



WEINGUT LEO HILLINGER

JOIS

»Das Thema Natural- und Orange-Weine flacht ab, allerdings wird Bio immer größer.«

PROFI Worauf legen Sie beim Weinbau besonderen Wert?

LEO HILLINGER Auf die individuelle Bearbeitung des Rebstocks, diese erreichen wir durch die Kompetenz unserer langjährigen Mitarbeiter, die jeden Rebstock einzeln kennen. Bereits im Winterschnitt wird die Qualität für den finalen Wein in der Flasche gelegt. Ökologischer Weinbau zeichnet sich dadurch aus, Dinge nicht beziehungsweise zum richtigen Zeitpunkt zu tun.

Durch Ihre eigenen Wineshops & Bars wissen Sie, worauf es in der Gastronomie ankommt. In welche Art von Küche passt Hillinger-Wein am besten?

Die Gastronomie stellt eine für uns sehr wichtige Sparte dar und gibt uns die Möglichkeit, unsere Weine sehr oft auch glasweise anzubieten. Nachdem unsere Weine sehr »food-friendly« sind, passen sie ideal vom einfachen bis hin zum Haubengericht. Ein Fokus in der Gastronomie liegt für uns auch in Amerika. Die Amerikaner lieben die Kombination von österreichischer Küche und österreichischem Wein. Speziell unser Weinstil passt sehr gut zum internationalen Gaumen. Auch die Zusammenarbeit mit den Sommelierverbänden ist in diesem Zusammenhang zu erwähnen. Die Ausbildung, die Durchführung verschiedener Tastings und die Präsenz auf diversen Messen bieten viele Möglichkeiten für uns, unsere Weine

in Zusammenarbeit mit den Sommeliers an die Gäste zu verkaufen.

Welche Jahreszeit passt zu welchem Wein – was liegt derzeit im Trend?

Im Sommer und Herbst liegen klar die Weißen mit frischer Frucht im Trend, also Rebsorten wie Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller. Je näher der Winter kommt, desto mehr geht der Trend in Richtung Rotwein, mit den Klassikern Blaufränkisch und Zweigelt an erster Stelle. Der St. Laurent wird an Bedeutung gewinnen. Die Nachfrage nach Natural- oder Orange-Weinen hat sehr abgeflacht, allerdings ist Bio ein großes Thema. Unsere eigenen Weingärten sind alle seit 2010 biologisch zertifiziert, das richtige Investment zur richtigen Zeit.

Ein wichtiger Punkt für Gastronomen ist der Vertrieb: Wie sind Ihre Weine zu beziehen?

Alle großen Händler in Österreich führen unsere Weine und können sehr gerne von dort bezogen werden. Ebenso bieten wir den Ab Hof-Verkauf bei uns am Weingut und in allen Leo HILLINGER Wineshops & Bars an.

INTERVIEW NICOLE SCHLAFFER

Info

Weingut Leo HILLINGER
Hill 1, 7093 Jois
www.leo-hillinger.com

WEIN-
PARTNER IM
PORTRÄT

WEINGUT LEO HILLINGER

Fläche Weingärten: 90+ ha
Schaumweine Rosé & Weiß
ZW, BF, SL, ME, CS, SY und Rotwein-Cuvées
WR, GV, SB, GM, PG, PB, CH und Weißwein-Cuvées
Trockenbeerenauslesen

