

Finale

12. Mai 2026

**Wer wird
Weintalent
2026?**

SCHLOSS  QUADRAT
TROPHY 
16 Jahre



Vinophile Erfolgsgeschichte: 16 Jahre Schlossquadrat-Trophy

Zum 16. Mal bietet das Schlossquadrat JungwinzerInnen aus Österreich eine Bühne. Die Initiative wurde 2009 vom Wiener Gastronomiebetrieb in Kooperation mit dem SALON Österreich Wein ins Leben gerufen. Nachwuchstalente aus Niederösterreich, Oberösterreich und dem Burgenland treten dieses Mal im Gergely's an. Start ist am 7. Oktober 2025.

Monatliche Weinpräsentation

Jeden Monat stellt sich einer der 6 Finalisten im Gergely's vor. Verkostet wird in zwei Durchgängen um 17.00 Uhr und um 19.30 Uhr mit fixen Sitzplätzen. Dazu gibt es Fingerfood aus der Schlossquadrat-Küche. Voranmeldung unter info@schlossquadr.at erbeten. Die Gäste bewerten Auftritt und Weine der Jungwinzer via Stimmzettel. Ausgewählte Weine werden im Monat danach im Silberwirt glasweise angeboten.

Finale am 12. Mai 2026

Beim großen Finale treffen alle 6 Finalisten aufeinander. Das „Weintalent des Jahres“ wird gekürt, und die Schlossquadrat-Trophäe aus geschliffenem Glas wird überreicht.

[**www.schlossquadrat-trophy.at**](http://www.schlossquadrat-trophy.at)

Die Finalisten 2026

Johannes KÖLBL

Respiz-Hof Kölbl, Weinviertel
Di., 7. Oktober 2025, 17.00 & 19.30 Uhr

Martin HAHNEKAMP

Weingut Hahnekamp Sailer, Leithaberg
Di., 4. November 2025, 17.00 & 19.30 Uhr

Martin HEINZL

Weingut Heinzl-Gettinger, Weinviertel
Di., 13. Jänner 2026, 17.00 & 19.30 Uhr

Lukas SCHIEFERMAIR

Schiefermair Wein, OÖ/Bergland
Di., 10. Februar 2026, 17.00 & 19.30 Uhr

Katharina BAUMGARTNER

Domäne Baumgartner, Weinviertel
Di., 10. März 2026, 17.00 & 19.30 Uhr

Johannes HAIMERL

Weingut Haimerl, Kemptal
Di., 14. April 2026, 17.00 & 19.30 Uhr

Schlossquadrat Trophy im Gergely's

Alle Verkostungen finden mit fixen Sitzplätzen im Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien statt. Slot 1: 17.00–19.00 Uhr | Slot 2: 19.30–21.30 Uhr

Kostbeitrag: 15 EUR/Einzelverkostung (inkl. Fingerfood, Brot & Wasser)
Anmeldung unter info@schlossquadrat.at

Grande Finale: Dienstag, 12. Mai 2026 ab 17.30 Uhr

Alle 6 JungwinzerInnen und ihre Weine, Stehplätze

Kostbeitrag: 30 EUR (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot & Wasser)

Nur mit Voranmeldung unter info@schlossquadrat.at

7. Okt. 2025

im Gergely's

Johannes KÖLBL^{*1999}

Respiz-Hof Kölbl, Röschitz, Weinviertel

Der Respiz-Hof Kölbl ist seit 1660 in Röschitz ansässig. Seit 2018 arbeitet Johannes am Familienbetrieb aktiv mit. Auf 14 Hektar werden Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder und mehr kultiviert. Die wichtigsten Lagen sind Himmelreich, Reipersberg und Galgenberg. Seine aktuellen Lieblingsweine sind der Weinviertel DAC Ried Himmelreich und der Riesling vom Urgestein Ried Galgenberg. Johannes ist Absolvent der Obst- und Weinbauschule Krems. Seine Praktika führten ihn in die Schweiz und zum Weingut Knoll. Er steht für „elegante, sortentypische Weine mit hohem Lagerpotential“. Sein Fokus liegt auf der Arbeit im Weingarten: „Qualität wird am Weinstock entschieden und nicht im Keller“.

