

# PITNAUER

NEUES  
AUS GÖTTLESBRUNN UND  
aller  
WELT.



## 1.) DIE WEINFLASCHE

*Es kommt  
halt doch auf die Größe an,  
manchmal*

## 2.) CARNUNTUM

*2000 Jahre  
europäische Geschichte*

## 3.) UNSER JAHRGANG 10

*Der 38. Jahrgang des  
Hans Pitnauer*

## DER SYRAH

# Pegasos

## DER JAHRGANG

2010

*„Von Kälte, Regen und  
Eruptionen“*

von  
Hans Pitnauer



*Als eines der ersten  
Weingüter in Österreich,  
das die (ursprünglich  
französische) Sorte Syrah  
gepflanzt hat, durften wir  
diesen Wein bereits 1996  
zum ersten Mal in Flaschen  
füllen.*

*In den eher trockenen  
Rieden Neuberg und  
Bärnreiser (oberer Teil) fan-  
den wir damals optimale  
Voraussetzungen an Boden-  
beschaffenheit und Klima  
für diese Sorte.*

*Der Ausbau erfolgt ein Jahr  
in neuen Barriques aus  
amerikanischer Eiche.*

*Die Fassböden dieser Holz-  
fässer lassen wir seit 2002  
aus französischer Eiche  
fertigen, wodurch das zarte  
Tanningestütz des Weines  
unterstützt wird.*

*Auch unterstreicht dieser  
Fasstyp die Eleganz des  
Syrah.*

*Die Trinkreife dieser  
Weine liegt, je nach Jahr-  
gang und Vorliebe, bei 5 bis  
10 Jahren.*

*Seit der ersten Ernte ist  
einige Zeit vergangen  
und wir dürfen uns über  
mittlerweile 15 geerntete  
Jahrgänge freuen.*

*Aber zu Recht die Frage:*

**WARUM  
EIGENTLICH  
PEGASOS?**

*Herkunft & Lage: Bärnreiser,  
Neuberg  
Götlesbrunn / Carnuntum / Niede-  
rösterreich, händisch geerntet  
Ausbau: 12 Monate in neuen  
amerikanischen Barriques*

### **Pegasos ist eine Gestalt aus der griechischen Mythologie.**

In der Perseussage wird erzählt, wie der Held Perseus die Gorgone Medusa enthauptet. Die Gorgonen waren 3 Schwestern.

„Vorzeiten waren sie mit strahlender Schönheit begabt gewesen, von den Göttern jedoch ob ihrer Eitelkeit in menschenhassende Ungeheuer verwandelt worden. Drachenschuppen bedeckten ihre Häupter, an Stelle der Haare umwanden lebendige Schlangen ihre Stirn, (...)“ Nach Medusas Enthauptung eilten ihre Schwestern entsetzt „zur Behausung des Meeresherrn Poseidon“, denn Medusa war „(...) in vergangenen Zeiten, da sie noch mit himmlischer Schönheit gesegnet war, die Geliebte Poseidons gewesen.“ Also „(...) ließ der trauernde Gott aus ihrem enthaupteten Rumpfe augenblicklich zwei Wunderwesen entspringen: den Riesen Chrysaor und das Pferd Pegasos. (...) Pegasos, ein schöner schlanker Gaul, hatte an den Schultern mächtige Flügel, die ihn mit Windeseile durch die Lüfte trugen. Als er sich einmal vom Berge Helikon in Boiotien (heutiges Mittelgriechenland) zum Himmel aufschwingen wollte, entsprang dort, wo er sich mit einem scharfen Schlage seines Hinterhufes abgestoßen hatte, ein sprudelnder Quell, genannt Hippokrene (die „Rossquelle“). Ihr Wasser war dem Apollon und allen neun Musen hei-

lig: es verlieh Begeisterung und wer davon trank, der wurde zum Dichter und Sänger. Von allen Pferden, die Poseidon zeugte, war dieses, das er zu Ehren der toten Medusa schuf, das Kostbarste.“ (Quelle: „Die schönsten Sagen des klassischen Altertums“ von Gustav Schwab / Kurt Eigl)

Von der Antike bis zur heutigen Zeit spielte Wein weltweit eine zentrale Rolle in Kunst und Kultur. Dieses Erbe zum Ausdruck bringend benennen wir unseren Syrah schon seit 1996 nach dem geflügelten Pegasos. Das für unser Etikett ausgewählte Bild ist ein Kupferstich aus dem Jahre 1639, welcher Pegasos und auch dessen Sternbild zeigt. Es entstand ungefähr zur selben Zeit als die „Pitnauer“ zum ersten Mal geschichtliche Erwähnung fanden (1632) und befindet sich seit 1995 in Familienbesitz.

