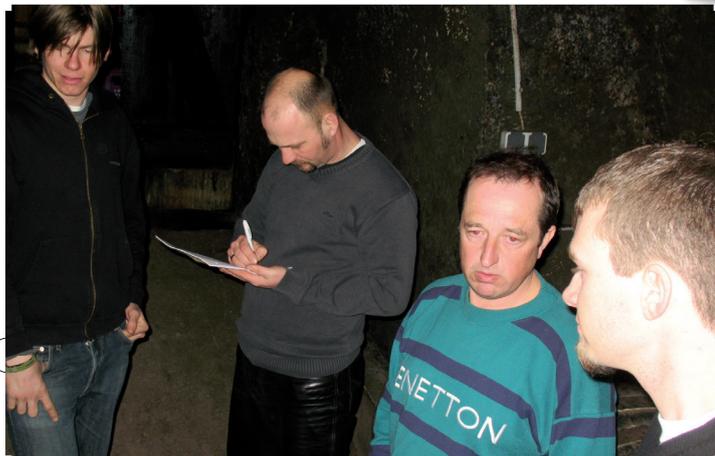


**Wir sind eine Gruppe Atzenbrugger, die die Liebe zum Wein und die Achtung der Arbeit der Winzer verbindet. Wir wollen lokale Weinbauern und ihre Weine besser kennenlernen und vorstellen.**



Bei jedem Fasslgucker-Besuch findet eine kleine Verkostung statt, bei der wir aus 3-4 vom Winzer vorgeschlagenen Weinen den wählen, der uns am besten schmeckt. Dieser Wein wird dann von uns mit 1-6 Fassln prämiert.



V.l.n.r.: Stefan Resch, Michael Wieshammer-Zivkovic, Hans Kopp, Siegfried Resch

**Siegfried Resch jr. (Moosbierbaum)**  
Absolvent des Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau Klosterneuburg  
[siegfried.resch@gmx.at](mailto:siegfried.resch@gmx.at)

**Stefan Resch (Moosbierbaum)**  
Elektroinstallationstechniker bei der Schmidberger Ges.m.b.H

**Michael Wieshammer-Zivkovic (Heiligeneich)**  
Bodenwissenschaftler, Umwelttechniker und Abfallbeauftragter selbständiger Landschaftsplaner mit dem Fachgebiet Bodenschutz  
[michael.zivkovic@landundboden.at](mailto:michael.zivkovic@landundboden.at)

**Helga Wieshammer (Heiligeneich)**  
Pädagogin, Beraterin und Trainerin in der Erwachsenenbildung

**Franz Schütter (Heiligeneich)**  
Grafik-Designer für Werbung und Marketing  
[franz@grafikfranz.at](mailto:franz@grafikfranz.at)

**Hans Kopp:** Meine Rotweine werden in den Holzfässern ausgebaut und die Weißweine in den Stahltanks. Da der Wein ein „Lebewesen“ ist „lasse ich ihn so kommen, wie er wird“. Dies betrifft jedoch nur die Charakteristik der Weine, nicht aber die Qualität, wo ich keine Abstriche mache. Bei der Erzeugung meiner Weine steuere ich so wenig wie möglich jedoch soviel wie nötig, um gute Weine zu produzieren.

**FG:** Was ist Dir ein Anliegen zum Thema Wein und Weinkultur?

**Hans Kopp:** Aktive Winzer, die gemeinsam an einem Strang ziehen. Eine gemeinsame, ehrliche und ernst zu nehmende Offensive, die die Qualität unserer lokalen Weine und deren Bekanntheit hier und über-regional fördert wäre überlegenswert.

**FG:** Du sprichst uns aus dem Herzen. Vielen Dank für Deine Gastfreundschaft. Wir wünschen Dir weiterhin viel Erfolg!

ZUM SAMMELN

[www.kopp-weine.at](http://www.kopp-weine.at)

**Ingrid Kopp-Gfatter, Hans Kopp**  
3452 Hütteldorf/Atzenbrugg, Untere Bachstrasse 19  
Telefon 02275 / 51 53

E-Mail: [kopp-gfatter@aon.at](mailto:kopp-gfatter@aon.at) oder [office@kopp-weine.at](mailto:office@kopp-weine.at)

**Hans Kopp im Gespräch mit den Fasslguckern**

„Der Wein ist ein Lebewesen, das Jahr für Jahr anders behandelt werden will!“

Unter diesem Motto keltert Hans Kopp, der Initiator des Moosbierbaumer Kellergassenfest seine Weine. Er ist Absolvent der Wein- und Obstbauschule Krems und Mitarbeiter im bekannten Weingut Mayer-Löffler.

Dieses Motto zeigt die Erfahrung des Winzers aus Hütteldorf. Das Weingut Kopp ist ein Familienbetrieb, der auf nunmehr 107 Jahre Erfahrung zurückblicken kann.

Auf etwa 3,5 ha Weingärten werden 14 Weine produziert. Hauptsorte ist der Grüne Veltliner mit 1,5 ha Anbaufläche. Neben Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muskat Ottonel und Gelbem Muskateller ist etwa 1 ha mit Blauem Zweigelt, Blauburger und Blauem Portugieser bestockt. Ein im Barrique ausgebauter Zweigelt rundet das Sortiment ab.

Die Weingärten liegen im Umkreis von etwa 15 Gehminuten, auf den sonnigen Südhängen der Hütteldorfer Rieden, vom Weingut entfernt. Der Winzer behandelt und baut seine Weine an zwei verschiedenen Standortenorten aus, wobei ein Keller direkt in Hütteldorf und der andere in der Moosbierbaumer Kellergasse ist. Die Weine reifen in großen 10 - 40 jährigen Holzfässern und modernen Stahltanks.

**FG:** Hans, du bist ein erfahrener Weinbauer. Welche Maßnahmen setzt Du, um einen guten Wein zu keltern?

**Hans Kopp:** Um dem Wein größtmögliche Eigenständigkeit und Selbstentwicklung zu geben, wird auf künstliche Hefezugabe verzichtet. Es entstehen komplexe, volle und vor allem jahrgangstypische Weine. Außerdem ziehe ich jeden Wein zweimal um, nachdem er ein paar Tage auf einer Schöning gelegen ist.

**FG:** Wie setzt Du Deine Erfahrung aus Deinem Weingut und dem Weingut Mayer-Löffler zum Nutzen Deiner Kunden um?



**FASSLGUCKER-Verkostung KOPP**

- ◆ Grüner Veltliner Kabinett 2009
- ◆ Grüner Veltliner 2008
- ◆ Riesling 2009
- ◆ Riesling 2008
- ◆ Sauvignon Blanc 2009
- ◆ Muskateller 2009



**Zwei Sieger:**

**Grüner Veltliner 2008:** sauberer Kernobstduft, frisch, pfeffrig mit markanter Säure. Ideal zur österreichischen Küche!

**Gelber Muskateller:** frischer, eleganter Duft nach traubigen Muskatnoten und Hollerblüten. Saftig, erfrischend trocken und immer ein Genuss!

**FASSLGUCKER-Wertung:** 1 bis maximal 6 Fassln (Bestnote) möglich.

Die FASS/GUCKER freuen sich über Reaktionen von Weinliebhabern und bieten Winzern die Möglichkeit von uns "entdeckt" zu werden!