www.respiz-hof.at



**„Qualität entscheidet
sich am Weinstock“**

4. Nov. 2025

im Gergely's

Martin HAHNEKAMP^{*1990}

Weingut Hahnekamp-Sailer, Großhöflein, Leithaberg

Seit 2006 arbeitet Martin am Weingut in Großhöflein aktiv mit. Nach der landwirtschaftlichen Fachschule Eisenstadt und seiner Ausbildung zum Kellermeister folgte 2024 die Graduierung zum Weinakademiker. Seit Generationen wird im Familienbetrieb Wein produziert und dabei Trauben aus 10 Hektar in den Lagen Fölligberg, Neusatz, Haussatz und Tatschler verarbeitet. Die Hauptsorten sind Zweigelt, Blaufränkisch und Chardonnay. Sein Favorit ist der Meteor 2022, eine Rotweincuvée. Martin schätzt die Verbindung von Natur und Region: „Wein ist ein lebendiges Kulturgut – Ausdruck von Boden, Klima und der Menschen“. Bei der Vinifizierung schöpft er das maximale Potential jeder einzelnen Beere aus.

www.hahnekamp-sailer.at

A man with short brown hair and a light beard, wearing a black button-down shirt, stands outdoors. He holds a dark beer bottle labeled 'Meteor' in his left hand and a tulip-shaped beer glass in his right. The background shows a building with a green arched doorway and vines on the wall. A white quote is overlaid on the image.

***„Das Potential jeder
Beere ausschöpfen.“***

13. Jan. 2026

im Gergely's

Martin HEINZL^{*2000}

Weingut Heinzl-Gettinger, Deinzendorf, Weinviertel

Das Weingut in Deinzendorf wurde erstmals 1620 erwähnt und wird von der Familie Heinzl in 3. Generation bewirtschaftet. Seit 2020 arbeitet Martin im Betrieb mit. Als Absolvent der HBLA Klosterneuburg führten ihn seine Praktika in die USA (Napa Valley) und nach Südafrika. Die Lagen Ried Steinviertel und Ried Innere Bergen prägen die Weine des Weinguts. Zu den wichtigsten Sorten der rund 25 Hektar zählen Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Sankt Laurent und Zweigelt. Seine Lieblingssorte ist der Grüne Veltliner: „Es gibt weltweit keine Sorte, die Bodentypizitäten so klar wiedergibt“. Im Fokus seiner Arbeit steht der Einklang mit Natur und Boden. Seine Mission: „Mit meinen Weinen Glücksmomente schenken“.

www.weingut-heinzl.at

A man with a beard and short brown hair, wearing a dark blue button-down shirt and light grey trousers, stands outdoors. He is holding a dark glass bottle of IGT Heinzl wine with both hands. The bottle has a gold label with 'IGT' and 'HEINZL' visible. He is smiling at the camera. The background features a building with a green arched doorway and lush green vines climbing the wall. The lighting is warm, suggesting late afternoon or early evening.

***„Im Einklang mit
Natur und Boden“***

10. Feb. 2026

im Gergely's

Lukas SCHIEFERMAIR^{*1995}

Schiefermair Wein, Kematen/Krems, OÖ/Bergland

Schiefermair Wein wurde 2017 gegründet und zählt zu den jüngsten Betrieben in der Region. Nach Abschluss der HBLA Klosterneuburg folgte ein Praktikum im Kamptal. Zwei Jahre im Weinlabor brachten Lukas Know-How in Weinanalytik. Weitere Erfahrungen sammelte er im Mittelburgenland und in der Weststeiermark. Seit 2019 bewirtschaftet er 10 Hektar. Die wichtigsten Weine: Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Muskateller, Weißburgunder und Sauvignon Blanc. Lukas Lieblingswein ist der Riesling. Seine Motivation: „Mit meinen Weinen Freude bereiten und zeigen, welches Potential in der Weinbauregion Oberösterreich steckt“. Bereits viermal in Folge wurde das Weingut in den SALON Österreich Wein aufgenommen.

