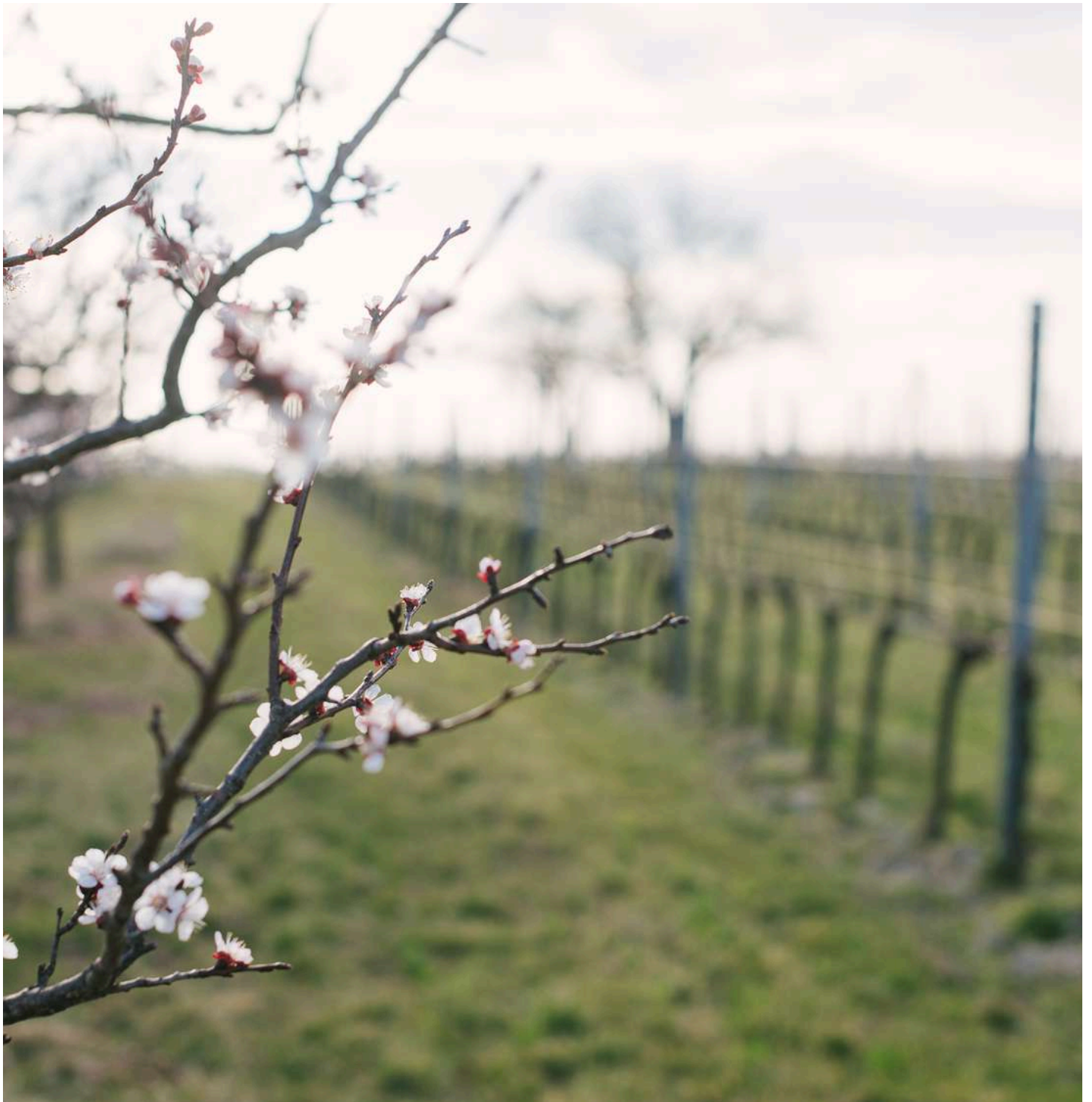




FLASCHEN POST



WENN DIE ERDE AUSATMET

Der stille Moment der Tag- und Nachtgleiche

Es gibt diesen Moment im Jahr, den man leicht übersehen kann.

