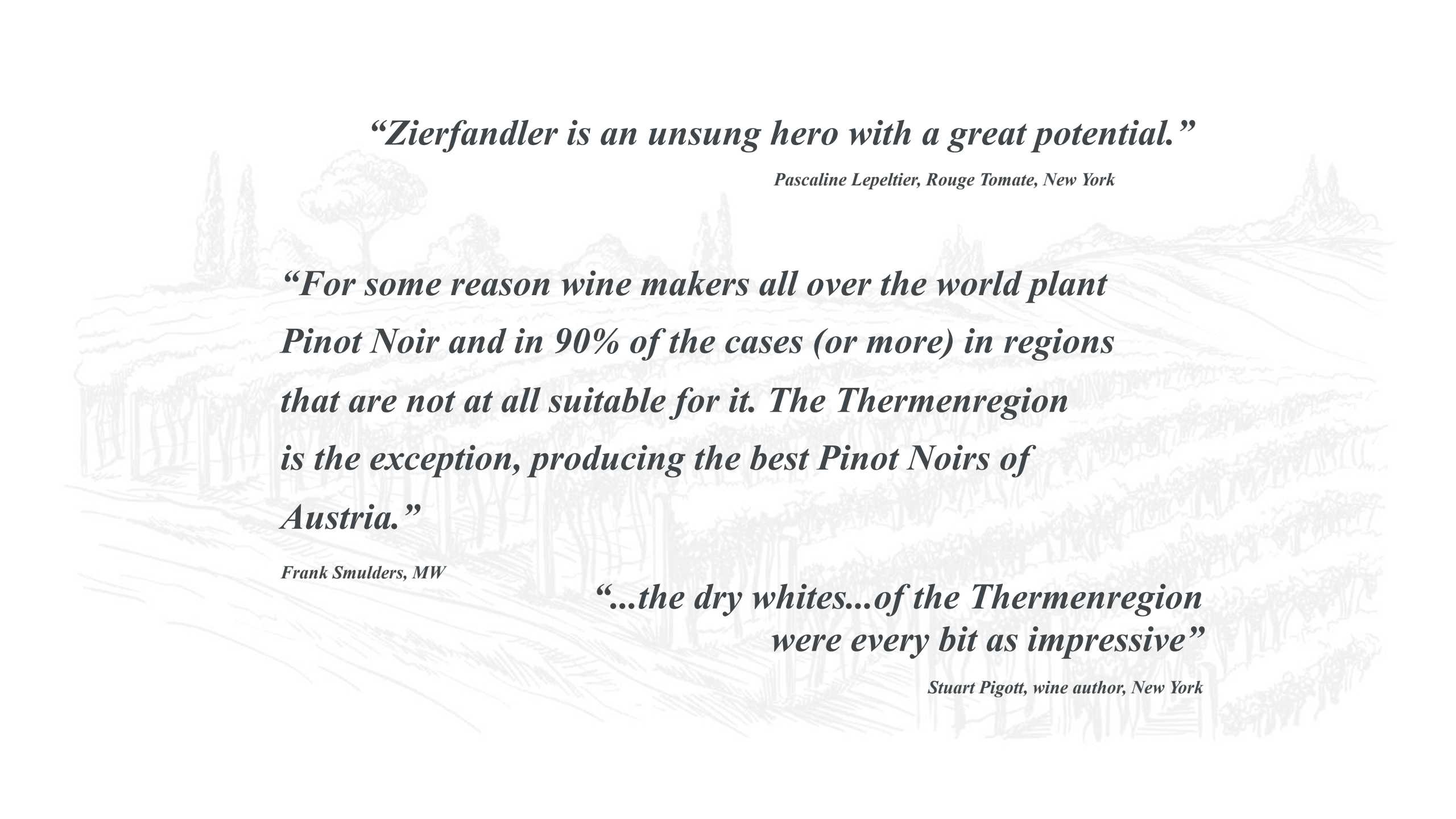




WEINLAND[®]
THERMEN
REGION

WEINLAND
THERMENREGION



“Zierfandler is an unsung hero with a great potential.”

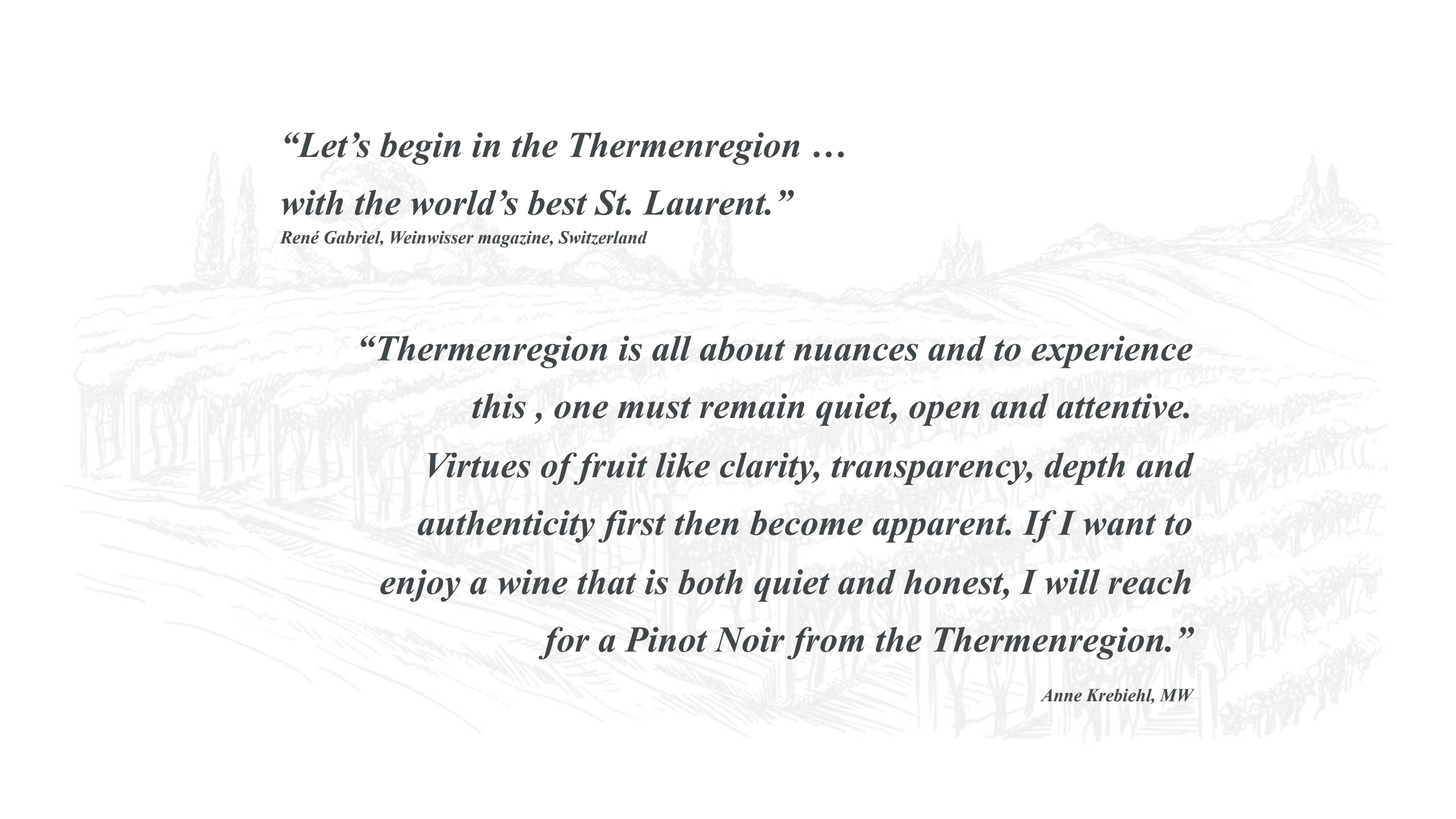
Pascaline Lepeltier, Rouge Tomate, New York

“For some reason wine makers all over the world plant Pinot Noir and in 90% of the cases (or more) in regions that are not at all suitable for it. The Thermenregion is the exception, producing the best Pinot Noirs of Austria.”

Frank Smulders, MW

“...the dry whites...of the Thermenregion were every bit as impressive”

