

EIN

BLICK

ZULL

SO VIEL

Qualität

BRAUCHT
DER
GENUSS.

Authentischen Wein mit Seele zu machen, bedeutet, uns auf die vorgegebenen Bedingungen der Natur einzulassen. Erdig und traditionsbewusst, bedacht auf natürliche Ressourcen und inmitten einer herrlichen Landschaft bringen wir den Wein hervor, der auf Millionen Jahre alten Böden wächst.

Dabei scheuen wir keinen Aufwand, um selbst nach jahrzehntelanger Erfahrung immer wieder Qualität und Ergebnis aufs Neue zu prüfen und zu hinterfragen.

*Wir schätzen die
Herausforderung.*



Einblick

SCHRATTENTHAL – kleinste Weinstadt Österreichs,
liegt im nordwestlichen Weinviertel, unweit der
Grenze zum Waldviertel und Tschechien,
80 km nordwestlich von Wien

BREITE – 48°42' nördlich (etwa am selben Breiten-
grad wie das französische Weinbaugebiet Elsass)

LÄNGE – 15°54' östlich

HÖHE – 265m über dem Meeresspiegel

NIEDERSCHLAG – 430mm/Jahr
(eine der trockensten Regionen
Österreichs!)

TEMPERATUR – $\bar{\varnothing}$ 9,2°C/Jahr

SONNENSTUNDEN – $\bar{\varnothing}$ 1.800/Jahr

WIND – meist leicht aus Nordwest,
vom Waldviertel kommend
(daher selten nebelig, was die
Pilzgefahr reduziert)

SO VIEL

Mensch

BRAUCHT
DER
WEIN.

Die Zeit, die wir als erfahrener Familienbetrieb in unsere Weingärten investieren, die Liebe und der Raum, den wir der täglichen Pflege und der händischen Arbeit zu allen Jahreszeiten widmen, sind in unseren Weinen unmittelbar zu schmecken.

Denn – wie wir meinen – Maschinen konnten manuellen Einsatz und unzählige Arbeitsschritte im Weinanbau bis heute nicht ersetzen. Ein besonderes Ergebnis, am Ende eines Winzerjahres, ist ausschließlich nach aufwendiger Handarbeit und sensibler Bereitschaft zum Detail zu präsentieren. Rebe für Rebe händisch zu lesen, hat nichts mit Romantik zu tun. So kommt es im Zuge der Weinlese oft zu 3-facher manueller Selektion, bei der die Trauben je nach Reifegrad geerntet oder am Stock belassen werden. Nur so ist die Qualität gewährleistet, der wir uns seit jeher verpflichtet haben.

Zull für alle Sinne.

Durchblick

SCHRATTENTHAL



MOLASSEBÖDEN, die durch das Urmeer „Paratethys“ vor ca. 30 Mio. Jahren entstanden sind. Hier bestehen Ablagerungen wie **TON**, **SILT** aber auch **SAND**. An den östlichen Hängen findet sich teilweise auch **LÖSS** – feiner Flugsand, der während der letzten Eiszeit angeweht wurde.

Z.B. ÖDFELD – 1,73 HA
ÄUSSERE BERGEN – 2,26 HA
SECHS VIERTELN – 4,44 HA

URGESTEINSVERWITTERUNGSBÖDEN aus dem **GRANIT** der Böhmisches Masse (Manhartsberg), ca. 350 Mio. Jahre altes Gestein.

Z.B. INNERE BERGEN – 3,78 HA
KALVARIENBERG – 0,84 HA

Seltener sind die kalkhaltigen schweren **TON-** bzw. **LEHMBÖDEN**, die sich am Fuße des Manhartsbergs festgesetzt haben. Dieser wurde in der Zeit, als das Urmeer das Retzer Land bedeckte, zur Küste.

