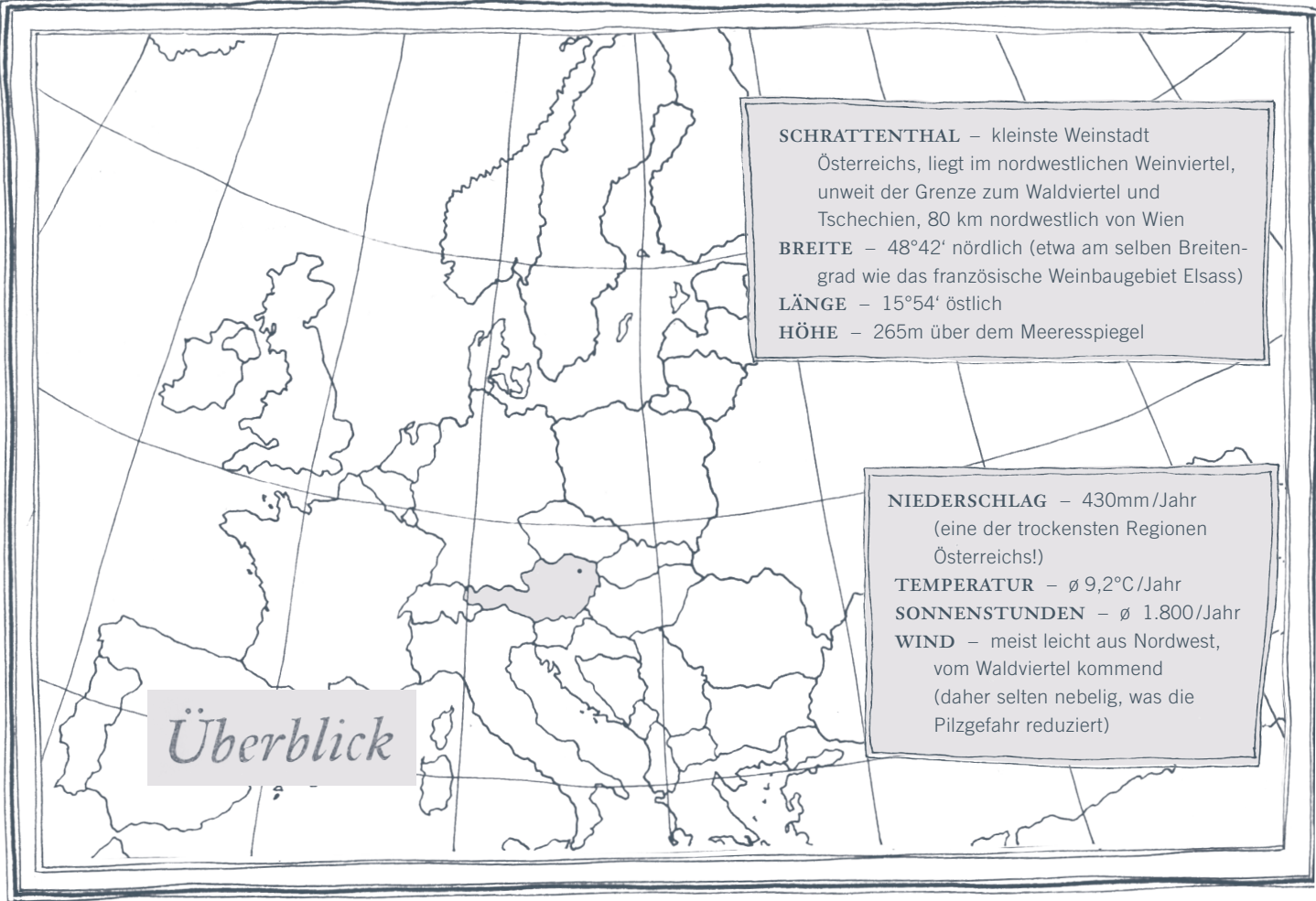


„Ich richte mich nicht nach modischen Geschmacksrichtungen. Die Menschen sind eingeladen, sich auf unseren Wein einzulassen.“