Stuart Pigott, wine author, New York



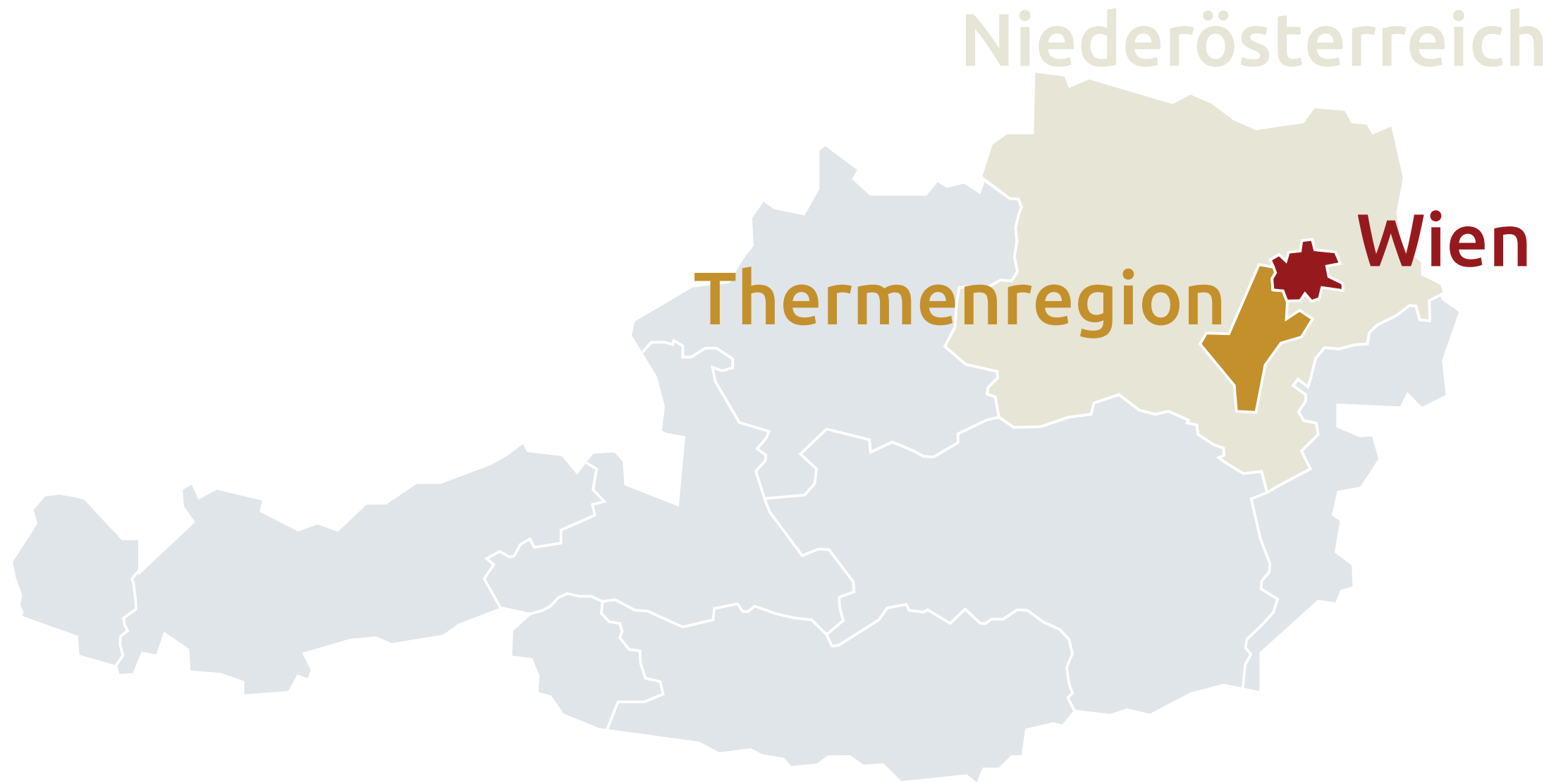
*“Let’s begin in the Thermenregion ...
with the world’s best St. Laurent.”*

René Gabriel, Weinwisser magazine, Switzerland

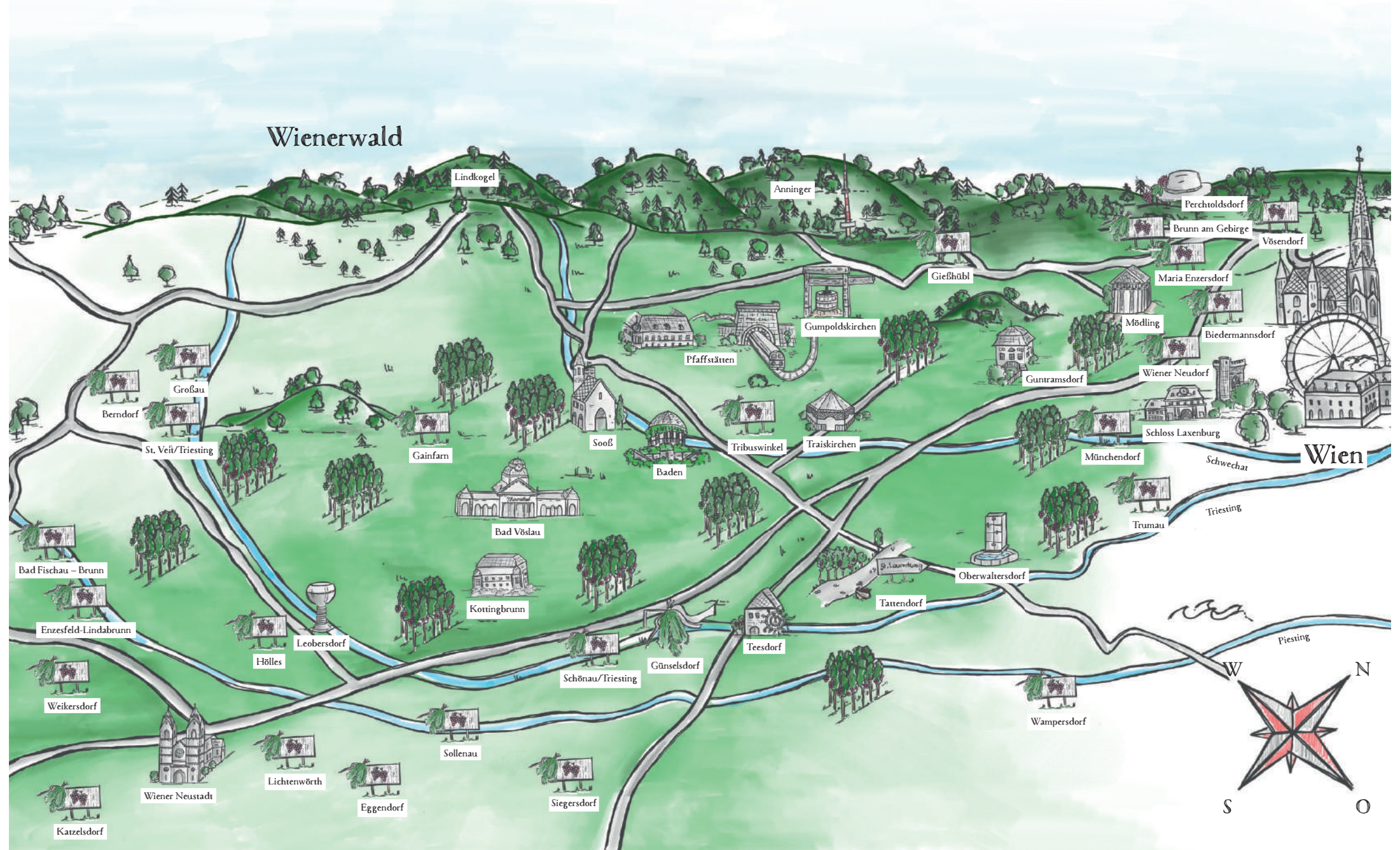
*“Thermenregion is all about nuances and to experience
this , one must remain quiet, open and attentive.
Virtues of fruit like clarity, transparency, depth and
authenticity first then become apparent. If I want to
enjoy a wine that is both quiet and honest, I will reach
for a Pinot Noir from the Thermenregion.”*

Anne Krebichl, MW

ÜBERSICHTSKARTE ÖSTERREICH MIT THERMENREGION



ÜBERSICHTSKARTE THERMENREGION



WEINBAU WIE IM BILDERBUCH



ÜBERBLICK

Lage: vom südlichen Stadtrand Wiens beginnend entlang des Wienerwalds in Richtung Südwest

Rebfläche: 2.181 Hektar – 50% weiß (überwiegend nördlich) 50% rot (überwiegend südlich)

Wichtige Weinbauorte: Bad Vöslau, Baden, Gumpoldskirchen, Mödling, Pfaffstätten, Sooß, Tattendorf und Traiskirchen

Signatur Rebsorten: Rotgipfler, Zierfandler, Pinot Noir, St. Laurent

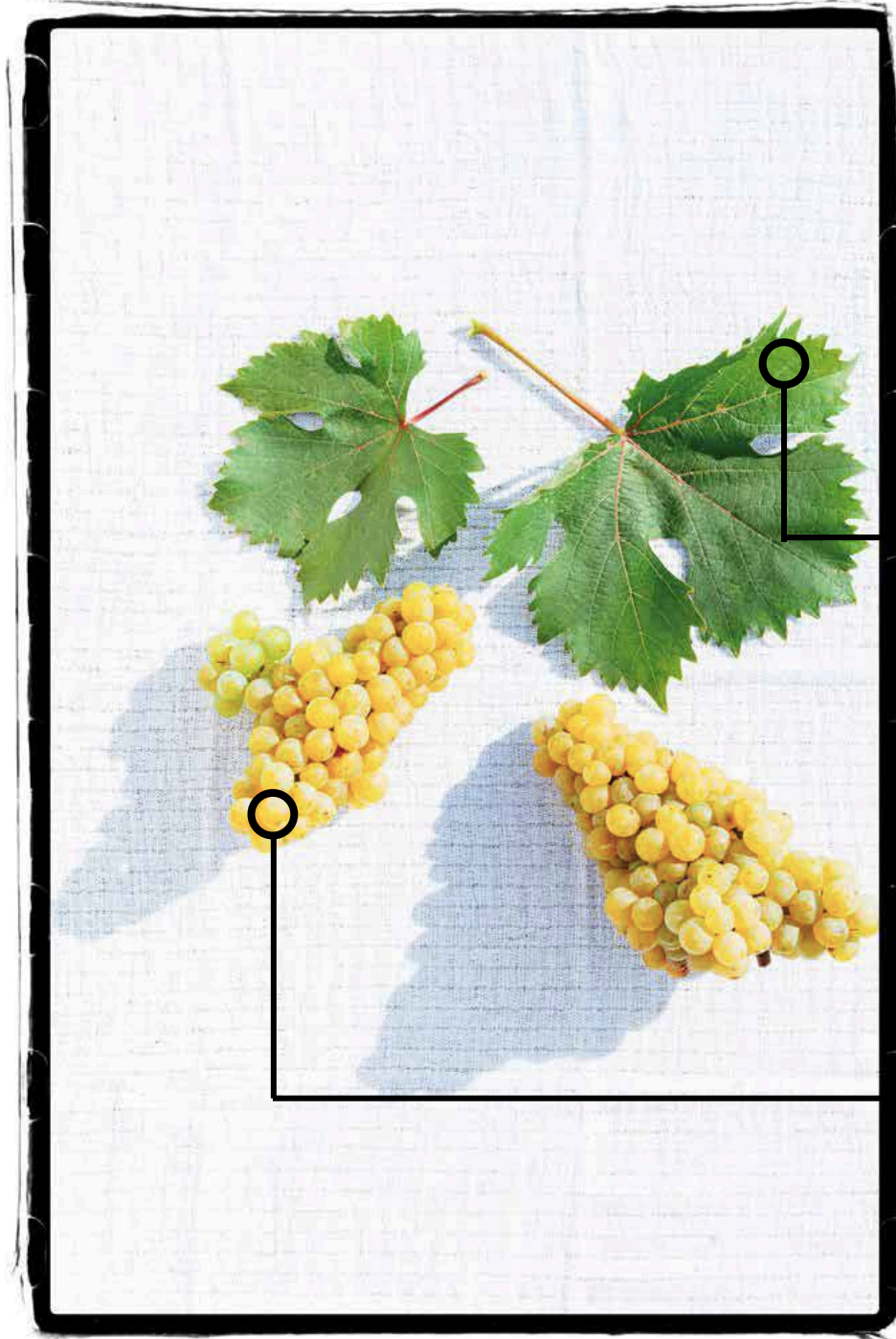
Böden: tonreiche Braunerdeböden mit hohem Muschelkalkanteil (nördlich); Oberboden Kalkschotterflächen, Unterboden seichte Schwarzerdeböden mit hohem Kalkgehalt und geringer Wasserhaltefähigkeit, teilweise tiefgründige Braunerdeböden mit kalkreichem Fein- und Grobmaterial (südlich)

Klima: Überdurchschnittlich viele Sonnenstunden, geringe Niederschlagsmengen, große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht

PERLEN DES ÖSTERREICHISCHEN WEINBAUS



ROTGIPFLER



Fünf- bis siebenlappiges Blatt,
rot gefärbte Blattadern.

