

"Eine Weinkost in Fels am Wagram":

"Die Gemeinde Fels liegt im Mittelpunkt des ausgedehnten Weinbaugebietes und Hügelszuges des "am Wagram" bezeichneten Weingebirges, welches Weinbaugebiet sich von Absdorf einerseits beginnend bis nach dem bei Hadersdorf beginnendem breiten Kampthale längs der Eisenbahnlinie Absdorf - Krems dahinzieht; dieses gesammte Weinbauhügelland, welches zwischen zwei fast parallel laufenden Thälern und Thaleinschnitten liegt, ist sehr bedeutend und umfaßt eine große Production guter, brauchbarer und für den Bedarf des Wiener Marktes sehr gesuchter Weine. In diesem Weingebirge besitzt die Gemeinde Fels an 3.000 Weingartenvierteln (á 14 Ar) mit einer durchschnittlichen Jahreslese von 3.000 österreichischen Eimern (á 56 l). Der Rebensatz ist fast durchgehends der **rothe Veltliner**, hier allgemein als Rothmuscateller bezeichnet, eine Rebensorte, welche einen kräftigen starken, süffigen Wein erzeugt, aber in der Blüthezeit sehr empfindlich ist, durch Spätfrost leicht geschädigt wird und vielfach vom Ausreisen oder Abfallen der Bütthe und Beeren leidet, wodurch öfters die gesammte Lese bedeutend vermindert wird; theilweise, wenn auch in geringerer Ausdehnung, ist auch die **grüne Veltliner Traube** hier vertreten und in reinen Sätzen angebaut. In den letzten fünf Jahren ist in diesem Gebirge auch die Peronospora energisch zu bekämpfen gewesen. In der Gemeinde Fels besteht ein sehr eifrig wirkendes landwirthschaftliches Casino, das sich in erster Linie die Hebung des Wein- und Obstbaues, beides hervorragende Culturzweige der hierortigen Landwirthschaft, zur Aufgabe macht und bereits in früheren Jahren (1893) durch Veranstaltung einer sehr gelungenen Obstausstellung und eines Marktes ... Rund um den Ort besteht ein Obstbaumgürtel...Um Felser Weine erweiterten Absatz zu verschaffen, veranstaltete das Casino daselbst am 6. Februar eine sehr reich beschickte und von Weineinkäufern aus Nah und Fern gut besuchte Weinkost zu Fels. Insgesamt kamen zu dieser Weinkost 160 Kostproben, ausschließlich Felser Producte, und waren an 4.000 hl zum Verkaufe angemeldet; diese Kostproben umfaßten die Jahrgänge 1887, 1889, 1890, 1891, 1892, 1893 und 1894, die letzten beiden Jahrgänge in der größeren Zahl, fast ausschließlich Weißwein. Obwohl einige wenige Rothweine zur Kost kamen, ist die Felser Weinproduction doch fast nur auf Weißwein konzentriert. Die Preise stellten sich von 20,5 Kronen, die gebräuchlichste Art des Verkaufes, bis 30 Kronen/e. Obwohl es nicht möglich war, alle aufgestellten Weinproben durchzukosten, mögen doch noch als besonders gute Producte hervorgehoben sein: 1894 von Franz Ehrentraut, sowie ein 1893er von Ignaz Schuh, 1893er von Karl Ehrentraut, 1887 von Ignaz Wöber, ein ganz vorzüglicher Heuriger 1894er und ein 1893er von Johann König; die letzteren zwei Weine zeichneten sich durch sehr gute Kellerbehandlung aus und lieferten den Beweis, was durch rechtzeitiges mehrmaliges Abziehen des Weines erreicht werden kann. Weiters sind zu nennen: 1894er und 1893er von Johann Mantler, 1887er, 1893er und 1884er von Susanna Schuh, 1894er von Johann Huber, 1894er von Anton Köberl, sehr gut in der Qualität. Durchgehends - und es ist die besonders zu bemerken - ist die Reinheit der zur Kost gebrachten Weine hervorzuheben, sowie die heute im Handel beliebte, nicht dunkelrothe, sondern lichte Färbung (grünlicher Ton) der Felser Weine. Im Allgemeinen ist der Charakter derselben als mehr milder und würziger, jedoch kräftiger voller Tischwein sowie Schankwein zu bezeichnen..."

*P.S.: Johann König war mütterlicherseits mein Urururgroßvater, ein Vorfahre des Wimmer-Czerny-Weinguts und Urheber unserer ältesten Presseerwähnung im Betrieb*