Die Sorte Syrah wurde 2001 endlich als Qualitätsrebsorte in Österreich zugelassen und erfreut sich, trotz vergleichsweise geringem Anteil am österreichischen Markt, großer Beliebtheit.

**WIEDER KANN MAN ZURÜCKBLICKEN  
AUF EIN TURBULENTES WEINJAHR VOLLER  
WETTERUMSCHWÜNGE (VOR ALLEM ZUR WEINLESE  
HIN) UND GERADE DESHALB WIRD ES WIEDER  
EIN TOLLER JAHRGANG.**

In einem guten Jahr einen guten Wein zu keltern ist eine schöne Sache, wäre aber auf Dauer langweilig und eintönig. Unterschiedliche Bedingungen, variierender Austrieb, veränderte Aufteilung des Jahresniederschlags, und auch andere Elemente sind es, die einen Jahrgang erst reizvoll machen. Denn nur bei genauer Betrachtung dieser komplexen Thematik können Winzer ein fruchtiges und zuckersüßes Rohmaterial zu eleganten und ausgewogenen Weinen keltern.

### **DIE FAKTEN 2010:**

Der sehr späte und trotzdem recht zügige Austrieb wurde von einem feuchten Frühjahr begleitet. Die darauf folgende Reblüte setzte im Vergleich zum Mittel der Vorjahre 2 Wochen später ein. Das Blütwetter begann mit warmer Witterung und veränderte sich zum kalt-feuchten Albraum. Die Blüte wurde durch die Kälte stark gestört (bei manchen Sorten mehr, bei anderen weniger) und viele Beeren verrieselten (unvollständige Entwicklung der Trauben-Beeren aufgrund mangelnder Befruchtung; führt zur besseren Versorgung der noch vorhandenen Beeren; Ernteausfall je nach Verrieselungsgrad bis zu 100% möglich). Danach gab es eine ungeheure Aufholjagd der Natur, die Vegetation hatte sich erholt und erlitt jedoch durch weitere Kaltfronten weitere Rückschläge. Durch die „verzettelte“ Befruchtung der Beeren gab es einen spärlicheren Ertrag von hoher Qualität. Die Niederschläge während der Vegetationsperiode waren extrem hoch und die Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt. Die Weingärten gierten nach besonders viel Pflege und ein altes Sprichwort hat sich wieder einmal bewährt: „Der Weingarten will seinen Herren jeden Tag sehen“. Durch die ausdauernde Grünarbeit ist es uns auch dieses Jahr wieder gelungen eine uns zufriedenstellende Traubenqualität zu erreichen.

### **MEIN 38. JAHRGANG.**

Gerade weil es keinen Jahrgang zweimal gibt und immer alles anders kommt, als man denkt, ist 2010 ein Jahrgang der uns allen neue Erfahrungen brachte und gleichzeitig keine Kompromisse erlaubte. Die kurze Blütezeit, die Niederschlagsverteilung und die Temperaturen dieses Jahres werden uns diese Vegetationszeit nicht allzu schnell wieder vergessen lassen. 2010 wird als kühles, feuchtes Jahr in den Geschichtsbüchern vermerkt sein. Ob sich die Aschewolke des Vulkans Eyjafjallajökull aus Island auf unsere Niederschläge stimulierend auswirkte oder der Schatten der Wolke in Nordeuropa Luftströmungen verändert hat, können wir nicht behaupten, die Vermutung liegt aber sehr nahe.

