



GRUBER RÖSCHITZ

Seit 1814 betreibt die Familie Gruber in Röschitz Landwirtschaft. Bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts wurde Wein fast nur für den Eigenbedarf angebaut.

Erst Ewald Gruber sen. beschloss, damals war er 16, den Bauernhof in ein Muster-Weingut zu verwandeln. Er wollte einer der führenden Winzer werden, mit Leidenschaft und mit den modernsten zur Verfügung stehenden Mitteln. Das ist ihm gelungen!

LEIDENSCHAFT. DIE IST ÜBRIGENS ANSTECKEND

Heute sind drei der sechs Kinder für das Parade- Weingut verantwortlich. Sie haben sich in Röschitz, im westlichen Weinviertel, besonders dem Grüner Veltliner verschrieben. Dazu kommen Weine aus den historischen Rieden um Schloss Maissau und Stift Altenburg. Die Betriebsphilosophie setzt voll auf die eigenen Stärken: auf das charaktervolle Weinbaugebiet mit fast unbegrenzten Möglichkeiten – und auf die Familie.

Hinter diesem ganzheitlichen Konzept stehen engagierte Menschen. Die Aufteilung der Aufgaben im Familienunternehmen bietet Verlässlichkeit für den Weinliebhaber:

DAS GRUBER-TRIO

Die Philosophie im Keller – Ewald Gruber

Als Önologe sah er sich zunächst in Australien und Neuseeland um, bis Ewald 2001 in Röschitz die Verantwortung für die Vinifizierung übernahm.

Im Keller hat Sauberkeit Priorität, die Trauben werden mit Samthandschuhen angefasst.

Die Individualität der einzelnen Lagen ist wichtig: es gibt kein Schema F, sondern Erfahrungswerte und Bauchgefühl.

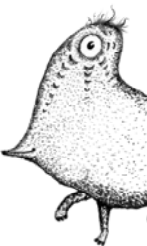
Im Weingarten beginnt's... Christian Gruber

Christian ist das ganze Jahr über mit den Weingärten beschäftigt. Wichtig ist den Grubers ein naturnaher Anbau mit möglichst traditionellen Methoden. Gedüngt wird mit Kompost. Natürlichen Stickstoff liefert Begrünung mit verschiedenen Klee-Sorten. Eine tadellose Laubarbeit ist das Um und Auf im Weingarten, genauso wie die Selektion der Trauben.

Haben Sie den schon gekostet? Maria Gruber

Maria ist die Frau an der Verkaufsfrent: Nach verschiedenen Erfahrungen mit Marketing & PR kümmert sie sich um die Kunden. Sie haucht Gruber Röschitz mit diversen Veranstaltungen und Marketingideen Leben ein.

Durch ständigen Gedankenaustausch ist die innovative Weiterentwicklung fast selbstverständlich. Daraus kommen auch die Kraft für Investitionen und der Mut zu neuen Wegen, die im Hause Gruber nicht ausblieben.





Mit dem Jahr 2013 präsentieren sich die Gruber-Weine im neuen Kleid.

„Wein soll Spaß machen. Damit wollen wir beim Weinliebhaber ein Lächeln hervorzaubern, aber auch gleichzeitig unterstreichen, wie wichtig uns Nachhaltigkeit im Weinbau ist“, so das Gruber-Trio.

UND DANN WAREN DA NOCH DIE WEINGEISTER...

... die winzigen Helferlein der Grubers im Weingarten, im Keller und im Glas. Sind es Mikro-Organismen, die natürliche Schädlingsbekämpfung betreiben? Die Mineralstoffe aufspalten und Geschmacksknospen aufblühen lassen? Sind es die Hefepilze, die die Gärung anregen und dem Wein seine Unverwechselbarkeit geben? Sind es kleine Kinder von Bacchus und den Faunen, die für gute Laune und Genuss sorgen?

„Offengesagt: Wir wissen es selber nicht genau, aber wir lieben sie....“, so die Grubers.

RÖSCHITZ – MINERALIK PUR

Außerdem findet man in Röschitz hervorragende Voraussetzungen für den Weinbau, vielleicht sogar die Besten im Weinviertel.

Dank einer geologischen Besonderheit: karge Urgesteinsböden, mit Granit und teilweise seichten Lössüberdeckungen, auffallend wenig Niederschlag. Das eher kühle Klima ermöglicht einen besonders eleganten, mineralischen Weinstil.