Phillip Zull





# Überblick

**SCHRATTENTHAL** – kleinste Weinstadt

Österreichs, liegt im nordwestlichen Weinviertel,  
unweit der Grenze zum Waldviertel und  
Tschechien, 80 km nordwestlich von Wien

**BREITE** – 48°42' nördlich (etwa am selben Breiten-  
grad wie das französische Weinbaugebiet Elsass)

**LÄNGE** – 15°54' östlich

**HÖHE** – 265m über dem Meeresspiegel

**NIEDERSCHLAG** – 430mm/Jahr

(eine der trockensten Regionen  
Österreichs!)

**TEMPERATUR** –  $\varnothing$  9,2°C/Jahr

**SONNENSTUNDEN** –  $\varnothing$  1.800/Jahr

**WIND** – meist leicht aus Nordwest,  
vom Waldviertel kommend  
(daher selten neblig, was die  
Pilzgefahr reduziert)

**A**uthentischen Wein mit Seele zu machen, bedeutet, uns auf die vorgegebenen Bedingungen der Natur einzulassen. Erdig und traditionsbewusst, bedacht auf natürliche Ressourcen und inmitten einer herrlichen Landschaft bringen wir den Wein hervor, der auf Millionen Jahre alten Böden wächst. Bereits im Mittelalter schätzte man das für Wein ideale Mikroklima des nördlichen Weinviertels, denn die Umgebung Schrattenthals, der kleinsten Wein-  
stadt Österreichs, verfügt über ein unverwechselbares Terroir. Um das natürliche Potential von Boden, Klima und Weinstock optimal zu nutzen, ist sensible und konsequente Arbeit im Weingarten mehr gefragt denn je. Dabei scheuen wir keinen Aufwand, um selbst nach jahrzehntelanger Erfahrung immer wieder zu prüfen und zu hinterfragen. Wir schätzen die Herausforderung.

