

www.weinhof-krachler.at

Hauszeitung des Weinhofes Markus Krachler

Patriot

Jahrgang: 2 Nr: 3
weinhof-krachler@aon.at



Der Welsch hat immer Saison



Krachler im Golf Resort Kremstal

Im Vorjahr am 04. August war Markus Krachler mit seinen Weinen zum ersten Mal Gast im Golf - Resort – Kremstal beim „Immobilien & Präsident's Cup“ (siehe Titelfoto mit Krachler dem Präsidenten Herrn Günter Obermayer und Nadel). Dass er auch heuer wieder dabei sein darf zeigt wohl, dass die Gäste mit seinen Weinen zufrieden waren.

„Mir ist es wichtig qualitativ hochwertigen Weinbau zu betreiben, um mit meinen ausgeprägten, charakteristischen Weinen ein unverwechselbares Genusserlebnis zu schaffen“, zeigt sich Markus Krachler ehrgeizig. In diesem Jahr findet die Veranstaltung am 02. August (siehe auch Veranstaltungskalender) statt. Markus Krachler „Damit Sie wissen wo wir unsere Weine und die Region präsentieren, möchte ich Ihnen das Golf - Resort -

Kremstal näher vorstellen.

GOLF RESORT KREMSTAL DIE GOLFANLAGE

Durch den gelungenen Aus- und Umbau der Golfanlage im Jahr 2004 stehen im Golf Resort Kremstal mit dem 18 Loch Bergergutkurs und dem 9 Loch Scherndlgutkurs zwei äußerst attraktive Plätze zur Auswahl. Beide Kurse zeichnen sich durch gut durchdachtes, anspruchsvolles, aber dabei immer faires Design aus und stellen für Golfer jeder Spielklasse eine Herausforderung dar.

Dienstleistung wird im Golf Resort Kremstal großgeschrieben. Dies beginnt beim reibungslosen Ablauf der Startzeitreservierung, setzt sich bei der Pflege der Anlage fort, zeigt sich im Angebot des Pro Shops mit dem

Service der hauseigenen Schlägerreparatur und wird letztendlich durch die gute Qualität des Clubrestaurants „Wirt im G'wölb“ abgerundet. Dort wird heimische wie internationale Küche von hoher Qualität angeboten, das gute Preis-Leistungsverhältnis und die gemütliche Atmosphäre machen den Restaurantbesuch zum kulinarischen Vergnügen. Die große Sonnenterrasse mit herrlichem Ausblick ins Alpenvorland lädt zum Verweilen ein.

Die Pros der Golfschule Kremstal sind gerne für Sie da und bieten neben Privatstunden auch Gruppentraining und Kurse an. Großzügig angelegte Übungseinrichtungen gewährleisten beste Trainingsmöglichkeiten.

Basis-Mitgliedschaft schon ab € 199,-

Fortsetzung Seite 3



am Wort

Der Meister

Der 2007er - ein Klassiker!

Die Reben in unseren Lagen trieben nach einem milden Winter schon früh aus und das warme Frühjahr bescherte uns eine Blütezeit bereits Anfang Mai. Wenn das Wetter so weitergeht und sich die Niederschlagsmengen auch als optimal erweisen, könnte eine frühe Traubenernte ins Haus stehen. Doch dann. Anfang Juni fiel ein Hagelgewitter über unsere Rebflächen her, sodass die Sorten Sauvignon blanc und Cabernet Sauvignon zu 90% vernichtet wurden. Daher müssen wir bei diesen Weinsorten auf einen Jahrgang 2007 verzichten. Dem Hagel folgte ein extrem heißer Juli, der für uns Winzer eine Herausforderung darstellte. Mit viel Fingerspitzengefühl arbeiteten wir im Weingarten um die Trauben vor der extremen Sonneneinstrahlung zu schützen. Um so erfreulicher zeigte sich der Herbst. Ein herrlicher Altwiebersommer wie aus dem Bilderbuch lies den Jahrgang 2007 zu einem Klassiker heran wachsen. Unsere Weine zeigen sich daher heuer von einer hochwertigen und aussagekräftigen Qualität und versprechen puren Trinkgenuss. Sie zeigen sich von einer extrem frischen Frucht begleitet von herrlichen Aromen. Ans Herz legen möchte ich Ihnen unsere Lagenweine, sie sind vollmundig, charmant und un-
gemein harmonisch. Mit einem Wort
Trinkfreude ist garantiert. Prost!