Er steht in keinem Kalender mit großem Ausrufezeichen, macht keinen Lärm und klopft auch nicht an die Tür. Und doch ist er jedes Jahr da: die Tag- und Nachtgleiche im Frühling.

Mit dem Weihnachtsmorgen begann das Licht wieder an Tageslänge zu gewinnen.

Ich stelle mir das immer ein bisschen so vor, als würde die Erde in unseren Breiten langsam beginnen auszuatmen.

Monatelang hat sie alles angehalten – Kraft, Wärme, Bewegung. Und jetzt, ganz langsam, lässt sie los.

Wie ein Luftballon, der aufgeblasen wird.

Nicht von oben, sondern von unten.

Als würde die Erde all die Sprossen, Knospen und Blüten über ihre Wurzeln hinweg mit Leben füllen und nach oben drücken. Ein leises Aufblähen aus dem Boden heraus. Erst zaghaft, dann immer entschlossener.

Wenn man jetzt zwei Wochen nicht hinschaut, wacht man plötzlich in einer völlig anderen Landschaft auf.

Gelb. Weiß.

Grün. Rosa. Violett.

Lebendig.

Der Frühling ist eines dieser Phänomene, das nichts von seiner Zauberhaftigkeit verliert. Auch dann nicht, wenn man ihn schon viele Male erlebt hat. Und selbst dann nicht, wenn man weiß, wie vieles davon wissenschaftlich erklärbar ist.

Da bleibt immer auch etwas Staunen.

Vielleicht ist genau das das Schönste daran:

Dass wir verstehen können, wie etwas geschieht –
und trotzdem jedes Jahr wieder denken:

Wie erstaunlich.

Wie magisch.



Wenn die Natur Gold trägt

Während draußen alles wieder beginnt zu wachsen, gab es auch drinnen Grund zur Freude. Grete Wiederstein wurde bei der Ab-Hof Messe gleich mehrfach ausgezeichnet.

100 von 100 möglichen Punkten erhielten

der Erdbeerbrand

der Grappolino weiß

und der Blutorangenbrand.

Weitere Goldmedaillen gingen an die Elsbeere und den Single Malt Whisky.

Auch das beginnt ja alles mit der Natur: mit Blüte, Frucht, Reife und dem richtigen Moment der Ernte.

Dass daraus am Ende etwas entsteht, das sogar mit Gold ausgezeichnet wird, freut uns natürlich ganz besonders.

Wer neugierig geworden ist, findet die Destillate hier:

www.wiederstein.at/shop



Reha - Tochter der Erde

Manche Weine tragen ihre Geschichte tief in sich.

RHEA Zweigelt Alte Reben 2022 stammt aus über 57 Jahre alten Rebstöcken in der Riede Altenberg in Göttlesbrunn. Gepflanzt wurden sie in den 1960er-Jahren von meiner Urgroßmutter – ihre Wurzeln reichen heute tief in den kalkhaltigen Lössboden von Carnuntum. Der Wein wurde von Hand gelesen, spontan vergoren und behutsam in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut. So entsteht ein Zweigelt mit Charakter: Aromen von Kirschen und dunklen Beeren, eine saftige Struktur und weiches, würziges Tannin.

Der Name RHEA ist eine Hommage an die Tochter der Erdmutter Gaia – und damit an die Herkunft dieses Weines: eine echte Tochter der Erde von Carnuntum.

RHEA Zweigelt Alte Reben 2022 probieren:

www.wiederstein.at/shop



Ein Wein. Vier Handschriften.

Manchmal beginnt eine spannende Idee mit einer einfachen Frage:
Wie schmeckt Hárslevelü?

Und weiter gedacht:

Wie schmeckt Hárslevelü 2024 – in Rust und in Göttlesbrunn?

Wie stark prägt der Ort, wie sehr die Hand der Winzerin oder des Winzers?

Gemeinsam mit Heidi, Johannes und Georg Schröck aus Rust ist daraus ein besonderes Projekt entstanden. Am selben Tag gelesen, spontan vergoren und im Frühling 2025 gefüllt: vier Weine aus einer Sorte, einem Jahrgang, zwei Orten und zwei unterschiedlichen Vinifizierungen.