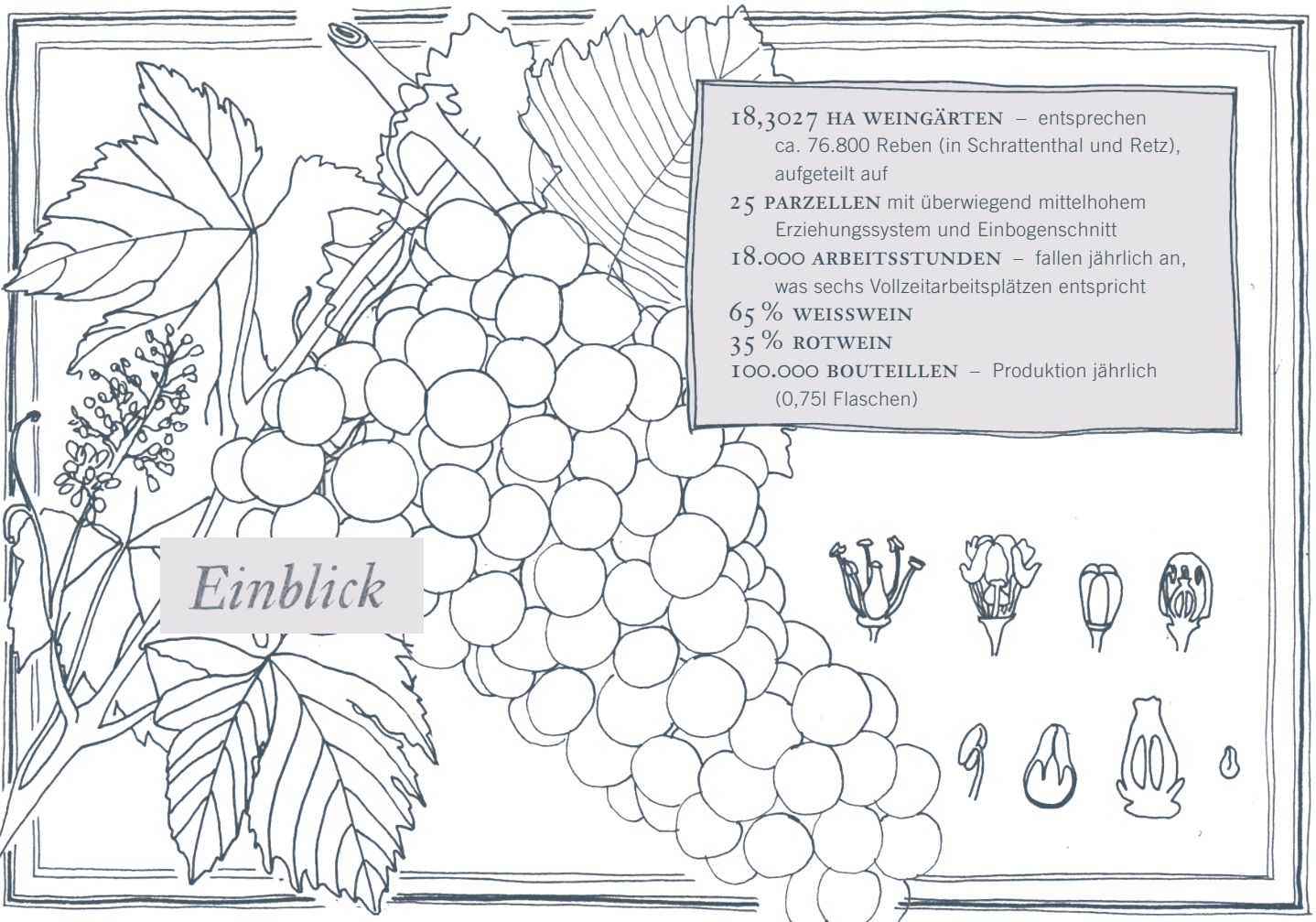




„Weinmachen ist Teamwork.  
Jeder setzt seine speziellen  
Fähigkeiten für den besten  
Wein ein.“

Andrea Zull





## Einblick

**18,3027 HA WEINGÄRTEN** – entsprechen  
ca. 76.800 Reben (in Schrattenthal und Retz),  
aufgeteilt auf

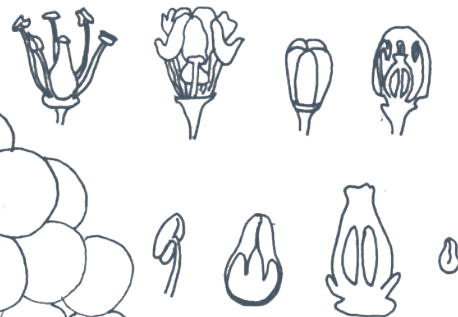
**25 PARZELLEN** mit überwiegend mittelhohem  
Erziehungssystem und Einbogenschnitt

**18.000 ARBEITSSTUNDEN** – fallen jährlich an,  
was sechs Vollzeitarbeitsplätzen entspricht

**65 % WEISSWEIN**

**35 % ROTWEIN**

**100.000 BOUTEILLEN** – Produktion jährlich  
(0,75l Flaschen)



Die Zeit, die wir als erfahrener Familienbetrieb in unsere Weingärten investieren, die Liebe und der Raum, den wir der täglichen Pflege und der händischen Arbeit zu allen Jahreszeiten widmen, sind in unseren Weinen unmittelbar zu schmecken. Unser Wissen über Wein wird von Generation zu Generation weitergegeben und doch ständig selbstkritisch hinterfragt. Das Streben nach höchster Weinqualität bestimmt unser Tun. Sohn Phillip führt das fort, was Vater Werner schon immer als Vision verfolgt hat – unverkennbar elegante und gleichzeitig vielschichtige Weine mit Brillanz und großem Lagerpotential zu machen.

