbauregionen des Burgenlandes lange aus. Die geringe Gesamtgröße und die kleinen Strukturen im Südburgenland hemmten die Weiterentwicklung. Bis auf ein paar Winzer, die über die Region hinaus bekannt sind, beschränkte sich der Weinbau lange auf den Absatz in den Buschenschenken.

Wesentlich ist sicher auch die Tatsache, dass in den 80er und 90er Jahren vor allem runde, leicht zu trinkende Rotweincuvées, zumeist aus internationalen Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, oder auch aus Zweigelt die Mode bestimmten. Blaufränkisch spielte in dieser Periode die untergeordnete Rolle eines einfachen, oft bäuerlichen Weines.

Doch in den letzten Jahren hat sich viel geändert:

Der internationale Weingeschmack hat sich von globalen Trauben abgewendet und sucht nach autochthonen Weinen mit terroir-geprägtem Geschmack. Das ist die Zeit der Renaissance für den Blaufränkisch vom Eisenberg.

Im Rahmen der Entwicklung der DAC-Gebiete zur Förderung von regionaltypischen Weinen in Österreich, wurde auch im südlichen Burgenland das DAC Gebiet Eisenberg definiert. Der Verein Eisenberg DAC besteht aus rund 40 Winzern, die daran arbeiten, einen gebietstypischen Stil nachvollziehbar und wiedererkennbar zu vinifizieren und bekannt zu machen.

## **4. Geologie**

Eisenberg weist eine lange und bewegte geologische Geschichte auf, daher findet man sehr unterschiedliche Bodenformationen auf kleinstem Raum. Innerhalb weniger Kilometer variieren die Bodenzusammensetzungen, sind die Schichten verschoben und bieten auf diese Weise ganz unterschiedliche Bedingungen für die Reben. So zum Beispiel ist – aufgrund von Verschiebungs- und Auffaltungsvorgängen - die Bodenformation des Eisenberges ident mit dem Grünschiefer des Großglockners.

Innerhalb weniger Kilometer gibt es eine Vielfalt an Gesteinsformationen, die das Terroir des Weines bedeutend beeinflussen. Es wird noch viel in Sachen Geologie im südlichen Burgenland zu forschen sein, doch lassen sich bereits jetzt fünf wesentliche Formationen erkennen:

### **4.1. Rechnitz:**

In Rechnitz im Norden des Gebietes findet man Urgesteinsböden, welche aus dem Penninikum stammen. Sie sind Teil des sogenannten Rechnitzer Fensters. Der Boden ist geprägt von Grünschiefer und tiefgründigen Lehmböden, jedoch nicht so eisendurchzogen wie am Eisenberg.

### **4.2. Eisenberg:**

Am Fuße des Eisenberges liegt über dem Grünschiefer ein tiefgründiger, stark eisenhaltiger Lehmboden. Die Weingärten in den höheren Lagen wurzeln direkt auf Grünschiefer. Dieser ist feinkörnig, stark geschiefert bis plattig, seltener massig.

### **4.3. Deutsch-Schützen:**

Der Grünschiefer findet sich erst tiefer im Boden, darüber liegt eine tiefgründige Lehmschicht. Oberflächlich sieht man weiche und lockere Gesteine (Lehm-und Sandgemisch), die nur lokal verfestigt sind. Ihr Alter liegt um die 10 Millionen Jahre.

**4.4. Moschendorf:** Hier herrschen Sedimentgesteine (Ablagerungen von Material an Land und im Meer) vor, welche durch das Urtal des Flusses Pinka entstanden sind. Weiters findet man Tone, Schluffe, Sande, Kiese und Lehm.

**4.5. Csaterberg:** Das Oberflächengestein besteht aus Serpentin (Erdmantelgestein) in einer Tiefe von 0,5 – 1 Meter. Darin sind vereinzelt Süßwasseropale (Kieselgesteine mit Pflanzenresten, ca. 5 Mio Jahre alt) als geologische Besonderheit zu finden.

Diese Bodentypen ergeben jedenfalls in Kombination mit den Höhenlagen (zwischen 220 und 440 Meter) und dem speziellen Klima eine einzigartige Konstellation in Österreich, daher stehen sie für den typischen Eisenberg DAC.

Gemeinsam ist allen Böden ein hoher Eisenanteil – er gab auch der Region ihren Namen.



## **5. Klima**

Der Charakter der Eisenberg Weine ist von einem speziellen Klima geprägt - dem pannonisch-illyrischen Klima.