Kegelförmige Traube,
Beitraube fehlt oder ist
unausgebildet bis klein.

ROTGIPFLER

Genetik: natürliche Kreuzung aus Traminer x Roter Veltliner

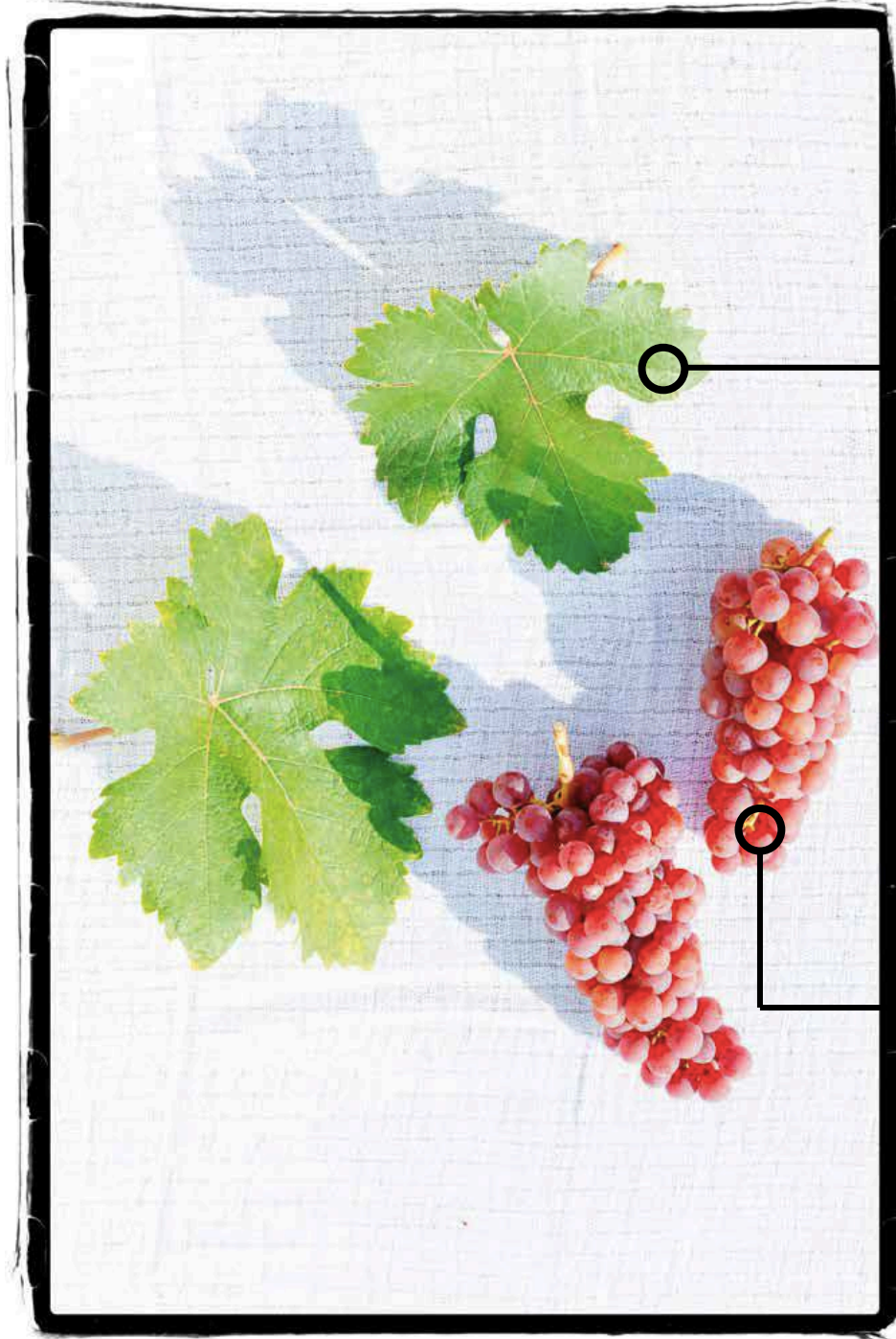
Verbreitung in der Thermenregion: 113 Hektar

Merkmale: rötlich gefärbte (bronzierten) Triebspitzen, kegelförmige Traube, Beitraube fehlt oder ist unausgebildet bis klein. Der Austriebszeitpunkt liegt im Durchschnitt, die Blütezeit erfolgt meist spät, der Erntezeitpunkt liegt je nach Witterung zwischen Anfang und Mitte Oktober.

Ansprüche an den Standort: verlangt beste Lagen mit mittelschweren und warmen Böden. Gedeiht gut auf kalkhaltigem Untergrund, bevorzugt mildes Klima.

Weincharakter: grundsätzlich extraktreich mit feingliedriger Säure. In der Jugend tendenziell Aromen wie Melone, Mango und Birne. Bei gereiften Vertretern Nuancen von Bratapfel sowie röstige Anklänge.

ZIERFANDLER



Fünf- bis siebenlappiges Blatt,
roter Stielansatz.

Zylindrische Traubenform, fehlende oder
mittelgroße Beitraube.

ZIERFANDLER

Genetik: natürliche Kreuzung aus Roter Veltliner x traminerähnlicher Sorte

Verbreitung in der Thermenregion: 72 Hektar

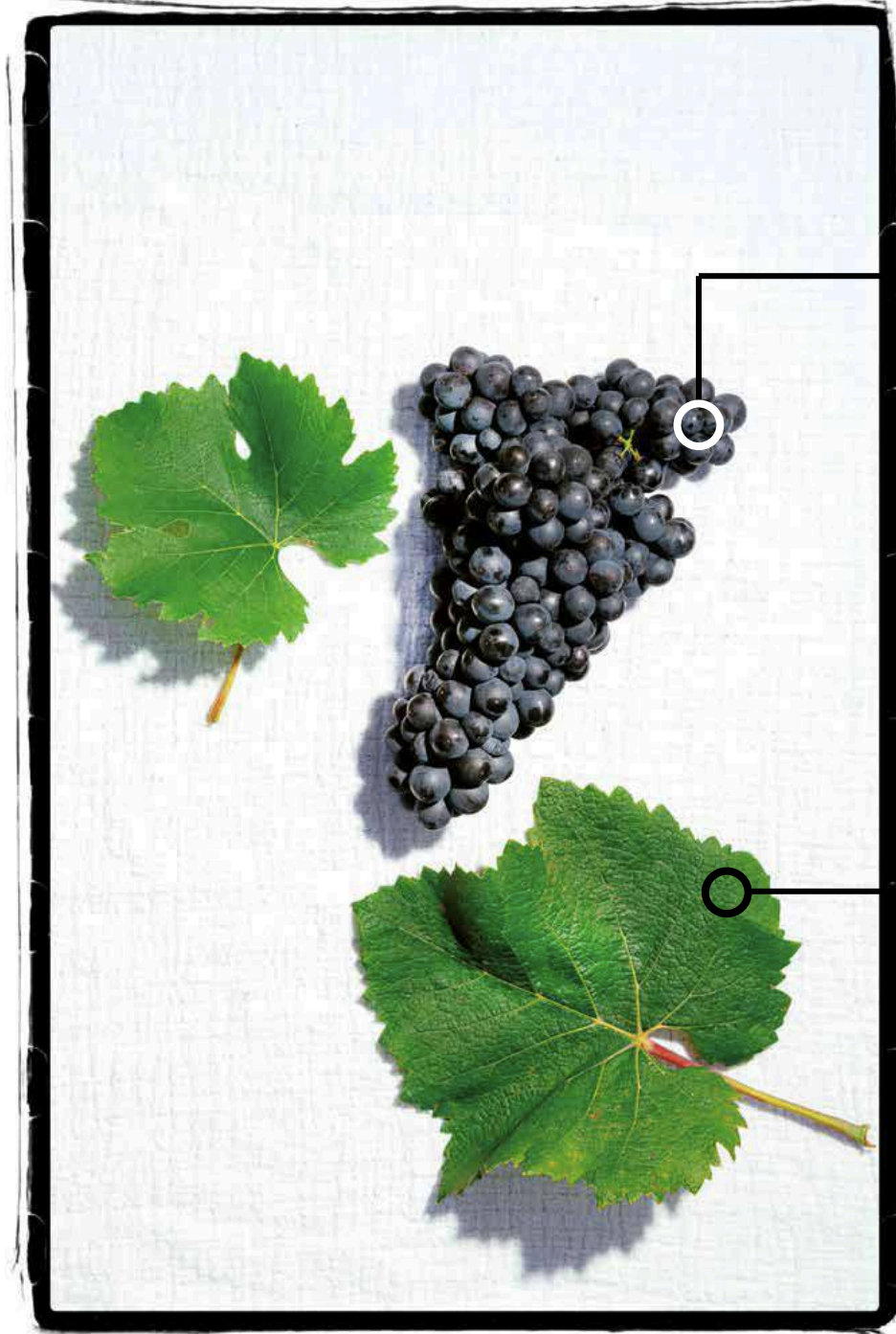
Synonym: Spätrot

Merkmale: zylindrische Traube, keine oder mittelgroße Beitraube. Später Austrieb, die Blütezeit liegt im Mittel, die Lese erfolgt Mitte bis Ende Oktober, etwa zehn bis 14 Tage nach dem Rotgipfler. Die sonnenseitigen Trauben färben sich dem Reifepunkt zu rötlich.

