



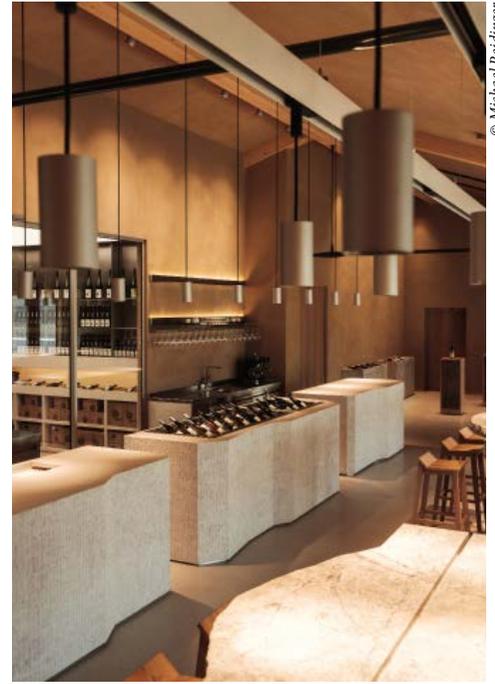
Erfrischend neu gedacht

Tradition & Moderne im Einklang mit der Natur

In dritter Generation führen drei Geschwister verantwortungsvoll weiter, was ihnen von ihrer Familie und der Natur anvertraut wurde. Biologisch und nachhaltig, geduldig und innovativ, offen und transparent – so denken und handeln die Brüder Ewald und Christian Gruber und ihre Schwester Maria Wegscheider, um ihren Gästen Wein mit allen Sinnen erlebbar zu machen. Die Voraussetzungen für das entsprechende Ambiente und die optimale Produktion galt es zu schaffen. Entlang der Kellergasse Röschitz, einem UNESCO-Weltkulturerbe, fand sich die perfekte Location. Mit Kurt Sattler von Architects Collective fanden sie, auf einer Weinmesse plaudernd, ihren Partner für die Architektur. Wie eine Einladung an all jene, die den Wein und die Natur so lieben wie die drei Geschwister – so sollte das Gebäude werden.

Im März 2024 wurde das biologische Weingut feierlich eröffnet, geprägt von moderner Architektur, umweltfreundlicher Technologie, traditioneller Holzbauweise und nachhaltigen Merkmalen wie Lehmkühldecken, Photovoltaik oder Regenwassernutzung. Die langgestreckte, teils in den Hang gebaute Struktur fügt sich in den Kontext der Weinberge, das begrünte Dach lässt es behutsam mit der Landschaft verschmelzen. Durch den Bau in die Tiefe eines Hangs aus Lehm und Löss und liebevoll renovierte Kellerröhren wird eine

