



Weingut Haderburg, Buchholz/Salurn 77

In Buchholz, oberhalb von Salurn, liegt das biodynamische Familienweingut Haderburg. Der Name weist darauf hin, wo alles begann: nämlich im Keller der Burgruine, die auf einem schwindelerregenden Felssporn oberhalb von Salurn thront. Dort richtete Alois Ochsenreiter 1977 seinen ersten Sektkeller ein. Mittlerweile befinden sich Keller und Sektlager am Hausmannhof, wo die Familie auch wohnt.

Um die Weine und die Versektung kümmert sich Alois Ochsenreiter zusammen mit seinem Sohn Hannes. Alois' Frau Christine ist für den Verkauf zuständig und im Weinberg ist Tochter Erika anzutreffen. Der Familienbetrieb produziert rund 95.000 Flaschen jährlich. Die Weintrauben werden in verschiedenen Lagen auf insgesamt 10,5 ha angebaut, in Buchholz, Tramin, Kurtatsch und auch Klausen. Dadurch entsteht ein vielseitiges Sortiment, welches vier Sekte (Brut, Pas Dosé, Rosé, Hausmannhof), vier Basisweine (Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Blauburgunder), drei Selektionsweine (Sauvignon, Blauburgunder Riserva, ERAH – eine Cuvée aus Merlot und Cabernet), einen Dessertwein (Perkeo, Gewürztraminer) sowie drei Weine von den Eisacktaler Lagen am Obermairlhof (Sylvaner, Riesling, Gewürztraminer) umfasst.

① **Weingut Haderburg**, Fam. Ochsenreiter, Buchholz 30, Salurn, Tel. 0471 889097, www.haderburg.it, Öffnungszeiten Hofladen: Mo.–Sa. 9–12 Uhr, und Mo.–Fr. 13.30–17.30 Uhr, Kellerführungen nach Voranmeldung