HIEDLER

seit 1856

Vorstellungskraft, Handarbeit, Geduld und Liebe zum Detail.
So keltern wir zeitlose und authentische Weine, in enger Beziehung zur Natur.

Imagination, dedication to craftsmanship, patience, and attention to detail.
This is how we create timeless and authentic wines, in close relation to nature.

Weingut seit 1856.

Ein glücklicher Zufall und die Liebe zum Wein und dem Winzerhandwerk.

Der Wein war schon immer ein unverkennbarer Teil des Lebens in Langenlois. Seit über tausend Jahren kultivieren die Menschen hier Reben. Doch nicht alle lebten vom Weinbau. Noch vor 160 Jahren widmete sich unsere Familie ganz der Ledergerberei, bis Josef Hiedler seine Gattin Anna heiratete und sich alles änderte. Sie war es, die erstmals Weingärten in die Familie einbrachte. Bald darauf, im Jahre 1856, wurde das Weingut gegründet. Seit damals hat unsere Familie dieser Aufgabe viel Zeit gewidmet und ihr Wissen von Generation zu Generation weitergereicht und vertieft. Mit dem richtigen Gespür für Boden und Rebe, mit weitsichtigen Entwicklungen in Keller und Weinberg und mit der Einführung der Eule am Etikett, haben Ludwig Sen. und María Ángeles das Gut schließlich an der österreichischen Spitze etabliert. Nun liegt die Verantwortung über das familiäre Lebenswerk in den Händen der fünften Generation – Ludwig und Dietmar.

Winery since 1856.

A fortunate coincidence and the passion for wine and craftsmanship.

Wine has always been an undeniable part of life in Langenlois. For over a millennium, people have been cultivating vines here. However, not everyone made a living from viticulture. Just over 160 years ago, our family was completely dedicated to their leather tannery until Josef Hiedler married his wife Anna, and everything changed. She was the one who first brought vineyards into the family. Shortly after, in the year 1856, the winery was founded. Since then, our family has devoted a great deal of time to this endeavor, passing down and deepening their knowledge from generation to generation. With a keen sense for soil and vine, forward-thinking developments in the cellar and vineyard, and the introduction of the owl on the label, Ludwig Sr. and María Ángeles ultimately established the estate at the forefront of Austria. Now, the responsibility for this family's life's work lies in the hands of the fifth generation - Ludwig and Dietmar.

ILEGAL
2003
DERAIG
MAXIMUM
2003

Böden, Reben & Handarbeit.

Unsere Weine entstehen in enger Beziehung zur Natur.

Rund um Langenlois, in den terrassierten Weinbergen und Gärten dieser historischen Kulturlandschaft, hüten wir teils uralte Reben. Sie sind tief im Kamptaler Boden verwurzelt. Kalkreicher Löss. Toniger Lehm. Kristalline Gesteine. Jeder Wein ist geprägt von diesem einzigartigen Stück Natur, das wir respektvoll kultivieren. Unsere Weinstöcke pflegen wir auch heute noch behutsam von Hand. Es sind wohl überlegte Handgriffe, in welche die Erfahrung aus vielen Jahrzehnten einfließt. Mit den Arbeiten an der Rebe ist es allerdings noch nicht getan. Unser höchstes Gut ist der Boden, der sie nährt. Deswegen wachsen in unseren Rebzeilen das ganze Jahr über bunt blühende Begrünungspflanzen und Wildkräuter. Gemeinsam mit eigenem Kompost arbeiten wir diese Begrünung gezielt in die Muttererde ein, um Nährstoffe anzureichern und eine aktive und positive Bodenbiologie aufzubauen. Herbizide und Insektizide haben wir schon vor Jahrzehnten verbannt. So stellen wir uns Gärten vor, in denen gesunde und wertvolle Trauben heranreifen können.

Soils, vines & hands.

Our wines emerge from a close relation to nature.

