

### EMBRIZZO VOM WEINGUT GRAF HARDEGG: WEGEN ERFOLGS VERDOPPELT



Foto: Klaus Egle, Maximilian Hardegg, Weingutsleiter Andreas Gruber, Alexius Hardegg, Collina-Gastgeber Tono Soravia

Vor einem Jahr brachte das Weingut Graf Hardegg mit dem Embrizzo Hibiskus und Hagebutte eine alkoholfreie Alternative zum Wein auf den Markt, der sich vor allem als hervorragender und vielseitiger Speisenbegleiter schnell etablierte. Jetzt wurde mit der Geschmacksrichtung Zitronenmelisse und Holunderblüte eine zweite Variante des Traubenkombucha-Getränks aus der Taufe gehoben.

Alkoholfreie Weine liegen im Trend. Allein: Als Speisenbegleiter – und das ist nun einmal ihr Haupt-Einsatzgebiet – sind sie nur sehr bedingt einsetzbar, weil fehlender Geschmack und Struktur in der Regel durch viel Zucker ersetzt werden. Im Weingut Graf Hardegg wählte man von vornherein einen anderen Ansatz und geht den Weg über einen Traubenkombucha aus entalkoholisierendem Grünen Veltliner, der mit Bio-Kräutern verfeinert und abgerundet wird. Das Ergebnis ist der neue Embrizzo Traubenkombucha mit Zitronenmelisse & Holunderblüte – trocken, leicht prickelnd und sehr animierend zu trinken. Mit zarter Frucht und animierender Säure ausgestattet sorgt ein Hauch von Süße dafür, dass man den „Neuen“ auch gut und gerne als Solisten trinken und genießen kann.

#### Embrizzo als Gemeinschaftsprojekt

Bei der Premiere des neuen Embrizzo im Restaurant Collina am Berg in Wien erklärte Maximilian Hardegg: „Der Embrizzo ist ein generationenübergreifendes Projekt, das Weingutsleiter Andreas Gruber gemeinsam mit meinem Sohn Alexius ausgearbeitet hat. Gedacht für ein Publikum, das bewusst genießt und offen für Neues ist. Es freut mich sehr, dass wir damit den richtigen Nerv getroffen haben.“ Andreas Gruber ergänzt: „Die passenden Aromen aus den richtigen Kräutern mittels Fermentation zu extrahieren, verlangt Geduld und Experimentiersinn. Das entspricht unserer Arbeitsweise am Gut Hardegg. Mit dem Ergebnis sind wir nun mehr als zufrieden und durchaus auch ein wenig stolz.“ Der Embrizzo Traubenkombucha Zitronenmelisse & Holunderblüte ist ab sofort über den Onlineshop des Weinguts [guthardegg.at/shop](https://www.guthardegg.at/shop) um 16,90 Euro für die 0,75-l-Flasche erhältlich.



#### Von der Traube zum Embrizzo

Besteht der Basiswein für den roséfarbenen Embrizzo aus biologischen Trauben von Grünem Veltliner, Merlot und Zweigelt aus der Ried Steinbügel, wird für die weiße Variante ausschließlich Grüner Veltliner verwendet. Nach dem Entalkoholisieren wird der Wein mit Traubensaft und biologischen Kräutern, die auch in und um die Weingärten wachsen, für die Kombucha-Fermentation versetzt. Vor allem Zitronenmelisse und Holunderblüten prägen das Ferment – ergänzt durch Hopfen, Zitronengras, Lavendel, Kamille, Orangenminze, Anis, Schafgarbe und Mühlviertler Hopfen. Der Embrizzo wird, damit sein feines und frisches Bukett bewahrt wird, ohne künstliche Konservierungsstoffe und Erhitzung haltbar gemacht und mit natürlicher Trübung abgefüllt. Die Embrizzo-Traubenkombucha-Prozess ist zum Patent angemeldet.

#### Biodiversität zählt

Das Weingut Graf Hardegg befindet sich in Seefeld-Kadolz im nördlichen Weinviertel, unweit der tschechischen Grenze. Seit 2006 ist es biologisch zertifiziert. Maximilian Hardegg gilt seit vielen Jahren als Pionier des nachhaltigen Weinbaus, als Vordenker umfassender Biodiversitätsmaßnahmen und Impulsgeber. So sind rund zehn Prozent der Hardegg'schen Flächen der Biodiversität gewidmet. Geleitet wird das Weingut von Andreas Gruber. 2024 brachten die beiden den Embrizzo Traubenkombucha Hibiskus & Hagebutte als ihren ersten alkoholfreien und trockenen Speisenbegleiter auf den Markt, 2025 folgte der Embrizzo Traubenkombucha Zitronenmelisse & Holunderblüten.

#### Karge Böden für starke Weine

Die Hardegg'schen Weingärten liegen im Umkreis von etwa acht Kilometern rund um das Weingut und erstrecken sich über drei Rieden. Die Monopollage Ried Steinbügel ist geprägt von kalkhaltigen Sediment- und Rohgesteinsböden mit hohem Sandanteil. Hier gedeihen neben den Weinen für die beiden Embrizzos und dem hitze- und trockenresistenten Signaturwein Viognier auch Riesling, Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Pinot Noir und – neu im Sortiment – ein Merlot. Die Niederschlagsmenge in Seefeld-Kadolz beträgt im Jahresschnitt 400 bis 450 mm, was für die Weinrebe eine Untergrenze darstellt. Entsprechend groß ist die Bedeutung von Bodenverbesserung, Humusaufbau und einer optimierten Wasserspeicherkapazität.

Fotos: Weingut Graf Hardegg/Florian Smetana