www.schiefermair.at

A man with short brown hair and a slight smile is standing outdoors. He is wearing a grey textured jacket over a white collared shirt. He holds two dark glass wine bottles, one in each hand. The bottles have white labels with black text; the word 'SCHILFER' is visible on the left bottle. The background features a stone wall with green ivy and a dark-framed arched doorway leading into a dimly lit interior with warm lights.

**„Oberösterreichische
Weine mit Potential“**

10. März 2026
im Gergely's

Katharina BAUMGARTNER^{*1998}

Domäne Baumgartner, Untermarkersdorf, Weinviertel

Seit 300 Jahren produziert ihre Familie Wein in Untermarkersdorf. Mit 200 Hektar ist die Domäne Baumgartner das größte Weingut Österreichs. Seit 2022 ist die Jungwinzerin die Geschäftsführerin. Die wichtigste Lage ist der Schatzberg. Nach Abschluss der HBLA Klosterneuburg studierte Katharina Wirtschaftsrecht und Internationales Weinmarketing. Sie möchte die Region Pulkatal stärken und beweisen, dass auch große Weingüter Wein in höchster Qualität vinifizieren. Ihr Credo: „Weingenuss moderner machen. Dabei gehe ich meinen eigenen Weg und möchte Neues schaffen“. Ihre Liebessorte Grüner Veltliner baut sie auch als Orange Wine, Reserve und Musikwein aus. Sie erhielt u.a. Doppelgoldmedaillen in New York sowie den Liese Prokop-Frauenpreis.

www.wein-baumgartner.at



**„Weingenuss
moderner machen“**

14. Apr. 2026
im Gergely's

Johannes HAIMERL ^{*1999}

Weingut Haimerl, Gobelsburg, Kamptal

Das Weingut der Familie Haimerl besteht seit 1829 in Gobelsburg. Auf den 25 Hektar Rebflächen im Kamptal werden Grüner Veltliner und Riesling kultiviert. Zu den wichtigsten Lagen zählen Ried Spiegel, Ried Redling und Ried Haid. Mit Johannes ist seit 2020 ein „Weintüftler“ mit Liebe zum Detail, im Keller für die Qualität der Weine verantwortlich. Nach Abschluss der HBLA Klosterneuburg absolvierte er seine Praktika bei Schloss Gobelsburg, Von Othegraven und Grove Mill. Im Mikroklima des Kamptales fühlen sich Grüner Veltliner und Riesling besonders wohl. „Geduld, moderne Technik und altes Weinbauwissen sorgen für ausdrucksstarke Weine mit Persönlichkeit“, betont er.

www.haimerl.at

A man with short brown hair, wearing black-rimmed glasses and a white button-down shirt, stands outdoors. He is smiling and holding a bottle of wine in his left hand. The bottle is dark green with a gold foil cap and a label that reads 'JANSEN 1829'. He is positioned in front of a light-colored wall with green vines climbing on it. To his right is a dark green door with glass panes. A large tree trunk is visible on the left side of the frame.

**„Wein-Leidenschaft
in 7. Generation“**

Der Weg zum Finale: Voting in 3 Schritten

Kooperation SALON Österreich Wein

Alle Weingüter, die im SALON Österreich Wein* vertreten sind, werden eingeladen ihre JungwinzerInnen für die Schlossquadrat-Trophy zu nominieren. Die aktuelle Aufnahme in den SALON Österreich Wein ist nicht verpflichtend für die Teilnahme. Die Nachwuchswinzer sind bis 35 Jahre alt und arbeiten aktiv im Weinbaubetrieb mit. Bei einer Blindverkostung der eingereichten Weine wählte eine hochkarätig besetzte Fachjury 6 Finalisten nach dem 20-Punkte-Schema aus.

