

Betriebsbeschreibung 2021

Unser Familienbetrieb wird aktuell in dritter Generation geführt. 1988 übernahmen Birgit und Helmuth das Weingut und seit 2015 bereichern Susanne und Stefanie den bestehenden Betrieb mit neuen Ideen und Gedanken. Seit dem Jahr 2020 ist auch Georg, der Jüngste der drei Geschwister, mit viel neuer Motivation am Familienweingut tätig.

Derzeit bearbeiten wir 12,5 ha Rebstöcke rund um den Betrieb in Gols. Unsere Lagen befinden sich auf der Parndorfer Platte mit den Top Hanglagen Altenberg, Schafleiten, Salzberg, Goldberg, Gebühl und Ungerberg, sowie auf dem Heideboden, südlich von Gols.

Die gemeinsame und sanfte Bewirtschaftung unserer Weingärten durch bewusste Handarbeit liegt uns sehr am Herzen. Unsere Eltern haben sich bereits in den vergangenen Jahren weiterhin ihrer landwirtschaftlichen Wurzeln besonnen und den gesamten Betrieb 2009 auf organisch-biologische Bewirtschaftung umgestellt. 2012 war damit unsere erste zertifizierte BIO-Ernte und wir sind zutiefst davon überzeugt, dass unsere Weine davon profitieren.

Auch die Jugend ist hochmotiviert diesen Weg weiterzugehen. Durch noch mehr Vielfalt in der Begrünung der Weingärten, durch Rückführung von organischem Material sowie die Ausbringung von Kompost wollen wir die Gesundheit unserer Böden weiter fördern. Diese naturnahe Pflege unserer Rebstöcke schafft die besten Voraussetzungen für gutes und gesundes Traubenmaterial.

Im Jahr 2016 haben Susanne und Stefanie sich intensiv mit der Biodynamie nach Rudolf Steiner beschäftigt und die ersten Präparate im Selbststudium ausgebracht. Ab Jahrgang 2018 wird der gesamte Betrieb nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet und ist durch *Demeter* zertifiziert.

Helmuth hat sich bei seinen Weinen - wobei der Hauptfokus schon lange auf den heimischen Rotweinsorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent lag - stets am Minimalismus im Keller orientiert. Alle Weine werden spontanvergoren und bekommen die nötige Zeit, um sich in Holzfässern verschiedener Größe oder

Tonamphoren zu entfalten. Dabei entstehen elegante Weine mit feinen Tanninen, kühler Frucht und von großem Lagerpotential. Das alles wird von Susanne und Stefanie weitergetragen, seitdem sie 2016 die Verantwortung über die gesamte Vinifikation übernommen haben.

Mit dem Einstieg der Töchter in den Betrieb wurde das Weinsortiment auch durch eine neue Linie *rennersistas* ergänzt. In Stichworten geht es dabei um Maischegärung bei den Weißweinen, Arbeiten mit Schwerkraft, Verzicht auf Schwefel und bewusster Verzicht auf Filtration. Neue Weine, die unsere Wertschätzung für das Natürliche widerspiegeln und uns beim Produzieren und gemeinsamen Genießen großes Vergnügen bereiten ! Durch eine frühere Ernte erhalten wir in den aktuell sehr warmen Jahren dennoch eine angenehm frische Säure, die den Weinen viel Lebendigkeit und Leichtigkeit schenkt.

Nicht zuletzt darf sich unser Betrieb zu den stolzen Gründern von PANNOBILE zählen. Seit 1994 wird von den mittlerweile neun zugehörigen Betrieben eifrig daran gearbeitet, den Ausdruck der Heimat in die Flasche zu bringen. Die Qualitätsansprüche, die wir dabei an uns selbst stellen, sind sehr hoch und werden regelmäßig bei internen Blindverkostungen weiter forciert.

Wir blicken also alle gemeinsam mit offenen Augen in die Zukunft, schätzen was wir bereits haben und sind gespannt, wohin uns die Reise noch führen wird. Die Ambition ist jedenfalls klar: ein bewusster Umgang mit der Natur und komplexe, nuancenreiche Weine mit gebietstypischem Charakter. Oder einfach nur guter Wein. RENNER & *rennersistas to be continued...*



Weingut Renner & Mitges.
Obere Hauptstraße 97
A-7122 Gols
T.: +43 2173 2259
F.: +43 2173 2259 - 4
office@rennerundsistas.at
www.rennerundsistas.at

organisch-biologisch zertifiziert durch LACON
ab 2018 biodynamisch nach DEMETER