Ansprüche an den Standort: ist frostempfindlich und botrytisanfällig, benötigt daher beste Lagen mit leichten, kalkreichen Böden und südlicher Ausrichtung sowie mildes, trockenes Klima.

Weincharakter: tendenziell extraktreich mit guter Säurestruktur. Erzielt bei hoher Gradation die besten Ergebnisse. Hellfruchtiges Aroma (Ananas, Zitrusfrüchte ...), bei mehr Reife auch Noten von getrockneten Früchten und Wiesenblumen.

ST. LAURENT



Zylindrisch geformte Traube
und kleine Beeren (Hinweis auf
die burgundische Abstammung).

Mittelgroßes,
fünflappiges Blatt.

ST.LAURENT

Genetik: gilt als natürlicher Burgunder-Sämling

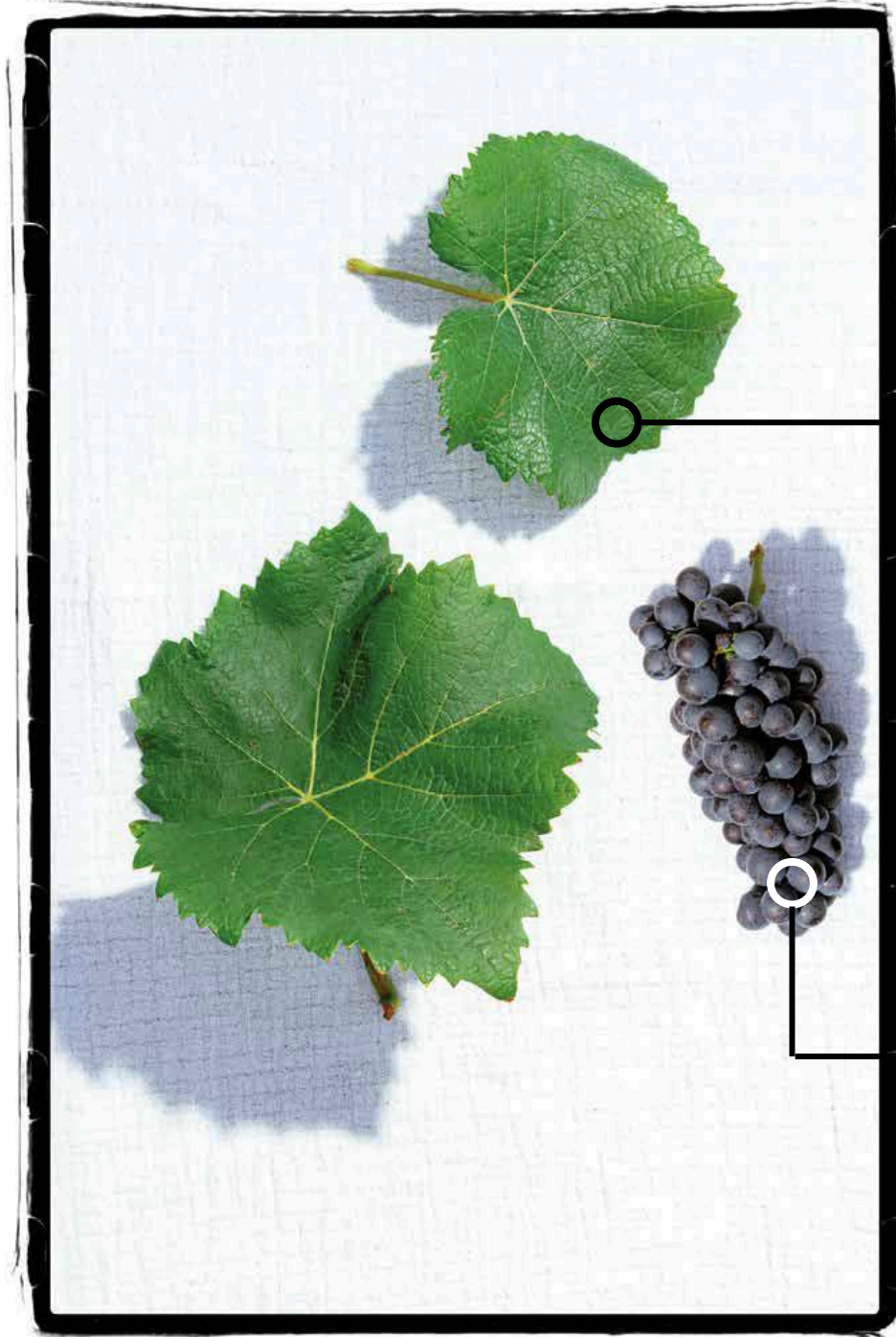
Verbreitung in der Thermenregion: 147 Hektar

Merkmale: zylindrisch geformte Traube und kleinen Beeren (burgundische Abstammung). Frühe Blüte bei eher später Reife. Lese ab Mitte Oktober, in der Regel etwa zwei Wochen nach Pinot Noir. Der Name St. Laurent bezieht sich auf den Namenstag des heiligen Laurentius am 10. August, ab dem sich der Legende nach die Beeren verfärben.

Ansprüche an den Standort: ist blüte- und spätfrostempfindlich sowie unsicher im Ertrag, benötigt daher gute, frühe Lagen und liebt kalkhaltige, leichtere und fast karge Böden.

Weincharakter: grundsätzlich elegant und finessenreich, niemals mächtig. Typisch sind Aromen von Weichseln, mitunter auch von dunklen Beeren sowie eine feine Tanninstruktur.

PINOT NOIR



Das drei- bis fünfflappiges, fein gezahntes Blatt, etwas überlappende Stielbucht.

Zylindrische Traubeform, sehr dichtbeerig. Eher kleine Beeren mit blauschwarzer, dünnschaliger Haut.

PINOT NOIR

Genetik: natürlichen Kreuzung aus Schwarzriesling und Traminer

Verbreitung in der Thermenregion: 110 Hektar

Synonyme: Blauer Burgunder, Spätburgunder

Merkmale: zylindrische Traubenform, sehr dichtbeerig. Eher kleine Beeren mit blau-schwarzer, dünn-schaliger Haut. Austrieb und Rebblüte mittelfrüh, die Reifebeginn etwa sieben bis zehn Tage früher als bei St. Laurent. Gute Resistenz gegen Winterfrost.

Ansprüche an den Standort: benötigt frühe und gute Lagen, da anfällig für Botrytis und Chlorose. Bevorzugt tiefgründige, warme Böden mit guter Wasserversorgung. Lesebeginn zwischen Ende September und Anfang Oktober.

Weincharakter (typisch für Pinot Noir aus der Thermenregion): Feingliedriger Körper mit gut eingebundener Säure. Vielschichtiges Aroma aus roten Beeren, Kirschen, Walderdbeeren, Orangenesten und florale Noten, je nach Reife auch Bittermandeln.

EINE GEOLOGISCHE STÖRLINIE ALS HEIMAT SENSIBLER REBSORTEN



KLIMA

- Weinbauliches Randklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht
- Durchschnittliche Jahrestemperatur während der Vegetationsperiode von April bis Oktober: 9,9 Grad Celsius (dem Köhlklimabereich zuzuordnen)
- Sonnenstunden pro Jahr: 1.800
- Mittel der jährlichen Niederschlagsmenge: 615 Millimeter
- Heißer, trockener Sommer und meist trockener Herbst
- Nächtliche kühle Luftströmungen aus dem Wienerwald
- Guter Kaltluftabzug an den Hanglagen (erhöht die Frostsicherheit)
- Durch ständige Luftbewegungen trocknen die Trauben nach Tau oder Regen rasch
- Feuchte Luftmassen (gewöhnlich von Westen kommend) regnen noch in den Alpen ab

BÖDEN

- Nördlicher Teil: eine submontane Stufe des niederösterreichischen Alpenostrands
- Südlicher Teil: das Gebiet öffnet sich als ebenes bis sanft geneigtes Gelände des Wiener Beckens.
- Von Perchtoldsdorf über Gumpoldskirchen, Traiskirchen und Pfaffstätten tonreiche Braunerdeböden mit hohem Muschelkalkanteil
- Im Steinfeld um Tattendorf eiszeitliche Kalkschotterflächen bedecken seichte Schwarzerdeböden mit hohem Kalkgehalt und geringer Wasserhaltefähigkeit
- Von Sooß bis Leobersdorf tiefgründige Braunerdeböden mit kalkreichem Fein- und Grobmateriale
- Am Harterberg in Baden stellenweise kalkfreie Böden

Rebsorten: St. Laurent,
Zweigelt, Cabernet
Sauvignon, Merlot
Ausrichtung: Ost-Südost
Größe: 5 Hektar
Boden: Kalk-verwitterungs-
boden mit Einschlüssen von
verwittertem roten Marmor
Kleinklima:
viele Sonnenstunden,
durch die Waldrandlage
sehr windgeschützt
Seehöhe: 300 bis 350 Meter
Hangneigung: 10 bis 20
Prozent
Besonderheit: Böden mit
sehr hohem Kalkgehalt,
umrahmt von Föhrenwald
und geschützten
Trockenrasengebieten
(Biosphärenpark
Wienerwald)

» RIED OBER KIRCHEN«



BAD VÖSLAU

REGION & RIEDEN

» RIED AUF DER WEIDE«

Rebsorten: Zweigelt, Pinot Noir, St. Laurent, Chardonnay, Neuburger, Muskateller

Ausrichtung: Ost-Südost

Größe: 15 Hektar

Boden: sandiger Lehm-
boden mit Schottereinlage,
hoher Steingehalt, kalkfrei

Kleinklima:

windexponierte Lage, rasche
Traubentrocknung, mittlere
Wasserspeicherfähigkeit

Seehöhe: 250 bis 265 Meter

Hangneigung: geringe
Neigung, gleicht einem
Hochplateau

Besonderheit: frühe
Traubenreife, toller
Panoramablick auf Baden,
den Schneeberg, das
Steinfeld, Burgenland
und Wien



