



KOPPITSCH

Die renommierte Stammlinie des Hauses.

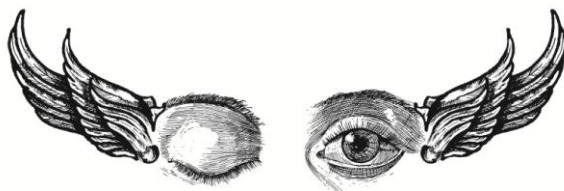
Seit langem in aller Munde.

Von Reinhilde und Paul geführt.

Kreislauf der Natur.

Dynamik der Winzer.

Tropfen, aus denen Träume entstehen.



kast, koppitsch

Die junge, vielversprechende Zukunft
des Hauses. Seit 2008, von Eva und

Stefan geführt.

Blick nach innen.

Blick nach außen.

Flügel, um den Traum zu leben.

Betriebsdaten

Lage:	Neusiedl am See, Weinbaugebiet Neusiedlersee am Rand der Parndorfer Platte im Klimabereich des Neusiedlersees bis zu den Ausläufern des Leithagebirges
Betriebsgröße:	17 ha
Betriebsstruktur:	Familienweingut
Mitarbeiter:	Paul und Reinhilde Koppitsch Eva und Stefan Kast
Böden:	leichte, sandige Schotterböden bis hin zu schweren Lehmböden
Bewirtschaftung:	Biologisch
Sorten:	<i>Weißweine:</i> Welschriesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Neuburger, Sauvignon Blanc <i>Rotweine:</i> Zweigelt, Bläufränkisch, Merlot, Blauburger, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Verarbeitung:	Weißwein wird gekühlt und kontrolliert im Stahltank vergoren Rotweine in Barrique-Fässern
Verkauf:	ab Hof, durch div. Vinotheken, Zustellung
UID:	ATU 64764678
Betriebsphilosophie:	Genauigkeit als Qualitätsgarant für Top-Weine

Betriebsbeschreibung:

Das Familienweingut bewirtschaftet 17 ha Weingärten biologisch und liegt direkt in der Bezirkshauptstadt Neusiedl am See und somit inmitten der Ausläufer des Leithagebirges, dem Nordufer des Neusiedlersees und der Parndorfer Platte. Diese drei verschiedenen geografischen Gegebenheiten beeinflussen das Terroir der Region und somit auch die Weingärten.

Die einzelnen Parzellen weisen verschiedene Bodentypen auf, von leichten sandigen Schotter- bis hin zu schweren kalkhaltigen Lehmböden mit gutem Wasserspeichervermögen. Für jede Sorte wurde die geeignete Standortwahl getroffen um aus jedem Boden das Beste herauszuholen.

HARMONIE

Paul und Reinhilde Koppitsch, die beide aus Familien stammen, in denen der Weinbau lange Tradition hat, führen ihr Weingut nun schon seit 27 Jahren.

Jede Sorte und jedes Familienmitglied hat ihren Platz gefunden und diese Harmonie spiegelt sich in den Weinen wider. Nach abgeschlossenem Studium der Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft an der Universität für Bodenkultur sowie einem mehrmonatigem Praktikum in Südafrika tritt nun Tochter Eva in die Fußstapfen ihrer Eltern und ist mit ihrem Ehemann Stefan Kast für die Vinifikation und die Vermarktung der Weine zuständig.

GENAUIGKEIT

Zentrale Elemente in der Entstehung der Weine sind die sorgsame Integration in den Kreislauf der pannonischen Natur und das einzigartige Klima rund um den Neusiedlersee. Genauigkeit als Qualitätsgarant für Weine, denen über die gesamte Vegetationsperiode die Aufmerksamkeit geschenkt wird, die sie benötigen. Gesundes Traubenmaterial, das per Hand gelesen und sortiert wird, um dann besonders schonend und schnell verarbeitet zu werden.

GENUSS

Der Ausbau in Edelstahltanks sowie Holz- und Barriquefässern, ist abgestimmt auf die Weine und verleiht ihnen somit unverwechselbare Charakteristik.

Fruchtig frische Weißweine findet man ebenso wie gehaltvolle Rotweine, im Barrique oder klassisch ausgebaut. Jedem Wein wird die gleiche Aufmerksamkeit gewidmet.

Das Ergebnis dieses respektvollen Umganges mit den natürlichen Ressourcen findet man in den Weinen, deren vielfältige Aromen Weinkennern das Burgenland zu einem geschmackvollen Erlebnis werden lassen.