# The VARIETIES &

HANS UND EDITH PITNAUER ZÄHLEN ZU DEN GROSSEN WINZERPERSÖNLICHKEITEN DES LANDES. ALS EINES DER ERSTEN WEINGÜTER, IN DENEN WEINE NACH LAGEN AUSGEBAUT WURDEN, SCHRIEBEN SIE MIT DEM KULTWEIN BIENENFRESSER ÖSTERREICHISCHE WEINGESCHICHTE.

*Ein Erfolg, der bereits 1986 begründet wurde und sich auf das gesamte Weinbaugebiet Carnuntum übertrug. Heute ist das Weingut Pitnauer das meistprämierte des Gebiets. Sich auf irgendwelchen Lorbeeren auszuruhen kam für Edith und Hans Pitnauer jedoch nie in Frage. Daher gelten inzwischen auch Weine wie der reinsortige Syrah „Pegasos“ oder die Cuvée „Franz Josef“ zu den ganz großen Berühmtheiten des Landes. Trinkfreudig und ausgewogen zeigt sich auch der „Carnuntum Classic“, ein regionaler, typischer Zweigelt. Aber auch würzige, fruchtbetonte Weißweine, wie Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller finden sich in den Weinkellern der Familie Pitnauer.*

01

## Grüner Veltliner Kabinett



**Herkunft & Lage:**

Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch geerntet

**Ausbau:** Gezügelte Vergärung im Stahltank.

**Beschreibung:** Leichter, blumiger, feinsensreicher Wein der einem das Gefühl vermittelt Weintrauben zu essen. Charmanter Birnen-, Apfelduft der ankündigt was sich am Gaumen dann auch angenehm fortsetzt, gute Balance; milde, elegante Säurestruktur, florales Finish.

02

## Grüner Veltliner Hagelsberg



**Herkunft & Lage:**

Hagelsberg  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch geerntet

**Ausbau:** Gezügelte Vergärung im Stahltank.

**Beschreibung:** Frisch und saftig-grüne Nase, reife Birnen und gelbe Äpfel, Anklänge von Bananen, straff und leicht

03

## Sauvignon Blanc Bilderspitz



**Herkunft & Lage:**

Bilderspitz  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch geerntet

**Ausbau:** Gezügelte Vergärung im Stahltank.

**Beschreibung:** Feine Stachelbeeren- und Holundernase, weiße Ribisel und Zitronenschalen, reif und elegant, sehr fruchtbetont, duftig, jugendliche Textur, schöne Würze, charmantes Finale, pikant und animierend.

04

## Gelber Muskateller Hagelsberg



**Herkunft & Lage:**

Hagelsberg  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch geerntet

**Ausbau:** Gezügelte Vergärung im Stahltank.

**Beschreibung:** Intensive fruchtige Nase, Holunderblüten, fruchtbetont und sehr präsent, balanciert und angenehm flei-

schig am Gaumen mit feiner Säure und reifer Frucht. Im Abgang reife Weingarten-Pfirsiche mit pikantem Trinkfluss.

05

## Cabernet Franc Reserve



**Herkunft & Lage:**

Hagelsberg  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch geerntet

**Ausbau:** 24 Monate neue Barriques.

**Beschreibung:** Dunkles Granatrot, charmant einnehmender Duft, fruchtige Frische von einem tiefen Klang unterstrichen, Wald- und Johannisbeeren, am Gaumen jung und kernig, feine Würze und röstig; druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noble Abgang.

06

## Pegasos Syrah



**Herkunft & Lage:**

Bärnreiser, Neuberg  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch geerntet

**Ausbau:** 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques

**Beschreibung:** Dunkel-rubinrote Farbe,

getrocknete Heidelbeeren, schwarzer Pfeffer, sehr strukturiert, intensive Kraft und dennoch fein, schwarze Ribisel und sehr mächtig, entwickelt sich beim Dekantieren; wunderschönes, kräftiges Finish.

07

## Franz Josef Cuvée



**Herkunft & Lage:**

Hagelsberg, Kräften  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch geerntet

**Ausbau:** 24 Monate in neuen französischen Barriques

**Beschreibung:** Dunkles Granatrot, charmant einnehmend, saftige Kirsche, Malz und Karamell, Wald- und Johannisbeeren; am Gaumen mild, feine Würze und röstig, druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noble Finish.