Rebsorten: Pinot Noir, St. Laurent, Chardonnay, Weißburgunder, Merlot, Rotgipfler

Ausrichtung: Ost-Südost
Größe: 30 Hektar

Boden: warmer, sandiger Lehm Boden mit dichter Humusschicht, sehr fruchtbare Böden

Kleinklima:
windgeschützte Lage, frühe Reife der Trauben, mittlere Wasserspeicherfähigkeit

Seehöhe: 235 Meter

Hangneigung: von West nach Ost, 5 bis 10 Prozent

Besonderheit: frühe Lage, gute Ausreifung der Trauben



BADEN

REGION & RIEDEN

» RIED FLAMMING«

Rebsorten: Rotgipfler,
Chardonnay, Merlot,
Weißburgunder, Pinot Noir

Ausrichtung: Südwest

Größe: 2,5 Hektar

Boden: lehmige Sand-
böden, hoher Kalkgehalt,
gute Wasserversorgung

Kleinklima: vom
Wienerwald stark
geprägt – kühle Nächte

Seehöhe: 240 bis 325 Meter

Hangneigung:

5 bis 30 Prozent

Etymologisches: urkundlich
1371 erstmals

erwähnt. Direkt neben der
Riede befindet sich die
Flamminggasse, welche ab
dem Mittelalter als Grenze
zwischen zwei Weinbergen
betrachtet wurde



» RIED LANDSTIEBELN«

Rebsorten: Rotgipfler,
Zierfandler, Zweigelt,
Merlot, Chardonnay,
St. Laurent

Ausrichtung: Süden

Größe: 12,7 Hektar

Boden: mittelgründige,
kalkfreie Lockersediment-
Braunerde, mäßige
Wasserspeicherkapazität

Kleinklima: südexponierte
Lage, viele Sonnenstunden,
frühe Traubenreife

Seehöhe: 245 Meter

Hangneigung: von Nord
nach Süd, 5 bis 10 Prozent

Besonderheiten: mittelfrühe
Lage,
hoher Steingehalt

Etymologisches:
1447 erstmalig als
„Laundsiedl“ erwähnt



» RIED SONNLEITEN«

Rebsorten: Blauer Portugieser, Zweigelt, Neuburger, Weißburgunder

Ausrichtung: Süden

Größe: 10,3 Hektar

Boden: Kalksteinverwitterungsböden mit hohem pH-Wert

Kleinklima: etwas kühlere Klimazone durch die höhere Lage, dadurch später Austrieb und etwas mehr Säure in den Beeren

Seehöhe: 295 bis 320 Meter

Hangneigung:

10 bis 18 Prozent

Etymologisches: der Name stammt von den der Sonne zugewandten Rebzeilen. Die Riede liegt im sogenannten Römerberg, welcher nach Funden aus der Römerzeit so benannt wurde



Rebsorten: Rotgipfler, Zierfandler, Chardonnay, Weißburgunder, Zweigelt, Blauer Portugieser, Merlot Cabernet Sauvignon
Ausrichtung: nordwestlich bis nordöstlich
Größe: 16 Hektar
Boden: Braunerdeboden mit dichter Struktur, leicht kalkhaltig
Kleinklima: aufgrund der leichten Hanglage und Wind gute Bodenabtrocknung
Seehöhe: 280 bis 302 Meter
Hangneigung: geringe Hangneigung
Besonderheit: eine der letzten geschlossenen Weinbaufluren in Brunn am Gebirge. Durch den Anninger und den Wiener Wald gut wettergeschützt

» RIED BRUNNER BERG«



BRUNN AM GEBIRGE

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Zweigelt, Blauer Portugieser, Cabernet, Merlot

Ausrichtung: südöstlich

Größe: ca. 6 Hektar

Boden: tiefgründiger, schwerer Boden, leichter Kalkanteil

Kleinklima: mittelfrühe Lage, inmitten eines Wohngebiets, teilweise spätfrostgefährdet

Seehöhe: 210 Meter

Hangneigung: Ebene

Besonderheit:

eher eine Kessellage aufgrund der örtlichen Beschaffenheit. Gefährdet bei Bodenfrost

» RIED GOLDTRUHE«



BRUNN AM GEBIRGE

REGION & RIEDEN

Rebsorten:

Rotgipfler, Chardonnay,
Weißburgunder

Ausrichtung: Süd-Südost

Größe: 9,8 Hektar

Boden: tiefgründiger,
schluffiger Lehm

Kleinklima: kühle
Luftströmungen vom
Wienerwald; Talsohle mit
unterirdischen Flüssen
(Brindlbach), daher gut mit
Wasser versorgt

Seehöhe: 250 Meter

Hangneigung: 6,5 Prozent
– Mittelhang/ Flachhang

» RIED BRINDLBACH«



GUMPOLDSKIRCHEN

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Rotgipfler

Ausrichtung:

Süd bis Südost

Größe: 10 Hektar

Boden: die Reben wachsen auf tiefgründigen, stark kalkhaltigen Braunerdeböden mit hohem Lehmantel und guter Wasserversorgung

Kleinklima: kühle Luftströmungen vom Wienerwald erhalten die Frische in den Trauben

Seehöhe: 245 bis 280 Meter

Hangneigung: 10 Prozent

Besonderheit:

der Weingarten befindet sich hinter der Kreuzkapelle entlang der Weinbergstraße von Gumpoldskirchen nach Mödling

» RIED KREUZWEINGARTEN«



GUMPOLDSKIRCHEN

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Rotgipfler
Ausrichtung: Ost-Südost
Größe: 5 Hektar
Boden: im Norden
Gumpoldskirchens
gelegen; Braunerde auf
fossilem Muschelkalk, gute
Wasserspeicherfähigkeit
Kleinklima: eher warme und
zugleich windige Lage,
daher rasche Abtrocknung
nach Regen oder Tau. Am
Abend kühle Fallwinde vom
nahe gelegenen Wienerwald
Seehöhe: 260 Meter
Hangneigung:
sehr sanft ansteigend
Besonderheit: großteils
sehr alte Rebstöcke
(70 Jahre und älter)

» RIED LAIM«



GUMPOLDSKIRCHEN

Rebsorten: Rotgipfler,
Zierfandler

Ausrichtung: Süd-Südost

Größe: 16,2 Hektar

Boden: mittelgründiger
Lehmboden mit kalkhaltiger
Lockersediment-Braunerde
und tertiärem Grobmaterial
Kleinklima: heiße, steinige
und karge Hanglage,
direkt an den Wienerwald
angrenzend

Seehöhe: 300 Meter

Hangneigung: 9 Prozent –
Mittelhang/ Flachhang

» RIED RASSLERIN«



GUMPOLDSKIRCHEN

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Rotgipfler,
Zierfandler
Ausrichtung: Südost
Größe: 13 Hektar
Boden: mittel- bis
tiefgründig, schluffiger
Lehm und Ton
Kleinklima: sehr warme
Lage, grenzt direkt an den
Wienerwald
Seehöhe: 320 Meter
Hangneigung: 17 Prozent –
Oberhang/ Mittelhang
Etymologisches: Satzing
bezog sich in früheren
Zeiten auf „neu aussetzen“

» RIED SATZING«



GUMPOLDSKIRCHEN

REGION & RIEDEN

Rebsorten:

Zierfandler, Rotgipfler

Ausrichtung: Ost-Südost

Größe: 26,6 Hektar

Boden: mittelgründiger
Lehmboden

Kleinklima: optimale
Sonneneinstrahlung
und Sonnenscheindauer

Seehöhe: 260 Meter

Hangneigung:

5 Prozent – Hangfuß

Besonderheit: exponierte
Lage – direkt oberhalb der
Weinbergstraße

» RIED SCHWABEN«



GUMPOLDSKIRCHEN

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Zierfandler
Ausrichtung: Südost
Größe: 2,9 Hektar
Boden:
mittelgründiger Lehmboden
Kleinklima: windgeschützt
und sehr sonnenexponiert,
dadurch frühere Lage;
hohe Traubengesundheit
Seehöhe: 300 Meter
Hangneigung: 23 Prozent –
Oberhang/ Mittelhang
Besonderheit: grenzt direkt
an den Wienerwald an; sehr
warme Lage
Etymologisches: Spiegel
heißt auf Lateinisch
„specula“ und bedeutet
Aussichtswarte

» RIED SPIEGEL «



Rebsorten: Zierfandler
Ausrichtung: Süden
Größe: 1,6 Hektar
Boden: mittelgründiger
Boden mit lehmigem Ton
Kleinklima: gut
windgeschützte Insellage
mit optimaler
Sonneneinstrahlung
Seehöhe: 310 Meter
Hangneigung:
20 Prozent – Oberhang
Besonderheit: galt einst als
beste Lage Österreichs

» RIED WIEGE «



GUMPOLDSKIRCHEN

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Chardonnay,
Traminer, Zweigelt,
Grüner Veltliner
Ausrichtung: Ost bis West
Größe: 3 Hektar
Boden: sandiger Lehm
Kleinklima: heiße Lage,
in früheren Jahren bekannt
für hohe Zuckergrade
Seehöhe: 200 Meter
Hangneigung: Ebene
Besonderheit:
eine frühe Lage, teilweise
spätfrostgefährdet; befindet
sich inmitten eines
Wohngebiets

» RIED GRIESS «



MÖDLING

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Gemischter Satz, Weißburgunder, Neuburger
Ausrichtung: Ost
Größe: 8 Hektar
Boden: Muschelkalk mit wenigen Steinen
Kleinklima: Morgensonne, gute Durchlüftung, sehr kühle Nächte
Seehöhe: 260 Meter
Hangneigung: gering
Besonderheit: grenzt direkt an den Wald und Steinbruch, dadurch viele Rehe und Hasen, aber auch sehr viele Insekten; die Beeren erreichen hier 1 bis 2 Grad mehr KMW als am nahe gelegenen Eichkogel
Anekdote: früher galt für die Lage der Spruch: „Wenig, aber wie Honig“

