

Finale

13. Mai 2027

**Wer wird
Weintalent
2027?**

SCHLOSS  QUADRAT

TROPHY 

17 Jahre



Vinophile Erfolgsgeschichte: 17 Jahre Schlossquadrat-Trophy

Zum 17. Mal bietet das Schlossquadrat JungwinzerInnen aus Österreich eine Bühne. Die Initiative wurde 2009 vom Wiener Gastronomiebetrieb in Kooperation mit Österreich Wein Marketing ins Leben gerufen. Nachwuchstalente aus Niederösterreich und dem Burgenland treten dieses Mal im Gergely's an.

Start: monatliche Weinpräsentation ab Oktober 2026

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.

Entscheidung: Finale am 13. Mai 2027

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

Die Finalisten 2027

NEU: immer
Donnerstags

Ferdinand GEBESHUBER

Weingut Gebeshuber, Thermenregion
Do., 8. Oktober 2026, 17.00 & 19.30 Uhr

Michael KISS

Winzerhof Kiss, Leithaberg
Do., 12. November 2026, 17.00 & 19.30 Uhr

Maximilian PRÖLL

Weingut Pröll, Weinviertel
Do., 14. Jänner 2027, 17.00 & 19.30 Uhr

Michael HECHER

Hecher Wein, Thermenregion
Do., 11. Februar 2027, 17.00 & 19.30 Uhr

Sophie HROMATKA

Erber Winzerhof, Traisental
Do., 11. März 2027, 17.00 & 19.30 Uhr

Thomas HONSIG

Familienweingut Honsig, Weinviertel
Do., 8. April 2027, 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: 18 EUR/Einzelverkostung (inkl. Fingerfood, Brot & Wasser)
Anmeldung unter info@schlossquadrat.at

Grande Finale: Donnerstag, 13. Mai 2027 ab 17.30 Uhr

Alle 6 JungwinzerInnen und ihre Weine, Stehplätze

Kostbeitrag: 40 EUR (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot & Wasser)
Nur mit Voranmeldung unter info@schlossquadrat.at

8. Okt. 2026

im Gergely's

Ferdinand GEBESHUBER^{*1998}

Weingut Gebeshuber, Gumpoldskirchen, Thermenregion

25 Hektar werden am Weingut Gebeshuber in der Thermenregion in und um Gumpoldskirchen bewirtschaftet. Als Quereinsteiger arbeitet Ferdinand seit 7 Jahren im Betrieb mit. Seine Passion für den Weinbau hat er beim Konzipieren eines Wald-Weingartenkonzepts entdeckt. Im Betrieb ist er für die Vinifizierung verantwortlich und betont, dass große Entscheidungen zu dritt – mit seinem Bruder und seinem Vater – getroffen werden. Nach der Matura führte es ihn in die Gastronomie und später setzte er sich im Obst- und Gemüseanbau mit alten, krankheits-resistenten Sorten auseinander. Seine Lieblingssorte ist der Zierfandler, dicht gefolgt vom Rotgipfler. Neben den autochthonen Rebsorten liegt der Fokus auf St. Laurent und Pinot Noir. Die wichtigsten Lagen sind Wiege, Modler, Student und Laim.

www.weingut-gebeshuber.at



***„Weingärten
naturnäher gestalten“***

12. Nov. 2026

im Gergely's

Michael KISS^{*2000}

Winzerhof Kiss, Jois, Leithaberg

Seit 2019 arbeitet Michael am Weingut in Jois aktiv mit. Nach der HBLA Klosterneuburg absolvierte er seine Praktika bei Juris, Kollwentz, Netzl und Salzl. Das Weingut besteht seit 1934 und wird in der 4. Generation bewirtschaftet. Sein Ansatz als Winzer: Die Erkenntnisse der älteren Generation einbinden und weiterentwickeln. „Permanentes Streben nach Qualität, die in jeder Flasche zu schmecken ist“. In der Region Leithaberg bewirtschaftet der Winzerhof 20 Hektar. Die wichtigsten Sorten sind Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grüner Veltliner und Zweigelt. Zu den Top-Lagen zählen Jungenberg, Gritschenberg und Neuberg. Im Weingarten setzt Michael auf die Zusammenarbeit mit der Natur, um die bestmögliche Qualität der Trauben in die Flasche zu bringen.

www.winzerhof-kiss.at

A man with short brown hair and a friendly smile is holding a dark wine bottle. He is wearing a light-colored polo shirt with a zipper detail. The background shows a red-framed glass door or window, suggesting an outdoor or semi-outdoor setting like a restaurant patio.