In the terraced vineyards and gardens around Langenlois, a historical cultural landscape, we look after a precious heritage of vines. Some of them have reached several decades of age. They are deeply rooted in the Kamptal soil. Calcareous loess. Clayey loam. Crystalline rocks. Each wine is shaped by this unique piece of nature that we cultivate with respect. To this day we carefully tend our vines by hand. Every individual step is well thought out and incorporates the experience of several generations. Yet, our dedication extends beyond the vines themselves. Our greatest asset is the soil that nourishes them. That's why colorful flowering cover crops and wild herbs thrive throughout our vine rows all year round. Together with our own compost, we strategically work these cover crops into the topsoil to enrich it with nutrients and foster an active and positive soil biology. Herbicides and insecticides have been banished from our practices for decades. This is how we envision gardens in which healthy and precious grapes can thrive.

Es werde Wein.

In jeder Traube verbirgt sich ein Mikrokosmos aus Zeit und Herkunft, den wir im Wein bewahren möchten.

Tradition und Handwerk bilden das Fundament unserer Arbeit. Es sind die achtsamen Handgriffe und die Liebe zum Detail, die unsere Weine unverwechselbar und persönlich machen. Bei der Handlese der reifen Früchte verlassen wir uns auf unser Gespür und unseren Gaumen, wie schon immer. Wir selektieren jede Traube direkt am Stock. Im Keller werden die Beeren sanft angequetscht und für einige Stunden in ihrem Saft belassen, um das fruchtig-würzige Aroma aus den Schalen zu ziehen, ehe wir schonend pressen. Natürliche Hefen bringen die gelbgrünen Moste schließlich zur Gärung, sei es in traditionellen Akazienfässern, Edelstahltanks oder kleinen Eichenfässern. Alles findet sein eigenes Tempo. Wir begleiten aufmerksam, beobachten und probieren. Den heranreifenden Weinen geben wir viel Zeit auf der Hefe, was sie dicht und ausgewogen werden lässt. Ein biologischer Säureabbau darf auf natürliche Weise vorkommen und wird nicht unterbunden. All das eröffnet eine einzigartige Dimension von Textur und Tiefe.

Let there be wine.

Within each grape lies a microcosm of time and origin, which we aim to preserve in our wines.

Tradition and craftsmanship form the foundation of our work. It is through the work with our hands and the close attention to detail that our wines acquire their distinctive and personal character. When hand-picking the ripe grapes, we rely on our intuition and palate, as we always have. Selection of the fruit is done directly at the vine. In the cellar, the berries are gently crushed and left in their juice for several hours, extracting the fruity and spicy aromas from the skins before undergoing a slow pressing. Natural yeasts initiate the fermentation of the yellow-green musts, whether in traditional acacia barrels, stainless steel tanks, or small oak barrels. Everything finds its own pace. We attentively accompany, observe, and taste. The developing wines are given ample time on the lees, promoting structure and persistency. Malolactic fermentation is never blocked but allowed to occur naturally. All of this opens a unique dimension of texture and depth.

Die Eule.

Seit Generationen prägt sie unser Schaffen und ist zum unverwechselbaren Symbol unserer Weine geworden.

Schon in antiken Kulturen galt sie als Verkörperung von Weisheit, Ruhe und Beständigkeit und eröffnete den Menschen verborgene Welten, die jenseits des Greifbaren lagen. Ein Gedanke, der für uns bis heute prägend ist und von unserem Urgroßvater Ludwig Hiedler, einem leidenschaftlichen Winzer, in Form von zwei in Stein gemeißelten Eulen verewigt wurde. Seit fast 100 Jahren wachen sie nun schon vor den Toren des Weinguts. Eine sitzt auf Büchern, die andere auf Trauben. Gemeinsam symbolisieren sie die jahrhundertealte Verbindung von Wissen, Erfahrung, Kultur und Natur, vereint im Wein. Wir selbst betrachten uns als Bindeglied. Wir achten und pflegen, was in unseren Weingärten heranwächst und legen mit unserem Handwerk die einzigartigen Welten frei, die sich in der Natur verbergen. Gleichzeitig steht die Eule symbolisch für den Stil unseres Weines, bei dem wir nach Langlebigkeit, Eleganz und Balance streben.

