



KRAL
STEFFANUS
AUSTRIAN BOUTIQUE WINES





Kral Steffanus ist ein renommiertes, österreichisches Weingut für anspruchsvolle Kunden, die Weine mit Geschichte schätzen. Der Eigentümer ist der erste Slowake, der Wein­gärten im Burgenland erworben hat. Sein Sitz ist eine historische Residenz in Rust, deren Wurzeln bis in das 16. Jahrhundert zurückgehen und als UNESCO Weltkulturerbe anerkannt ist.

Kral Steffanus je vysoko hodnotené kvalitné rakúske víno pre náročných klientov, ktorí ocenia víno s príbehom. Je to príbeh vinára, ktorý ako prvý Slovák nadobudol vinice v rakúskej vinárskej oblasti Burgenland. Jeho sídlom sa stala historická rodinná rezidencia v meste Rust, ktorá je národnou kultúrnou pamiatkou UNESCO zo 16. storočia.

Kral Steffanus is a highly ranked fine Austrian wine for demanding clients who appreciate wine with a story: it is owned by the first Slovak to acquire vineyards in the Austrian wine region of Burgenland and is associated with a period family residence in Rust, which dates from the 16th century and has been recognized as a UNESCO cultural heritage monument.

Stefan Zehetbauer



Pavol Král





KRAL STEFFANUS

AUSTRIAN BOUTIQUE WINES

Die Geschichte von Kral Steffanus

Es war einmal ein Weinbauer namens Georg Zehetbauer, der den Familienbetrieb gründete, auf den die folgenden Generationen aufbauen konnten. Die erste Aufzeichnung darüber stammt von 1705. Seine Nachkommen sind nun bereits in der 10. Generation und bauen seit 1850 in den selben Kellern Wein aus wie damals. Der Betrieb wurde beständig modernisiert und die Weingärten erweitert, um immer höchste Qualität erzeugen zu können.

Das Gründungsjahr hat eine Parallele zu heute: Der 17.05. war der Tag, als der slowakische Weinliebhaber Pavol Král 2009 den erfahrenen Winzer Stefan Zehetbauer kennengelernt hat. Die Beiden beschlossen, eine Kollektion hochwertiger Weine unter dem Namen Kral Steffanus ins Leben zu rufen.

Der Name war eine symbolische Kombination aus dem Nachnamen Kral (bedeutet ‚König‘ auf deutsch) und dem Vornamen von Herrn Zehetbauer. Gleichzeitig ist die Marke auch eine Hommage an den heiligen Stefan, König von Ungarn, unter dem Slowaken und Österreicher lange Zeit Seite an Seite lebten.



Príbeh Kral Steffanus

Kde bolo, tam bolo, v roku 1705 bola prvá zmienka o rodinnom vinohrade St. Zehetbauer, založenom Georgom Zehetbauerom, ktorý položil základný kameň pre nasledujúce generácie. Jeho prapravnuk Stefan Zehetbauer vyrába víno v tých istých pivniciach, ktoré sa používajú od roku 1850, a udržuje tak ako 10. generácia našu tradíciu, buduje a modernizuje nielen vinohrad, ale aj výrobu, ktorá produkuje a vyrába len tie najlepšie vína.

Do doby súčasnej sa rok založenia vinohradu premieta do dňa 17. mája 2009, kedy sa stretol milovník vína, Slovák Pavol Král, so skúseným vinárom, Rakúšanom Stefanom Zehetbauerom, aby spoločne založili novú kolekciu vín značky Kral Steffanus.

Značka vznikla symbolickým spojením priezviska Král s menom Stefan. Zároveň má názov aj ďalšiu symboliku - Svätý kráľ Štefan I. alebo Štefan Veľký bol prvým kráľom Uhorska v dobe, kedy ešte Slovensko a Rakúsko patrili pod rovnakú monarchiu.

The story of Kral Steffanus

Once upon a time there was a winemaker called Georg Zehetbauer, who established a family winemaking firm that would continue for generations. The first written record of his estates dates from 1705. His descendants have kept up the family tradition of winemaking in the same cellars since 1850 and it is now in its 10th generation. At the same time they have built up and developed both their vineyards and their production facilities so that their wine is always of the highest quality.

The year of the first foundation has a modern parallel in the date '17.05', which was the date in 2009 when a Slovakian wine lover, Pavol Král, met the experienced Austrian professional winemaker, Stefan Zehetbauer, and the two decided to cooperate to create a collection of fine wines under the name Kral Steffanus.

