



BIOWEINBAU
PETER PARADEISER

Unser Jahresrückblick 2023:



Liebe Kunden, Freunde und Weinliebhaber !

Jetzt ist es schon wieder so weit, das Jahr geht zu Ende und wir möchten nochmals zurückblicken. 2023 war ein traumhaftes Weinjahr für uns am Wagram, es hat endlich mal wieder alles gepasst und somit verspricht der neue Jahrgang **Großes**. Damit ist das Hauptziel des Winzers eigentlich schon erreicht, aber auch sonst blicken wir trotz negativer Stimmungen in Politik und Wirtschaft, Preissteigerungen und Inflation auf ein rundum erfolgreiches Jahr mit vielen tollen Menschen, Veranstaltungen, Begegnungen und Gesprächen zurück, ein Jahr für das wir wirklich dankbar sind, auch dank vieler Kunden - Stammkunden und Neukunden, Familie, Freunden und Bioweinliebhaber – ein herzliches Dankeschön schon einmal dafür.

Und wie war nun das Weinjahr 2023 im Detail ?



Jänner und Februar waren wie im Jahr 2022 mild, ein wenig Schnee, kaum Minusgrade und minimale Niederschläge, d.h. wenig Winterfeuchte im Boden.

Mit dem schönen und milden Wetter war der Anfang Jänner begonnene Winterschnitt am zehnten Februar bereits Geschichte. Dank des Wetters konnten wir auch in der neu zu beplantzenden Junganlage Bodenunebenheiten ausgleichen lassen, dafür war 2 Tage ein 18 Tonnen Bagger im Einsatz - spannend...

Das Anbinden der Ruten und die Bodenbearbeitung im Unterstockbereich war Mitte März abgeschlossen, alles im Plan nur leider ließ der Regen auf sich warten....

Anfang April ging die Temperatur nachts ins Minus und verhinderte somit einen früheren Austrieb der Weinreben. Doch Mitte April kam der lang ersehnte Regen, es regnete zwei Tage, gesamt 70 mm und nur 1 Woche später pflanzten wir die neue Anlage aus. Fast einen 1/2 Hektar - natürlich mit Zukunftsweinen / PIWI Sorten, neu dabei Donauveltliner. In der ersten Maiwoche setzte der Austrieb der Reben ein, die Eismänner verursachten keine Schäden, die Niederschläge kamen kontinuierlich, die Rebstöcke gaben ordentlich



BIOWEINBAU
PETER PARADEISER

Gas und wir hatten alle Hände voll mit der Laubarbeit und Jäten zu tun. Ende Juni war der Wein verblüht, die Witterung in der Blüte hätte nicht besser sein können, es zeichnete sich ein gutes Weinjahr ab.

Viele meinten die Vegetation sei um einiges hinterher, aber im Grunde war die Entwicklung wieder wie vor vielen Jahren, also wieder "Normal". Der Juli war dann heiß und trocken, zu trocken für die frisch gepflanzten Setzlinge und wir mussten diese bewässern - 30.000 Liter Wasser waren dafür erforderlich. Der Regen kam Anfang August insgesamt ca. 50 mm, was das Weichwerden der Beeren beschleunigte, gleichzeitig ergänzten die trockene sonnige Tage den Reifeprozess.



Es war eine helle Freude die heranreifenden Trauben anzusehen, das Gebot der Stunde war nun Laub aus der Traubenzone entfernen, damit selbst bei Morgentau die Trauben rasch trockneten. Anfang September ging es an die Lesevorbereitung, wie Umbau des Presshauses, Funktionsprüfung der Gerätschaften für die Weinlese und am 11. September ging es endlich los mit den beiden PIWI / Zukunftswein Sorten Bianca und Blütenmuskateller, am 13. September dann unser Johanniter und die roten PIWIS.

Endlich Erntezeit - der Lohn des Winzers !



Ende September ging es mit den Edelsorten weiter, und über den Gemischten Satz zu mehrmaligem Rauslesen beim Grünem und Rotem Veltliner. Mit der Ernte des GV Alter Franz am 20. Okt. war dann die Weinlese 2023 geschafft.

Wir werden uns alle noch lange an dieses Weinjahr und den JG 2023 erinnern, extreme Reife der Trauben, großartige Gradation, vor allem gesundes Lesegut, nur schönes Wetter in der Ernte, Sonne und Regen immer zu rechten Zeit, das ist die Mischung die sicher einen Spitzenjahrgang hervorbringt.

Einfach traumhaft !