08

## Quo Vadis Merlot



**Herkunft & Lage:**

Bärnreiser, Schüttenberg, Kräften  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich, händisch geerntet

**Ausbau:** 12 Monate in neuen Barriques

**Beschreibung:** Rubinrote Farbe, großartiger Fruchtschmelz, Schoko-Röstnoten,

Mokka, schwarze Oliven, Marzipan und Maroneneis, komplexe Struktur, lang und anschiemig.

09

## Bienenfresser Zweigelt Bärreiser



*Herkunft & Lage:* Bärreiser  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,  
händisch geerntet / *Ausbau:* 12 Monate in neuen  
und gebrauchten Barriques

*Beschreibung:* Dunkle, rubinrote Farbe, sehr volles Fruchtfleisch schon in der Nase, intensive reife Kirsche, unterlegt mit Schokolade und Nuss-Nougat, cremige Textur, saftig und anschiemig, gut strukturierte Tannine. Reif und saftig bis zum langen, milden Abgang.

10

## St. Laurent Hagelsberg



*Herkunft & Lage:* Hagelsberg  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,  
händisch geerntet / *Ausbau:* 9-12 Monate in neuen  
und gebrauchten Barriques

*Beschreibung:* Kerniger, finessenreicher Wein mit granatroter Farbe, zarten reifen Röstaromen und angenehm eleganter Frucht mit samtigen Tanninen unterlegt.

11

## Carnuntum Classic Zweigelt



*Herkunft & Lage:*  
Göttlesbrunn / Carnuntum / Niederösterreich,  
händisch geerntet

*Ausbau:* 12 Monate in gebrauchten Barriques  
*Beschreibung:* Rubinrote Farbe, fruchtige Nase, elegante Röstaromen, samtige Kirsch-Weichsel-Frucht mit zarten Tanninen, guter Trinkfluss.

12

## Pitnauer Brut



*UNSER WINZERSEKT.*  
Seit über 15 Jahren erfreut unser Winzersekt „Carmen La Rousse“ die Gaumen unserer anspruchsvollen Kunden und ist aus unserem Sortiment nicht mehr wegzudenken.  
Im Sommer 2006 hatten wir die prickelnde Idee einen zweiten, neuen Sekt, aus einer besonders duftigen, fruchtigen Sorte zu machen. So kelterten wir dann im Herbst einen Sektgrundwein aus Muskat Ottonel, der dann nach der Flaschengärung, auf der Hefe zu einer wahren Fruchtbombe heranreife.

*Es gibt sie in unterschiedlichsten Größen, Formen und Farben. Sie ist die universelle Weinwährung für Konsumenten und zugleich eine Verpackung, mit deren Hilfe sich kundige Augen bereits die ersten Informationen über Art und Herkunft des Inhalts holen können: Die Weinflasche.*

Schaumweinflaschen, Süßweinflaschen oder Schlegelflaschen; um nur einige Beispiele zu nennen.  
Kein engagierter Winzer, der noch nicht über die Wirkung seiner verwendeten Flasche nachgedacht hat.  
Jede Weinflasche erfüllt zusammen mit einem Etikett dieselben Funktionen wie eine kleine Werbetafel. Und wenn der Wein gut genug war, darf dieser Glaskörper sogar dekorativen Zwecken auf Regalen oder Kästen dienen.  
Doch es gibt Flaschenarten, die man nur selten zu Gesicht bekommt.....Großflaschen!

Man könnte sagen, die Gelegenheiten zum Weinkonsum sind umgekehrt proportional zu ihrer Größe.  
Besondere Erinnerungen werden mit Großflaschen verbunden, da sie nur zu speziellen Anlässen entkorkt werden. (An dieser Stelle sei auch mit einem Augenzwinkern die Ausnahme erwähnt, die wir natürlich als österreichisches Kulturgut nicht vergessen wollen, obgleich sie in unserem eigenen Betrieb durch ihre Abwesenheit glänzt: der Doppler)  
Die gängigsten „Größen“ der Weinbranche sind wegen ihrer Seltenheit eher unhäufig erwähnt und so erlauben wir uns ebendiese hier nochmals zusammenzufassen.