The brand was designed to make a symbolic combination of the surname Kral (the Slovak word for king) and the first name of Mr. Zehetbauer. This combination is also a symbolic reference to St. Stephen, the founder of the Kingdom of Hungary, a kingdom in which Slovaks and Austrians also lived side by side.



7 Elemente, die Burgenlands Weine einzigartig machen
7 faktorov jedinečnosti vín z Burgenlandu
7 factors of uniqueness in the wines of Burgenland

KLIMA

Die besondere geografische Lage Österreichs ist der wichtigste Faktor für die einzigartige Qualität seiner Weine. Österreich liegt zwar auf etwa dem selben Breitengrad wie Burgund, aber die Temperaturunterschiede sind viel größer. Warme, sonnige Sommer- und Herbsttage mit nördlich-kühlen Nächten tragen hier zur Entwicklung von frischen, aromatischen Weinen mit gutem Körper und feinem Charakter bei. Nirgends sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leichtfüßig, nirgends sonst sind frische Weine so kompakt.

Das spezifische Mikroklima der Region Leithaberg, zwischen dem Leithagebirge und dem Neusiedler See, hat ebenfalls einen großen Einfluss auf unsere Weingärten, die alle am Ruster Höhenzug liegen.

Podnebie

Najdôležitejším faktorom, ktorý vplýva na jedinečnosť rakúskych vín, je geografická poloha krajiny. Rakúsko má síce takmer rovnakú zemepisnú šírku ako Burgundsko, teplotné rozdiely sú tu však výraznejšie. Teplé letné slnečné dni a chladné jesenné noci prispievajú k vzniku sviežich aromatických vín plnej chuti a jemného charakteru. Nikde inde na svete nechutia plné vína sviežejšie a svieže vína lahodnejšie. Na naše vinohrady v oblasti Ruster Höhenzug má nezameniteľný vplyv Neusiedlerské jazero a jeho špeciálna mikroklíma.

Climate

The most important factor determining the unique character of Austrian wines is the geographical location of the country. Austria is at the same latitude as Burgundy in France but the differences in temperature are greater. Hot, sunny summer days and cold autumn nights help the creation of fresh, aromatic full-bodied wines with a fine character. No other part of the world can produce such lively full-bodied wines and such rictasting crisp and refreshing wines. The very specific microclimate of the Lake Neusiedl region has also had an unmistakable influence on our vineyards in the area of Ruster Höhenzug.

R2

(Rizling vlašský, Rizling rýnsky)

Svieže Cuvée z Rizlingu vlašského a Rizlingu rýnskeho Vám prinesie radosť a chuť s každým ďalším dúškom. Jemná žltozelená farba prezrádza mladosť a sviežosť. Vo vône sa pretkávajú vo vzájomnej súhre arómy rôznych citrusov s jemnými náznakmi broskyň a jablk. Ušľachtilé kyseliny a korenisto-ovocná chuť na podnebí dopĺňajú harmonickú dochuť tohto letného vína.

A charming cuvée of mature Welschriesling and Riesling. This wine will bring you joy with every sip. The soft vitreous color implies youth and freshness. In the flavor you will find combinations of lemon with soft hints of peach and apple. The nobility of the fresh, tart, fruity taste on the palate is complemented by the harmonious aftertaste of this summer wine.

Odporúčané pokrmy

Klasické úpravy rýb, rozličné zeleninové šaláty, korenisté ľahké jedlá

Vinifikácia

Klasicky, kvasenie v nerezovom tanku

Recommended dishes

Traditional fish recipes, various vegetable salads and spicy snacks

Vinification

Standard, fermentation in a stainless steel tank

R2

(Welschriesling, Riesling)

Eine charmante Cuvée aus reifem Welschriesling und Riesling. Dieser Wein bereitet Freude mit jedem Schluck. Die helle, grün-gelbe Farbe verspricht Jugend und Frische. Im Geruch finden sich Zitrusaromen, sowie dezente Anklänge von Pfirsich und Apfel. Eine feine Säure und würzig-fruchtiger Geschmack begleiten den harmonischen Abgang dieses Sommerweins.

Speisenempfehlungen

Traditionelle Fischgerichte, verschiedene Salate und würzige Snacks

Vinifikation

Klassisch, Vergärung im Edelstahltank

Genießen Sie die Frische mit jedem Schluck

Vychutnajte si sviežosť každým dúškom

Enjoy the freshness with every sip



DIE REBSORTEN

Blaufränkisch	Welschriesling
Cabernet Franc	Gewürztraminer
Merlot	Pinot Blanc
Riesling	Grüner Veltliner

Die echten Schätze sind Österreichs alte, heimische Rebsorten mit den Aushängeschildern Blaufränkisch und Grüner Veltliner an der Spitze. Diese haben wiederholt internationale Preise gewonnen und werden von einflussreichen Kritikern und Gourmet Magazinen zu den wichtigsten Weinen der Welt gezählt.

