

Vom Weingarten aufs Etikett: Viktor Fischer präsentiert seine Weine in neuem Design

Wagram, 21. März 2018 – Seit 2012 ist Biowinzer Viktor Fischer (25) am elterlichen Hof – dem Biohof Fischer – für die Weine verantwortlich. In den Jahren konnte er sich als junger Nachwuchswinzer und gleichsam Bio-Vorreiter im Traisental und darüber hinaus einen Namen machen. Jetzt startet er mit seinen Weinen in neuem Design und unter dem Namen Viktor Fischer so richtig durch.

Vom Traisental ins King Valley und zurück

Sein Handwerk hat Viktor Fischer in der Weinbauschule Krems gelernt. 2011 ist er zum ersten Mal nach Australien zu Pfeiffer Wines in Rutherglen/Victoria gegangen, um kennenzulernen wie am anderen Ende der Welt Wein gemacht wird. Auch in Österreich hat er Erfahrungen bei namhaften Betrieben gesammelt: Bei Bio-Pionierin Ilse Maier, Weingut Geyerhof in Furth und beim „Winzer des Jahres 2015“ Markus Huber in Reichersdorf. 2015 hat er weitere vier Monate Down Under verbracht und Traisental gegen King Valley und Grünen Veltliner gegen Portwein getauscht. Wieder in der Heimat hat er seinen Weinbaumeister erfolgreich abgeschlossen.

Handgemacht, natürlich, authentisch

Biowinzer Viktor Fischer aus Wagram ob der Traisen geht seinen eigenen Weg. Seine Weine sind ehrlich und authentisch: Leidenschaft, Herzblut und viel Feingefühl vor allem im behutsamen Umgang mit der Natur stecken dahinter. Wie für das Traisental typisch sind auch bei Viktor Fischer der Grüne Veltliner und der Riesling die Hauptsorten. Seine heimliche Schwärmerei für Rotwein kommt aber trotzdem nicht zu kurz und bringt echte Raritäten hervor.

Eigenständig & doch Verbunden

Viktor Fischer ist weiterhin gemeinsam mit seiner Mutter Anna Maria Fischer und seinem Bruder Lorenz Fischer am Biohof Fischer, Wein- und Obstbau, tätig. Seine Weine werden von nun an unter seinem Namen vermarktet. „Ich bin auf Wein spezialisiert und für diesen Betriebszweig verantwortlich und daher werden die Weine ab jetzt den Namen *Viktor Fischer* tragen“, begründet der Jungwinzer diesen Schritt.

Vom Weingarten aufs Etikett

Die neuen Etiketten sollten in den Mittelpunkt stellen was dem Winzer besonders wichtig ist: **Die Natur.**

Jeder Wein ist anders, jeder Wein trägt neben der Handschrift des Winzers auch Merkmale seines Ursprungs in sich. Daraus ist irgendwann die Idee entstanden, riedentypische Etiketten zu entwerfen. Eifrig wurden also Blumen und Gräser in den verschiedenen Weingärten gesammelt und getrocknet und dann aufs Papier bzw. Etikett gebracht.

Leichtere Flaschen

Mit dem neuen Design werden auch die Flaschen umgestellt. Viktor Fischer setzt dabei auf Leichtflaschen, da so bei Erzeugung und Transport der Flaschen Energie eingespart wird.

Vom Fischer

Früher trugen die Korken der Fischers den Schriftzug „Vom Fischer“, ebendieser wurden im neuen Design wieder aufgegriffen. Die Schriftart wurde am Etikett verwendet und die Schraubverschlüsse der Fischer Weine tragen nun die Aufschrift „Vom Fischer“. So wurde ein Stückweit Fischertradition erhalten.

Gute Aussichten

Mittlerweile hat Viktor Fischer seinen sechsten Weinjahrgang in die Flasche gebracht. „Auszeichnungen wie *Großes Gold* beim Internationalen Bioweinpreis, *Best of Bio* und gute Bewertungen im Magazin *Falstaff* zeigen mir, dass ich auf dem richtigen Weg bin und ich bin überzeugt, dass ich auch in Zukunft ausgezeichnete Bioweine produzieren werde“, blickt Winzer Viktor Fischer erwartungsvoll in die Zukunft.

Ab Hof, auf Anfrage und bei den Fischer Partnern

Die Weine vom Fischer sind ab Hof, auf Anfrage auch per Versand und bei den Partnern aus Gastronomie und Fachhandel erhältlich. Die neuesten Infos dazu gibt es online: www.fischer-abhof.at.

Boden, Ideen und Organisation

Die Fischers aus Wagram haben früh erkannt, welche Verantwortung sie gegenüber der Natur und zukünftigen Generationen tragen. Bio bedeutet in der Praxis: Einsatz von Kräutertees und Kompost sowie die Förderung der Nützlinge und Mikroorganismen. Der gesunde Boden ist die Basis für die Bewirtschaftung. Das Haushalten mit den Ressourcen Wasser, Luft und Boden muss verantwortungsvoll und nicht kurzfristig gedacht sein. Kreativität, Feingefühl, Offenheit, viel Wissen, Vertrauen und Glaube an den eigenen Weg gehören dazu, wenn der Beruf zur Lebenseinstellung wird. Bei einem vernünftigen Umgang mit der Umwelt schmeckt auch besser, was die Natur einem schenkt.

Foto: Biowinzer Viktor Fischer präsentiert den Jahrgang 2017 in neuem Design.

Fotocredit: Biohof Fischer

Presserückfragen:

Biohof Fischer
Viktor Fischer
0699 111 300 79
bio@fischer-abhof.at