

Microweinbau im Zillertaler Microklima

DER ERSTE JAHRGANG VON CHARDONNAY UND ZWEIFELT ROSÉ AUS ZELL AM ZILLER

Es muss ja nicht immer Grünlandwirtschaft sein, dachten sich Maria und Roland Pfister vom Gielerhof in Zell am Ziller und so reifte bei den beiden die Idee des Weinbaus im Zillertal. Angefangen hat alles im Jahr 2014 als Maria, die in Wien die Agrarhochschule besuchte und auch in der Landwirtschaftskammer tätig war, durch Studienkollegen aus der Wachau mit dem Thema Weinbau konfrontiert wurde.



Der Rebschnitt ist abgeschlossen und der Austrieb „voll im Plan“ meint Winzerin Maria Pfister

Und so kam es wie es kommen musste. Klimatests wurden angefordert und die ersten Bodenproben mit der Landwirtschaftskammer analysiert. Und siehe da. Der durch frühere Überschwemmungen des Zillers und des Gerlosbachs vorhandene sandige Untergrund entpuppte sich als ideales Fundament für den Weinbau. Darüber hinaus bietet die Kessel-Lage von Zell dafür beste Voraussetzungen.

Jetzt galt es für diese Lage die richtigen Rebsorten samt passender Unterlagen herauszufinden und mit der Anschaffung der benötigten Geräte wie Rebler, Traubenpresse, Filteranlage und Stahltanks wurden die nächsten Schritte gesetzt. Bei den Rebsorten einigte man sich auf Chardonnay und Zweigelt und 2016 durfte man sich dann schon auf die erste „Probeernte“ freuen.

Dass Weinbau im Zillertal funktioniert bewiesen die „Zeller Winzer“ in

ihrem ersten Jahrgang 2017, den sie vor kurzen stolz präsentieren durften. Ihr blitzsauberer Chardonnay mit 12% Alkohol, 9g/l Restzucker und 7,9g/l Säure besticht durch eine verführerische, fruchtbetonte, obstige Nase, gute Struktur und feinen, leicht nussigen Abgang. Auch der Zweigelt Rosé mit 18g/l Restzucker und 8g/l Säure wird gut gekühlt so manchen LiebhaberIn im Zillertal finden.

Erhältlich ist der Wein „ab Gielerhof“ in Zell am Ziller zum Preis von € 12,-/Flasche.



In diesen „mobilen“ Stahltanks reift der „Zeller Chardonnay“