» RIED IN DEN JENNINEN«



Rebsorten: Neuburger, Grauburgunder, Zweigelt
Ausrichtung: Süden
Größe: 11,1 Hektar
Boden: kalkhaltige Felsbraunerde aus anstehendem oder aufgemürbtem Kalkgestein oder Kalkschutt
Kleinklima: Südhang, geschützt gegen kalten Nordwind durch den in der Höhe angrenzenden Wald
Seehöhe: 351 Meter
Hangneigung: 15 Prozent
Besonderheit: großes Vorkommen der „Smaragdeidechse“

» RIED FEHNER«



PERCHTOLDSDORF

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Chardonnay,
Weißburgunder
Ausrichtung: Süden
Größe: 13,3 Hektar
Boden: kalkhaltige
Felsbraunerde aus
anstehendem oder
aufgemürbtem
Kalkstein oder Kalkschutt
Kleinklima: die Ausrichtung
nach Süden ergibt viel
Sonnenschein und
ermöglicht hohe Reife
Seehöhe: 360 Meter
Hangneigung: 10 Prozent
Besonderheit:
in Waldrandnähe
Vorkommen der äußerst
seltenen „Schwarzen
Flockenblume“

» RIED HASPEL «



PERCHTOLDSDORF

Rebsorten: Zweigelt,
Gemischter Satz,
Cabernet Sauvignon
Ausrichtung: Nord-Süd
Größe: 6,8 Hektar
Boden: überlagerter,
pseudovergleyter
Braunlehm aus altem
Verwitterungsmaterial
Kleinklima:
am südlichen Abhang des
„Soossenhügels“ mitten im
Ort gelegen, beste
Sonnenlage von
Perchtoldsdorf, frühe Reife
Seehöhe: 261 Meter
Hangneigung: 3 - 5 Prozent
Besonderheit: durch die
ehemalige Meereslage
Muschelkalkböden mit
vorwiegend trocken- und
kalkliebenden Pflanzen-
und Tierpopulationen

» RIED IGLSEE«



PERCHTOLDSORF

REGION & RIEDEN

Rebsorten:

Rotgipfler, St. Laurent

Ausrichtung: Süden

Größe: 5,6 Hektar

Boden: Rendsina aus Kalkschutt, aufgemürbten oder anstehendem Kalkgestein

Kleinklima: durch starke Sonneneinstrahlung und rötlich-lehmigen Boden (Eisengehalt), eine sehr trockene und frühe Lage

Seehöhe: 310 Meter

Hangneigung: über 15 Prozent

Besonderheiten:

großes Vorkommen der „Smaragdeidechse“

Etymologisches:

„Buhil“ = althochdeutsch für Erhebung, Hügel und „Gold“ für Sonne, also ein sonnenbeschienener Hügel.

» **RIED GOLDBIEGEL** «



PERCHTOLDS DORF

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Traminer,
Weißburgunder
Ausrichtung: Süden
Größe: 19,6 Hektar
Boden: pseudovergleyte,
kalkhaltige Lockersediment
– Braunerde aus feinem
Lockermaterial
Kleinklima: liegt am tiefsten
Taleinschnitt der perchtolds-
dorfer Weinrieden,
durch diese Kessellage
frostgefährdet und eine
lange Bodenfeuchte
Seehöhe: 308 Meter
Hangneigung: 3 - 5 Prozent
Etymologisches: „Hag“
bedeutet mittelhochdeutsch
eingehegtes Stück Land,
Hecke oder Gebüsch und
„Sommer“ die Sonnenseite,
„Au“ eine nasse Lage

» RIED SOMMERHAGENAU«



PERCHTOLDS DORF

Rebsorten: Grüner Veltliner, Welschriesling

Ausrichtung: Süden

Größe: 22,7 Hektar

Boden: kalkhaltige Lockersediment – Braunerde aus kalkhaltigem Feinsediment (Tertiär)

Kleinklima: durch einen Einschnitt im Wienerwald stark dem Westwind ausgesetzt, die diese ständige Durchlüftung bedingt weniger Pilzkrankheiten am Rebstock

Seehöhe: 343 Meter

Hangneigung: 10 Prozent

Besonderheit: der ständige Westwind bedingt eine Pflanzengesellschaft die üblicherweise erst viel weiter im Osten vorkommt

» RIED HERZOGBERG «



PERCHTOLDSDORF

» RIED GLASLAUTERN «

Rebsorten: Pinot Noir,
diverse Weißweinsorten

Ausrichtung: Südost

Größe: 20 Hektar

Boden:

kalkhaltige Braunerde mit
Kalkschotter und Sand

Kleinklima: große
Temperaturunterschiede
zwischen Tag und Nacht
durch hohe Lage und direkte
Waldnähe

Seehöhe: 300 bis 400 Meter

Hangneigung: 10 Prozent

Besonderheit: späte, kühle
Lage, kürzere Sonnen-
einstrahlung durch
Bergschatten am späten
Nachmittag (sichert sehr
intensive Fruchtausprägung,
hält Weine eher schlank)



PFAFFSTÄTTEN

REGION & RIEDEN

Rebsorten: Weißburgunder, Rotgipfler

Ausrichtung: Ost

Größe: 9,3 Hektar

Boden: mittel- bis tiefgründig; sandiger Lehm

Kleinklima: frei liegende Hanglage begünstigt den Abfluss von Kaltluft (reduziertes Risiko für Spätfrost)

Seehöhe: 230 Meter
Hangneigung: 6 Prozent – Oberhang/ Mittelhang

Besonderheit: Die topographische Exposition leitet dieser Hanglage Südwind-Strömungen zu. Dies kann kann sprunghafte, physiologische Entwicklungsschübe der Jungtriebe um die Rebblüte einleiten

» RIED HÖFEN«



PFAFFSTÄTTEN

REGION & RIEDEN

Rebsorten: St. Laurent,
Weißburgunder,
Chardonnay, Rotgipfler
Ausrichtung: teilweise eben
– ganz leicht
Richtung Süden
Größe: 24 Hektar
Boden: sandiger, karger
Boden mit hohem Kalkanteil
Kleinklima: sehr trockene
und warme Lage
Seehöhe: 245 Meter
Hangneigung: fast keine
Etymologisches: der Name
kommt angeblich von einem
früheren Abt vom Stift
Heiligenkreuz, das dort den
größten Weingarten besitzt

» RIED RONALD«



Rebsorten: Zierfandler,
Rotgipfler, Pinot Noir
Ausrichtung: Südost
Größe: 56,6 Hektar
Boden: sandiger Lehm;
seicht- bis tiefgründig
Kleinklima: die Hanglage
begünstigt den Abfluss von
Kaltluft (reduziertes
Risiko für Spätfrost); die
exponierte Lage begünstigt
die rasche Abtrocknung von
Restfeuchte nach Tau und
Niederschlag
Seehöhe: 320 Meter
Hangneigung:
14 Prozent – Oberhang/
Mittelhang/Unterhang

» RIED ROSENBERG«



Rebsorten: Rotgipfler, Weißburgunder, Pinot Noir
Ausrichtung: Südost
Größe: 21,2 Hektar
Boden: sandiger Lehm; mittel- bis tiefgründig
Kleinklima: die Hanglage begünstigt den Abfluss von Kaltluft
Seehöhe: 300 Meter
Hangneigung: 10 Prozent – Oberhang/ Mittelhang/Unterhang
Etymologisches: „Tagel“ abgeleitet von „Tegel“ – umgangssprachlich für Bodenform aus hohem Anteil von feinem Ton und Schluffablagerungen mit Kalkausfällungen. „Steiner“ verweist auf Kalkstein-Grobmaterial im Bodengefüge

» RIED TAGELSTEINER«



Rebsorten: Rotgipfler,
Zierfandler, Chardonnay,
Weißburgunder
Ausrichtung: Südost
Größe: 24 Hektar
Boden: kalkhaltige
Braunerde mit Kalkschotter
und Sand, im oberen Teil
eher schottrig, im unteren
Teil durch Erosion
tiefgründiger
Kleinklima: warm und
windig, trocken
(Verdunstung durch Wind)
Seehöhe: 230 bis 270 Meter
Hangneigung: 7 Prozent
Besonderheit: am
Thörlberg steht das
„weltberühmte“ Wetterdachl.
Mit dieser skurril
anmutenden Konstruktion
hat man früher versucht
Hagelunwetter abzuwenden

» RIED THÖRLBERG«



» RIED GRADENTHAL «

Rebsorten: Zweigelt,
Merlot, Chardonnay

Ausrichtung: Süd-Südost

Größe: 2,6 Hektar

Boden: kalkreiche
Braunerdeböden mit
einem höheren Lehmantel

Kleinklima: gut durchlüftete
Lage die sehr fruchtbetonte
Weine hervorbringt

Seehöhe: 260 bis 280 Meter

Hangneigung: 3 Prozent

Besonderheit:

mittelspäte Lage; sehr
windig, dadurch sehr
gesunde Trauben; lange
tägliche Sonnenscheindauer
aufgrund der süd -
südöstlichen Ausrichtung



Rebsorten:

Zweigelt, Cabernet
Sauvignon, Riesling

Ausrichtung: Ost-Südost

Größe: 12 Hektar

Boden: tiefgründige
Kalkverwitterungsböden

Kleinklima:

gut durchlüftete Riede mit
vielen Sonnenstunden

Seehöhe: 250 bis 270 Meter

Hangneigung: 6 Prozent

Etymologisches: erste
urkundliche Erwähnung
1394 („Shönn“), damals
zum Stift Klein-Mariazell
gehörend

» RIED IN SCHÖN«



SSOOS

Rebsorten: Zweigelt,
Cabernet Sauvignon,
Blauer Portugieser
Ausrichtung: Ost-West
Größe: 8,2 Hektar
Boden: kräftige, tiefgründige
Braunerdeböden mit hohem
Kalkgehalt
Kleinklima: weite offene
Lage, dadurch gut durch-
lüftet mit kühlen Luftström-
ungen aus dem Wienerwald
Seehöhe: 280 bis 320 Meter
Hangneigung: 6 Prozent
Besonderheit:
mittelspäte bis späte Lage
Wissenswertes: aufgrund
der sehr ähnlichen
Gegebenheiten der Rieden
Mautern und In Schullern
wurden diese 2017 im Zuge
der Riedenklassifizierung zur
Riede In Schullern vereint

» RIED IN SCHULLERN«



SSOOS

Rebsorten:

Zweigelt, Pinot Noir

Ausrichtung: Südost

Größe: 2,4 Hektar

Boden: tiefgründige, sehr kalkhaltige und mit Lehm durchsetzte Braunerdeböden, in denen aus dem urzeitlichen Meer fossile Versteinerungen, Muscheln, Schnecken und diverse Meerestiere zu finden sind

Kleinklima: die Sonneneinstrahlung bereits am frühen Morgen forciert eine rasche Erwärmung und Abtrocknung der Riede.