Z.B. SIEBZEHN LEHEN – 0,41 HA
NEUBERGEN – 0,31 HA

SO VIEL

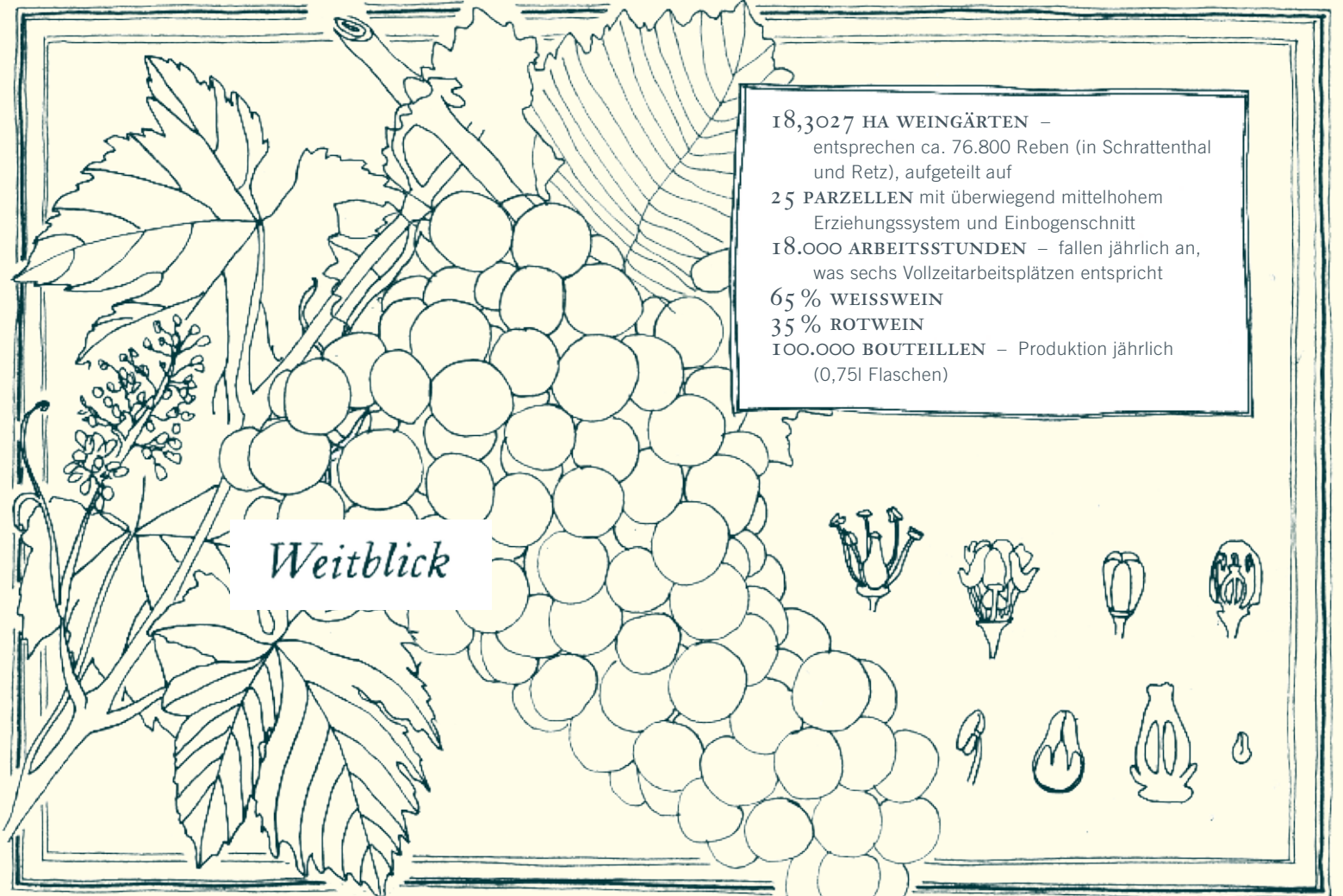
Verantwortung

BRAUCHT
DIE
NATUR.

Wir verzichten auf den Einsatz von Herbiziden und Kunstdünger, verwenden ausschließlich nützlingschonende Pflanzenschutzmittel und setzen auf mechanische Unkrautbekämpfung. Der Natur mit Respekt zu begegnen, liegt uns schließlich seit drei Generationen besonders am Herzen.

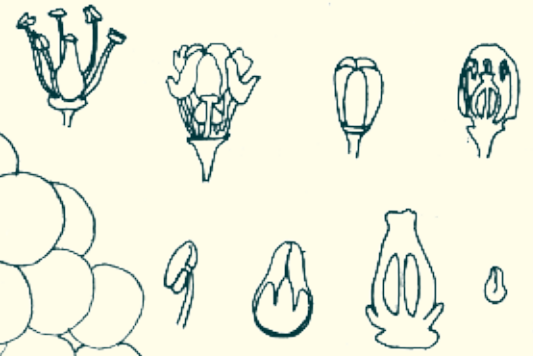
Als umweltbewusster Winzerbetrieb mit traditionellen Wurzeln und innovativen Flügeln erfüllen wir die Anforderungen der streng Kontrollierten Integrierten Produktion (KIP). Durch eine nachhaltige Kompostwirtschaft und alternierende Begrünung der Weingärten steigern wir zusätzlich die Individualität unserer Weine.

*Wir leben mit
der Natur.*



18,3027 HA WEINGÄRTEN –
entsprechen ca. 76.800 Reben (in Schrottenthal
und Retz), aufgeteilt auf
25 PARZELLEN mit überwiegend mittelhohem
Erziehungssystem und Einbogenschnitt
18.000 ARBEITSSTUNDEN – fallen jährlich an,
was sechs Vollzeit Arbeitsplätzen entspricht
65 % WEISSWEIN
35 % ROTWEIN
100.000 BOUTEILLEN – Produktion jährlich
(0,75l Flaschen)

Weitblick



Überblick



Überspannte Moden lassen wir aus, festgefahrene Rezepturen lehnen wir ab, auf einheitliche Erfolgsschablonen verzichten wir, eine behutsame Öffnung für Neues, der individuelle Zugang zu innovativen Ideen und das Fördern unserer Stärken sind hingegen die Visionen, die wir für die Zukunft weiterdenken und leben.

Wir machen Qualität erlebbar, verleihen dem Wein eine eigene Identität und vermitteln die Liebe zum Genuss. Wir wollen Wein präsentieren, der zu unterschiedlichen Anlässen bewegt, animiert und inspiriert. Was uns wichtig ist, auf den Punkt gebracht:

Die Freude am Wein!

Weingut Zull
2073 Schrattenthal 9
Österreich
T +43 (0)2946 8217
F +43 (0)2946 8217 4
office@zull.at
www.zull.at