BIO WEINBAU
PETER PARADEISER

Doch das wäre alles nichts ohne unsere freiwillige Lesemannschaft aus In- und Ausland, ohne Euch wäre es, wie schon so viele Jahre, nicht gegangen. Auch in diesem Jahr waren die Tage manchmal lang und es war wieder eine immense Erleichterung und absolut keine Selbstverständlichkeit, dass wir auf so eine erfahrene Mannschaft zurückgreifen durften, während viele Betriebe auch in diesem Jahr Probleme hatten, genügend Helfer zu finden.

Danke - es hat wieder Spaß gemacht!

Besonders gespannt darf man heuer auf den Grünen Veltliner Alter Franz sein, denn die Rebstöcke feiern einen runden Geburtstag, den 80er und dabei handelt es sich um einen alter Veltliner Klon den es heute nicht mehr gibt.

Genauso auf den Roesler, den wir, wenn alles passt zum ersten Mal reinsortig abfüllen werden - eine kleine limitierte Menge. Damit hätten wir dann 5 Zukunftsweinsorten Bianca, Johanniter, Blütenmuskateller, Cabernet Cortis und Roesler. Doch damit nicht genug - auch im nächsten Jahr setzen wir nochmals neu aus, ihr wisst ja wer rastet der rostet - diesmal Sauvignier gris !



Noch mehr tolle Ereignisse :

- Flaschenfüllen mit der besten Füllmannschaft der Welt
- Eine unvergessliche Gotthardt tour mit Weinbegleitung - danke Pius und Regi
- Wine and Food Pairing mit Henke - tolle Rezepte und 2024 geht's weiter
- Begeisterung für unsere PIWIS
- Wagram abhof, Wagram Cup, viele Weingartenwanderungen, Messen und Verkostungen
- Und sooo vieles mehr !



BIOWEINBAU
PETER PARADEISER

Spruch des Monats

**Wer Freude am
Leben hat,
verlängert es !**



AUS DER STEIERMARK



Spruch des Monats

Es gibt Sprüche, Aussagen und Zitate, die genau unserer Philosophie und Passion Wein zu machen entsprechen, unser Leben prägen und uns sozusagen aus dem Herzen sprechen, diese möchten wir teilen.

Medaillenregen

Auch 2023 hat unser Biowein wieder abgeräumt und viele neue und alte Liebhaber begeistert - neben diversen Silbermedaillen waren es insgesamt

6 GOLDMEDAILLEN

in diesem Jahr, wobei wir besonders auf die Goldenen für unsere PIWI / Zukunftsweine sind.



Termine, Termine, Termine - was 2024 ansteht:



März 2024

02.03. - 03.03. Vinessio München
22.03. - 23.03. Wein im Schloss Mondsee

April 2024

05.04. Wels – Minoriten
05.04 - 07.04. Intervino Klagenfurt

Mai 2024

04.05. - 05.05. Wagram abhof

Natürlich wieder in der Kellergasse - heuer mit neuen Ideen - also unbedingt jetzt schon mal vormerken !





BIOWEINBAU
PETER PARADEISER

Happy New Year

Wir wünschen euch allen ein Frohes Neues Jahr, rutscht gut rein und feiert ordentlich mit einem guten Glas Wein.

Wir bedanken uns auf diesem Wege nochmals bei allen Kunden, Freunden und Familie für das entgegengebrachte Vertrauen und die immerwährende Unterstützung.

Wir wissen das sehr zu schätzen !



Zu schnell war die Flasche leer - schon Wein und Frizzante für 2024 bestellt ?

Das aktuelle Sortiment findet ihr unter:
www.peter-paradeiser.at
Natürlich freuen wir uns über eure / ihre Bestellungen entweder telefonisch unter :

[+436509861817](tel:+436509861817) oder [+4369914107922](tel:+4369914107922)

per Mail:
bioweinbau@peter-paradeiser.at

oder direkt online:

www.peter-paradeiser.at



*Auf bald
am Wagram
Barbara und Peter*


BIOWEINBAU
PETER PARADEISER
A-3481 Fels am Wagram, Kellergasse Scheibe
Barbara +43 650 986 18 17, Peter +43 699 141 079 22
bioweinbau@peter-paradeiser.at, peter-paradeiser.at



AT BIO 402
Österreich-Landwirtschaft

W
WAGRAM

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

BioWeinbau Peter Paradeiser, Kellergasse Scheibe, Post: Am Kogel 12, 3481, Fels am Wagram, Austria
Sie können sich jederzeit [abmelden](#) oder [Ihre Kontaktdaten bearbeiten](#).

Powered by:

