



Lage, Boden und Klima

Der ca. 1,1 ha große Weingarten liegt auf der Pollenitz, dem Feldkirchner Hausberg. Mit 750m Seehöhe gehört er zu den höchstgelegenen in Österreich, in welchen Qualitätswein erzeugt wird. Nach Süden ausgerichtet und vom Norden her geschützt, bietet diese Lage die besten Voraussetzungen für den Weinbau. Sie zeichnet sich durch frühere Vegetation und gemäßigte Temperaturen im Sommer aus. Da sie sich oberhalb der Nebelgrenze befindet, wird sehr viel Sonne eingefangen, was zu vollreifen Trauben führt. Mineralische Schiefer- und Felsbraunerde ergeben einzigartige Voraussetzungen, speziell für unsere Rotweine.

KÖCK



KÖCK

Weinbau Köck, Pollenitz 6, 9560 Feldkirchen

Tel.: +43 6648204887 e-mail: g.koeck@weinbau-koeck homepage: www.weinbau-koeck.at

KÖCK



KÖCK

"Wein aus Kärnten", ist selbst heute für viele Alltägliches. Dennoch kann Kärnten auf eine über zurückblicken. In den letzten 150 Jahren ist der allerdings fast komplett zum Erliegen gekommen. Seit mehr als Bemühungen in vielen Regionen Kärntens Wein auszupflanzen, wobei letztendlich auch das merkbar mildere Klima dem „Wein aus Kärnten“ zu Gute kommen könnte...

Weinliebhaber noch etwas nicht 1000 jährige Weinbautradition Weinbau durch verschiedene Umstände 40 Jahren gibt es nun wieder

Die kleinflächige Struktur erlaubt uns, mit viel Liebe und Leidenschaft unter einem sehr hohen manuellen Einsatz, naturnah unsere Rebfläche zu bewirtschaften.

Um eine optimale Reife zu erlangen, dürfen nur wenige Trauben am Rebstock verbleiben und alle Triebe werden fixiert und freigestellt, sodass ein schnelles Abtrocknen erfolgen kann. Dies ermöglicht es auch auf 750m Seehöhe Qualitätsweine der Sorten **Roesler**, **Zweigelt**, **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** zu erzeugen.

Darüber hinaus sind wir seit 2012 zertifizierter Biobetrieb für die Rebsorten „Solaris“ und „Muscaris“, welche zum **Polenikus BIO**-Cuvée ausgebaut werden.



Kristan – die Hausmarke

Der Name „Kristan“ entstammt dem Vulgo-Namen „Kristanhof“, auf dessen Flächen im Jahre 2002 die ersten Reben ausgepflanzt wurden. Als „Kristan“ bezeichnen wir immer einen Cuvée aus „Roesler“ und „Blauem Zweigelt“.

Roesler

In jahrzehntelanger Züchtungsarbeit hat die Klostereuburger Weinbauschule die pilzwiderstandsfähige (PIWI) Rotweinsorte "Roesler" hervorgebracht und im Jahre 2000 wurde sie als Qualitätsrebsorte zugelassen. Roesler ist eine Kreuzung aus Zweigelt, Blaufränkisch und dem französischen Hybriden "Seyve Villard 18-402".



Das „**Schnapsbrennen**“ hat in unserer Familie schon eine lange Tradition, denn schon der Großvater pflanzte und veredelte zu Lebzeiten viele Obstbäume und verwertete das Obst aus dem Streuobstgarten und von der Stadelwand in dieser Form. Nur sehr reifes und schönes Obst wird auch heute noch in einem 1984 angeschafften einfachen Brenngerät zu verschiedenen, qualitativ hochwertigen Edelbränden verarbeitet. Einhergehend mit der Auspflanzung des Weingartens gesellte sich mit der Zeit auch der Wein- und Tresterbrand dazu...