Das bedeutet, dass das kontinental-pannonische Klima mit heißen und trockenen Sommern durch Einflüsse aus dem Mittelmeerraum abgemildert wird. Entscheidend sind aber nicht nur die klimatischen Strömungen, sondern vor allem die Lage der Weinberge.

Im Gebiet Eisenberg befinden sich nahezu alle wichtigen Weinberge in Kessellagen, sodass die Reben gegen Norden (Geschriebenstein) und gegen Westen (steirisch-burgenländische Alpenausläufer) geschützt sind, wogegen die warmen Luftmassen aus dem Süden und Osten ungehindert einströmen und entlang der Hänge aufsteigen können.

Jeder Kessel, in dem Weinbau betrieben wird, ist im oberen Bereich von Laub- und Nadelwäldern umringt. Diese schützen auf der einen Seite die Reben gegen Schlechtwetter. Zum anderen kühlen sie die Trauben in der Nacht und begünstigen dadurch die Frucht- und Aromenbildung in den Weinen. Der illyrische (Mittelmeer-) Einfluss sorgt für ausreichend Niederschlag während der Vegetationsperiode.

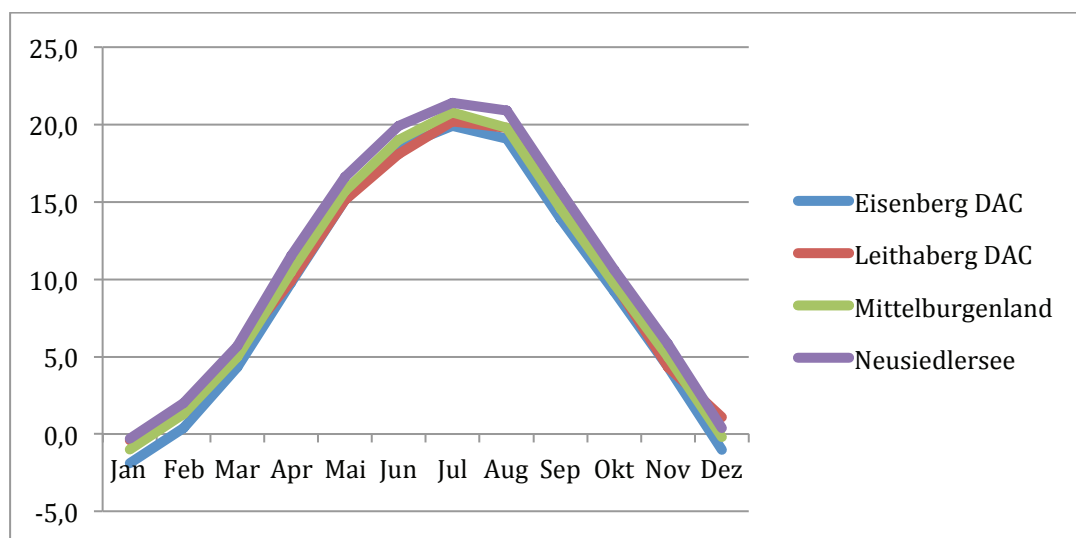
Eine stete Thermik prägt das Gebiet: Warme Luftströme aus der ungarischen Tiefebene steigen an den Hängen empor, kühlen ab und sinken. Dadurch herrscht eine ständige Luftbewegung in den Weingärten. Diese Aufwinde schützen das Gebiet auch vor Hagel – sie zerstreuen die heranziehenden Hagelwolken.

Im Gegensatz zum übrigen Burgenland steht das Gebiet Eisenberg nicht im Einfluss des Neusiedlersees, daher sind die Nächte hier kühler als in anderen burgenländischen Weinbaugebieten und vor allem herrschen hier größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht.