Abends kommen kalte Luftströmungen aus dem angrenzenden Wienerwald

Seehöhe: 280 bis 300 Meter

Hangneigung: 6 Prozent

» RIED IN WAASNEN«



SSOOS

Rebsorten: St. Laurent, Pinot Noir, Zweigelt
Ausrichtung: Süd-Südwest–Nord-Nordwest
Größe: 99 Hektar
Boden: Schwarzerde-Verwitterungsboden mit Flussschotter und Lehmeinschlüssen im Oberboden
Kleinklima: extrem starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht
Seehöhe: 224 Meter
Hangneigung: Ebene
Etymologisches: die Pfarrkirche in Tattendorf ist eine Marienkirche (Maria = Unserer lieben Frau), worauf sich auch der Weingartenname bezieht

» RIED FRAUENFELD«



TATTENDORF

Rebsorten: St. Laurent, Pinot Noir, Zweigelt
Ausrichtung: Süd-Südwest – Nord-Nordwest
Größe: 47 Hektar
Boden: Schwarzerde-Verwitterungsboden mit Flussschotter und Lehmeinschlüssen im Oberboden, Flussschotter im Untergrund und sehr gute Wasserversorgung
Kleinklima: extrem starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht
Seehöhe: 224 Meter
Hangneigung: Ebene
Etymologisches: früher gab es Holzfuhrwägen mit Holzrädern, welche beim Durchfahren dieses Weingartens Spuren gezogen haben

» RIED HOLZSPUR«



TATTENDORF

Rebsorten:

Chardonnay, Sauvignon
Blanc, Riesling, Rotgipfler

Ausrichtung: Süd-Südwest
– Nord-Nordwest

Größe: 24 Hektar

Boden: Schwarzerde-
Verwitterungsboden
im Oberboden, Kreideboden
im Untergrund

Kleinklima: kühlsste Lage in
Tattendorf weil am tiefsten
gelegen und die Kühle sich
dort ansammelt, gute
Wasserversorgung

Seehöhe: 216 Meter

Hangneigung: Ebene

Etymologisches: in
früheren Zeiten wurde hier
Schilfrohr geschnitten, was
in der Mundart als Rohrlis
bezeichnet wird. Daraus
entstand der Name Lores



TATTENDORF

Rebsorten: St. Laurent,
Zweigelt, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Pinot
Noir, Cabernet Franc
Ausrichtung: Süd-Südwest
– Nord-Nordwest
Größe: 40 Hektar
Boden: Schwemmland-
Kalkschotterboden
mit Braunerdeauflage
Kleinklima: mildes Klima
mit heißen Sommern und
vielen Sonnenstunden,
etwas spätfrostanfällig am
südlichen Ende der Lage
Seehöhe: 219 Meter
Hangneigung: Ebene
Besonderheit: frühe Lage

» RIED STIFTSBREITE«



TATTENDORF

REGION & RIEDEN

Rebsorten: St. Laurent, Pinot Noir, Zweigelt
Ausrichtung: Süd-Südwest – Nord-Nordwest
Größe: 115 Hektar
Boden: Schwarzerde-Verwitterungsboden im Oberboden, Flussschotter im Untergrund; warmer Boden, sehr karg, gute Durchlüftung
Kleinklima: extrem starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht
Seehöhe: 216 bis 227 Meter
Hangneigung: Ebene
Etymologisches: das Weiße Kreuz war ursprünglich ein Wegkreuz, mit dem in Bezug auf Krankheit und Tod eine dramatische Geschichte verbunden ist



TATTENDORF

Rebsorten: Zierfandler
Ausrichtung: Süd-Südost
Größe: 3,2 Hektar
Boden:
kalkhaltige Lockersediment-
Braunerde mit Tertiär-
Feinmaterialanteil; sandiger
Lehm; seichtgründig
Kleinklima: die freistehende
Hanglage begünstigt den
Abfluss von Kaltluft und
die rasche Abtrocknung der
Trauben nach Tau und
Niederschlag
Seehöhe: 250 Meter
Hangneigung: 10 Prozent –
Oberhang/ Kuppe
Besonderheit: die Lage
begünstigt spätreifende
Rebsorten (Zierfandler)

» RIED MANDEL-HÖH«



Rebsorten: Rotgipfler
Ausrichtung: Südost
Größe: 8,5 Hektar
Boden: satte Braunerde auf Muschelkalk mit Einschlüssen von Urgestein
Kleinklima:
gut durchlüftet, optimale Sonneneinstrahlung
Seehöhe: 215 bis 240 Meter
Hangneigung:
10 bis 15 Prozent
Besonderheit: eher eine frühe Lage, im unteren Drittel sehr tiefgründiger Boden, nach oben etwas karger werdend. Gerade, die Sorte Rotgipfler verlangt vom Boden ausreichende Wasserspeicherkapazität und eine gesunde Humusauflage

» RIED RODAUNER «



TRAIISKIRCHEN

REGION & RIEDEN



GROSSE GESCHICHTE GROSSER WEINE

ca. 400 v. Chr

Bereits die Kelten betrieben Weinbau im westlichen pannonischen Raum, zu dem das heutige Weinbaugebiet Thermenregion gehört

40 n. Chr.

Römische Fassdauben aus Tannenholz, welche 2013 in Oberwaltersdorf in einem Brunnen gefunden wurden, tragen Zeugnis von den Aktivitäten der Römer in der Thermenregion

anno 1113

Leopold III. der Heilige schenkt dem Stift Klosterneuburg Weingärten in Baden (eine der ältesten schriftlichen Aufzeichnungen über den Weinbau in der Thermenregion)

anno 1141

Markgraf Leopold IV. vermacht den Zisterziensern von Heiligenkreuz zum Dank für ihre Gebetshilfe das Dorf Thallern

anno 1326

Die wahrscheinlich älteste Weinbaurechnung Österreichs entstammt dem herzoglichen Kelleramt zu Wien und enthält Aufzeichnungen über Weinmengen aus Gumpoldskirchen

anno 1410

Herzog Leopold IV. bestätigt die Rechte und Privilegien Gumpoldskirchens, in welchen besonders auf den Weinbau und Weinhandel hingewiesen wird

anno 1552-1612

Kaiser Rudolf II. lässt den Gumpoldskirchner Wein sogar nach Prag liefern

anno 1772

Hofrat Johann Graf von Fries bringt die Sorte Blauer Portugieser nach Bad Vöslau

anno 1784

Joseph II. erteilt im Buschenschankpatent „jedermann die Freyheit, die von ihm selbst erzeugten Lebensmittel, Wein und Obstmost, zu allen Zeiten des Jahrs, wie, wann und zu welchem Preise er will, zu verkaufen oder auszuschenken“

anno 1796-1834

Kaiser Franz I. verbringt seine Sommerfrische in Baden

anno 1840

Bau der Südbahn von Wien nach Gloggnitz inklusive „Busserltunnel“ in Pfaffstätten.

anno 1842

Robert A. Schlumberger beginnt in Bad Vöslau mit der Schlumberger-Champagner Produktion.

anno 1851

Der Gastwirt Joseph Winkelbauer und der Hausbesitzer Johann Winkler erhalten für ein Jahr das Patent für eine Agraffe.

anno 1855

Bei der Weltausstellung in Paris gewinnt Winzer Friedrich Faseth aus Gumpoldskirchen den Wettbewerb um den besten Weißwein, Kaiser Napoleon III. überreicht den Ehrenpokal

anno 1859

Als erster Winzer in Österreich lässt Robert Alwin Schlumberger seinen Schaumwein markenrechtlich schützen und schickt seine Weine zum Beweis ihrer Haltbarkeit mit der Fregatte Novara auf eine Weltumsegelung

anno 1862

Schlumberger Vöslauer Sparkling kommt auf die Weinkarte der britischen Königin Victoria

anno 1867

Der Perchtoldsdorfer Hauer Michael Schwarzenberger erzielt auf der Pariser Weltausstellung eine Bronzemedaille

anno 1872

Die Reblaus wütet auch in der Thermenregion

anno 1873

Bei der Wiener Weltausstellung erzielen die Gumpoldskirchner Winzer fulminante Erfolge

anno 1875

Der Gastwirt, Weinhändler und Weingartenbesitzer Josef G. Wieninger empfiehlt sich auf seinem Briefkopf als Hoflieferant des Kaisers Dom Pedro von Brasilien

anno 1876

Gründung des Weinbauvereins Gumpoldskirchen

anno 1886

Der Wein-Wissenschaftler Hermann Goethe siedelt sich in Baden an

anno 1898

Gründung der Weinbauschule in Gumpoldskirchen

anno 1907

Die Winzergenossenschaft Gumpoldskirchen wird gegründet

anno 1931

Im Neuigkeits-Welt-Blatt ist über einen Wein aus Traiskirchen zu lesen: „Durch Spätlese wurde aus überreif gewordenen, edelfaulen Trauben ein Auslesewein gewonnen, der sich mit den Spitzenweinen ... in der Sauterne an Güte messen kann“

anno 1934

Königin Maria von Rumänien ist zu Besuch in Gumpoldskirchen und verkostet die edlen Weine.