Markus Krachler

Frisch-fruchtiger Welsch

Ein strahlender Nachmittag im März lockte mich aus meinem Versteck. „Ganz schön kräftig die Sonne“, bemerkte ich, als ich meinen eingeroasteten Kadaver ins Freie bewegte. Die Lungenflügel atmeten die gute frische Frühlingsluft. Mein Ziel ist heute der Naglberg und der Heiderberg. Dort wächst der Welschriesling des Markus Krachler.

Gut geschützt in einer Kessellage befinden sich die rund 3 ha. Rebflächen



Vom fruchtigen Bukett scheint auch die Tochter von Markus und Eveline Krachler angetan zu sein.

eingebettet in einer idyllischen Landschaft unweit von Nestelbach im Ilztal.

Am Beginn einer Reihe setze ich mich auf einen Holzstumpf, lehnte mich an eine Rebsäule und hielt mein Gesicht in die Sonne. Prompt schief ich eine. Plötzlich erschien eine junge, hübsche Frau mit einer Flasche, in welcher sie ein Getränk in goldgelber Farbe aufbewahrte. Sie breitete eine Decke aus, stellte zwei Gläser darauf und schenkte ein. Dabei erzählte Sie mir, dass sie schon viele Jahre hier lebt und den Weinbauern bei der Arbeit zusieht. Oft hält sie schützend die Hand über die Weinberge, wenn Unwetter aufzieht oder hilft bei der Laubarbeit, wenn starke Sonneneinstrahlung die Trauben zu beeinträchtigen drohen. „Der junge Kellermeister weiß meine Anwesenheit zu schätzen und schenkt mir im Herbst immer ein Fass dieses frisch-fruchtigen Getränkes“, freut sich die blonde Schönheit und reichte mir das Weinglas. Ich steckte meinen Riechkolben in das Glas und bemerkte zarten Apfelduft der meine Nase bedörnte. Also ein schönes Bukett würde man in der Weinsprache sagen. Ich nippte leicht am Glas und verspürte eine ausdrucksstarke Frische am Gaumen, begleitet von einer feinwürzig animierenden Säure, die angenehm ihren Abgang nahm. „Herrlich“ sagte ich und wollte der Schönheit zu prostern. Doch wo war sie? So wie sie erschienen ist, war sie auch wieder verschwunden. Als ich erwachte schmerzte mein Rücken von der harten Säule an der ich gelehnt bin.

Hier wächst er also der fein-fruchtige ausdrucksstarke Welschriesling des Markus Krachler. Noch einmal schweifte mein Blick über die Weinberge als ich mich hungrig und durstig in Richtung Krachlers Buschenschenke auf dem Weg machte.

Bei einer herzhaften Jause und heimeliger Atmosphäre genoss ich den qualitativ hochwertigen Welschriesling 2007 mit seinen wunderbaren Aromen. „Wohl bekomm's „Euer Josi Thaller.



Jedes Turnier braucht auch Entspannung, wie hier im Golf Resort Kremstal.

GOLF RESORT KREMSTAL DAS HOTEL

Im Hotel des Golf Resort Kremstal stehen zehn Appartements und zehn Kommfortzimmer zur Verfügung. Alle diese Zimmer und Appartements sind auf 4-Sterne-Niveau ausgestattet. Ein 650m² großer Schwimmteich und die Neugestaltung des Zufahrtsbereiches stellen eine zusätzliche Aufwertung der Anlage dar. Durch die günstige Lage im oberösterreichischen Zentralraum bieten sich zusätzlich weitere 20 Top-Golfplätze im Umkreis an. Was will der Golfer mehr? Oberösterreich ist bekannt für seine

Gastfreundschaft, für eine persönliche und gemütliche Atmosphäre und bietet neben wunderbaren Golfanlagen auch zahlreiche kulturhistorisch bedeutsame Orte, die sich ideal als Ausflugsziel anbieten. Das Team des Golf Resort Kremstal organisiert gerne alle Teetimes und, wenn gewünscht, auch ein Kulturprogramm.