***„Top-Qualität
in der Flasche“***

14. Jan. 2027

im Gergely's

Maximilian PRÖLL^{*2000}

Weingut Pröll, Radlbrunn, Weinviertel

Der Betrieb in Radlbrunn wurde 1705 gegründet und bis in die 1990er Jahre als gemischter landwirtschaftlicher Betrieb geführt. Seit den 2000er Jahren liegt der Fokus auf Wein. Nach Abschluss der HBLA Klosterneuburg und Praktika bei Gruber, Leth sowie in Südafrika, ist Maximilian seit 2020 fix im Weinviertler Familienbetrieb verankert. Seine Motivation: „Die Region und das Terroir rund um Radlbrunn mit unseren Weinen den Leuten näherbringen“. Dabei setzt der Jungwinzer auf das perfekte Zusammenspiel von Natur und Wein. Bewirtschaftet werden 20 Hektar in den Lagen Ried Lehlen, Ried Steiningen und Ried Kirchberg. Die wichtigsten Sorten sind Grüner Veltliner, Chardonnay, Riesling und Zweigelt. Sein Lieblingswein ist der Weinviertel DAC. Mit seinen Weinen möchte er Menschen glücklich machen.

www.weingut-proell.at

A man with short blonde hair and a friendly smile is wearing a white button-down shirt. He is holding a dark wine bottle with a gold foil top and a label. The background is a blurred indoor setting with wooden frames and glass panes.

***„Zusammenspiel
von Natur und Winzer“***

11. Feb. 2027

im Gergely's

Michael HECHER^{*2004}

Hecher Wein, Sooß, Thermenregion

1765 wurde der Betrieb in Sooß das erste Mal urkundlich erwähnt. Mittlerweile werden 17 Hektar in der niederösterreichischen Thermenregion bewirtschaftet. Das Hauptaugenmerk liegt auf Rotgipfler, Grauburgunder, Pinot Noir sowie Cabernet Sauvignon. Nach der Weinbauschule in Klosterneuburg absolvierte Michael Praktika bei Kollwentz, Waldschütz und Auer. Der Jungwinzer setzt auf neue Weintypen wie z.B. Pet Nat und versucht Eingriffe bei der Weinbereitung zu minimieren. Sein Ziel ist es die bestehende Qualität zu bewahren und Weine mit eigener Handschrift zu vinifizieren. Dabei achtet er auf einen effizienten Umgang mit den Ressourcen der Natur. Sein aktueller Lieblingswein ist der Cabernet Sauvignon. Zu den wichtigsten Lagen des Weinguts zählen Ried Mitterschossen, Ried Schuller und Ried Bärenschwanzl.

www.hecherwein.at

A man with a dark beard and hair, wearing a light blue button-down shirt under a green blazer, stands in front of a building with a red door and green foliage. He is holding a small bottle of wine in his right hand. The text is overlaid on the lower left of the image.

***„Weine mit
eigener Handschrift“***

11. März 2027

im Gergely's

Sophie HROMATKA^{*1999}

Erber Winzerhof, Oberwölbling, Traisental

Der Erberhof ist seit 1756 in Familienbesitz. Aktuell werden im Traisental auf rund 8 Hektar Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder und Chardonnay kultiviert. Die wichtigste Lage ist die Ried Antingen. Seit 2021 gestaltet Sophie den Betrieb und die Vinifikation maßgeblich mit. Als Absolventin der HBLA Klosterneuburg sowie der Tourismusschule Klessheim sammelte sie Erfahrungen bei Juris, Liegenfeld und Schloss Gobelsburg. Ihr Auslandspraktikum führte sie nach Kalifornien. Die ausgebildete Sommelière war Weinkönigin in Niederösterreich sowie Bundesweinkönigin. Als Winzerin ist ihr wichtig, kreativ zu bleiben und Neues auszuprobieren. „Wein soll für mich nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch Menschen berühren und Geschichten erzählen. Wein ist überall dort, wo schöne Momente entstehen“.

