

Weingut Josef Donabaum

Der kleine aber ambitionierte Weinbaubetrieb von Josef Donabaum kultiviert Reben in den mitunter steilsten und anspruchsvollsten Lagen der ganzen Wachau. Ganze 2 Hektar bewirtschaftet er gemeinsam mit Frau Herta und Sohn Christoph, doch was auf den kargen Urgesteinslagen des Zornbergs, der Point, des 1000-Eimer Bergs und seit kurzem auch des Setzbergs wächst, ist aller Ehren wert. Quer durch die Gewichtsklassen keltern sie – bisweilen aus über 60 Jahre alten Stöcken – elegante und mineralische Veltliner und Rieslinge, die sich freilich je nach Lage und Lesezeitpunkt unterscheiden. Physiologische Reife und gesundes Traubenmaterial ist für die Donabaums ein absolutes Muss. Ausgebaut wird das komplette Sortiment, von der Steinfeder bis zum Einzellagensmaragd in Edelstahltanks: auf diese Weise wird die glasklare Frucht und die kühle Stilistik des Spitzer Grabens besser betont. Ein weiteres Highlight im Sortiment ist der Neuburger, der abhängig vom Jahrgang als Federspiel oder Selektion vinifiziert wird. Bleibt der Heurige und den sollte man sich nicht entgehen lassen. Unter einer prachtvollen Laube kann man es sich dort mit den exzellenten Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten der Familie Donabaum gemütlich machen.

Zitat: Der Spitzer Graben ist anders. Der glimmernde Schiefer, die schützenden Wälder, die kühlen Nächte: all das macht unsere Weine unverwechselbar. (Josef Donabaum)

Josef Donabaum's small but ambitious winery grows vines in some of the steepest and most demanding territories in the Wachau. Together with his wife Herta and his son Christoph, he cultivates 2 hectares in total. Yet the wines that are made from the grapes of the barren vineyards of the Zornberg, the Point, the 1000-Eimer Berg and the Setzberg are highly impressive. Covering all categories, the family produces elegant and mineral Veltliner and Riesling, using some vines that are more than 60 years old, and which differ in character according to their specific vineyards and harvest times. Physiological maturity and healthy grape material is a key priority for the Donabaums. They produce almost all of the Wachau styles, ranging from the Steinfeder to the single vineyard Smaragd, in stainless steel tanks, which enhances the crystal-clear fruit and the cool character of the Spitzer Graben. Another highlight in their range is the Neuburger, which is vinified (depending on the vintage) either as Federspiel or as Selektion. Finally, there is also a Heurigen which is well worth visiting. Seated in a lush arbour, guests can enjoy the excellent wines and culinary delicacies of the family in an equally pleasing setting.