Die **Magnum** ist die zweifache Menge einer Bouteille, kommt so auf 1,5 Liter Füllvolumen und ist die gängigste Großflasche. Die umgangssprachlich „Doppelmagnum“ genannte **Jeroboam** fasst bereits 4 Bouteillen, liegt mit 3 Liter im durchaus noch üblichen Verbreitungsgrad (bei Sammlern und Liebhabern) und ist nach dem jüdischen König Jeroboam (926 - 907 v.Chr.) benannt. Der biblische Urvater **Methusalem**, der Angaben zu Folge im Alter von 969 Jahren starb, wurde Namenspatron der 6 Liter Flasche (8 Bouteillen).

# Die WEIN FLASCHE



„ES KOMMT  
HALT DOCH  
AUF  
DIE GRÖSSE  
AN,  
MANCH-  
MAL“

Die Großflasche **Salmanazar** fasst 9 Liter (12 Bouteillen) und hat ihren Namen vom assyrischen König Salmanazar V, welcher 722 v.Chr. das nördliche Königreich Israel eroberte, das dadurch zur assyrischen Provinz wurde.

Die nächstgrößere Flasche **Balthazar** fasst 12 Liter (16 Bouteillen) und ist nach dem babylonischen König Belsazar (Mitte des 6. Jahrhunderts v.Chr.) benannt. Die **Nebukadnezar** schließlich fasst 15 Liter (20 Bouteillen!) und wurde nach Balthazars Vater, dem großen babylonischen König, Nebukadnezar II. (605 - 562 v.Chr.) benannt.

Seinem Sohn wurde der Untergang seines Reiches prophezeit. Der Name Nebukadnezar bedeutet „Gott Nabû schütze meinen ersten Sohn“ und war an einen Vorfahren (Nebukadnezar I.) angelehnt.

*Alle diese erwähnten Großflaschen werden von uns abgefüllt. Auf Nachfrage sind auch Sonderfüllungen möglich. Für Feste und Feierlichkeiten verborgen wir auch gerne eine geeignete Laffete zum Ausgießen.*

## VER- ANSTALTUNGEN- UND TERMINE 2011

### JUNGWEINSCHNUPPERN

30. April bis 1. Mai 2011

Tag der offenen Kellertür in den Göttlesbrunner Weingütern  
[www.diewinzergoettesbrunn.at](http://www.diewinzergoettesbrunn.at)

### CARNUNTUM EXPERIENCE

12. bis 28. August 2011

[www.carnuntum-experience.com](http://www.carnuntum-experience.com)

### LEOPOLDIGANG

19. bis 20. November 2011

Tag der offenen Kellertür in den Göttlesbrunner Weingütern  
[www.diewinzergoettesbrunn.at](http://www.diewinzergoettesbrunn.at)

### WEINVERKOSTUNG

Unser Ab-Hof Verkauf ist für Sie jeden Samstag von 13-17 Uhr geöffnet.

Mo bis Fr 8:00 – 12:00 und 13:00 – 17:00

bitten wir höflichst um Voranmeldung:

Telefonisch: 0043-2162-8249

oder per E-mail: [weingut@pitnauer.com](mailto:weingut@pitnauer.com)

Vielen Dank für Ihr Verständnis

### WEITERE ZUSÄTZLICHE TERMINE

und Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage [www.pitnauer.com](http://www.pitnauer.com)

*BEACHTEN Sie bitte, dass bei verschiedenen Veranstaltungen Anmeldung und Eintrittsgelder erforderlich sind.*

## AND THE WINNER IS:



FÜR JEDEN WINZER IST ES EINE BESONDERE HERAUSFORDERUNG BEI WEIN-WETTBEWERBEN DIE ANERKENNUNG DER JURY ZU FINDEN.

Nachdem der Cabernet Franc im Vorjahr eine Goldmedaille bei der Mundus Vini in Deutschland holte, gelang ihm heuer bei der N.Ö. Landesweinmesse in Krems der Sprung in den Kreis der Besten und in den SALON der 200 besten Weine Österreichs.