Das Voting

- Publikum: Bewertungen Einzelverkostungen (Oktober – April)
- Publikum: Stimmen der anwesenden Gäste beim Finale
- Fachjury: Punktevergabe beim Finale

Beim großen Finale am 12. Mai 2026 wird das „Weintalent des Jahres“ gekürt und die begehrte Glastrophäe, die Schlossquadrat-Trophy, überreicht.

* Der SALON Österreich Wein ist der härteste Weinwettbewerb Österreichs.



Der Gewinn:

Die Schlossquadrat-Trophy wird von zahlreichen KooperationspartnerInnen unterstützt:

BMW Bierbaum, Marzek Etiketten+Packaging, Österreichische Gastronomie- und Hotel-Zeitung (ÖGZ), Österreich Wein Marketing (ÖWM), Müller Glas, Falstaff Verlag, Prost Mahlzeit, Die Niederösterreicherin, Corni Winelover, Kultur+Wein.



- Genusswochenende mit dem BMW X3 Premium SUV inkl. 400-Euro-Gutschein für den Schlosskeller Südsteiermark
- 10.000 Sieger-Aufkleber für den Gewinner (PLUS: Aufkleber für alle 6 Finalisten) von Marzek Etiketten+Packaging
- ÖWI-Gutschein im Wert von EUR 1.500,- von der ÖWM
- Flaschen-Gutschein im Wert von EUR 1.000,- von Müller Glas
- Sieger-Porträt in der ÖGZ
- Online-Vorstellung SiegerIn und FinalistInnen auf Falstaff Online, Die Niederösterreicherin und Kultur+Wein
- Podcastfolge Prost Mahlzeit und Instagram Beitrag von Corni Winelover für den/die SiegerIn

Weingenuß in all unseren Lokalen

Nach den Weinverkostungen im Schlossquadrat fein essen und den Abend ausklingen lassen? Oder einen genussvollen Abend mit Freunden und Kollegen verbringen? Unsere Lokale sind: Silberwirt, Trattoria Margareta, Cuadro und das Restaurant Gergely's.

Reservierungen unter info@schlossquadr.at

Das Gergely's: Erstklassige Steaks & große Weinkarte

Das markante Schlossgewölbe aus dem 14. Jahrhundert bietet ein einzigartiges Ambiente für genussvolle Stunden.

Restaurant Gergely's im Schlossquadrat:

Schlossgasse 21, 1050 Wien

Tel. 01/544 0767

info@schlossquadr.at

www.gergelys.at





Danke an unsere Kooperationspartner:

BIERBAUM 
BADEN · EISENSTADT · SOOSS



falstaff
GENIEßEN WEIN ESSEN REISEN

K&W
KULTUR & WEIN

 **marzek**
etiketten + packaging

 **Müller Glas**

**NIEDER
ÖSTERREICHERIN**

OGZ

**PROST
MAHLZEIT**
TRINKEN. ESSEN. DARÜBER REDEN.

SALON
ÖSTERREICH WEIN

Wer wird Weintalent 2026?

Johannes KÖLBL / 07.10.2025

Weinviertel

Martin HAHNEKAMP / 04.11.2025

Leithaberg

Martin HEINZL / 13.01.2026

Weinviertel

Lukas SCHIEFERMAIR / 10.02.2026

Oberösterreich/Bergland

Katharina BAUMGARTNER / 10.03.2026

Weinviertel

Johannes HAIMERL / 14.04.2026

Kamptal



SCHLOSS  QUADRAT
TROPHY
Grande Finale

Dienstag, 12. Mai 2026
ab 17.30 Uhr

Alle Einzelverkostungen finden in zwei Durchgängen („Slots“) mit fixen Sitzplätzen statt.

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr | Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

Ort: Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadrat.at

(bitte bei Reservierung bekanntgeben ob Slot 1 oder Slot 2)

Kostbeitrag (Einzelverkostungen): EUR 15,- (inkl. Fingerfood, Brot & Wasser)