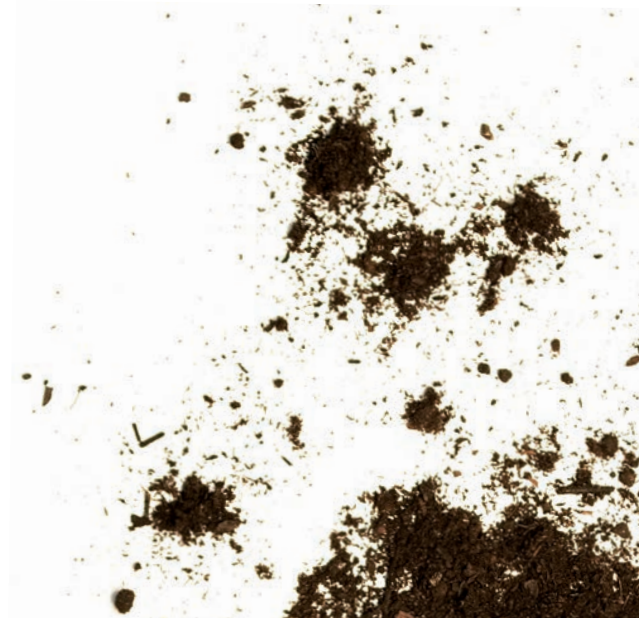
Überspannte Moden lassen wir aus, festgefahrene Rezepturen lehnen wir ab, auf einheitliche Erfolgsschablonen verzichten wir – eine behutsame Öffnung für Neues, der individuelle Zugang zu innovativen Ideen und das Fördern unserer Stärken sind hingegen die Visionen, die wir für die Zukunft weiterdenken und leben. Wir machen Qualität erlebbar, verleihen dem Wein eine eigene Identität und vermitteln die Liebe zum Genuss. Wir wollen Wein präsentieren, der zu unterschiedlichen Anlässen bewegt, animiert und inspiriert. Was uns wichtig ist, auf den Punkt gebracht – die Freude am Wein!





„Unser Wein definiert sich  
vor allem durch den Boden,  
auf dem er wächst.“

Phillip Zull





# Weitblick

## SCHRATTENTHAL



**MOLASSEBÖDEN**, die durch das Urmeer „Paratethys“ vor ca. 30 Mio. Jahren entstanden sind. Hier bestehen Ablagerungen wie **TON**, **SILT** aber auch **SAND**. An den östlichen Hängen findet sich teilweise auch **LÖSS** – feiner Flugsand, der während der letzten Eiszeit angeweht wurde.

Z.B. ÖDFELD – 1,73 ha  
ÄUSSERE BERGEN – 2,26 ha  
SECHS VIERTELN – 4,44 ha

**URGESTEINSVERWITTERUNGSBÖDEN** aus dem **GRANIT** der Böhmisches Masse (Manhartsberg), ca. 350 Mio. Jahre altes Gestein.

Z.B. INNERE BERGEN – 3,78 ha  
KALVARIENBERG – 0,84 ha

Seltener sind die kalkhaltigen schweren **TON-** bzw. **LEHMBÖDEN**, die sich am Fuße des Manhartsbergs festgesetzt haben. Dieser wurde in der Zeit, als das Urmeer das Retzer Land bedeckte, zur Küste.

Z.B. SIEBZEHN LEHEN – 0,41 ha  
NEUBERGEN – 0,31 ha

Bei uns lassen trockene, heiße Sommertage die Reben tief wurzeln, die kalten Nächte während der Reifeperiode geben den Trauben ihr spezielles Aroma. Der angrenzende Manhartsberg schützt die sanften Hügel der Weingärten vor kalten Winden und lässt so die Trauben optimal reifen. Jeder Garten der 18 ha umfassenden Zull'schen Lagen hat seine Eigenheit. Der Riesling wird rund um Schrattenthal auf mineralischem Urgestein kultiviert. An einigen Stellen misst die Humusschicht nur 20 cm, direkt darunter liegt der wärmende Granit, der dem Riesling seine Feingliedrigkeit verleiht. Ebenfalls in Schrattenthal liegen die sandigen Lößgründe mit guter Wasserführung, ideal für den Grünen Veltliner und Rotweine. Die tonhaltigen Lehm Böden der Rieden in Retz sind wie geschaffen für das volle Aroma von Burgunder und Chardonnay.