Goldmedaillen und Urkunden sind hohe Auszeichnungen. Viel mehr jedoch freut es uns aber, wenn zufriedene Kunden von unserer Qualität überzeugt sind.



# CARNUNTUM: 2000 JAHRE EUROPÄISCHE GESCHICHTE

IM JAHR 2011 WIRD CARNUNTUM AUSTRAGUNGSPUNKT DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN LANDESAUSSTELLUNG SEIN. DIESES EREIGNIS ZUM ANLASS NEHMEND ERLAUBEN WIR UNS SIE HIER MIT DER TURBULENTEN GESCHICHTE UNSERER HEIMAT VERTRAUT ZU MACHEN

Im europäischen Zentralraum wird seit über 2000 Jahren europäische Geschichte gelebt. Neolithische Fundstücke (die zeitlich auf ca. 3000 v. Chr. datiert wurden) weisen sogar auf eine bereits in der Steinzeit erfolgte Besiedelung des heutigen Göttlesbrunn hin. Aus einem Grab der frühen Bronzezeit (2000 v. Chr.) konnten ein Doppelhenkelgefäß, Tongefäße und -scherben sowie diverse Bronzespiralen geborgen werden. Der Name Carnuntum war schon während der Kelten bekannt und wurde später von den Römern übernommen.

Diese Region besaß schon immer wichtige strategische Positionen, wie zum Beispiel einen legendären, uralten Kreuzungspunkt. An der Kreuzung zwischen römischer Limesstraße (Donau) und Bernsteinstraße errichtete hier zur Regierungszeit von Kaiser Augustus (27 v. Chr. bis 14 n. Chr.) ein römisches Heer unter dem Kommando des Feldherren Tiberius ein Winterlager, um den germanischen Stammesverband der Markomannen zu bekämpfen, der nördlich der Donau im Bereich des heutigen Böhmen und Mähren siedelte. Der erste römische Kaiser Augustus gab Tiberius den Befehl „Pannonien in das römische Imperium einzuverleiben“. Um das Legionslager herum bildete sich in weiterer Folge eine Lagerstadt. Mit der Stadt Carnuntum hatte das römische Imperium von 6 - 450 n. Chr. einen seiner wichtigsten Außenposten. Sie war der größte und bedeutendste politische Stützpunkt Roms an der nördlichen Grenze des Imperiums.



Plan des Legionslagers

Heute befindet sich Carnuntum immer noch in einer strategischen Poleposition. Gelegen zwischen den zwei europäischen Metropolen Wien und Bratislava, die nur 60km von einander entfernt liegen, ist die Region heute wie damals ein sehr guter Wirtschaftsstandort. Auszeichnend für unsere Gegend sind aber nicht nur die beiden angrenzenden Großstädte, sondern auch die umgebende Natur, denn Carnuntum residiert schließlich zwischen zwei Nationalparks: Nationalpark Donauauen auf der einen, Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel auf der anderen Seite.

Doch noch viel mehr geschah in diesem geschichtsschwangeren Gebiet. Hier weilte der Philosophenkaiser Marc Aurel, wurde Septimus Severus 193 n. Chr. zum Kaiser ausgerufen und

308 n. Chr. fand hier ein kaiserliches Gipfeltreffen mit Kaiser Constantin statt. Ziel dessen war sowohl eine Teilung der Herrschaft im Reich einzuleiten, als auch das Christentum (aus extremer Verfolgung) als Staatsreligion zu etablieren. Insgesamt sind 12 römische Imperatoren nachweislich in Carnuntum gewesen. In der Zeit nach der Völkerwanderung gab es viele Ereignisse, die Österreich mit anderen Nationen verbunden haben. Die Stadt Hainburg ist eine Gründung der Bayern, für die wir Österreicher etwa im 10. Jahrhundert noch der „wilde Osten“ waren und denen wir vieles an Kultivierungsarbeit zu verdanken haben. Die Stadt wurde daher nach dem Bayrischen Ministerialen Heimo benannt. In Hainburg heiratete später der große Böhmenkönig Ottokar II. Premysl, der goldene König, die letzte Babenbergerin Margarete. Er konnte jedoch, obwohl er bei der Bevölkerung sehr beliebt war, Österreich nicht für sich gewinnen, denn er unterlag dem deutschen König Rudolf von Habsburg. Die entscheidende Schlacht fand ganz in der Nähe statt, jenseits der Donau, bei Dürnkrut. Dieser Sieg war maßgeblich der Unterstützung des Ungarnkönigs Laszlo zu verdanken, der dem Habsburger mit 15.000 Mann zu Hilfe kam und der so den Aufstieg und die Herrschaft der Habsburger für 700 Jahre ermöglichte.

