

## Termine | Veranstaltungen

### Terminhighlights 2023

Im Weinviertel ist immer etwas los! Auch heuer dürfen wir zu zahlreichen Events rund um den Wein einladen. Unser Veranstaltungskalender füllt sich mit vielen Veranstaltungen, wo Kalsers Wein im Mittelpunkt steht. Wir freuen uns auf Euren Besuch!

**14. & 15. April 2023 | Wein und Kulinarisches in Attnang-Puchheim (Spitzberg)**

ab 17.00 Uhr in der Tennishalle am Spitzberg

**15. & 16. April 2023 | Weintour Weinviertel**

10 bis 19.00 Uhr im Weingut (Weintour-Band bei uns erhältlich)

**5. und 6. Mai 2023 | Winzermarkt Salzburg**

11.00 bis 23.00 Uhr am Mirabellplatz

**3. Juni 2023 | Saurüssel – Wandertag**

**15. Juni 2023 | Weinparade – Die Gala**

18.00 Uhr im Kolpinghaus Poysdorf (Kartenvorverkauf)

**24. Juni 2023 | Weinviertel Kirtag – Kellergstettn Poysdorf**

**28. Juli 2023 | Bubbles, Beats & Bites – Sprudelparty**

19.00 Uhr im Vino-Versum-Freigelände beim Weinmarkt Poysdorf (Kartenvorverkauf)

**25. August 2023 | Next Generation – Kellergasse Radyweg Poysdorf**

**28. 8. bis 3. 9. 2023 | Offener Keller im Weingut**

täglich ab 16.00 Uhr



**7. bis 10. September 2023 | Poysdorfer Winzerfest – Kellergstettn**

**8. September 2023 | Einkaufsnachmittag im Weingut**

ab 14.00 Uhr

**22. Oktober 2023 | Sektbrunch im Reichensteinhof Poysdorf**

9.30 bis 13.00 Uhr

#### IMPRESSUM

Herausgeber (für den Inhalt verantwortlich):

WEINGUT KALSER – Margit & Christian Matzka | Körnergasse 9 | A-2170 POYSDORF  
Tel / Fax: +43 2552/2154 | Mobil: +43 664/456 52 08 | info@weingut-kalsers.com | www.weingut-kalsers.com

Layout & Druck: DOCKNER druck@medien, 3125 Kuffern Cooperate Design: meilensteinkrems.at

Text: Weingut Kalsers Fotos/Flaschen 3D: meilensteinkrems.at, Georg Pomaßl

Erscheinungsweise: 2 x jährlich



**W**ie jedes Jahr stehen wir vor neuen Herausforderungen und hoffen, dass wir diesen gerecht werden. Wir denken, planen und entwickeln neue Strategien. Mutter Natur hat sich von all dem nicht beirren lassen und hat uns den Rückhalt gegeben, um nach vorne zu blicken. Wir dürfen miterleben, wie der Frühling ins Land zieht und die Natur mit neuem Leben erfüllt.

### Erleben Sie mit uns gemeinsam dieses Jahr

Eine Reise ins Weinviertel, ein Ausflug in die Weinstadt Poysdorf, eine Radtour in den Weingärten oder bei einem Glas Kalsers Wein bei diversen Veranstaltungen. Alle wichtigen Termine haben wir in dieser Ausgabe aufgelistet.

Das Weinviertel bildet als einzigartige Herkunft die Basis all unserer Weine. Unsere Böden schenken den Reben Nährstoffe, Kraft und auch Tiefe. Unsere Weingärten bilden das Herzstück für all unser Schaffen. Die Trauben, die sie uns schenken, sind ihre Kunst. Unser Handwerk unterstützt, hilft und begleitet sie das ganze Jahr über. Durch unsere Leidenschaft treffen wir unzählige kleine Entscheidungen – Tag für Tag. Wir folgen keinen Trends – wir machen unseren Wein. Und das bleibt für uns das Spannendste. Es wird uns nie langweilig – für Abwechslung ist immer gesorgt. Als Weingärtner, Techniker, Marketinggenie



und vieles mehr, das gehört zum Winzeralltag. Wir möchten wieder viele Infos weitergeben und hoffen, dass auch hier immer Abwechslung und viel Neues für Sie dabei ist. Wir wünschen viel Freude beim Lesen und freuen uns auf einen Besuch.

