



DER WINZER. DIE WINZERIN.

*Von Zweien, die auszogen, den perfekten Wein zu bereiten.
Ein steirisches Erfolgsmärchen.*

Es war einmal.

1968. Der Großvater und die Hoedlleitn. Direkt hinter dem Haus. Ein Hausweingarten würde man heute sagen. Über der Eingangstüre ein Schild aus Kupferblech. Edelsbach No.49.

Eigentlich war Josef (der erste Josef aus dem Hause Krenn) ja ein Hörndlbauer. Mit Beimischung an Rüsseltieren. Aber die Leidenschaft für den Wein hat er uns allen in die Wiege, und mit dem Weißburgunder, dem Welschriesling und dem Blauen Zweigelt auf erwähnter Hoedlleitn den Grundstein für die Gegenwart gelegt.

VON DER BUSCHENSCHANK ZU KRENN.49

So entwickelte sich die Hausnummer 49 schon ab 1973 zum Buschenschank-Geheimtipp in der Region, welchen Papa Josef (also der zweite Josef) als Weinbaumeister und Fleischproduzent (wer das „G'söchte“ nicht probiert hat, ist selber schuld) nachhaltig weiterentwickelt und 2007 in die Hände des – sie werden es nie erraten – dritten Josef gegeben hat. Die Neuinterpretation im Jahr 2017 führt ins Heute: Zu KRENN.49 - somit, wie es die Zeitrechnung will, nach genau 49 Jahren.

Hier, in Edelsbach 49, sammelt sich alles. Hier starten wir los, auf unserer Reise zum perfekten Wein. Rund um's Haus ist alles, was wir haben. Und wer liebt, was er hat, hat alles, was er braucht. Auch wenn die Reise lang ist und uns in manch neues Gebiet führen wird. Wir bleiben unseren Wurzeln treu und sind stolz auf unsere Individualität. Das wollen wir auch in unserem Wein zum Ausdruck bringen.

WEIN MIT ECKEN UND KANTEN. AUCH WENN ER RUND IST.

Wir mögen den Begriff des Rieds. Nicht „Einzellage“, wie vielleicht anderorts gebräuchlich. Weil wir Österreicher sind. Steirer, um genau zu sein. Und apropos genau – es sind drei Riede an der Zahl, über die wir sprechen.

Die Hoedlleitn kennen wir ja schon. Direkt hinter dem Stammhaus gelegen, ein sonniger Süd-West-Hang auf 420m Seehöhe. Der karge, sandige Lehmboden fordert die Reben auf, sich tief ins Erdreich zu verwurzeln. Und diese Tiefe gibt der Wein zurück – vollmundig legt sich der Sauvignon blanc an den Gaumen und entfaltet sich in einem komplexen Geschmack nach Wiesenkräutern mit leichten Noten der Johannisbeere. „Vom Sand“ nennen wir die Linie von diesem Ried. Reife, feingliedrige Weine mit Dichte am Gaumen. Steirische Wurzeln pur.

Im Ried Buchgraben hilft die Morgensonne und die südöstliche Kessellage dabei, dem verdichteten Staublehm, auch Opok genannt, die besten Trauben für unsere Klassik-Weine abzurufen. Durch das im Boden gespeicherte Wasser und die wärmespeichernden Eigenschaften des Bodens reift unser Weißburgunder, aber auch der Welschriesling Klassik ideal heran. Jahrgangstypisch, voller Fruchtigkeit und Aromatik.

A-8332 Edelsbach bei Feldbach 49
+43 664 9146401 . wein@krenn49.at

Für die Linie „Alte Reben“ müssen die Rebstöcke ein Mindestalter von 25 Jahren aufweisen. Alte Reben sind für uns Winzer wie das Salz in der Suppe, einfach unverzichtbar. Wir hegen und pflegen unsere Rebstöcke so, damit sie ein hohes Alter erreichen können. An den Rat-schlag, Reben alle 25 Jahre aufgrund geringeren Ertrages zu erneuern, halten wir uns nicht. Nur zu gut wissen wir, welche Vorteile die Oldies bringen. Alte Rebstöcke bringen durch ihre tiefen Wurzeln – Weinstöcke wurzeln bis zu 20 m tief – sowie ihren geringen Ertrag mehr Komplexität & Raffinesse in den Wein. Alte Reben bringen im wahrsten Sinne Weine mit Tiefgang hervor. Dichte Aromen, noble Würze, großes Finessenreichtum zeichnen diese Linie aus.

