



Herbst ist Rotweinzeit



Hochzeit im Hause Krachler



Nach einiger Zeit der wilden Ehe haben wir uns nun doch getraut. Am 16. Juni 2007 luden wir unsere Eltern, Verwandten, Freunde und Bekannte zur Hochzeit. Wir, das sind Markus und Eveline Krachler. Die standesamtliche Trauung fand um 13 Uhr in Ebersdorf statt, ehe wir in Bad Waltersdorf auch vor Gott den Bund fürs Leben

geschlossen haben. Natürlich gab es auch bei uns eine Hochzeitstafel mit ausgezeichneten Köstlichkeiten, die das Gasthaus Falk zu bieten hatte, wofür wir uns auch an dieser Stelle bedanken möchten. Bedanken möchten wir uns aber vor allem für die lieben Glückwünsche und Geschenke die uns im Zuge unserer Hochzeitsfeier-

lichkeiten zu teil wurden. Für uns war es ein wunderschöner unvergesslicher Tag, der viel zu schnell vergangen ist. Ah ja, beinahe hätten wir's vergessen, Vanessa unsere Tochter war der eigentliche Star und der Mittelpunkt im ganzen Geschehen. Sie strahlte in ihrem weißen Kleidchen und ist natürlich unser ganzer Stolz. Wie es für einen Weinbauern üblich ist, haben wir unsere Hochzeitsfotos im Weingarten geschossen. Dort wo künftig der Mittelpunkt unserer Lebensinteressen sein wird, haben wir unsere Schiffsfahrt in den Hafen der Ehe begonnen. Damit wir aber nicht auf Grund laufen, wollen wir das edle Traubengut sorgfältig hegen und pflegen und fruchtige, vollmundige Weine produzieren. Denn nur hochwertige Qualität soll auf den Tisch unserer Gäste und Kunden kommen. Damit wir dies in all unserer Arbeit erfüllen können, haben wir auch innerhalb der Familie die entsprechende Umstrukturierung vorgenommen. Nachdem wir Weinbau in der zweiten Generation betreiben, ist es einfach innerhalb der Familie die entsprechenden Aufgaben zu verteilen. Die Eltern werden vorwiegend die Arbeiten im Weingarten übernehmen. Meine Gattin Eveline wird gemeinsam mit meiner Mutter den Buschenschank betreuen und ich werde mich natürlich um die Weinwerdung, den Verkauf und das Marketing kümmern. Viel Arbeit, die wir für unsere Kunden gerne erledigen. Es würde uns freuen, wenn wir auch Sie als Freund unseres Hauses begrüßen dürfen.



am Wort

Der Meister

Sehr geehrte Damen und Herrn!

Nach einem Sommer mit Temperaturen oft weit über der 30 Grad Grenze und wenig Niederschlag hat er bereits den Fuß in der Tür. Er, von dem man spricht, er ist der größte Künstler, der mit einer fulminanten Farbenpracht durchs Land und natürlich auch in unsere Weinberge zieht. Sie wissen längst wer gemeint ist. Der Herbst. Und hier beginnt auch für mich die schönste Zeit des Jahres. Es ist ein bisschen die Zeit Zwischenbilanz zu ziehen. Während wir Menschen unter der Hitze stöhnten, behagte es unseren Weinreben sehr. Wenngleich eine ständige Kontrolle und sorgfältige Laubarbeit erforderlich war, die Trauben haben sich prächtig entwickelt und wir sind mit der Lese heuer um gut zwei Wochen früher dran. Es wird nicht mehr lange dauern und wir beginnen mit der Weißweinernte. Den Rotweinsorten wollen wir noch ein wenig Zeit geben, damit sie die Herbstsonne genießen können, um später dann zu einem opulenten, runden, extraktreichen Wein zu werden.

Was ich mit Sicherheit bereits sagen kann, ist, dass wenn der Wettergott mit uns Winzern noch ein bisschen mitspielt, der neue Jahrgang 2007 wieder eine exzellente Qualität bieten wird.

Markus Krachler

Herbst ist Rotweinzeit



Die Traube des Zweigelt braucht noch die Herbstsonne zum Reifen.

Langsam aber sicher bemerkt man bereits, dass die Tage wieder kürzer werden. Es wird nicht mehr lange dauern und der Herbst hält Einzug ins Steirische Thermenland. Mit ihm kommen auch die Genießer in unsere Region, angelockt von der üppigen Farbenpracht unserer Weinberge und den heißen Quellen. Ein zart fruchtiger Duft zieht durch die Nase, wenn man durch den Weingarten spaziert. Dies ist auch für uns Weinbauern die schönste Zeit des Jahres. Die Erntezeit steht kurz bevor. Die weißen Trauben stehen in diesem Jahr bereits kurz vor der Einbringung und es wird nicht mehr lange dauern und wir genießen den ersten Sturm. Aber noch ist es nicht soweit. Was wir uns jetzt vom Hergott wünschen ist die Sonne des Altweibersommers. Die brauchen vor allem unsere roten Trauben, damit sie dann später zu Lagerweinen mit alkoholreichen Werten und einem intensiven Traubengeschmack gekeltert werden können. Der hauseigene Zweigelt in seiner ru-

binroten Farbe zeigt je nach Ausbau seine Stärken und eignet sich hervorragend zu Wild- und allen Fleischgerichten. Mundet der klassische Zweigelt zart fruchtig, so nimmt der Barriqueausbau kräftig und gerbstoffbetont mit einem samtig geschmeidigen Charakter über den Gaumen seinen Abgang. Es gilt als besonderes Vergnügen, den Geheimnissen des Zweigelt – der Hauptrotweinsorte unseres Betriebes – auf den Grund zu gehen.

