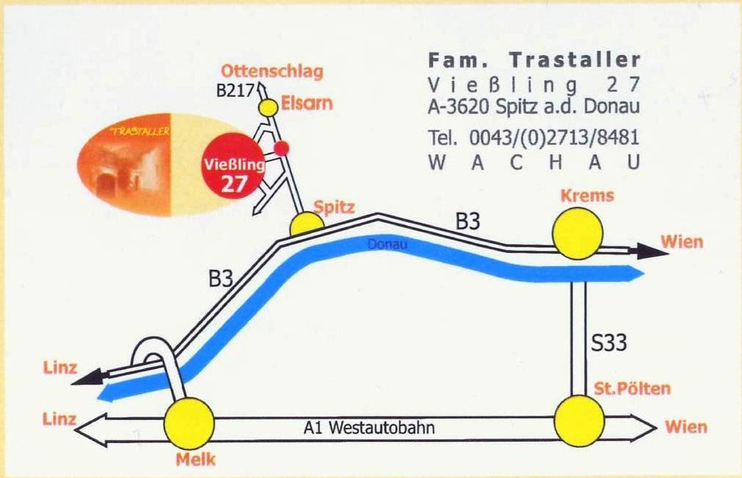
Weingartenführungen, Weinverkostungen, Familien-
Feiern in unserem gemütlichen Stüberl
Bitte um Voranmeldung 0664/ 45 45 596

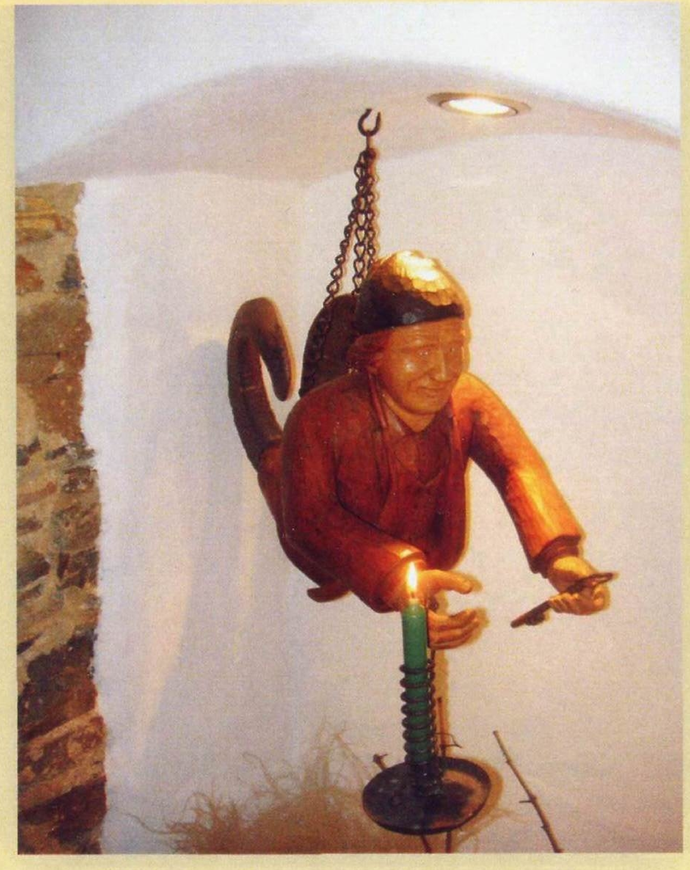
Der Wein ist unter den Getränken
das Nützlichste,
unter den Arzneien
die Schmackhafteste,
und unter den Nahrungsmitteln
das Angenehmste."

Plutarch, griechischer Philosoph um 100 n.Chr.

