

## **Presstext Weingut Kirschner**

Wenn sich in unserer heutigen Konsum- und Effizienz-Gesellschaft ein Weinbauer dafür entscheidet, ohne Kompromisse seiner Vorliebe für das Tüfteln am perfekten Produkt und seiner Experimentierfreude zu frönen, dann sind in erster Linie Willensstärke und Durchhaltevermögen gefordert.

Es ist wohl auch etwas ganz Besonderes, wenn man sich von Kindesbeinen an mit der Materie beschäftigt hat und somit die Leidenschaft für den Wein über Jahrzehnte gewachsen ist.

Gerhard und Brigitte Kirschner haben es sich in ihrem traditionsreichen Familienbetrieb zum Ziel gemacht, nur beste Qualität anzubieten. Angestrebt wird eine möglichst hohe Reife der Trauben sowie ein reinsortiger Anbau, um trockene, sortentypische Weine (vorwiegend Grüner Veltliner, Rheinriesling und Zweigelt) anbieten zu können.

Im Kirschner'schen Weinkeller finden sich keine riesigen Weintanks, sondern auffallend viele kleine Fässer, die eine große Zahl an verschiedenen Tröpfchen beinhalten. Trotz dieser vielfältigen Produkte, die in ihrer Verarbeitung die unterschiedlichsten Ansprüche an den Erzeuger stellen, wird keines der umhätzelten "Kinder" vernachlässigt. Dieser Vergleich kommt übrigens nicht von ungefähr – Veranlagung, Ausbildung und Erziehung führen zur Ausprägung jener Charakterzüge, die die Eltern letztendlich so stolz machen... Mit viel Liebe entstehen daher im Betrieb der Familie Kirschner die unterschiedlichsten Spezialitäten, die regelmäßig durch Prämierungen auf sich aufmerksam machen. Nähere Details siehe Auszeichnungen:

Langenlois-Champion, Salon Wein, Kamptal-Wine-Trophy,..

Ab und zu kann man die Kirschners sogar dabei ertappen, wie sie ein Fässchen mit besonders "gelungenem" Inhalt nicht verkaufen – ihre Leidenschaft geht so weit, dass so mancher Tropfen das Haus gar nicht erst verlässt, auch wenn es sich dabei vielleicht um den nächsten Preis-Kandidaten handeln könnte!

Und noch etwas ganz Exquisites hat sich die Familie einfallen lassen:

Der persönliche Kontakt zur Kundschaft ist ihnen besonders wichtig, und damit sich Weinfreunde bei der Verkostung in familiärer Atmosphäre wohl fühlen können, wird gerade ein von einem namhaften Kamptaler Künstler gestalteter Verkostungsraum errichtet, der durch ein rundum inspirierend gestaltetes Ambiente alle Sinne ansprechen und zum umfassenden Erleben und Genießen der angebotenen Weine einladen soll.

**Kontakt:** Gerhard und Brigitte Kirschner  
Heiligensteinstraße 3  
A-3561 Zöbing, Niederösterreich

Telefon: +43(664) 3896886  
E-Mail: [kirschner@zoebing.at](mailto:kirschner@zoebing.at)  
[www.kirschner.co.at](http://www.kirschner.co.at)