Das Ergebnis ist ein kleines Degustationsspiel –

Herz, Karo, Pik und Kreuz – vier Interpretationen des Lindenblättrigen Hárslevelü.

Eine Einladung zum Vergleichen, Entdecken und Staunen darüber, wie Terroir und Handschrift einen Wein prägen können.

Entdecken Sie das Hárslevelü-Projekt und bestellen Sie das 4er-Set im Shop:
www.wiederstein.at/shop

Zeit zum Kosten, Feiern und Vorbeischauen



Verkostungsbesuche sind jederzeit nach Voranmeldung möglich.

Ab Hof - Göttlesbrunn

Telefon: 0043 676 504 6456

Mail: winzerin@wiederstein.at

Weitere Gelegenheit zum Kosten und Kaufen:

20. März 2026 – Naked: the nature of wine

OKH Vöcklabruck

Weine von 42 österreichischen WinzerInnen können von 15 bis 21 Uhr verkostet werden.

Danach geht der Abend in eine After-Party mit DJ-Line über.

Dein Ticket gibts hier: <https://eventfrog.at/de/p/essen-trinken/naked-the-nature-of-wine-7396563156108107828.html>

23. März 2026 – Wagyu x Montafoner

– Rindfleischabholung bei uns am Hof von 16 bis 18 Uhr. Vorbestellungen bitte an Martina

Fink: <https://www.finkundgut.at/so/52PogO6L8?languageTag=en>

11. und 12. April 2026 Jungweinschnuppern in Göttlesbrunn

Am Sonntag gibt's den Einkaufsvormittag mit -10 % Rabatt auf deinen W-EINkauf.

<https://www.diewinzergoettlesbrunn.com/>

19. April 2026 confetti wine festival in Krakau, Polen

Mehr: <https://www.confettiwinefest.com/>

Verkostungsbesuche sind jederzeit nach Voranmeldung möglich.

Ab Hof - Göttlesbrunn

Telefon: 0043 676 504 6456

Mail: winzerin@wiederstein.at

Weitere Gelegenheit zum Kosten und Kaufen:

20. März 2026 – Naked: the nature of wine

OKH Vöcklabruck

Weine von 42 österreichischen WinzerInnen können von 15 bis 21 Uhr verkostet werden.

Danach geht der Abend in eine After-Party mit DJ-Line über.

Dein Ticket gibts hier: <https://eventfrog.at/de/p/essen-trinken/naked-the-nature-of-wine-7396563156108107828.html>

23. März 2026 – Wagyu x Montafoner

– Rindfleischabholung bei uns am Hof von 16 bis 18 Uhr. Vorbestellungen bitte an Martina

Fink: <https://www.finkundgut.at/so/52PogO6L8?languageTag=en>

11. und 12. April 2026 Jungweinschnuppern in Göttlesbrunn

Am Sonntag gibt's den Einkaufsvormittag mit -10 % Rabatt auf deinen W-EINKauf.

<https://www.diewinzerigoettlesbrunn.com/>

19. April 2026 confetti wine festival in Krakau, Polen

Mehr: <https://www.confettiwinefest.com/>





Und noch etwas zum Vormerken:

5. und 6. Juni 2026 - Zurück in die Zukunft - 150 Jahre Wiederstein

Ein Fest rund um unsere Geschichte, unsere Weine und alles, was in diesen Jahren gewachsen ist.

Genauere Informationen folgen – aber den Termin darf man sich gerne schon einmal im Kalender markieren.

liebe Grüße

Birgit & Gyrete

Winzerin Birgit Wiederstein | Weinbergweg 1 | 2464 Göttlesbrunn | Österreich – Carnuntum
| +43 (0) 676 504 64 56 | www.wiederstein.at
#WiedersteinWeiberwirtschaft



***Alle Rechtschreibfehler gehören der Autorin und sind durch internationale Copyrightabkommen weltweit geschützt.
Auf Wunsch können sie jedoch preisgünstige Lizenzen erwerben.***
Design und Fotos: Anna Palige @collectmomentsat