anno 1947

Die Hochzeitsgäste von Königin Elisabeth von England mit Prinz Philip können sich am Gumpoldskirchner Wein delectieren

anno 1950

Die Ordensbrüder des Stifts Klosterneuburg pflanzen erstmals auf der Ried Stiftsbreite fünf Hektar St. Laurent aus und begründen die heute noch weltweit größte, zusammenhängenden St. Laurent-Rebfläche von 40 Hektar

anno 1955

Im Hotel Österreichischer Hof in Salzburg kredenzt man „Sooser Steinwein“ aus Bad Vöslau sowie Gumpoldskirchner Zierfandler

anno 1958

„Kontrollierte Herkunft aus Gumpoldskirchen“ wird zur international eingetragenen Herkunftsmarke

anno 1961

John F. Kennedy und Nikita Chruschtschow erfreuen sich bei ihrem Treffen in Wien der Weine aus der Gegend rund um Gumpoldskirchen

GESCHICHTE DER THERMENREGION

anno 1969

Der „Opernball-Wein“ wird zur eingetragenen Marke der Winzer aus Gumpoldskirchen, bereits der Jahrgang 1957 wird auf dem Opernball ausgedient

anno 1977

Der Deutsche Orden verkauft seine Weingärten an das Stift Klosterneuburg und beendet damit sein Engagement im Weinbau

anno 1979

Dieser Jahrgang des Opernball-Weins wird auf dem New Yorker Opernball serviert

anno 1982

Prinz Philip von England besucht die Thermenregion und genießt die Weine des Gebiets

anno 1985

Mit dem neuen Weingesetz werden die Weinbaugebiete Gumpoldskirchen und Bad Vöslau zur heutigen Thermenregion zusammengelegt

VIELSEITIGE SPEISENBEGLEITER



ASIATISCHE KÜCHE



KÄSE



ÖSTERREICHISCHE KÜCHE



AMERIKANISCHE KÜCHE



FRANZÖSISCHE KÜCHE



MEDITERRANE KÜCHE



ROTGIPFLER *trinkfreudig*

Serviertemperatur: 8 bis 10 Grad Celsius

Österreichische Küche: Winzerjause, Schinken-kipferln, Schlutzkrapfen, Faschierte Laibchen

Mediterrane Küche: Melone mit Rohschinken, Tomaten oder Mango mit Mozzarella, gegrilltes Gemüse, geräucherter oder pochiertes Fisch, Fischcarpaccio oder -tartare, Kräuterravioli

Französische Küche: Lothringer Speckkuchen

Asiatische Küche: Dim Sum, Frühlingsrolle, Curry von Gemüse, Fisch oder Huhn

Amerikanische Küche: Caesar Salad, Ofenkartoffel

Käse: gereifter Schnittkäse, Camembert, Taleggio

ROTGIPFLER *gehaltvoll*

Serviertemperatur: 10 bis 12 Grad Celsius

Österreichische Küche: Wiener Schnitzel, Backhendl, Kalbsleber, Tafelspitz, Wildgerichte wie Hirsch- oder Rehfilet

Mediterrane Küche: diverse Pastagerichte, diverse Risotti, gegrillter Fisch, gegrillte Calamari

Französische Küche: Weinbergschnecken

Amerikanische Küche: Hamburger, Spareribs

Käse: gereifter Bergkäse, Cantal, Parmesan, Vacherin Mont-d'Or

ROTGIPFLER *edelsüß*

Serviertemperatur: 9 bis 10 Grad Celsius

Vorspeise: Geflügelleber; Süßspeise: Marillenknödel, Apfelstrudel

Käse: gereifter Camembert, gereifter Hartkäse, wie Bergkäse, Peccorino, Laguiole, Cantal, Edelschimmelkäse

ZIERFANDLER *trinkfreudig*

Serviertemperatur: 8 bis 10 Grad Celsius

Österreichische Küche: Winzerjause, Schinken-fleckerl, Bröselkarfiol, gebratenes Gansl, Kümmelbraten, Brathendl

Mediterrane Küche: Miesmuscheln, Jakobsmuscheln

Französische Küche: Austern, Spargel mit Sauce Hollandaise, diverse Pasteten

Asiatische Küche: Meeresfrüchtesalat, Sushi, Quallensalat

Amerikanische Küche: Caesar Salad, Ofenkartoffel, Ceviche

Käse: gereifter Schnittkäse, junger Camembert, milder Ziegenweichkäse

ZIERFANDLER *gehaltvoll*

Serviertemperatur: 10 bis 12 Grad Celsius

Österreichische Küche: Kalbsbraten, Lammbraten, gebratener Fisch, gebratenes Geflügel

Mediterrane Küche: Thunfischsteak, Pasta mit Trüffeln, diverse Risotti

Französische Küche: Kartoffelgratin, gratinierter Hummer, Zitronenhuhn

Amerikanische Küche: SpareRibs, gebratener Truthahn

Käse: Gruyère, Parmesan, Farmhouse Cheddar, Brin d'Amour

ZIERFANDLER *edelsüß*

Serviertemperatur: 9 bis 10 Grad Celsius

Vorspeise: Geflügelleber

Süßspeise: Marillenknödel, Kaiserschmarrn, Topfenstrudel, Soufflés

Käse: Gruyère, gereifter Bergkäse, gereifter Camembert, Edelschimmelkäse

ST.LAURENT *gehaltvoll*

Serviertemperatur: 16 bis 18 Grad Celsius

Österreichische Küche: Blutwurstgröstl, Zwiebelrostbraten, geschmortes Rind, gebratene Ente, Wildgerichte

Mediterrane Küche: Osso Bucco, geschmorter Ochsenschlepp, gebratene Taube

Französische Küche: Ente al'Orange, Lammbraten

Asiatische Küche: Bulgogi, gebratene Ente

Amerikanische Küche: Hamburger, Steaks

Käse: gereifter Bergkäse, Laguiole, Castelmagno

PINOT NOIR *gehaltvoll*

Serviertemperatur: 16 bis 18 Grad Celsius

Österreichische Küche: Blutwurstgröstl, Faschierter Braten, geschmorte Schweinsbackerln, Rinderbraten

Mediterrane Küche: diverse Risotti, diverse Pastaspezialitäten, Polenta mit Trüffeln, gebratenes Kaninchen

Französische Küche: Estragonhuhn, glasierte Kalbsstelze, Lammbraten

Asiatische Küche: Thunfischsteak, gebratene Ente

Amerikanische Küche: Hamburger, Steaks

Käse: Emmentaler, Parmesan, gereifter Camembert

URLAUB IM WEINPARADIES



TOURISMUS

RADFAHREN



WEINWANDERN



TOURISMUS

SEKTKELLEREI SCHLUMBERGER



WEINGUT THALLERN



THERME BAD VÖSLAU



WEINEINKAUF



WEINGESCHICHTE



1. An welcher bewaldeten Hügelkette befindet sich die Thermenregion?

- [A] An den Hängen des Wienerwalds
- [B] An den Hängen des Wiegenwalds
- [C] An den Hängen des Weinsberger Walds

2. Welche Stadt grenzt direkt an den Norden der Thermenregion?

- [A] Mödling • [B] Wien • [C] Wiener Neustadt

3. Welcher dieser Orte befindet sich nicht in der Thermenregion?

- [A] Bad Vöslau
- [B] Traiskirchen
- [C] Zagersdorf

4. In der Thermenregion herrscht Ein sogenanntes Randklima vor.

Welche Merkmale sind charakteristisch dafür?

- [A] Große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht
- [B] Wirbelstürme im Herbst
- [C] Frostphasen bis ins späte Frühjahr

5. Was zeichnet die Böden in der Thermenregion grundsätzlich aus?

- [A] Mächtige Lössböden
- [B] Hoher Kalkgehalt
- [C] Verwittertes Vulkangestein

6. Welche dieser fünf Rebsorten gehört nicht zu den Hauptrebsorten der Thermenregion?

- [A] Rotgipfler • [B] Zierfandler
[C] Blaufränkisch [D] Pinot Noir
[E] St. Laurent

7. Wie lautet das Synonym für Zierfandler?

- [A] Frührot • [B] Spätrot • [C] Rotgipfler

8. Welche ist die größte zusammenhängende Riede für St. Laurent und wo befindet sie sich?

- [A] Ried Oberkirchen, Bad Vöslau
[B] Ried Gradiental, Sooß
[C] Ried Stiftsbreite, Tattendorf

9. Wann wurde das Weingut Thallern Erstmals urkundlich erwähnt und woher stammt der Orden, der es aufbaute?

- [A] 40 n.Chr., Franziskaner aus dem Römischen Reich
[B] 1113, Babenberger aus Oberfranken
[C] 1141, Zisterzienser aus dem Burgund

10. Seit wann besteht die Thermenregion in ihrer heutigen rechtlichen Form?

- [A] Seit der Gründung des Weinguts Thallern im Jahr 1141
[B] Seit der Zirkularverordnung von Joseph II. im Jahr 1784
[C] Seit dem neuen österreichischen Weingesetz im Jahr 1985

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber: IK Thermenregion Pfaffstättner
Straße 3, 2500 Baden (2018)
Tel. +43(0)2252/885 11-16, Fax-DW. 26
www.weinland-thermenregion.at

Redaktion: Dagmar Gross, grosswerk

Art Direktion: David Gruber

Fotos: alle Christine Miess außer: Seite 45: [shutterstock.com/Jack Frog](https://www.shutterstock.com/Jack-Frog),
Seite 46: [shutterstock.com/Ryzhkov Photography](https://www.shutterstock.com/Ryzhkov-Photography), Seite 47: [shutterstock.com/
Subbotina Anna](https://www.shutterstock.com/Subbotina-Anna), Seite 48; oben: [shutterstock.com/AVprophoto](https://www.shutterstock.com/AVprophoto), Seite 48; unten:
[shutterstock.com/Ryzhkov Photography](https://www.shutterstock.com/Ryzhkov-Photography), Seite 49: [shutterstock.com/bonchan](https://www.shutterstock.com/bonchan)
Illustration Gebietskarte: Andrea Hörndler

© IK Thermenregion, 2019, alle Rechte vorbehalten

