

Wein mit Geschichte und ohne viel Promille:

Poysdorfer Saurüssel – der leichte Wein jetzt mit nur 10,5 % Alkohol

Die Poysdorfer Saurüssel WinzerInnen empfehlen den leichten Grünen Veltliner zur Sommerküche

Poysdorf – Der Poysdorfer Saurüssel ist **einer der ersten und ältesten Markenweine Österreichs**. „Mit seiner frisch-fruchtigen Aromatik und dem **niedrigen Alkoholgehalt** feiert er jetzt sein Comeback“, betont **Lukas Heger, Obmann des Saurüssel-Vereins**. Die Poysdorfer WinzerInnen haben sich bereits 2010 formiert, um dem „**Poysdorfer Saurüssel**“ ein neues Leben einzuhauchen. 10,5 % bis max. 11.5 % Alkohol, frisch-fruchtige Aromatik und ein einprägsames Etikett für den Qualitätswein aus Niederösterreich – so lauten die Kriterien. **Jeder der heute 13 Weinbaubetriebe** füllt seinen eigenen Poysdorfer Saurüssel ab, vermarktet werden die Weine gemeinsam. „Für die KonsumentInnen ist der Wein auch optisch sehr einprägsam: wir haben uns bewusst für **ein modernes einheitliches Flaschendesign** entschieden, das auch **in der Gastronomie einen hohen Wiedererkennungswert** hat“, betont Heger. Der Poysdorfer Saurüssel passt perfekt zu Grillkotelett, Käsekrainer oder Gemüse vom Rost und ist ab Hof oder im Poysdorfer Weinmarkt erhältlich. Alle Saurüssel WinzerInnen im Überblick siehe www.sauruessel.at

Weinmarke mit Qualität aus Poysdorf: Die Legende lebt!

Die **Geburtsstunde des Poysdorfer Saurüssels schlug 1959**. Der niederösterreichische Winzerverband kreierte unter der Leitung des Poysdorfer Winzers Ing. Josef Weisböck den Markenwein. Bis 1998 wurde der Poysdorfer Saurüssel durch den NÖ Winzerverband und vom Winzerkeller Poysdorf vermarktet. „**Bis 2002 nutzte noch Lenz Moser die Marke** „Poysdorfer Saurüssel“, erzählt Saurüssel Winzerin Monika Neustifter. Nach der Stilllegung der Marke 2003 erwarb die Stadtgemeinde Poysdorf 2010 die Markenrechte und legte somit den Grundstein für das **Comeback der Legende „Poysdorfer Saurüssel“**.

„Seit 2012 präsentiert sich der Poysdorfer Saurüssel erfrischend zeitgenössisch und humorvoll mit dem neuen Design in Anmutung eines Saurüssels. Der hohe Wiedererkennungswert des Etiketts sorgt für Bekanntheit. Die Legende lebt!“
- Lukas Heger, Saurüssel-Winzer und Obmann des Vereins

„Der Name „Saurüssel“ hat seinen **Ursprung in der Riede Saurüsseln**, die zwischen Poysdorf und Walterskirchen liegt“, so Sylvia Hugl. Die Grünen Veltliner Trauben, die für den Poysdorfer Saurüssel verarbeitet werden, **müssen aber nicht aus der Riede stammen. Einzige Bedingung ist, dass der Weinbaubetrieb in Poysdorf oder einer der Katastralgemeinden liegt.**

13 WinzerInnen, 13 Weine und 1 Etikett:

Im Jahr 2010 haben sich **die WinzerInnen** zusammengeschlossen, um den **Poysdorfer Saurüssel** gemeinsam zu vermarkten. Ziel war es, einen leichten Grünen Veltliner für Weinfans, Weineinsteiger und für die Gastronomie – mit hohem Wiedererkennungswert – zu etablieren. Die strengen Qualitätskriterien der Saurüssel-WinzerInnen: Nur wer in Poysdorf oder einer Katastralgemeinde Winzer oder Winzerin ist, darf kooperieren und nach **bestimmten Qualitätskriterien produzieren**. Gemeinsam hat man sich darauf geeinigt, dass der Poysdorfer Saurüssel ein trockener **Qualitätswein**, leicht, frisch-fruchtig, ist mit maximal 11,5% vol. Alkohol.

