



rakter und Seele. In unseren Weinen sollen sich die Strahlkraft der Natur und auch unsere Betriebsphilosophie widerspiegeln.

Das Ergebnis sind Weine, die viel Zeit bekommen. Geduld spielt für uns die entscheidende Rolle. Das Wichtigste ist, den Weinen die Zeit zu geben, die sie brauchen. So werden zum Beispiel die Frizzante und der Muscaris erst nach 6 Monaten, der Sauvignier gris erst ab 9 Monaten – die Puro und Raro Linie überhaupt erst nach 24 Monaten Reifezeit abgefüllt.

Bei uns gibt es keine festen Regeln. Wir arbeiten immer nach unseren sensorischen Eindrücken. Man darf nicht vergessen: Wir machen ein Naturprodukt. Das muss weder immer gleich schmecken, noch muss es die-

ses immer zu jeder Zeit geben. Wenn eine Sorte noch ein paar Monate im Tank oder Fass braucht, dann bekommt sie diese Zeit von uns. Man kann manche Weine schwer einordnen, nicht kategorisieren, nicht in eine Schublade stecken. Oft steht die Rebsorte im Vordergrund, dann wieder das Terroir, die Machart oder die Zeit, die der Wein bekam. Die Authentizität hinter unseren Produkten ist das, was auszeichnet und unterscheidet. Unsere Weine sind zu 100 Prozent wir.

Das Ergebnis sind individuelle, bekömmliche Weine mit Komplexität, Finesse und Charakter. Unsere Weine bestechen durch große Trinkfreude und machen Lust auf mehr.



Weingut Marianne & Herbert Mißmann
A-8502 Lannach, Weindlweg 8

Tel.: +43 (0)664 417 38 40
wein@missmann.cc
www.missmann.cc

Für Verkostung und Verkauf ab Hof
bitten wir um
telefonische Voranmeldung.



„Wir betreiben im Südburgenland inmitten der Deutsch-Schützenser Weinberge seit 2007 ein Restaurant. Unser Lokal, mittlerweile ein 3-Hauben Betrieb, wurde von der Fachzeitschrift „À-la-Carte“ als Restaurant mit der besten österreichischen Küche ausgezeichnet. Es ist ein beliebter Treffpunkt für Kulinariker und Weinge-
neißer, vor allem aufgrund unserer kreativen, mehrgängigen Menüs mit Weinbegleitung.“

terreichischen Küche ausgezeichnet. Es ist ein beliebter Treffpunkt für Kulinariker und Weinge-
neißer, vor allem aufgrund unserer kreativen, mehrgängigen Menüs mit Weinbegleitung.

Im Südburgenland dominiert der Rotwein und da insbesondere der Blaufränkisch. Viele österreichweit, aber auch international bekannte Betriebe wie Krutzler, Kopfensteiner oder Wachter-Wiesler befinden sich in wenigen Gehminuten von unserem Lokal entfernt. Daher spielen die Weine dieser Winzer bei uns die Hauptrolle – sowohl auf der Weinkarte, als auch in unserer Vinothek.

Wir sind aber immer wieder auf der Suche nach neuen, zum Teil noch unbekanntem Winzern mit interessanten neuen Produkten, um unser Sortiment zu erweitern bzw. zu beleben. Herbert Mißmann hat uns seine Weine und

seine Weinphilosophie vorgestellt und unser ganzes Team von der Küche bis zum Service restlos begeistert.

Bei den Schaumweinen haben wir uns für den eleganten Perla Sauvignier gris, extra brut ausgebaut, den innovativen Perla Passione Rosato und den einzigartigen Perla Kironia – die steirische Antwort auf Kir Royal – entschieden.

Bei den Weißweinen fiel unsere Wahl auf Tipo und Puro Muscaris, die im Edelstahltank als auch im kleinen Eichenfass gekonnt ausgebaut werden. Obwohl der Puro erst im September auf die Flasche kommt, konnten wir uns bereits bei einer Fassprobe im Weinkeller von der Qualität überzeugen.

Der Sauvignier gris Luna lässt sich nur schwer einordnen. Ein einige Tage auf der Maische mazerierter Weißwein, zu Recht international mit Gold ausgezeichnet, wird als toller Speisenbegleiter die Weinkenner unter unseren Gäste im Lokal begeistern.

Es ist bewundernswert, was Marianne und Herbert in der kurzen Zeit als Winzer geschaffen haben. Nachdem sie diese Weine jetzt auch in unserem Haubenlokal finden, ist es ein Grund mehr, einen Ausflug ins idyllische Südburgenland zu machen.“

Josef Wiesler
Restaurant Ratschen



„Ich kenne Herbert Mißmann schon seit vielen Jahren als erfolgreichen Unternehmer und zuverlässigen Partner der Marktgemeinde. Beim Umstieg auf den Weinbau wurden die gleichen hohen Anforderungen gestellt und auch wieder erreicht.“

Persönlich konnte ich mich von der hohen Qualität der Produkte bereits überzeugen. Alle Weine und Sekte schmeckten ausgezeichnet – mein Favorit aus der umfangreichen Produktpalette ist der Tipo Muscaris. Dass ausreichend Tatendrang und Kreativität vorhanden sind, davon zeugen immer wieder neue Produkte wie etwa der Wermut Rosato oder der Kironia.

Schön, dass wir in unserer Marktgemeinde so aktive Unternehmer haben. Ich wünsche dem engagierten Winzerpaar Marianne und Herbert Mißmann weiterhin viel Erfolg auf ihrem Weg.

Sollten Sie, liebe Lannacher Weinfreunde, noch keine Gelegenheit zur Verkostung gehabt haben, dann empfehle ich, das unbedingt nachzuholen.“

Josef Niggas