Wir verzichten auf Herbizide und Kunstdünger, verwenden nützlings-schonende Pflanzenschutzmittel und setzen auf mechanische Unkrautbekämpfung. Der Natur mit Respekt zu begegnen, liegt uns seit drei Generationen am Herzen. Als umweltbewusster Betrieb mit traditionellen Wurzeln und innovativen Flügeln erfüllen wir die Anforderungen der streng Kontrollierten Integrierten Produktion (KIP). Durch eine nachhaltige Kompostwirtschaft und alternierende Begrünung der Weingärten steigern wir zusätzlich die Individualität unserer Weine. Rebe für Rebe händisch zu lesen, hat nichts mit Romantik zu tun – wir meinen, Maschinen konnten den menschlichen Einsatz bis heute nicht ersetzen. So kommt es im Zuge der Weinlese oft zu 3-facher manueller Selektion, bei der die Trauben je nach Reifegrad geerntet oder am Stock belassen werden. Nur so ist die Qualität gewährleistet, der wir uns verpflichtet haben.





„Wein soll Spaß machen.  
Wir produzieren Weine  
fürs Leben und keine  
Sammlerstücke.“

Werner Zull





### **Der leichte Einstieg**

Fruchtige, lebendige, leichte Weine für den Alltag: am besten jung getrunken, duftig und unkompliziert.

### **Lust & Laune:**

**Grüner Veltliner**

**Rosé**

**Blauer Portugieser**

### **Die Schrattenthaler Klassik**

Strukturierte, eigenständige Weine mit Körper aus erstklassigen Lagen und typischer Weinviertler Stilistik. Finessenreich und charaktervoll, klassisch und unverwechselbar, mit kühler, harmonischer Aromatik.

### **Weinviertel DAC Grüner Veltliner**

**Chardonnay**

**Zweigelt**

### **Die limitierte Spitze**

Langlebige Topweine höchster Qualität aus unseren Spitzenlagen. Kraftvolle Weine mit viel Tiefgang, teilweise in Holzfässern ausgebaut. Weine, die sowohl dem Winzer als auch den Weinliebhabern viel Geduld und Zeit abverlangen, bis sie zum passenden feierlichen Anlass getrunken werden. Limitierte Flaschenzahlen machen diese Weine besonders exklusiv.