Dass die Stadt Hainburg im Mittelalter eine großzügige Befestigungsanlage mit einer bis heute vollständig erhaltenen Stadtmauer erhielt, ist den Briten zu verdanken. Der englische König Richard Löwenherz war nämlich von den Österreichern auf der Burg Dürnstein im heutigen Weinbaugebiet Wachau festgehalten worden. Damals wurde ein so hohes Lösegeld für ihn bezahlt, dass die Befestigung von Hainburg und auch die anderer Städte finanziert werden konnten.

Jahrhunderte später wurden jenseits der Donau die Schlösser des Prinzen Eugen erbaut. Sie erinnern uns daran, dass wir auch den Franzosen vieles zu verdanken haben. Ludwig XIV., König von Frankreich, hatte nämlich dem Prinzen Eugen von Savoyen ein Armeekommando verweigert. Dieser trat in Folge dessen in die Dienste der Habsburger und entwickelte sich zum erfolgreichsten Heerführer, den Österreich je hatte. So konnte Österreich von der Fehlentscheidung eines französischen Herrschers profitieren.

In die umgekehrte Richtung führte der Lebensweg des ganz in der Nähe, in Rohrau geborenen musikalischen Genies Joseph Haydn (1732-1809), der ein vielleicht typisch österreichisches Schicksal erlitten hatte.

Für ein Genie wie ihn fand sich keine Beschäftigung und so wurde er Hofkapellmeister bei der ungarischen Magnatenfamilie Eszterhazy.

Doch waren Arbeitsplätze auch damals nicht sicher und so wurde eines Tages die Hofkapelle aufgelöst. Ein Glück für Haydn, denn erst dadurch wurde er gezwungen nach London zu gehen, von wo aus er weltbekannt wurde.



Joseph Haydn

Ebenfalls in der Nähe (in Petronell) befindet sich eines der bedeutendsten Renaissance-Schlösser Österreichs. Von den Besitzern des Schlosses Petronell war wohl Graf Otto Ferdinand Traun der Berühmteste. Neben vielen siegreichen Schlachten dieses Feldmarschalls der Kaiserin Maria Theresia gelang ihm das Kunststück, die Bewunderung des Preußenkönigs Friedrich II. zu erringen. Dieser soll gesagt haben, Traun sei der geschickteste Feldherr seines Jahrhunderts, und er wüsche, nur zwei Feldzüge unter ihm mitgemacht zu haben.

Mit dem Einbruch der Kuruzen 1705 (bewaffnete antihabsburgische Aufständische) wurden Teile von Carnuntum (darunter auch Göttlesbrunn & Arbesthal) abermals verwüstet und viele Bewohner getötet. Der anschließende Wiederaufbau war jetzt nur mehr mit Hilfe der Grundherrschaft möglich. 1805 wurde der gesamte Bezirk Bruck von napoleonischen Truppen besetzt. Die Bevölkerung musste der französischen Armee Lebensmittel und vieles Andere liefern, doch blieben die Schäden und Lasten der Besetzung erträglich. Erst 1809 kam es zu ausgedehnten Plünderungen. 1831 brach erstmals die Cholera über die geplagte Bevölkerung von Carnuntum herein. Im Zuge der Revolution von 1848 (bürgerlich-demokratisch motivierte Revolution, die Anfang 1848 einen großen Teil Mitteleuropas erfasst hatte) kam es wieder zu zahlreichen Einquartierungen in den Orten, ebenso im Krieg von 1866 (Auseinandersetzung des Deutschen Bundes unter Führung Österreichs mit dem Königreich Preußen). Im Jahr 1885 erhielt Göttlesbrunn Marktrechte. Mit dem ersten Weltkrieg und dem Zusammenbruch der Monarchie kehrte abermals materielle Not zur Bevölkerung zurück. Die 1920er und 1930er Jahre waren überall von einer schweren Wirtschaftskrise und politischen Unruhen überschattet. Nach dem zweiten Weltkrieg war