Womit wir in Lang Edelsbach angelangt sind. Namentlich erwähnt auf einer alten Karte, die Stelle bezeichnend, wo der Edelsbach abzweigt und unterirdisch unseren Weingarten mit Wasser versorgt. Im Lauf der Zeit wurde Langedl daraus. Hier pflanzte Großvater Josef vor rund 40 Jahren die Burgunder-Rebstöcke, die uns heute unser Leitprodukt schenken: Langedl weiß, ein wahrlich großer Wein. Gemütlich wachsen auf diesen alten Stöcken nur hochgradige Trauben, die mit Naturhefen aus unserem Weingarten über 18 Monate im französischen Eichenfass zu einem vielschichtigen Wein mit seidiger Textur heranreifen. Struktur und Länge zeichnen diesen Burgunder-Cuvee aus. Ein dichter, reifer Weißwein mit cremigem Charakter und rundem Abgang. Deshalb überreichen wir Ihnen dieses Kunstwerk auch in der Burgunderflasche. Auch sie ist rund und bauchig und unterstreicht somit das Wesen dieses Weines genauso wie der Naturkork, mit dem wir dafür sorgen, dass der Wein individuell reifen kann. Trinkfreude für 8 Jahre und mehr ist dabei garantiert. Aber Achtung! Der Wein ist immer schnell ausgetrunken! Denn Massenproduktion ist unsere Sache nicht. Lieber klein & fein, mit Liebe zum Detail und jeder Menge Handarbeit.

JOSEF. DER WINZER.

Denn am Weinhof gibt's immer was zu tun. Schon im Winter wird der Grundstein für die nächste Lese gelegt. Die Reben werden bis auf eine gute Fruchtrute zurückgeschnitten, aus der dann im Frühling die nächsten Triebe wachsen. Reberziehung nennt man das. Wie bei Kindern gilt auch hier: Sie wachsen zwar auch ohne Erziehung, aber viel Genuss bereiten die Früchte dann nicht. Und die Rebstöcke sind Josefs Kinder. Er liebt sie und lebt für sie. Behutsam begleitet er seine Weine das ganze Jahr. Die Laubarbeit wird an jede einzelne Sorte bewusst angepasst, um das Aroma der Weine zu stärken. Die Trauben werden händisch geteilt, um ihre Reife zu verbessern. Reduktion und Selektion führen zu fruchtigen, jahgangstypischen Weißweinen sowie aussagekräftigen Burgundern und Rotweinen.

Dem Wein seine Zeit. Charakter entsteht nicht unter Druck. Im Frühling blüht der Wein auf, im Sommer entfaltet er sich, im Herbst beginnt er zu strahlen. Josef nimmt sich diese Zeit und gestaltet alle Schritte persönlich mit. Langlebigkeit und Nachhaltigkeit des Weins sind der Lohn für diese Arbeit. Und die Freude seiner Kunden an einer besonderen Flasche. Also Sie sind gerade gemeint.

BARBARA. DIE WINZERIN.

Die Quereinsteigerin. Hat sich in den Winzer verliebt. Und in den Wein. Mit der Zeit wurde aus der Quereinsteigerin eine Querdenkerin, immer auf der Suche nach neuen Ideen. Mit Ihrer Leidenschaft für die Region Vulkanland Steiermark ist sie nicht nur Innovationsmotor, sondern auch stärkender Rückhalt im Betrieb. Man trifft sie als Gastgeberin in der dem Weinhof angeschlossenen Buschenschank genauso wie im Weinberg. Zum Beispiel bei der Ernte. Auch hier wieder sorgfältige Handarbeit. Die Trauben werden in Kleinkisten gelesen, dadurch schonend verarbeitet und nicht belastet. Ebenso wie bei KRENN.49 auf Pumpen verzichtet wird. Die Trauben werden mit natürlichem Gefälle verarbeitet. Alles Barbara. Natürlichkeit und Nachhaltigkeit. Ebenso war sie es, die dafür gesorgt hat, dass unser Weingarten gemäähät wird.

MÄÄÄH!

Ja, Sie lesen schon richtig. Es wird gemäähät! Und zwar von unseren Schafen, die den Weingarten nicht nur von zu üppig wucherndem Bewuchs befreien, sondern zugleich auch für Naturdünger und Bodenbelüftung sorgen.

DIE WEININSEL IM STEIRISCHEN VULKANLAND

Die Menschen in der Steiermark befassen sich ja schon lange mit der Bereitung vergorener Trauben. Bereits rund 2500 Jahre (in Worten: Zweitausendfünfhundert) lang wird die durch die Kelten begonnene und die Römer verfeinerte Tradition des Weinanbaus gepflegt. Und wenn es die Römer nicht wussten, wer dann? Das Vulkanland – benannt nach seinem in vielen Böden vorhandenem Urgestein – ist längst nicht nur mehr ein Geheimtipp für Weinliebhaber, sondern nur in dieser herrlichen, fruchtbaren Hügellandschaft erreicht der Wein seine typische, steirische Frische. Leichtfüßigkeit, Präzision und Brillanz findet man zwar auch im Wiener Staatsopernballett, doch auf den Wein bezogen nur hier. Am Treffpunkt des heißen, trockenen pannonischen mit dem feuchtwarmen, illyrischen Mittelmeerklima. In Edelsbach No. 49.

DOCH... HINTER DEM HORIZONT GEHT'S WEITER

Denn KRENN.49 ist mehr als ein regionaler Geheimtipp. Und unser Wein begleitet den Hochzeitstag in einem feinen Restaurant genauso wie das Wellnesswochenende im Spa. Er entschleunigt beim Kamingespräch nach einem Seminar und schafft Atmosphäre beim Geschäftsessen. Er ist in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie weit über die Grenzen des Bezirks Südoststeiermark hinaus zu finden und somit Botschafter der Geschichte eines großartigen Mannes: Dem Großvater Josef. 1968.