### **Grüner Veltliner Äußere Bergen**

**Riesling Innere Bergen**

**Schrattenthal 9**

**Pinot Noir**

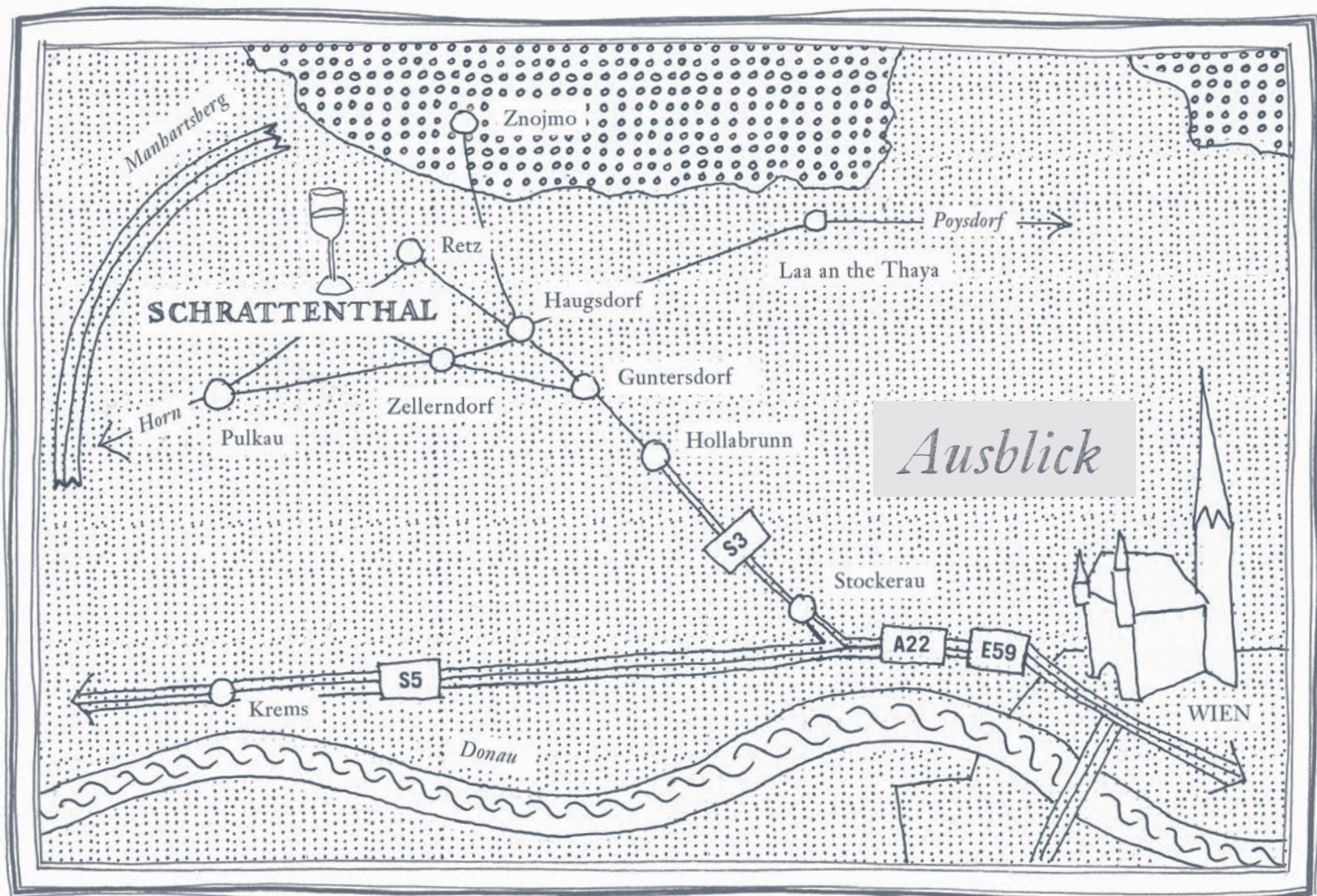
### **Die Süßweine und Brände**

Je nach Jahrgang und Witterungsverhältnissen präsentiert das Weingut Zull seine stets eleganten, finessenreichen Süßweine. Von hoher Säure und Lebendigkeit geprägt, vielschichtig, langlebig und meist aus der Sorte Riesling. Durchaus Aufsehen erregen auch die Zull'schen Wein- und Tresterbrände.



„Wer zu uns auf's Weingut  
kommt, fühlt sich oft gleich  
wie zuhause.“







Die Herzlichkeit und Begeisterung, mit der wir Weinfreunde begrüßen, begründet sich im gemeinsamen Interesse, dem Weingenuss. Menschen treffen sich in unserem neuen Verkostungsraum zu spannenden Gesprächen. Hier ist nicht selten der Ausgangspunkt für neue Freundschaften. Was wir beisteuern ist Leidenschaft und inspirierender Geschmack, der viel Stoff für Diskussionen um Authentizität und Qualität liefert.

Erleben Sie unsere Weine ganz persönlich, wir laden Sie herzlich in unser Weingut zur Verkostung ein!

Wein-Bestellungen können Sie jederzeit telefonisch, per Fax oder E-Mail in Auftrag geben.

Nähere Informationen finden Sie unter [www.zull.at](http://www.zull.at)



Weingut Zull  
Schrattenthal 9  
2073 Schrattenthal  
T + 43 (0) 2946 8217  
F + 43 (0) 2946 8217 4  
office@zull.at  
www.zull.at