Odrody

Frankovka modrá (Blaufränkisch)

Cabernet Franc

Merlot

Rizling rýnsky (Rheinriesling)

Rizling vlašský (Welschriesling)

Tramín červený (Gewürztraminer)

Rulandské biele (Pinot Blanc -Weissburgunder)

Veltlín zelený (Grüner Veltliner)

Skutočným pokladom sú však staré, domestikované odrody viniča na čele s Veltlínom zeleným a Frankovkou modrou. Rakúske veľké Veltlíny zožali mnohé medzinárodné ocenenia, vplyvní kritici a gourmet magazíny ich dnes považujú za jednu z najdôležitejších odrôd bielych vín na svete.

Grape varieties

Blaufränkisch

Cabernet Franc

Merlot

Riesling

Welschriesling

Gewürztraminer

Pinot Blanc

Grüner Veltliner

The real treasures, however, are the old domesticated grape varieties led by Grüner Veltliner and Blaufränkisch. Austrian Veltliners have repeatedly received several international awards and are considered by influential critics and gourmet magazines to be amongst the most important white wines in the world.

Pinot Blanc

(Rulandské biele)

So žiarivou žltou farbou a jemnými odleskami animujúcej zelenej Vám Pinot Blanc pripraví krásny pôžitok z pitia. Jeho svieže ovocné tóny sú doplnené typickou vlastnosťou tejto odrody - vlaškými orechmi a mandľami. Plnoštíhle telo sa prezentuje sviežo, jemná mineralita a vyvážené kyselinky ho predurčujú ako skvelého spoločníka aj k ľahkým pokrmmom.

With its bright yellow color and soft, stimulating green reflections, the Pinot Blanc promises you a beautiful drinking experience. Its fresh fruity tones are balanced by the typical characteristics of this grape - the full fragrance of almonds and walnuts. This full-bodied Pinot Blanc is vivid and mineral with balanced acidity - an excellent partner for a light meal.

Odporúčané pokrmy

Letné šaláty, hydinové jedlá a cestovinové pokrmy

Vinifikácia

Kvasenie a následné 4-mesačné ležanie na jemných kvasinkách v nerezovom tanku

Recommended dishes

Summer salads, poultry and pasta dishes

Vinification

Fermentation followed by 4 months rest on soft yeast in a stainless steel tank

Pinot Blanc

(Pinot Blanc)

Intensives Gelb mit grünlichen Reflexen versprechen bereits ein tolles Trinkerlebnis.

Eine lebendige Säure und mineralische Noten von den vorherrschenden

Muschelkalkböden geben dem Wein seine Eleganz.

Typisches, nussiges Bukett und am Gaumen zartbitter nach Mandeln und Walnüssen.

Dieser vollmundige Pinot Blanc ist ein exzellenter Begleiter für ein leichtes Essen.

Speisenempfehlungen

Sommerliche Salate, Geflügelgerichte und Pasta

Vinifikation

Vergärung und 4 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank

Dieser Charmeur ist einzigartig

Elegán, ktorý Vás poteší jedinečnosťou

This charmer is one of a kind



DAS LAND

Der Neusiedler See und seine Umgebung im Burgenland ist ein wunderschönes Naturparadies. Unsere Weingärten sind allesamt am Ruster Höhenzug gelegen. Gleichzeitig ist die Region auch für romantische Radtouren sehr beliebt.

Nach dem Klima ist der Boden einer der wichtigsten Faktoren, der zum Geschmack unserer Weine beiträgt. Die unterschiedlichen Bodentypen geben unseren Weinen Vielschichtigkeit und Einzigartigkeit.

Die Ried Sinner besteht in der obersten Bodenschicht aus sandigem Lehm, der unseren Reben Kraft gibt. Darunter befindet sich ein hoher Anteil an Kalkstein, sogenannter Muschelkalk, der den Weinen Frucht und Ausdruck gibt. Ein ähnliches Profil findet sich in der Ruster Ried Oberer Wald, wo ein neuer Weingarten von Kral Steffanus entsteht. Auf den Nachbarrieden vom Sinner, Steinberg und Goldberg, dominiert dagegen Glimmerschiefer, dessen Konzentration durch alle Bodenschichten einzigartig ist im Burgenland.