„Junge WeintrinkerInnen sind auf der Suche nach **Einstiegsweinen**, die einfach Spaß machen und schmecken. Die Gastronomie hat einen großen Bedarf an **low alcohol Weinen**, die mit **österreichischer Qualität und gutem Design** überzeugen“
- **Monika Neustifter, Saurüssel Winzerin**

Ein Wein, der viele begeistert!

„Der Wein der Stunde“, so bezeichnen die Poysdorfer Saurüssel WinzerInnen gerne ihren Wein: **wenig Alkohol, fruchtig-frisch und ein einzigartiges Etikettendesign** – das alles zu einem fairen Preis. „Der Poysdorfer Saurüssel ist ein Wein, der in keinem Kühlschrank fehlen sollte! **Ein Qualitätswein, den man in jedem Gastronomiebetrieb** findet – und Geschmack, auf den man sich verlassen kann“, so Sylvia Hugl, Saurüssel Winzerin.

Der trockene Grüne Veltliner überzeugt mit seiner Spritzigkeit und passt hervorragend als Aperitif oder **zur österreichischen Küche, wie z.B. Wiener Schnitzel oder Schinkenfleckerl**. „Im Sommer ein perfekter, leichter Wein **zu saftigen Grillkoteletts oder gegrilltem Gemüse**. Der Poysdorfer Saurüssel passt immer gut“, sind sich die Saurüssel WinzerInnen einig.

Ausflugstipp für Saurüssel-Fans:

- **Die Stadt des Poysdorfer Saurüssel**
Auf den Spuren der „Legende“ wandeln und die Stadt Poysdorf erkunden. Alle Highlights der Geburtsstadt des Saurüssel-Weins siehe: www.vinoversum.at
- **Saurüssel-Radroute und Saurüssel-Wanderweg:**
Die gemütliche Weinwanderrunde startet beim Vino Versum in Poysdorf und führt auf rund 6 km z.B. durch die Kellergasse „Alte Geringen“ und vorbei an einem kleinen Teich mit Rastplatz und Trinkwasser. Die Saurüssel Radroute führt vorbei an der Ried Saurüssel bis ins „verrückte Dorf“ Herrnbaumgarten. **Tipp:** als Proviant empfiehlt sich der Saurüssel-Picknick-Rucksack – vorzubestellen im Vino Versum.
- **Weinmarkt Poysdorf:**
Im Weinmarkt Poysdorf gibt es nicht nur alle 13 Saurüssel Weine zum attraktiven Ab-Hof-Preis, sondern auch eine große Auswahl an Weinen der Poysdorfer Weinbaubetriebe. **Online bestellen:** Weinmarkt Poysdorf Poysdorfer Saurüssel - WEINE

Alle 13 Saurüssel Weinbaubetriebe: <https://www.sauruessel.at/>

- Weingut Ebinger; www.weingut-ebinger.at/
- Weingut Haimer; www.haimer.at/
- Weingut Hauser; www.anno1555.com/hauser-wein/
- Weingut Heger; www.weingut-heger.at/
- Weingut Hugl-Wimmer; www.huglwimmer.at/
- Weingut Kalser; www.weingut-kalser.com/
- Weingut Neustifter; www.weingut-neustifter.com/
- Weingut Oppenauer; www.weingut-oppenauer.at/
- Weingut Familie Rieder; www.veltlinerhof.com/
- Weingut Schreiber; www.weingutschreiber.at/
- Gut Kellerstöckl – Horst Schuckert; www.gut-kellerstoeckl.at/
- Weingut Schuckert
- Weingut Walek; www.reben.at/

Medienkontakt: diezwei kommunikation

AP: Bernadette Steurer-Weinwurm, T: +43 (0) 699.105 93 004, bernadette@diezwei-kommunikation.at

Foto Credits:

Flasche (Weingut Hugl-Wimmer/Poysdorfer Saurüssel), Stimmung (Christine Miess), Rieden (Robert Herbst)

Foto-Link: <https://www.dropbox.com/sc/fo/uvvio2ddr03yel8ncishy/AORezXdB4SVUIZmZwl43KxM?rlkey=g48rqncbtb92fqu5k0r8igcbtn&dl=0>