



## DATEN & FAKTEN

### *Gemeinsam zum Erfolg*

- Betriebsgründung durch Johann Brandl sen. im Jahr 1952/53
- 2 Generationen System: die „Jüngeren“ **Petra und Günther** und die „Älteren“ **Elisabeth und Johann**
- Fundament: die Menschen und deren Liebe zur Arbeit in und mit der Natur
- Betriebsphilosophie: „Gemeinsam zum Erfolg!“

### *Winzer – Klima – Terroir*

- Zöbing – das „Tor zum engeren Kamptal“ am südlichen Abhang des Waldviertler Hochplateaus
- Boden: Zöbinger Perm – Granit und Gneiss des Waldviertels am Kogelberg, rotes Wüstensandsteinkonglomerat am Heiligenstein
- Klima: nachts deutliche Abkühlung durch das nördliche Waldviertel, tagsüber viel Wärme aufgrund der Nähe zum Donauraum
- Qualitätsbewusstes Handeln und naturnahe Bewirtschaftung sind selbstverständlich. „Den Schatz der Natur behüten – die Persönlichkeit der Weine unterstreichen!“

### *Sortenspiegel*

- 100% Weißwein - 55 % Gr. Veltliner, 42 % Riesling , 3 % Gelber Muskateller

**Rebfläche** - 9 ha Weingärten

**Jahresproduktion** - ca. 60.000 Flaschen

### *Rieden*

- **Heiligenstein** Urgesteinterrassen, Südlage - Riesling und Muskateller
- **Kogelberg** Urgesteinterrassen, Südlage – Riesling, Muskateller, Gr. Veltliner
- **Pfaffenberg** Südwestlage – Grüner Veltliner

### *Weintypen*

- **Klassische Weine – Kamptal<sup>DAC</sup>**  
Die typischen Kamptaler – fruchtbetont und saftig, frisch und trinkfreudig, bestechen durch Eleganz und Mineralik.
- **Reserve Weine – Kamptal<sup>DAC</sup> Reserve**  
Ausdrucksstarke trockene Weine, Fruchttransparenz gepaart mit Saft und Kraft. Zeigen meist erst ein Jahr später ihre wahre Größe. Das Reifepotential des Kamptales – charaktervoll und edel.