So finden Sie zu uns:



Winzerhof zum Kellermandl



Fam. Trastaller
A-3620 Spitz a.d. Donau • Vießling 27
W A C H A U
Tel. 0043 (0)2713 / 84 81
Mobil: 0664/45 45 596

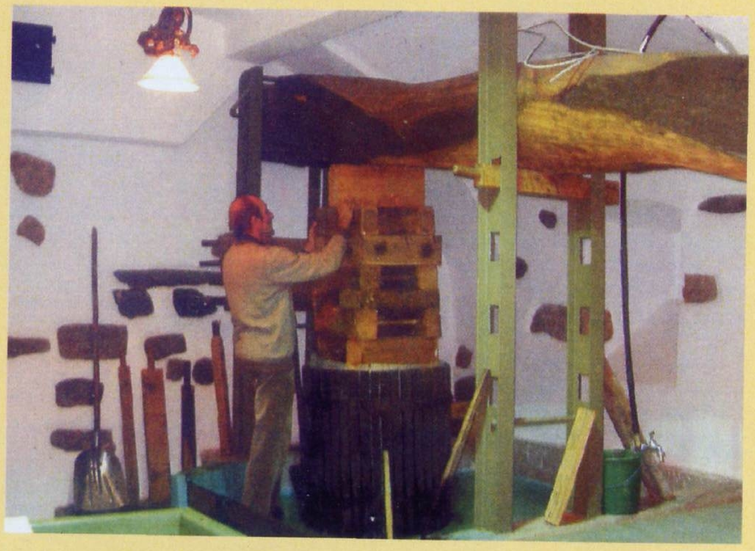
Winzerhof Familie Trastaller

In unserer Familie wird der Name Leopold seit 4 Generationen immer dem erstgeborenen Sohn gegeben.

Unser Betrieb wird nach strengen biologischen Richtlinien geführt. Durch homöopathische Vorgehen werden z.B. Steinmehl und Keramik-Pulver dem Boden beigemengt, und an Stelle chemischer Spritzmittel werden Tees und biologische Pflanzenstärkungsmittel verwendet. Dies bedeutet eine schonende Behandlung sowohl bei der Aufzucht und Weiterbehandlung der Reben, wie auch bei der Vinifizierung des Traubengutes im Keller.

Wenn es Zeit und Witterung zulassen, veredeln wir auch selbst die Setzlinge (junge Rebstöcke).

Unsere Trauben reifen in der Wachau und auf den sonnigen, steilen Urgesteinsterrassen des Spitzer-Grabens. Im Herbst werden sie sortenrein und handgelesen geerntet, schonend mit der alten Baumpresse gepresst und sie vergären natürlich und genießen eine lange Ausbauzeit.



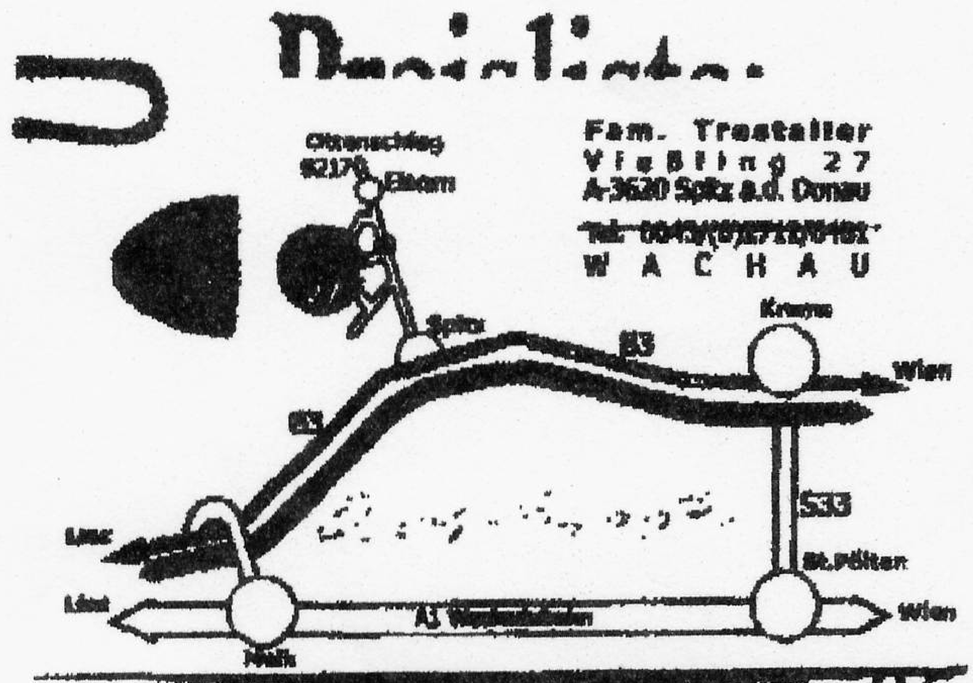
Meist erst kurz vor der nächsten Lese werden die Weine schließlich ohne chemische Schönung auf Flaschen gefüllt.
So gelingt es uns, im Einklang mit der Natur, besonders bekömmliche und verträgliche Weine zu keltern, die wir seit 2005 zur Gänze selbst vermarkten.