*Herzlichst*

**Christian und Margit – für das Weingut Kalsers**



## Die Familie

### Liebe zum Wein - Freude an der Aufgabe

Unsere Familie betreibt Weinbau in der 4. Generation. Das Weingut Kalsner steht derzeit unter der Leitung von Christian und Margit Matzka. Unsere Söhne, Florian und Felix – vielleicht die nächste Generation – werden behutsam



auf ihre Aufgaben vorbereitet. Jeder muss seine Berufung finden und seinen Weg gehen. Frei nach dem Sprichwort „Sei du selbst, denn alle anderen gibt es schon“ wollen wir Florian und Felix auf ihren Ausbildungsweg begleiten. Man weiß ja nie wozu man fähig ist, bis man aufsteht und beschließt es zu versuchen.

### Florian | Schüler der Weinbauschule Krems

Florian besucht nun den 3. Jahrgang der Weinbauschule Krems und macht zurzeit sein Pflichtpraktikum in einem Weingut. Nach Abschluss der 4. Klasse ist er Weinbau-Facharbeiter. Dann stehen ihm alle Türen offen.

### Felix | Schüler der Handelsakademie Mistelbach

Felix hat vergangenen Herbst in der Handelsakademie Mistelbach, mit dem klassischen Zweig gestartet und möchte sich somit auf Management, Controlling und Sprachen konzentrieren. Mit der Reifeprüfung nach 5 Jahren werden wir sehen, wohin es Felix ziehen wird.

## Weinjahrgang 2022

### Ein klassischer österreichischer Jahrgang

Das Weinjahr 2022 startete mit einem niederschlagsarmen Winter und es folgte ein trockener Frühling. Ein vergleichsweise später Austrieb verschonte uns von Frostschäden. Dank der warmen Temperaturen setzte die Blüte dann relativ früh ein, begleitet allerdings von bereits dringend benötigten Niederschlägen. Nach der Blüte folgte eine angepasste Vegetation, jedoch auch der Sommer verlief anhaltend trocken. Junge Anlagen hatten zu kämpfen. Ende August brachten dezente Niederschläge eine leichte Entlastung und die Reife

der Trauben konnte zügig fortschreiten. Die Weinlese begann erwartungsgemäß mit Mitte September. Die Trauben zeigten sich reif und gesund. Aufgrund der Hitze waren die Beeren kleiner, aber auch konzentrierter und vor allem gesund.

Wir dürfen uns auf einen klassischen Jahrgang freuen – elegante und fruchtige Weine mit schöner Fülle am Gaumen ausgestattet.

*Finden Sie Ihren Lieblingswein!*

**WEINVIERTEL DAC RIED ALTE GERINGEN 2022**  
Veltliner mit Pfeffer und Würze, schöne Fruchtfülle, kompakt

**MUSKATELLER FRIZZANTE**  
Prickelnd, frisch, fruchtig, macht Spaß

**FRIZZANTE ROSÉ**  
Spritzige Erdbeeraromen, blumige Nase, prickelndes Finale

**RIESLINGSEKT BRUT**  
Feines Mousseux, fruchtig mit vollem Charakter

**CUVÉE IN WEISS 2022**  
Verspielte Aromen, erfrischend zu trinken, eine Sortenvielfalt aus Gelber Muskateller, Grüner Veltliner, Welschriesling und Chardonnay

## Sekt und Sprudel in aller Munde

### Prickelnd, animierend, feinfruchtig

Der große Unterschied zwischen Sekt und Frizzante liegt in ihrer Herstellung. Unser Rieslingsekt liegt mittels Flaschengärung nach der traditionellen Methode für viele Monate auf der Hefe, wird anschließend gerüttelt und degorgiert und verspricht

absolut prickelndes Vergnügen auf höchstem Niveau. Bei Muskateller- und Rose- Frizzante werden bei der Abfüllung die Weine mit Kohlensäure versetzt. Sie bestechen mit fruchtigen Aromen und einer feinen Perlage und passen zu jedem Anlass.

*Wir laden Sie ein zu*



**Bubbles, Beats & Bites - unser Sprudelevent am 28. Juli in Poysdorf oder zum Sektbrunch am 22. Oktober im Poysdorfer Reichensteinhof!**