Nach einem erholungsreichen Thermenaufenthalt laden wir Sie ein unseren Buschenschank in Hochenegg zu besuchen. Neben den verschiedenen Weinsorten reichen wir hervorragende Schmankerln und Köstlichkeiten aus hauseigener Produktion. Genießen Sie eine deftige oder eine kalorienbewusste Brotzeit und lauschen sie der fachkundigen Weinplauderei des Kellermeisters. Vielleicht besuchen sie im Herbst unsere Veranstaltung „Sturm und Maroni“.



Viel Prominenz im Golfresort Kremstal



Beim Immobilien & Präsident's Cup am 04. August 2007 im Golfresort Kremstal gab es viel Prominenz und tolle Stimmung bei guter Musik. Dafür sorgte Mr. Soul alias Jim Ferguson (im Bild rechts) der Frontman der legendären Musikgruppe „Hot chocolates“. Wir durften mit unseren Weinen dabei sein.

Veranstaltungen

26. August 2007
Golfclub Loipersdorf

09. September 2007
Golfclub Frauental

23. September 2007
Präsidenten-Cup „Alois Hartl
Hartl-Golf-Resort Bad Griesbach

13. Oktober 2007
„Sturm und Maroni“
Buschenschank Krachler
Hochenegg 13, 8262 ILZ
Tel: +43 (0)3385/558

11. November 2007
Golfclub Loipersdorf

Weinversand

ab 36 Flaschen
frei Haus österreichweit
ab 36 Flaschen
€ 7,00 pro 12 Flaschen / Deutschland



Wirtshaus - Restaurant

das ▶ **leitgeb**

essen - trinken - genießen

8280 Fürstenfeld | Ledergasse 13

Tel. 03382/53039 | leitgeb@dasleitgeb.at

www.dasleitgeb.at





Unsere Weine

Welschriesling 2006

Ich bin die Hauptweinsorte in der Steiermark, heuer geht meine frische Note in Richtung Apfel.

Bin sehr leicht zum Trinken und passe gut zur kräftigen Jause.

€ 4,40

Rivaner 2006

Bin ein sehr fruchtiger und frischer Wein, mein Bukett erinnert an Muskatnuss.

Werde aber von meinen Freunden und Liebhabern schon ganz jung getrunken.

€ 4,40

Pinot Blanc 2006

Ich habe die Ehre die Hauptweinsorte am Weinhof zu sein, in der Nase übermittle ich eine schöne reife Pfirsich, die sich auch am Gaumen widerspiegelt.

€ 4,80

Chardonnay 2006

Als Traubensaft kam ich in den Keller, als Wein verlasse ich ihn wieder. Mein Bukett erfreut sich an reifen Trauben, am Gaumen bin ich für meine jungen Tage schon sehr rund und erinnere an Apfel.

€ 4,80



Als erster Steirischer Jungweiner bin ab 7. November trinkfertig.

€ 5,00

Sauvignon blanc 2006

Mein Meister hat aus einem reinen Traubensaft einen großen Wein gekeltert. Im Aroma habe ich eine betonte grüne Note, die für mich sehr typisch ist. Am Gaumen verwandelt sich mein Duft in den Geschmack.

€ 5,00

Image 2002

Bin der große Bruder vom Pinot blanc, mit meinem Charakter bringe ich etwas Internationalität ins Hause Krachler. Als Sorte bin ich ein Pinot blanc, den sein Meister für 8 Monate ins Barriquefass gesperrt hat. Wobei meine Holznuancen nur als Unterstützung sind. In der Nase übermittle ich eine schöne Vanillienote.

€ 7,20

Zweigelt 2006

Ich bin die Hauptrotweinsorte am Betrieb und auf das bin ich sehr stolz. Durch die Hände meines Meisterschaff ich es immer ein dunkles Rubinrot zu haben. Mein Aroma, reich an frischen Früchten, besonders Preiselbeeren, am Gaumen bin ich feinwürzig mit einem harmonischen Abgang.

€ 4,80

Zweigelt Barrique 2004

Bin durch meine 12 – 14 Monate Barrique Lagerung zum großen Bruder des Zweigelt herangewachsen. Durch diese Lagerung habe ich in der Nase eine leichte Vanillienote dazu gewonnen. Am Gaumen werde ich jetzt durch eine leichte Tanninstruktur unterstützt.

€ 7,60

Cabernet Sauvignon 2004

In jungen Tagen bin ich ein rasser und rauher Wein, in meiner Reifezeit bei meinem Herrn und Meister werde ich immer runder und geschmeidiger. In der Nase riecht man schwarze Johannisbeeren und am Gaumen werde ich mit einer leichten Tannin-Note unterstützt.

€ 7,00

So finden Sie zu uns:

Weinhof Krachler
 Hohenegg 13, 8262 Ilz
 Tel: +43(0)3385 / 558, Fax: -4
 www.weinho-krachler.at
 weinhof-krachler@aon.at

Flaschenweinverkauf:
 Täglich 8 bis 18 Uhr
 Sonntag: 8 bis 13 Uhr

Buschenschanköffnungszeiten:
 Donnerstag bis Montag ab 15 Uhr
 25.08. bis 09.12.2007

Ausschneiden und gewinnen

Wollen auch Sie aktuell über das Geschehen am Weinhof Krachler informiert sein? Dann schicken Sie uns Ihre Adresse! Am Jahresende gibt es tolle Weinpreise zu gewinnen.

Kupon ausschneiden auf eine Postkarte kleben und an uns schicken oder im Buschenschank abgeben. Die Gewinnermittlung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Name: _____
 Adresse: _____
 Tel: _____
 Email: _____