

# NADOR

## Weinmanufaktur Eisenberg

Am Platz 4/9, 1130 Wien, Österreich

T: +43 1 879 93 99

office@nadorwine.com

www.nadorwine.com



**NADOR – das Projekt:** Der langjährige Unternehmer Rainer Garger stellte das Projekt **NADOR** auf die Beine, sein Cousin Imre Garger zeichnet für die Bearbeitung der Weingärten verantwortlich und der international renommierte und mit dem südburgenländischen Terroir über viele Jahre verbundene Winzer Reinhold Krutzler vinifiziert den Wein.

### Der Ort:

Das kleine Weinbaugebiet **Eisenberg** im südlichen Burgenland zählt derzeit zu den spannendsten Weinbaugebieten Österreichs. Kaum jemand weiß jedoch, dass 60 Prozent des Eisenbergs auf ungarischem Boden liegen. Die Qualität der Böden „drüben“ ist den Winzern auf der österreichischen Seite bereits seit einigen Jahren bekannt. Der Neo-Winzer Rainer Garger erkannte dieses Potential ebenso und erwarb als erster Österreicher vor mehr als zehn Jahren Weingärten auf der ungarischen Seite. Dabei folgte er seiner eigenen Herkunft: Gargers Familie stammt aus dem ungarischen Vaskeresztes, direkt an der österreichisch/ungarischen Staatsgrenze gelegen. Garger erwarb **drei Lagen**, insgesamt knapp vier Hektar groß, Wanzer, Woller und Stuala, welche zur Gemeinde Vaskeresztes gehören. Vaskeresztes liegt ca. 130 km südlich von Wien und rund 120 km östlich von Graz. Die Lagen werden von pannonischem Klima mit beinahe 300 Sonnentagen im Jahr und trockenen, heißen Sommern verwöhnt. Temperaturschwankungen im Tag-Nachtverlauf in der Reifephase sorgen für das angenehme Säurespiel im Wein.

## Der Wein:

Mehr als zehn Jahre nach dem Erwerb des ersten Weingartens kam im Frühjahr 2013 der erste Wein, **NADOR 2009**, auf den Markt. Er wurde aus Trauben der Rieden Wanzer, Woller und Stuala gekeltert. Dieser Wein wurde ausschließlich in Magnums abgefüllt – ganze 500 Flaschen gibt es davon. Ab dem Jahrgang 2011 wird **NADOR** ausschließlich aus der Lage Wanzer gekeltert.

*Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife, dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze und Nougat, feines, tabakig unterlegtes Bukett. Stoffig, straffe Textur, frische Kirschenfrucht, gut integrierte Tannine, angenehme Würze, mineralischer Touch im Abgang. Gute Balance und Frische – zeigt eine gute Länge, bereits antrinkbar, verfügt über Reifepotential.*

Von Anfang an war für Garger klar, dass es ein besonderer Wein sein sollte. Ein **Blaifränkisch** von höchster Qualität, welcher die Handschrift des mineralischen Terroirs trägt und der stolz von seiner Herkunft vom Eisenberg erzählt. Ein Wein, der diese einzigartigen, charakteristischen Züge des Eisenbergs trägt: Die Frische, die kantige Mineralik, die Vollmundigkeit, welche sich nach ausgiebiger Reifezeit zu einer unglaublichen Harmonie verbinden. Der lange Reifungsprozess (beginnende Trinkreife nach vier bis fünf Jahren) ist auch der Grund, warum **NADOR** jeweils erst nach vier Jahren auf den Markt kommt. Harmonisch ausbalanciert muss er nicht weiter gelagert werden, bringt aber locker zehn bis 15 Jahre Lagerpotential mit.

## Der Name:

Auch der Name des Weines hat seine Wurzeln im Gebiet. Ausgangspunkt der Recherchen waren das geschichtsträchtige Kloster Pernau und der benachbarte Geburtsort von Garger's Vater. Das Kloster war seit seiner Gründung 1221 über Jahrhunderte der gesellschaftliche und wirtschaftliche Mittelpunkt der Region. Der Gründer des Klosters, Nador Banus Chepan (Nador = der königliche Gesandte, Banus = Familienname, Chepan = alter Name für István), war der Spross eines alten Adelsgeschlechts auf heute ungarischem Boden. Nachdem die von Garger erworbenen Weingärten ursprünglich vermutlich einmal zum Besitz des Klosters gehört haben, erschien die Benennung des Weines nach dem Gründer plausibel. Im Rahmen der Recherchen stieß man auch auf das ehemalige Wappen der Gemeinde Vaskeresztes, welches bis 1921 in Verwendung war. Dieses Wappen zierte heute das Etikett von **NADOR**.