

# Fachexpertise / Weingut-Vorstellung:

## [Weingut Allacher]

### 1. Allgemeine Informationen

- Name des Weinguts: Weingut Allacher (Allacher Vinum Pannonia GmbH)
- Inhaber / Winzer(in): Gerhard Allacher (aktuell gemeinsam mit Tochter Sonja & Sohn Max)
- Gründungsjahr: Seit über 50 Jahren (etwa ab 1970er Jahre)
- Ort / Region / Land: Salzbergweg 4, 7122 Gols, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich
- Anbaufläche (ha): 40 ha
- Jahresproduktion (Flaschen): ca. 700 000 (nicht verifiziert)
- Mitgliedschaften / Zertifikate: Bio, vegan, histamingeprüft (Histamin seit 2005, Bio seit 1992, Vegan seit 2013)

### 2. Terroir & Lage

- Regionale Bezeichnung / Appellation: Neusiedlersee – Seewinkel, Burgenland
- Lagen (Einzellagen, Großlagen): Salzberg, Altenberg, u.v.m
- Bodenarten: fruchtbare Schwarzerde & Löss
- Höhenlage & Ausrichtung: leichte Hanglagen mit Seeblick auf die Terrasse des Weinguts
- Klimatische Besonderheiten: Pannonisches Klima mit Seenähe, milden Bedingungen, gute Belüftung

### 3. Philosophie & Stilistik

- Weinbauphilosophie: Von Gerhard Allacher persönlich geführt, naturnaher und mechanisch gepflegter Weinbau ohne chemische Spritzmittel, „Weniger = Mehr“: Konzentration auf Histamin-, Fructose- und Sulfid-Reduktion
- Kellerphilosophie Sanfter, naturnaher Ausbau (Barrique- und Edelstahltank bei Rotwein, schonende Verarbeitung)
- Stil der Weine: kraftvoll, frisch, fruchtbetont, süffig – von Weiß bis Rot & Süßweinen, plus spritzige Varianten
- Besonderheiten / USP: Bio/vegan/histaminarm zertifiziert – ideal bei Unverträglichkeiten, Familienbetrieb mit Herz, viel Handarbeit & Teamgeschmack, Panorama-Verkostung mit Seeblick & moderne Facilities

#### **4. Rebsorten & Portfolio**

- Weiße Rebsorten: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder, Chardonnay, Gelber Muskateller, Muskat Ottonel, Sauvignon Blanc
- Rote Rebsorten: Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Spezialitäten / Raritäten: Süßwein, Frizzante, alkoholfreie Varianten, histaminreduzierte Premium-Linie
- Schaumwein / Sektproduktion: Frizzante & Perlwein vorhanden
- Top-Weine / Lagenweine: Heideboden Rotweincuvée, Merlot Barrique, Chardonnay Selektion
- Alltagsweine / Einstiegsweine: Grüner Veltliner, Welschriesling, Zweigelt Klassik, Gelber Muskateller (ab ca. €6–8)

#### **5. Einzelwein-Vorstellung (Beispielhaft für 1–3 Weine)**

##### **[Allacher Blaufränkisch Klassik 2022]**

- Kategorie / Klassifikation: Qualitätswein trocken
- Rebsorte: Blaufränkisch
- Lage / Terroir:
- Ausbau: Edelstahltank, histaminarm

- Alkohol / Restsüße / Säure: 12,9 %, 0,7 g/l; Säure: 5,1 g/l
- Verkostungsnotiz: Waldbeerennase, weiche Tannine, langer Abgang
- Empfohlene Trinktemperatur: 16-18°C
- Speiseempfehlung: gegrilltes Fleisch, Wild, kräftiger Käse
- Lagerpotenzial: 3 Jahre

(Optional: Bewertung durch Weinführer wie Falstaff, Parker, Gault&Millau etc.)

## 6. Marktposition & Zielgruppe

- Vertriebsstruktur: Direktverkauf ab Hof und Online-Shop (DE/AT), Fachhandel, Events & Verkostungen, Export (EU)
- Zielgruppe: Gesundheitsbewusste Genießer, Menschen mit Unverträglichkeiten, Weinliebhaber, Frizzante-/Rotwein-Fans, Touristen
- Preisspanne: Einstieg (€6–9)–Alltagswein; Premium-Linie (€12–18); Barrique & Cuveés (€15–22+)
- Wettbewerbsvorteile: Bio-/vegan-/histaminarm-Positionierung, Seewinkel-Charme, Panorama-Verkostung, Familiengefühl + moderne Produktion

## 7. Auszeichnungen & Medienpräsenz

- Wichtige Auszeichnungen / Jahrgänge: Burgenland „Weingut des Jahres 2024“, Histamin-Pionier seit 2005, vegan/biologisch/Bio-Zertifikate
- Erwähnungen in Weinführern / Medien: Top-Bewertungen auf WirWinzer, Falstaff, WineTourism (5-star Visitor Reviews)

## **Fragen, die beantwortet werden sollten (Checkliste)**

1. Wer führt das Weingut und mit welcher Philosophie?
2. Wo liegt das Weingut, und was macht das Terroir besonders?
3. Welche Rebsorten werden angebaut?
4. Was ist das Profil der Weine (Ausbau, Stilistik)?
5. Gibt es Signature-Weine oder besondere Lagen?
6. Wie ist die Weinqualität einzuschätzen (Bewertungen, Fachmeinungen)?
7. Wer sind die Kunden und wie wird der Wein vermarktet?
8. Gibt es Besonderheiten in der Herstellung oder im Anbau?
9. Wie steht das Weingut im Vergleich zu anderen in der Region da?
10. Welche Weine von diesem Weingut führt der Menzinger Weinladen und warum?