Krajina

Burgenland je prírodný raj na Neusiedlerskom jazere. Naše vinice sa nachádzajú v oblasti Ruster Höhenzug medzi romantickými cyklistickými trasami.

K rozmanitosti našich vín prispieva okrem podnebia predovšetkým pôda. Rôznorodé štruktúry pôd našich viníc dávajú vlnám jedinečnosť a komplexnosť. Horná tretina pozostáva z piesčitej hlinitej pôdy, ktorá dáva vínu silu. Stredom prechádza vápencová vrstva spodnej pôdy, ktorá dodáva vlnám ovocnú príchuť. Spodnú tretinu pôdneho profilu tvorí černoziem, ktorá dáva réve bohatosť. Takúto pôdnu štruktúru nájdeme aj v oblasti Unterer Sinner. V Goldbergu prevláda bridlicové podložie.

The land

Lake Neusiedl and its environs in Burgenland, Austria are a wonderful natural paradise; our vineyards are situated here in the Ruster Höhenzug, an area that is popular for romantic bicycle trips.

After the climate, the soil is one of the most important factors that contribute to the diverse charms of our wines. The varied structure of the soil enriches the wines with complexity and singularity. The top third of the ground consists of sandy loam soil, which gives the vine its strength. The middle layer is limestone subsoil and this enriches the vine with its fruity flavor. The lowest soil layer contains black soil adding to the richness of the vine. This kind of soil structure is found in the Unterer Sinner area. In Goldberg, slate subsoil prevails.

Grüner Veltliner

(Veltlínske zelené)

Vino sviežej žltej farby so zelenými zábleskami. Vo vône sú svieže arómy citrusových plodov, lúčnych kvetov a jemná koreninka, typická pre Zelený Veltlín. Chuť šťavnatá, lahodne ovocná. Živé kyselinky robia z tohto vína ideálneho spoločníka na leto.

Wine of fresh yellow colour with green twinkle. The aroma of fresh citrus fruits, meadow flowers and delicate spices is typical for Green Veltliner. Juicy and luscious fruity flavour. Live acids make this wine an ideal summer companion.

Odporúčané pokrmy

Lahké pokrmy z rýb, hydínové variácie, syry

Vinifikácia

Klasicky, kvasenie v nerezovom tanku

Recommended dishes

Light fish and poultry meals, and cheeses

Vinification

Standard, fermentation in a stainless steel tank

Grüner Veltliner

(Grüner Veltliner)

Frische gelb-grüne Farbe. In der Nase jugendlich, Zitrusnoten, Blumenwiese und typisch leichte Kräuternoten. Am Gaumen strukturiert und frisch. Die lebendige Säure macht den Wein zu einem guten Freund speziell im Sommer.

Speisenempfehlungen

Leichte Fischgerichte, Geflügelgerichte und Käse

Vinifikation

Klassisch, Vergärung im Edelstahltank

Typisch österreichischer Wein

Typical austrian wine

Typický rakúšan



KULTUR

Wein ist seit mehr als zwei Jahrtausenden ein Teil der österreichischen Kultur. Auch heute noch gehören römische Kellieranlagen, mittelalterliche Dörfer und barocke Klöster und Schlösser zum Bild unserer Weinbaugebiete.

Das Weingut Kral Steffanus befindet sich in der Freistadt Rust, das erste Mal urkundlich erwähnt im Jahr 1317.

Die dynamischen Winzer und Weingüter bauen heute auf diesen Wurzeln auf. Dies hat es ihnen möglich gemacht, heute einige der besten Weine der Welt zu vinifizieren. Diese Dynamik spiegelt sich aber nicht nur in herausragenden Weinen wider, sondern auch in einem Boom neuer Architektur, mit der zahlreiche Weingüter internationale Aufmerksamkeit erringen konnten.

Kultúra

Vino je súčasťou rakúskej kultúry už viac ako dve tisícročia. Obraz súčasných vinárskych oblastí dotvárajú aj dnes pivnice z dôb rímskeho osídlenia, stredoveké dediny, barokové kláštory a zámky, ktoré patria k miestnemu koloritu.

Sídlo nášho vinárstva je v meste Freistadt Rust, ktorého prvé písomnosti pochádzajú z roku 1317. Na týchto základných kameňoch formujú dynamickí vinári a vinárstva súčasnú vinársku kultúru. Práve ich zásluhou sa rakúske vína pozdvihli na novú kvalitatívnu svetovú úroveň. Táto obroda sa neprejavuje len vo vynikajúcich vínach, ale aj v boome novej vinárskej architektúry, ktorá si získala medzinárodnú pozornosť a renomé.