Die Gebiete Eisenberg DAC, Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC und Neusiedlersee  
**im Vergleich:**

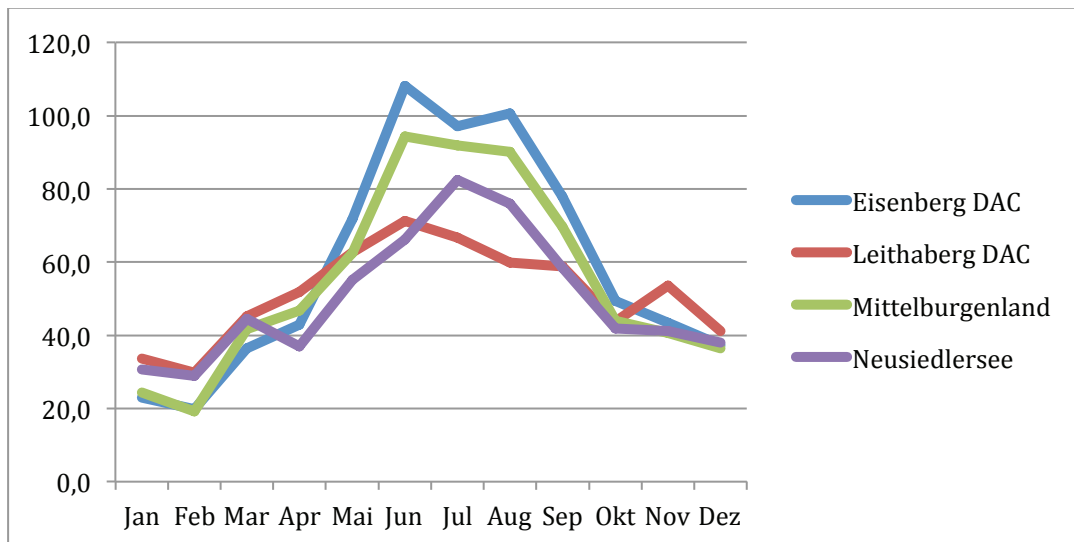
**Temperatur im Jahresmittel in °C**

Eisenberg DAC	9,3°C
Leithaberg DAC	10,0°C
Mittelburgenland DAC	10,0°C
Neusiedlersee	10,9°C



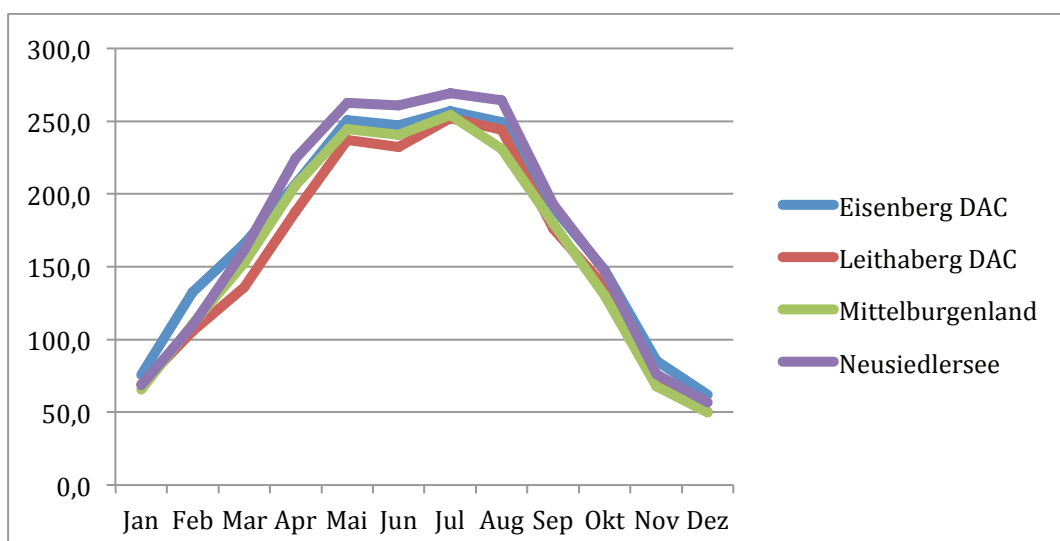
## Niederschlag pro Jahr in l/m<sup>2</sup>

Eisenberg DAC	707,5 l/m <sup>2</sup>
Leithaberg DAC	618,0 l/m <sup>2</sup>
Mittelburgenland DAC	664,3 l/m <sup>2</sup>
Neusiedlersee	603,8 l/m <sup>2</sup>



## Sonnenscheindauer pro Jahr in Stunden

Eisenberg DAC	2.071,3 Std.
Leithaberg DAC	1.897,7 Std.
Mittelburgenland DAC	1.944,4 Std.
Neusiedlersee	2.105,7 Std.



