

ENGAGEMENT, LIEBE UND EINEN GUTEN GAUMEN

Wer Winzer sein will muss sich aufs Marketing konzentrieren. Der Weinbauer setzt auf den Keller. Der Weinbauer aber ist im Weingarten. Denn nur was die Rebe in sich trägt kann im Keller auch gefördert und letztendlich guten Gewissens und nachhaltig an den Kunden verkauft werden.

Niki Windisch ist Weinbauer. Nicht mehr und nicht weniger. Niki Windischs Charaktereigenschaften sind Zielstrebigkeit, Fleiß und Mut, um neue Wege zu gehen. Niki Windisch, weiß was er will. Er will guten Wein machen, richtig guten Wein.

Die Voraussetzungen dafür hatte er eigentlich nicht. Der elterliche Betrieb liegt im Weinviertel, und wurde als klassischer gemischter Nebenerwerbsbetrieb geführt! Der Weinbau war damals nur eine Randerscheinung, mit nur untergeordneter Wichtigkeit. Lediglich ein kleiner Teil der Trauben wurde mit bescheidener Kellertechnik zu Wein gekeltert, der Großteil an eine Winzergenossen-



geschrieben von chris medina navarra / fotografiert von alexander seidl



Das Hauptsortiment von Niki Windisch heute



schaft verkauft! Der Kundenstock setzte sich größtenteils aus Freunden, Bekannten und Arbeitskollegen des Vaters zusammen.

Für Niki Windisch keine Gründe sich nicht dem Siegel der Qualität hin zu geben und den Hof zur Gänze auf Weinbau umzustellen. Er nutzt die Vorarbeit des Vaters, beschäftigt sich intensiv mit der Struktur des Bodens und lernt aus anfänglichen Fehlversuchen. Vom ersten Tag an setzt er auf den persönlichen Einsatz direkt an der Pflanze, den Anspruch, das Beste zum Standard zu machen und letztendlich auch in der Präsentation dem Wein Ehre und Anerkennung zu schenken. Seine Hoffnung, nein seine Überzeugung: Kunden, wie auch Fachleute, wird das überzeugen.

Vinaria, A`la Carte und Falstaff

10 Jahre später kann Niki Windisch Prämierungen und Top-Rankings mit Weinen vorweisen, die sonst nur aus den bekannten Regionen kommen. Falstaff, Vinaria und Á la Carte verteilen hohe Bewertungen an die Produkte des bekennenden Weinbauers.

Die Anaconda, eine rote Cuveé aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot findet nationale und internationale Anerkennung. Merlot Sandwühler 2011 erringt bei Falstaff mit 94 Punkten den 2. Platz. Aber auch der Hofweingarten, ein Grüner Veltliner wird als Grand Cru Sieger und 93 Á la Carte Punkten mehr als nur beachtet. Vinaria erteilt dem Chardonnay Hundspoint Reserve 2011 4 von 5 Sterne. Eine Liste die sich erweitern lässt.

Basis dieser Erfolge ist die enorm hohe Einsatzbereitschaft von Niki Windisch vor allem im Weingarten.

Sein Logo zeigt im Grunde seine Philosophie: kleine Buchstaben für den Namen und kupferne leuchtende Fußabdrücke für seinen Glauben: Es sind die Fußabdrücke des Weinbauers im Weingarten, die Auskunft darüber geben, wie viel Anspruch an die Qualität gesetzt wird.

Wer nicht in den Weinberg schauen will, der ist gut beraten, das Weingut Windisch in den Heurigenwochen zu besuchen. 6mal im Jahr ist ausgesteckt im Top-Heurigenlokal. Und da setzt sich auch fort was im Weinstock begonnen wurde. Lachende freundliche Gesichter, beste Weine und ...

... und kulinarische Köstlichkeiten, zubereitet von Sabine Windisch, Nikis Frau. Gemeinsam konzipieren sie nahezu für jede Heurigenetappe regionale Speisen, abgestimmt auf die eigenen Weine. So wird Weingenuss auch zu einem Erlebnis...

NIKI
WINDISCH



Weingut & Top-Heuriger Niki Windisch

Kurze Zeile 66
2212 Großengersdorf
Telefon: +43 (0) 2245 / 88 228
Mobil: +43 (0) 699 1286 74 71
Mail: web@weingut-windisch.at
Web: <http://www.weingut-windisch.at>

Öffnungszeiten „Ab Hof-Verkauf“
ganzjährig täglich / telef. Voranmeldung

Öffnungszeiten Heuriger
DO bis SO + Feiertags ab 16 Uhr
Bitte um telefonische Reservierung

wein der einfach spaß macht