Culture

Wine has been a part of Austrian culture for more than 2 millennia. The scenic look of the wine region still includes cellars from the time of Roman settlements, medieval villages, baroque monasteries and castles, which all find their place in the local harmony.

The Kral Steffanus winery is based in the Free City of Rust, which first appeared in written records in the year 1317.

Contemporary winemaking culture builds on these foundations under the leadership of dynamic winemakers and wineries. This dynamically continuing tradition has enabled Austrian winemaking to offer some of the best wines in the world. This resurgence is manifest not only in the excellent wines being produced, but also in a boom in modern wine-making architecture, which has attracted international attention and acclaim.

Rosea Delicata

(Frankovka Modrá, Merlot)

Či s priateľmi na slnečnej terase, alebo na večer vo dvojici, naše ľahké a svieže Rosé z krátko lisovaného hrozna navodí tú správnu atmosféru. V pohári jemná lososovo-ružová farba, ľahučká vôňa po malinách a višňiach, v chuti zjemňuje rezké kyselinky jemná sladkosť. Ladovo vychladené Rosé dotvára Váš osviežujúci zážitok.

Whether with friends on a terrace, or at a romantic dinner for two, our light and fresh rosé wine from briefly pressed grapes evokes just the right atmosphere. In a glass it shows a soft, salmonpink color, with a very light scent of raspberries and cherries, the acidity of the taste is softened with a light sweetness. Sipped when ice-chilled, this rosé offers delicious refreshment.

Odporúčané pokrmy

Ľahké pokrmy, šalátové a ovocné kombinácie, ľahké pokrmy z grilu

Vinifikácia

Klasicky, kvasenie v nerezovom tanku

Recommended dishes

Various light dishes, vegetable and fruit combinations, light grilled dishes

Vinification

Standard, fermentation in a stainless steel tank

Rosea Delicata

(Blaufränkisch, Merlot)

Sei es mit Freunden auf der Terasse oder bei einem romantischen Dinner zu zweit, unser leichtfüßiger und frischer Rosé sorgt für die passende Atmosphäre. Im Glas helles Lachsrosa und dezente Aromen von Himbeeren und Kirschen. Die knackige Säure wird mit einer leichten Süße ausbalanciert. Am Besten eiskalt genossen, sorgt der Rosé für eine köstliche Erfrischung.

Speisenempfehlungen

Leichte Gerichte und Vorspeisen, Gemüse und Früchte, leichte Grillgerichte

Vinifikation

Klassisch, Vergärung im Edelstahltank

Ein Vergnügen an sommerlichen Tagen

Potešenie na letné dni

A delight on summer days



DIE MENSCHEN

Die Österreicher lieben gutes Essen, guten Wein und gute Unterhaltung. Sie wissen, wie man das Leben genießt und haben hohe Qualitätsansprüche. Die meisten Weingüter sind eher klein und familiengeführt. Es gibt über 9000 davon. Oft arbeitet und lebt die ganze Familie unter einem Dach. Die Kunst des Weinmachens und die Leidenschaft dafür wird von Generation zu Generation weitergegeben. Die Rolle der Familie ist bei den österreichischen Weingüter deutlich spürbar.

2010 wurden die ersten eigenen Reben von Kral Steffanus gepflanzt und 2015 wurde in Rust ein traditionelles Winzerhaus gekauft und sorgsam renoviert. Dessen Wurzeln reichen bis 1737 zurück und es steht unter UNESCO Denkmalschutz.

Ludia

Rakúšania milujú dobré jedlo, dobré víno a radi sa zabávajú. Skrátka, dokážu si užívať život, a pokiaľ ide o kvalitu, sú nároční. Väčšinu vinárskych firiem tvoria malé rodinné vinárstva, ktorých je viac ako 9 000. Pod jednou strechou žijú a pracujú celé rodiny, vďaka čomu sa vinárske umenie, skúsenosti i vášeň pre víno odovzdáva z generácie na generáciu. V rakúskom vinárstve je stále zreteľnejšia úloha rodiny.

V roku 2010 bol vysadený prvý vlastný vinohrad Kral Steffanus a následne v roku 2015 bolo investované do tradičného vinárskeho domu, postaveného v roku 1737 v meste Rust. Táto nehmuteľnosť je chránenou pamiatkou UNESCO.

People

Austrians love good food, good wine and good times. They know how to enjoy life and they set high standards for quality. Most of the wine companies are small, family-owned wineries, of which there are more than 9000. In many cases you can find a whole family living and working under one roof so that the art and passion of wine making are passed down from generation to generation. The role of the whole family throughout the production process is highly visible in Austrian wineries.