## **6. Eisen & Wein**

Bisher ist der Einfluss des Eisens auf den Wein noch wenig untersucht. Es steht aber als Ergebnis von mehreren Charakterisierungen und Bewertungen fest, dass sich das Geschmacksbild der Eisenberg Weine signifikant von denen des Mittelburgenland DAC Gebietes abhebt. Die Ursache dafür **kann** der Boden in Verbindung mit einem vergleichsweise **erhöhten Eisengehalt** sein, jedoch ist dies wissenschaftlich nicht belegt.

Allgemein gilt als gesichert, dass Reben die im Boden gelösten mineralischen Elemente über die Wurzeln aufnehmen. Andererseits muss berücksichtigt werden, dass Eisen nicht wasserlöslich ist und daher erst chemisch umgewandelt werden muss, ehe es in den Pflanzenzellen eingelagert werden kann. Der pH-Wert des Bodens spielt hier ebenso eine Rolle wie die übrige chemische Zusammensetzung.

Weinbauregionen mit eisenhaltigem Terroir gibt es auch in anderen Ländern. Es wäre spannend, einmal eine Verkostung von Weinen aus unterschiedlichen „Roten Böden“ Gebieten durchzuführen, um den Einfluss des Eisens auf den Wein sensorisch zu vergleichen und zu beurteilen.

## **7. Eisenberg DAC**

Der Name „Eisenberger“ wird schon seit mehr als einem Jahrhundert als Bezeichnung für die typischen Blaufränkisch-Weine aus dem südlichen Burgenland verwendet. Aber erst im Jahr 2010 wurde eben dieses Gebiet per Gesetz zum Gebiet für herkunftstypischen Wein erklärt – Eisenberg DAC.

DAC steht für *Districtus Austriae Controllatus*, die kontrollierte österreichische Herkunftsbezeichnung nach dem Weingesetz. Mit der Einführung dieser DAC lässt das Gesetz offiziell die alte Tradition des Gebietes und des „Eisenbergers“ wieder aufleben.

Wie auch alle anderen DAC-Gebiete unterliegt Eisenberg DAC den allgemeinen Anforderungen für österreichische Qualitätsweine. Zudem muss Eisenberg DAC zu 100 Prozent aus der Rebsorte Blaufränkisch vinifiziert werden.

Von der gesamten Rebfläche des Gebietes entfallen 180 ha (ca. 1/3 der gesamten Rebfläche des Südburgenlands) auf die Sorte Blaufränkisch. Jährlich werden ca. 180.000 Flaschen produziert.

Das Prädikat DAC zeichnet den Blaufränkisch vom Gebiet Eisenberg besonders aus. Weiters vermittelt es den Konsumenten ein klares, verlässliches Bild über Herkunft, Stilistik, Qualität und 100 Prozent Blaufränkisch. Gemeinsames äußerliches Merkmal der Flaschen ist die Kapsel, auf der das Logo des Eisenberg DAC abgebildet ist.

## **8. So schmeckt Blaufränkisch Eisenberg DAC**

Bekannt ist das Gebiet Eisenberg DAC vor allem für seine frischen, mineralischen und würzigen Blaufränkisch Weine.

Die **Frische** im Wein rührt von den großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht her. Sie ist auch eine Folge des Einflusses des Schieferbodens. Vor allem aber ist das Schiefergestein für die markante **Mineralität** verantwortlich.

Die Sorte Blaufränkisch selbst bringt eine charakteristische **Würze** mit sich, die durch die kühle Waldluft noch begünstigt wird.

## **9. Stilistik**

### **9.1. EISENBERG DAC**

Würzige Mineralik ist das charakteristische Merkmal dieses Weines. Gemeinsam mit einem fruchtigen, erfrischenden Sortenbukett nach Kirschen und Brombeeren, mit eleganter Struktur und charmantem Tannin zeigt dieser Wein alle Vorzüge seiner Herkunft, und bleibt auch im Alkohol bei empfohlenen 12,5 bis 13 % vol.

Der Ausbau erfolgt imahltank oder im großen Holzfaß. 2009 war der erste Jahrgang.

### **9.2. EISENBERG DAC RESERVE**

Später geerntete Blaufränkisch oder Weine aus wärmeren Lagen entwickeln Vielschichtigkeit, Dichte und Kraft (mind. 13 % vol.) und benötigen daher auch eine längere Lagerzeit, bis sie rund und balanciert werden. Sie werden als „Reserve“ bezeichnet und reifen in großen oder kleinen Holzfässern, bevor sie im zweiten Jahr nach der Ernte in den Verkauf gelangen.