

Viktor
Fischer
BIOWEINGUT

Ein Rückblick

der Familie Fischer aufs Jahr 2020



Wir sind in das neue Jahr mit vielen Plänen – privat wie beruflich – gestartet und dann kam alles ein bisschen anders. Nichtsdestotrotz hatte 2020 auch viele unvergessliche Momente.

In den ersten Monaten des Jahres stand der Rebschnitt der Weingärten im Mittelpunkt, die neue Jahrgang durfte derweil im Keller reifen. Die ruhigeren Monate im Jahr nützten wir dafür, Neues zu planen, so wie unser größeres Büro und die nachhaltige und umweltfreundliche Hackschnitzelheizung.

Am 1. Februar wurde die *Februarlese* – eine Beerenauslese aus Grünem Veltliner – geerntet und die Lese 2019 damit beendet.

Dann kam Corona, der Lockdown. Alle Veranstaltungen wurden abgesagt – Verkostungen, Messen, der Weinfrühling. Trotzdem hatten wir viel zu tun, denn Arbeit gibt es immer. Wir haben mit Abstand oder kontaktlos unsere Kunden versorgt. Weine wurden in ganz Österreich und über die Grenzen hinaus verschickt.

Wenn die Kunden nicht zu uns kommen können, dann kommt der Weinfrühling eben zu ihnen, haben wir uns gedacht: Der neue Jahrgang konnte mit unserem Weinfrühlingspaket und den Virtuellen Weinverkostungen mit Viktor verkostet werden. Darunter auch der *Grüne Veltliner Maischevergoren* Jahrgang 2018, der seit heuer erhältlich ist.



Ende August wurde die Begrünung, darunter Kleesorten, Scharfgabe und Ringelblume, gesät.



Auch das Etikettieren steht mehrmals im Jahr auf dem Programm.



Im Juli kontrollierte Viktor den Status der Trauben.

Im Weingarten gab es von April bis Juni viel zu tun: Wir haben neue Reben ausgesetzt und in den bestehenden Weingärten war Jäten und Stammputzen angesagt.

Am 4. Juli – Viktors Geburtstag – feierten wir im Kreise unserer Lieben eine wunderschöne Gartenhochzeit und sind seitdem offiziell Viktor, Julia und Kilian Fischer.

Der Weinsommer brachte weitere Lockerungen, Weinverkostungen wie jene im Mathis in Oberösterreich und mit den Wagramer TERROIRisten wurden wieder möglich. Auch zur jährlichen *Laurenzi Bioweinverkostung* am 10. August kamen zahlreiche Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber zu uns aufs Bioweingut Viktor Fischer.

Im August blicken wir immer schon erwartungsvoll der Lese entgegen, leider Ende August mit schlechten Aussichten: Unsere Weinstöcke blieben nicht vom Hagel verschont und so zeichnete sich eine etwas schwierigere Lese ab. Umso glücklicher war Viktor als im Oktober alle Trauben im Keller und die Lese erfolgreich beendet war.

Im November wurde mit unserem großen Projekt – der Hackschnitzelheizung – begonnen und weitere Pläne – auch für 2021 – wurden geschmiedet.

Der Dezember brachte wundervolle Nachrichten: Viktor wurde von Gault Millau zur „**Entdeckung des Jahres**“ gekürt und wir freuen uns riesig über diese besondere Auszeichnung. Neben den guten Bewertungen unserer Bioweine beim Falstaff Traisental DAC Cup und von A La Carte bestätigt das Viktors gute Arbeit und seinen erfolgreichen Weg.



Vater und Sohn: Leseabschluss am 23. Oktober in der Riede Nussgarten.



Anfang Dezember wurde Viktor von Gault Millau zur "Entdeckung des Jahres" gekürt.



Wir bedanken uns für die Treue und hoffen Euch auch weiterhin mit unseren Bioweinen versorgen zu dürfen.

Julia & Viktor mit Kilian

Bioweingut Viktor Fischer | Wachaustraße 30 | 3133 Wagram / Traismauer
Tel.: 0699 111 300 79 | bio@fischer-abhof.at | www.fischer-abhof.at

Neue Öffnungszeiten ab Jänner 2021

Do & Fr 14:00 – 18:00 Uhr
Sa 9:00 – 14:00 Uhr