In the year 2010 the first own vines were planted by Kral Steffanus and in the year 2015 the brand invested in a traditional winemaking house in the city of Rust, which dates back to 1737 and is a UNESCO heritage monument.

Blaufränkisch

(Frankovka modrá)

Naša Frankovka s jej mladistvou rubínovočervenou farbou a charakteristickým odrodovým buketom je typickým predstaviteľom tohto regiónu. Zabalený v zamatovo korenistej chuti s ovocnými arómami po čerešniach a tmavých bobuliach. V chuti svieža štruktúra, harmonické kyselinky, šťavnaté bobulové tóny s vyšším obsahom elegantných trieslovín. Skvelý spoločník k jedlu alebo jednoducho ako pohárik na pekný večer vo dvojici.

Our Blaufränkisch with its youthful ruby red color and characteristic varietal aroma is a typical representative of the region. It is wrapped in a velvet spicy flavor with fruity aromas of cherries and dark berries. The taste has a fresh structure, harmonious acidity and juicy berry tones with a higher content of elegant tannins. It makes a great companion for dinner, but works just as well as a glass of good wine for a romantic evening.

Odporúčané pokrmy

Pokrmy z červeného mäsa, zrelé tvrdé syry, kačacie prsia

Vinifikácia

Kontrolovaná macerácia a fermentácia 3 - 4 týždne na šupkách, biologické odbúravanie kyselín v nerezovom tanku

Recommended dishes

Red meat dishes, matured hard cheese, duck breast

Vinification

Controlled maceration and fermentation 3-4 weeks on peels, biological degradation of acids in a stainless steel tank

Blaufränkisch

(Blaufränkisch)

Welcher Wein steht mehr für das Burgenland als der Blaufränkische? Diese heimische Rebsorte gedeiht am besten auf den Kalk- und Schieferböden unseres Gebietes und ist die Basis für großartige Weine. Unser Blaufränkisch ist ein typischer Vertreter unserer Region. Jungendliche, rubinrote Farbe und eine sehr charakteristische Aromatik: würzig, dunkle Beere und Kirsche. Frische Struktur am Gaumen, harmonische Säure und saftige Beerennoten unterlegt von feinem, elegantem Tannin. Ein toller Speisenbegleiter, er funktioniert aber genauso gut solo für einen romantischen Abend.

Speisenempfehlungen

Rotes Fleisch, Entenbrust, gereifter Hartkäse

Vinifikation

Kontrollierte Vergärung im Edeltank, 3-4 Wochen Maischestandzeit, biologischer Säureabbau und anschließender Ausbau im Edeltank

Der echte Geschmack des Burgenlandes

Pravá chuť Burgenlandu

The original taste of Burgenland



RESPEKT VOR DER NATUR

Österreicher sind große Naturliebhaber und behandeln sie mit äußerstem Respekt. Es überrascht nicht, dass es hier den weltweit höchsten Anteil an nachhaltiger Landwirtschaft gibt. Über 16% der gesamten Landwirtschaft und 10% der Weingärten werden nachhaltig bewirtschaftet. Darüberhinaus gibt es ein Verbot für den Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen. Zwei Drittel der Weingüter arbeiten nach dem Prinzip der integrierten Produktion. Unsere Trauben werden darüber hinaus ausschließlich per Hand geerntet.

Úcta k prírode

Rakúšania sú veľkými milovníkmi prírody, a preto k nej pristupujú s maximálnym rešpektom. Nie je prekvapujúce, že táto krajina drží svetový rekord v ekologickom hospodárení. Celých 16 % poľnohospodárskej pôdy a cca 10 % plochy viníc sa obhospodaruje ekologicky. Navyše, v rakúskom poľnohospodárstve je úplne zakázané pestovanie geneticky modifikovaných rastlín. Zhruba dve tretiny vinárstiev hospodária podľa princípov integrovanej produkcie. Naša úroda hrozna sa ešte aj dnes zberá ručne.

Respect for Nature

Austrians are big nature lovers and therefore they treat it with the greatest respect. It is not surprising that this country is the world leader in ecological agriculture. More than 16% of the agricultural land and almost 10% of vineyards are farmed organically. Furthermore there is a total ban on cultivating genetically modified plants. Roughly two-thirds of wineries are managed according to the principles of integrated production. We continue to harvest our grapes by hand.