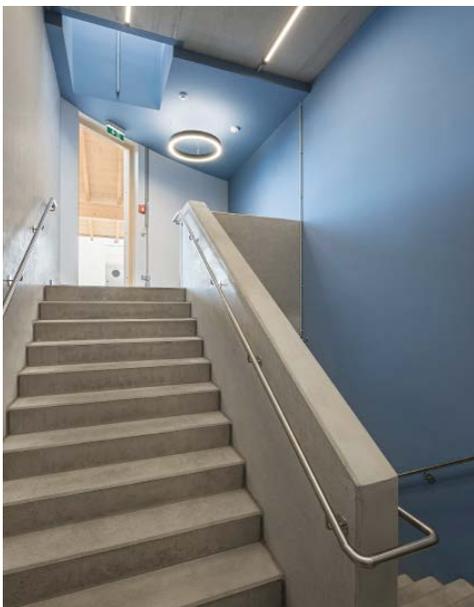
nahtlose Verbindung zwischen der traditionellen Kellergasse und der innovativen Produktionshalle hergestellt. Bis zu acht Meter unter der Erde wird nun gekellert, wodurch das ganze Jahr über auf natürliche Weise eine konstante für einen Weinkeller übliche Temperatur gewährleistet ist. Acht Flächenfenster sorgen für natürliches Licht im unterirdischen Herz der Weinproduktion. Hell und einladend mit großzügigen Glasflächen präsentiert sich der oberirdische Teil des Neubaus und würdigt mit geworfenem Kalkputz traditionelle Kalkfassaden regionaler Presshäuser. Das Satteldach orientiert sich an der Höhe der Dächer der Kellergasse und die zwei Meter breite Dachauskragung schützt nicht nur vor der Sonne sondern lenkt gleichzeitig den Blick gezielt wie ein Gemälde auf die Landschaft. Im Inneren sorgt Lehmputz an Wänden und Decken für natürliches Raumklima wie auch für erdige Gemütlichkeit in den Büro-, Shop- und Verkostungsräumen. Mit „Mut Dinge wegzulassen“ gestaltete das Studio Riebenbauer die Innenausstattung. Die Tische sind archaisch aus gebrochenem Stein kontrastiert mit Holzelementen, während die Weine auf Stelen präsentiert werden, die die Tiefenstruktur der Erdbeschaffenheit der jeweiligen Riede widerspiegeln. Anschaulich visualisieren die aus den Weinhängen geschnittenen Erdscheiben, welcher Wein auf welchen Röschitzer Bodenstrukturen reift. Auch dem Weintresor wurde besonderes



© Michael Reidinger

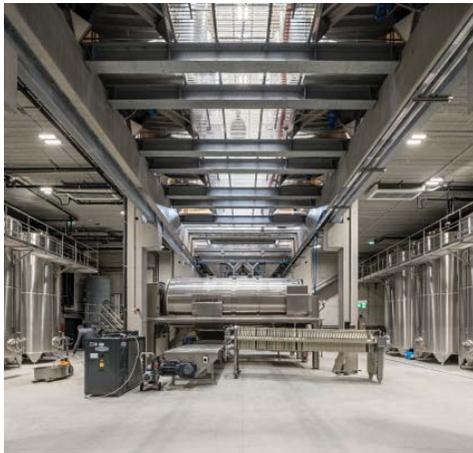


© Michael Reidinger





Augenmerk geschenkt. Inmitten der Verkostungsräumlichkeiten, gleich hinter der Weinbar, wird er für die optimale Klimatisierung mit der Luft aus den Tiefen des Weinguts gekühlt. Auch hier, wie generell bei diesem Bauvorhaben, stand Nachhaltigkeit, Innovation und weitgehende Energieautarkie im Mittelpunkt der Planung. Das Weingut Gruber Röschitz ist das Ergebnis der Vision dreier Geschwister mit respektvollem Umgang mit der Natur einen neuen Treffpunkt für Weinliebhaber, Kulturbesister und Gourmets zu schaffen und die Region mit einem Anziehungspunkt zu bereichern.



Mineralisch strukturiert

Ein biologischer Botschafter geduldiger Handwerkskunst

In Röschitz trifft das Weinviertel auf das Waldviertel und der raue Urgesteinsboden auf biologischen Weinbau. Die Reben des Grünen Veltliners Ried Reipersberg gedeihen hier auf einem Untergrund aus stark verwittertem Granit, der eine mineralische Basis für diesen Wein bildet. Der Oberboden, eine Mischung aus lehmigem Sand und verwittertem Gestein, verleiht ihm seine charakteristische Struktur. Auf einer Höhe von 340 bis 350 Metern gewachsen, spiegeln die Trauben die kühlen Nächte und sonnigen Tage der Region wider. Die Reben, die seit 1970 auf diesem Boden gedeihen, wurden Mitte Oktober 2023 sorgsam von Hand gelesen. Die teils in Eichenfässern erfolgte Gärung verleiht dem Wein seine Struktur und Langlebigkeit. Am Gaumen entfaltet er reife Kernobstnoten, begleitet von Zitrusfrucht und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Mit einer guten Länge und einem würzigineralischen Abgang präsentiert er sich als idealer Begleiter zu herzhaften Gerichten.

www.gruber-roeschitz.bio