die österreichische Wirtschaft zerschlagen und konnte nur mit ausländischer Hilfe wieder aufgebaut werden. Doch trotz dieser anfänglich tristen Situation ließen es die Menschen von Göttlesbrunn und Arbesthal an Initiative und Einsatz nicht fehlen. Überall wurde aufgebaut, neue Häuser wurden geschaffen und es zog ein gewisser Wohlstand ein. Die fortschreitende Technisierung bewirkte eine bedeutende Steigerung der Erträge im Feldbau und brachte im Weinbau einen Aufschwung, den man sich Jahre zuvor nicht hätte vorstellen können.

Das ehemalige Weinbaugebiet „Klosterneuburg“, dem Carnuntum damals angehörte, war durch Wien getrennt. Später wurde es zu „Traismauer-Carnuntum“ umgetauft. Nach einigen Jahren hatte auch dieser Name ausgedient und wir bekamen den Namen „Donauland-Carnuntum“.

Mitte der 80er Jahre, war es die Idee vom damals knapp 30-jährigen Winzer Hans Pitnauer, den südlichen Teil des Weinbaugebietes Donauland-Carnuntum, welcher ohnehin durch Wien vom Norden getrennt war, vom Rest abzuspalten und als eigenständiges Weinbaugebiet Carnuntum zu benennen. Nach über 5 Jahren andauernden Diskussionen fand diese Idee ihre Umsetzung in der Weingesetznovelle von 1993.

Das Weinbaugebiet Carnuntum zählt heute mit seinen vielen erfolgreichen Winzern und mit seinen hervorragenden Weinen zu den besten Weinanbaugebieten in ganz Österreich.

## EMPFEHLENSWERTE AUSFLUGSZIELE:

**IN HAINBURG:**  
Braunsberg – die Aussicht an einem schönen Tag ist unvergesslich

**IN BAD DEUTSCH-ALTENBURG:**  
Museum Carnuntinum

**IN PETRONELL:**  
Heidentor, Archäologischer Park Carnuntum, Amphitheater, Auxiliarkastell Museum Petronell-Carnuntum

**IN ROHRAU:**  
Haydn Museum - Geburtshaus Josef Haydn, Schloss Rohrau Harrachsche Gemäldesammlung

**IN SCHLOSSHOF:**  
Festschloss Hof

**IN BERG:**  
Königswarte

**IN GÖTTLESBRUNN:**  
Wanderung in den Weinrieden

**WEITERE  
ZUSÄTZLICHE TERMINE**  
und Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage [www.pitnauer.com](http://www.pitnauer.com)

**BEACHTEN** Sie bitte, dass bei verschiedenen Veranstaltungen Anmeldung und Eintrittsgelder erforderlich sind.

## WEINVERKOSTUNG

**Jeden Samstag von 13-17 Uhr**

Wochentags bitten wir um Voranmeldung unter 02162-8249 oder [weingut@pitnauer.com](mailto:weingut@pitnauer.com)

Weitere zusätzliche Termine und Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage [www.pitnauer.com](http://www.pitnauer.com)



**WEINGUT FAMILIE PITNAUER**  
Weinbergstraße 6  
2464 Göttlesbrunn  
Telefon: +43-2162-8249  
Fax: +43-2162-8249-17  
E-Mail: [weingut@pitnauer.com](mailto:weingut@pitnauer.com)  
[www.pitnauer.com](http://www.pitnauer.com)

**IMPRESSUM:**  
Hans  
Pitnauer  
Weinbergstraße 6  
2464  
Göttlesbrunn

Gestaltung: Halle34  
[www.halle34.com](http://www.halle34.com)

Druck & Versand:  
Universitätsdruckerei Klampfer GmbH

„Vervielfältigung und Nachdruck, auch auszugsweise nur mit schriftlicher Genehmigung von Weingut Pitnauer“