

ZAHEL

Über Uns

Zahel vinifiziert seine Weine naturnahe, das bedeutet Praktiken zu verwenden, die den Weingarten so unberührt und puristisch wie nur möglich belassen. Nach jahrzehntelangem Verzicht von Pestiziden sowie der naturnahen Bewirtschaftung haben wir 2017 die biologische und 2018 auch die biodynamische Zertifizierung nach Demeter für alle unsere Weingärten erhalten. Wir glauben fest daran, dass diese Anbauweise nicht nur bessere Weine erzeugt, sondern auch unsere Weingärten für viele Generationen in ihrer Biodiversität stärken wird.

Wien ist unser Zuhause und gleichzeitig auch die einzige Hauptstadt der Welt mit nennenswertem Weinanbau innerhalb der Stadtgrenzen. Wir bewirtschaften 33 ha Rebfläche in allen bedeutenden Weinbauzonen Wiens. Die unterschiedlichen Böden variieren von Flyschsandstein über Löss, von Schotter bis hin zu Dolomitskalk und stellen gemeinsam mit dem speziellen Mikroklima jeder Lage die Basis für die herausragende Qualität unserer Weine dar. Die Einzigartigkeit des so unterschiedlichen Wiener Bodens wird noch zusätzlich durch die facettenreiche Natur der Stadt unterstützt.

Neben der naturnahen Bewirtschaftung unserer Weingärten schätzen wir die hohe Qualität unserer Trauben, die sich durch monatelange sorgfältige Handwerkskunst erkennen lässt. Gequetscht wo notwendig, gepresst, vergoren und gelagert, nutzen wir sanfte, aber sehr erfahrene Hände mit Respekt vor der Tradition und großer Leidenschaft, um den Charakter und die Präzision in jede Flasche Zahel-Wein zu bringen.