Das Golf Resort Kremstal ist verkehrstechnisch günstig gelegen. Die Autobahnabfahrt Allhaming ist 6 km entfernt, der nächste Flughafen Linz Hörsching befindet sich in 17km Entfernung.

Urlaubsangebote, z.B. 3 Ü/F + 1 Greenfee oder 1 Ü/F + 2 Greenfee um € 99,-

GOLF RESORT KREMSTAL GOLFEINSTIEG

Das Golf Resort Kremstal bietet in Zusammenarbeit mit der Golfschule tolle Ausbildungs- und Einstiegsmöglichkeiten an.

- 2-tägiger Platzreifekurs um € 99,- (10 Stunden aufgeteilt auf 2 Tage)
- Starterpaket mit Platzreifekurs, Basis-Mitgliedschaft, 1 Greenfee Golf-Friends Ermäßigungskarte und Eybl-Golfset (Schläger + Bag) um € 499,-

GOLF RESORT KREMSTAL WOHNEN AM GOLFPLATZ

Das Golf Resort Kremstal ist durch die wunderbare Lage auch ein idealer Wohnsitz.

In der Apartmentanlage „Greenvillage“ sind noch 4 Wohnungen frei (60m² - 77m²) bzw. werden Appartements auch für Dauermiete angeboten.

Wer selbst bauen möchte, hat die Möglichkeit, Grundstücke am Golfplatz zu erwerben.



Wirtshaus - Restaurant

das ▶ leitgeb

essen - trinken - genießen

8280 Fürstenfeld | Ledergasse 13

Tel. 03382/53039 | leitgeb@dasleitgeb.at

www.dasleitgeb.at





Unsere Weine

Weißweine

Welschriesling 2007

Heuer überzeuge ich mit einem erfrischenden Duft nach Apfel und frischer Birne. Diese frische Fruchtigkeit spiegelt sich am Gaumen wieder, begleitet von einer angenehmen Säure und einem ausdrucksstarken Trinkanimo.

€ 4,40

Rivaner 2007

Wegen meiner Frische und Leichtigkeit werde ich sehr gerne in den ersten warmen Monaten des Jahres getrunken. Durch meine feine Frucht bin ich heuer spritzig, süffig in Begleitung eines ausgewogenen Muskattones.

€ 4,40

Pinot Blanc 2007

Heuer werde ich alle überzeugen, die es wagen mich zu verkosten. Mein Fruchtgeschmack nach frischen Pfirsichen und einem Hauch von Ananas wirkt extraktreich und vollmundig am Gaumen. Trocken ausgebaut erweise ich mich harmonisch im Abgang.

€ 4,80

Chardonnay 2007

Bin der etwas kräftigere Weißwein im Keller, in meinem Bukett spiegelt sich die Traube wieder und am Gaumen verspüre ich einen Tatsch von Citrus.

€ 4,80

Image 2004

Bin wieder einmal zum großen Bruder des Pinot Blanc herangereift. Durch meine Lagerung im kleinen Eichfass und nach der Flaschenreife bin ich ein kräftiger Weißwein Barrique geworden. Wobei das Holz nur im Hintergrund ganz leicht wahrgenommen wird.

€ 7,60

Zweigelt Barrique 2005

Ich durfte 12 Monate im kleinen Eichenfass zu einem extrakt- und gerbstoffreichen nach Vanille dufteten Wein heranreifen. Durch die entsprechende Lagerung in der Flasche erweise ich mich als angenehm rund und harmonisch im Abgang. Danke Meister!

€ 7,60

Rotweine

Zweigelt 2007

Bei mir kann man deutlich die Handschrift meines Meisters erkennen. Mein Aroma nach frischen Kirschen und meine rubinrote Farbe weisen auf einen vollmundigen, extraktreichen Charakter hin. Beim Abgang verspürt man eine leichte Tanninstruktur.

€ 4,80

Weinversand

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

Veranstaltungen

- 19. April 2008
Hartl-Golf-Resort Bad Griesbach
- 24. Mai 2008
Lake and sports am Bodense
- 31. Mai 2008, ab 16 Uhr
Weinkulinarium
Hauptplatz Fürstenfeld
- 14. Juni 2008
Weinverkostung Radstadt
- 20. Juli 2008
Golfclub Bad Waltersdorf
- 02. August 2008
Golfclub Kremstal

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
23.08. bis 13.12.2008