Ingenuus

(Frankovka modrá,
Merlot, Cabernet Franc)

Zrelé, barikové víno od Neusiedlerského jazera. Toto intenzívne Cuvée z odrôd Merlot, Frankovka modrá a Cabernet Franc bolo s veľkou starostlivosťou vylišané a dozrievalo v dubových sudoch. V pohári sa trblieta tmavo rubínová farba, vôňa po zrelých černiciach, jemných bylinkách a horkej čokoláde. Na podnebí sa zaskvie jeho štruktúra a sila, v závere je elegantný a ponúka dlho doznievajúcu chuť sliviek a horkej čokolády.

A ripe and very rich red wine from the Lake Neusiedl region. This intense cuvée sparked from the varieties of Merlot, Blaufränkisch and Cabernet Franc is carefully pressed out and aged in oak barrels. In the glass it glitters into a dark ruby red color, holding an aroma of mellow blackberries, dark chocolate and fine herbs. On the palate its structure and strength shine out, followed by an elegant finish with a long lingering taste of plums and dark chocolate.

Odporúčané pokrmy

Pokrmy z diviny a hovädzieho mäsa, taktiež jedlá z teľacieho, vyzreté syry

Vinifikácia

Kontrolovaná macerácia a fermentácia 3 - 4 týždne na šupkách, biologické odbúravanie kyselín v nerezovom tanku, 8 mesiacov v použitých sudoch

Recommended dishes

Red meat and game dishes, veal dishes, matured cheeses

Vinification

Controlled maceration and fermentation 3-4 weeks on peels, biological degradation of acids in a stainless steel tank, 8 months in used barrels

Ingenuus

(Blaufränkisch, Merlot,
Cabernet Franc)

Ein reifer und sehr gehaltvoller Wein. Diese intensive Cuvée besteht aus Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Franc, ausgebaut in Barriques. Im Glas scheint er in dunklem Rubinrot. In der Nase ein vielschichtiges Aroma nach reifen, dunklen Beeren, dunkler Schokolade und feinen Kräutern. Am Gaumen dominieren Struktur und Kraft, gefolgt von einem eleganten Finish und einem lang anhaltenden Nachgeschmack nach Pflaumen und dunkler Schokoladen.

Speisenempfehlungen

Rotes Fleisch, Wildgerichte, Kalbfleisch und gereifter Käse

Vinifikation

Kontrollierte Vergärung im Edeltank, 3-4 Wochen Maischestandzeit, biologischer Säureabbau, 8 Monate Ausbau in zweitbelegten Barriquefässern

Der Einstieg in die Welt der Barriques

Vstúpte do sveta Barrique
Entry to the world of Barrique



DAS ZUSAMMENSPIEL VON GROSSARTIGEM ESSEN UND WEIN

Dank der Kombination aus Körper und Frische sind unsere Weine außergewöhnlich gute Speisenbegleiter für fast jede Küche. Sie bereichern eine große Bandbreite an Küchen und Kochstilen, von mitteleuropäischer Küche über mediterran zu asiatisch, von traditioneller Küche bis zu molekular. Natürlich haben österreichische Weine ihre Wurzeln in den tollen Küchen Österreichs selbst.

Snúbenie jedla a vína

Naše vína sú vďaka svojmu kompaktnému telu a sviežosti geniálnymi sprievodcami pokrmov najrozličnejších kuchárskych štýlov a dopĺňajú škálu kuchýň celého sveta, od stredo európskej kuchyne cez stredomorskú až po ázijskú, od etnických štýlov ku kuchyni fusion. Samozrejme, rakúske víno má pevne zapustené korene aj vo veľkolepej kulinárskej tradícii Rakúska.

The marriage of great food and wine

Thanks to its combination of full body and freshness, our wines are brilliant partners for dishes of various culinary styles. They complement a wide range of cuisines from around the world; from central European cuisine, through Mediterranean to Asian varieties, from ethnic styles all the way up to fusion cuisine. Of course, Austrian wines have their roots in the spectacular culinary traditions of Austria itself.

Odporúčané pokrmy

Šťavnaté úpravy z diviny a hovädzieho mäsa, grilované steaky, mohutné dozreté tvrdé syry

Vinifikácia

Teplotne kontrolovaná macerácia a fermentácia 3 - 4 týždne na šupkách, biologické odbúravanie kyselín, 12-mesačné zrenie v nových barikových sudoch

Magnus

(Merlot, Cabernet Franc)

To najlepšie, čo ponúkajú naše vinice. To je Magnus. Toto mimoriadne cuvée v sebe snúbi eleganciu Merlotu z parcely Sinner so silou a mohutnosťou Cabernetu Franc. K finálnej kupáži prispel svojimi skusenostami a odbornosťou aj pán Frank Smulders MW. V pohári sýta rubínová farba s fialovými zábleskami. Intenzívny buket po tmavých bobuliach, pražených arómach, ľahký dotyk vanilky. Šťavnatá ovocná chuť, tmavé čerešne, černice sú harmonicky vyvážené s barikovými tónmi kávy a čokolády. Výraznejšie taníny víno podporujú a prezrádzajú veľký potenciál na archiváciu.