www.erber-wein.at



**„Weingenuss: komplex
und simpel zugleich“**

8. Apr. 2027

im Gergely's

Thomas HONSIG^{*2000}

Familienweingut Honsig, Platt, Weinviertel

Am Weingut der Familie Honsig im Weinviertel werden auf 6,5 Hektar Grüner Veltliner, Rheinriesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Blauer Portugieser kultiviert. Die wichtigste Lage ist Ried Längen. Nach dem Abschluss der AHS Hollabrunn und dem Präsenzdienst bei der Gardemusik studiert Thomas seit 2019 an der Boku in Wien und seit 2023 in Geisenheim. Am Familienweingut arbeitet er seit 2020 mit. Sein Lieblingswein ist der JOIE Weißburgunder Platter Sandberg. Bei der Vinifizierung liegt der Fokus auf Grüner Veltliner mit Terroir. Ein wichtiges Thema ist die Anpassung an klimatische Extreme und Trockenheit. Sein Ziel: Die Produktion von international konkurrenzfähigen Weinen mit klarer Handschrift und Gebietstypizität.

www.weingut-honsig.at

A young man with curly brown hair is smiling broadly at the camera. He is wearing a light blue button-down shirt under a grey vest with a black collar and a small brooch. He is holding a dark wine bottle with his right hand. The background is a blurred outdoor setting with a red-framed arched doorway and green foliage.

***„Gebietstypische Weine
mit Winzerhandschrift“***

Der Weg zum Finale: Voting in 3 Schritten

Mitmachen können ALLE JungwinzerInnen aus Österreich, die folgende Kriterien erfüllen: Die Nachwuchswinzer sind bis 35 Jahre alt und arbeiten aktiv im Weinbaubetrieb mit. Bei einer Blindverkostung der eingereichten Weine wählt 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 13. Mai 2027 wird das „Weintalent des Jahres“ gekürt und die begehrte Glastrophäe, die Schlossquadrat-Trophy, überreicht.



Der Gewinn:

Die Schlossquadrat-Trophy wird von zahlreichen Kooperationspartnern unterstützt:

- Genusswochenende mit dem elektrischen **Mercedes Benz GLC**, inkl. **Genuss-Gutschein über 300 Euro** für den Sieger – von **AV NÖ – Ihr Mercedes Partner in Niederösterreich**
- Übernachtungsgutschein für 2 Personen im Wert von 500 Euro – von **Spa Resort Styria ****S – die Adults only Therapie** in Bad Waltersdorf
- **Marzek Etiketten+Packaging** stellt 10.000 Flaschenaufkleber für den Sieger sowie Trophy-Etiketten für alle Finalisten
- Ein Weinporträt für den Gewinner in der **ÖGZ-Printausgabe**
- Online-Vorstellung aller Finalisten vom **Falstaff Verlag** inkl. Sieger-Porträt
- Online-Vorstellung aller Finalisten von **Die Niederösterreicherin** inkl. Sieger-Porträt
- **ÖWI-Handelsutschein** im Wert von 1.000 Euro für den Sieger von Österreich Wein Marketing
- „**Prost Mahlzeit**“ Podcast-Folge für das Weintalent 2027
- Digitalanalyse für alle Finalisten von **diezwei kommunikation**



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:**

ÖSTERREICH WEIN 

AVNÖ



 **marzek**
etiketten + packaging



falstaff
GENIEßEN WEIN ESSEN REISEN

NIEDER
ÖSTERREICHERIN

PROST 
MAHLZEIT
TRINKEN. ESSEN. DARÜBER REDEN.



Wer wird Winzertalent 2027?

Ferdinand GEBESHUBER / 08.10.2026

Thermenregion

Michael KISS / 12.11.2026

Leithaberg

Maximilian PRÖLL / 14.01.2027

Weinviertel

Michael HECHER / 11.02.2027

Thermenregion

Sophie HROMATKA / 11.03.2027

Traisental

Thomas HONSIG / 08.04.2027

Weinviertel

**NEU: immer
Donnerstags**

SCHLOSS  QUADRAT
TROPHY
Grande Finale

Donnerstag, 13. Mai 2027
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 18,- (inkl. Fingerfood, Brot & Wasser)