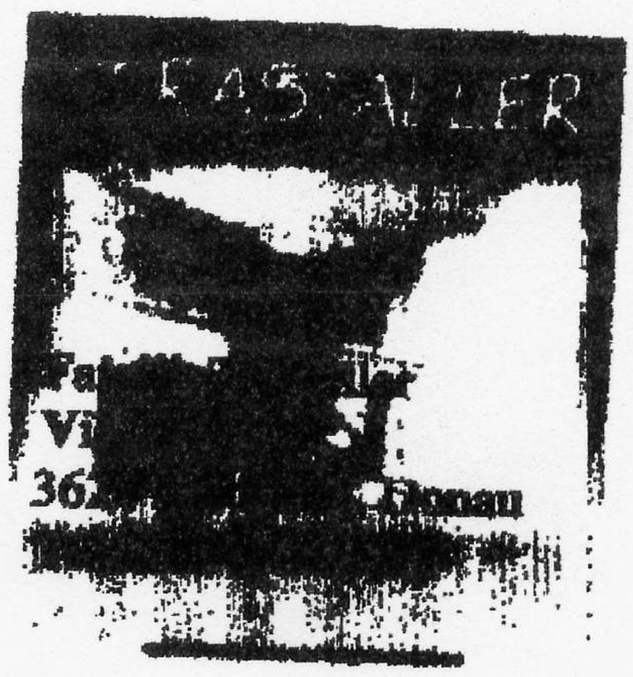
Auf 1,13 ha wachsen an Weißweinsorten hauptsächlich NEUBURGER, GRÜNER VELTLINER und RIESLING. Müller-Thurgau, Weißburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer und Gelber Muskateller wachsen in geringeren Mengen. Aus der ZWEIGELT-Rebe gewinnen wir unseren Rotwein und fallweise einen fruchtigen Rosé.

Im Gewölbekeller mit dem alten Bruchstein-Mauerwerk steht ein gemütliches Stüberl zum Verkosten und Genießen zur Verfügung.

Natürlich auch für unsere Edelbrände, die wir in vielen Sorten anbieten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !





Grüner Veltliner 05	0,75 ℓ	€ 5,-
Grüner Veltliner 06	0,75 ℓ	€ 5,-
Riesling 05	0,75 ℓ	€ 6,-
Riesling 06	0,75 ℓ	€ 6,-
Zweigelt 06	0,75 ℓ	€ 6,-
Marillen Edelbrand 03	0,5 ℓ	€ 15,-
Trestern Edelbrand 04	0,5 ℓ	€ 15,-
Zwetschken Edelbrand 02	0,5 ℓ	€ 15,-
Pfirsich Edelbrand 03	0,5 ℓ	€ 15,-
~~Neuburgeressig~~	~~0,75 ℓ~~	~~€ 13,-~~
Rotweinessig	0,3 ℓ	€ 6,-
Marillen- Marmelade		€ 2,-
Marillen-Chutney		€ 2,70