The Owl.

For generations, it has shaped our work and has become the unmistakable symbol of our wines.

The ancients of all cultures considered the owl the embodiment of wisdom, tranquility, and permanence. It revealed the hidden worlds beyond their reach. This notion remains valid for us to this day. Our great-grandfather, Ludwig Hiedler, a winemaker with heart and soul, had it carved in stone in the form of two owls. For nearly 100 years, they have been guarding the gates of the winery. One perches on books, the other on grapes. Together, they symbolize the centuries-old connection of knowledge, experience, culture, and nature, united in wine. We consider ourselves the link, respecting and nurturing what grows in our vineyards, while using our craft to reveal the unique worlds hidden in nature. At the same time, the owl is a symbol of our pursuit of longevity, elegance, and balance, which characterizes the style of our wines.

RIEDLER

HIEDLER
Langenloiser
GRÜNER VELTLINER
TONMINERAL
KAMPTAL

HIEDLER
RIED
Käferberg 1
GRÜNER VELTLINER
KAMPTAL

HIEDLER
MAXIMUM
GRÜNER VELTLINER
KAMPTAL

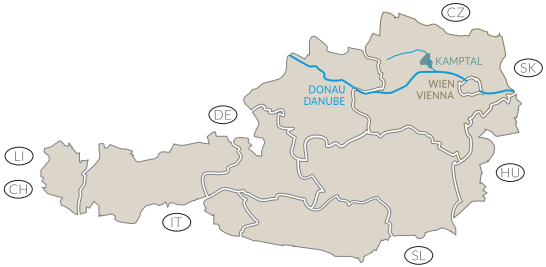
HIEDLER
FAMILIEN
RESERVE

HIEDLER
RIED
Heiligenstein 1
RIESLING
KAMPTAL

HIEDLER
Toasted & Unfiltered
CHARDONNAY
ÖSTERREICH

1. Gaisberg
2. Heiligenstein
3. Käferberg
4. Kittmannsberg
5. Schenkenbichl
6. Steinhaus
7. Thal

★ Weingut Hiedler



ÖSTERREICH
AUSTRIA
45.500 HA

CERTIFIED 1163680 SUSTAINABLE AUSTRIA

100%

REGENERATIVE VITICULTURE

WEINGUT HIEDLER
AM ROSENHÜGEL 13
3550 LANGENLOIS
ÖSTERREICH – AUSTRIA

TEL +43 2734 24 68
FAX +43 2734 2468 -5
OFFICE@HIEDLER.AT
WWW.HIEDLER.AT

/hiedler.wine

/hiedler.wine

Die Lagenklassifikation ist die logische Konsequenz unserer jahrhundertealten österreichischen Weinbaugeschichte. Gemeinsam mit neun gleichgesinnten Winzerkollegen aus der Region sind wir stolze Mitbegründer der Vereinigung **"Österreichische Traditionsweingüter"**, die im Jahr 1992 ins Leben gerufen wurde. Diese Vereinigung hat nicht nur Pionierarbeit bei der Klassifikation der historischen Weinbergslagen im Donauraum geleistet, sondern auch für ganz Österreich. Erklärtes Ziel ist es, die Charakteristika unserer Böden, unseres Klimas und unserer Sorten in den Weinen zum Ausdruck zu bringen.

The classification of vineyard sites is the logical consequence of our centuries-old Austrian winemaking history. Together with nine like-minded vintner colleagues from the region, we are proud founders of the association **"Österreichische Traditionsweingüter"** (Austrian Traditional Wine Estates), which was established in 1992. This association has not only pioneered the classification of historical vineyard sites in the Danube region but also in all of Austria. Our stated goal is to express the characteristics of our soils, climate, and grape varieties in our wines.