The best of what our vineyard offers. This is Magnus. This unique cuvée combines in itself the elegance of Merlot from the plot Sinner and the strength and robustness of Cabernet Franc. The Mr. Frank Smulders MW contributed his experience and knowledge to the final version of this cuvée. In the glass it holds a saturated ruby color with purple flashes. It has an intense bouquet of dark berries and roasted flavorings, with a light touch of vanilla. A juicy fruity taste of dark cherries and blackberries are harmoniously balanced by the barrique tones of coffee and chocolate. Pronounced tannins show this wine has great potential for aging.

Recommended dishes

Red meat and game dishes, grilled steaks, matured cheeses

Vinification

By temperature controlled maceration and fermentation 3-4 weeks on peels, biological degradation of acids, 12 months in new oak barrels

Magnus

(Merlot, Cabernet Franc)

Das Beste, das unsere Weingärten bieten, gepaart mit Erfahrung und unerschütterlicher Hingabe für Qualität. Das ist Magnus. Diese einzigartige Cuvée vereint in sich die Eleganz des Merlot aus der Ried Sinner und die Kraft von Cabernet Franc. Frank Smulders MW hat für die finale Version dieser Cuvée sein Wissen und seine Erfahrung beigesteuert.

Im Glas sehr dicht und rubinfarben, mit violetten Reflexen. Sehr intensives Bouquet nach dunklen Beeren und Röstaromen mit einem leichten Vanille-Touch. Saftig im Geschmack, dunkle Kirschen und Brombeeren sind harmonisch ausbalanciert mit Holznoten nach Kaffee und Schokolade. Präsenes Tannin zeugt von einem großartigen Reifeponenzial dieses Weines.

Speisenempfehlungen

Rotes Fleisch, Wildgerichte, Kalbfleisch und gereifter Käse

Vinifikation

Kontrollierte Vergärung im Edelstahltank, 3-4 Wochen Maischestandzeit, biologischer Säureabbau, 12 Monate Ausbau in neuen Barriquefässern

MAGNUS ist der König

MAGNUS je Král'

MAGNUS is King



INTERNATIONALE WEINPRÄMIERUNGEN

Unsere Weine nehmen Jahr für Jahr an prestigeträchtigen Weinprämierungen teil und erreichen Höchstwertungen.

AWC Vienna

Der größte, anerkannte Weinwettbewerb der Welt mit über 12.000 Weinen aus der ganzen Welt. Über 1.800 Weingüter reichen hier ein. Die AWC Vienna ist bei der Europäischen Union offiziell registriert, um höchste Standards zu garantieren. Eine Medaille in diesem prestigeträchtigen Wettbewerb ist ein toller Erfolg.

Medzinárodné vinárske súťaže

Každoročne sa naše vína zúčastňujú prestížnych medzinárodných súťaží, kde získavajú tie najlepšie ocenenia.

AWC VIENNA

Najväčšia svetová vinárska súťaž, kde sa ročne prihlási viac ako 12 000 vín z celého sveta od 1800+ vinárstiev. AWC Vienna je oficiálne registrovaná Európskou úniou ako garancia značenia tých najvalitnejších vín na svete. Získať medailu na tejto prestížnej súťaži je absolútny úspech vinárstva.

International wine competitions

Our wines participate in a prestige wine competitions every year and gaining the best scores.

AWC VIENNA

The world's largest wine contest where more than 12,000 wines from around the world yearly compete about the best scores, delivered by 1800 + wineries. AWC Vienna is European Union officially registered as a guarantee of the best quality wines in the world. To win a medal at this a prestigious competition is a total success.

Weinprämierungen

Ocenenia
Valuation

Jubiläumsrebe

(Botrytický zber)
(Selection of nobly rotten berries)

Víno z tejto ojedinelej odrody sa k Vám dostáva v podobe vzácného botrytického zberu. Sýta jantárovo zlatá farba, sladké arómy medu, sušeného ovocia a karamelu. Dlhovekosť je fantasticky podporovaná stále prezentnými kyselinkami. Drahokam z našej kolekcie vín.

Wine of this singular variety comes to you in the form of rare grapes blessed by the noble rot, Botrytis cinerea. This gives it a saturated amber-gold color and sweet aromas of honey, dried fruit and caramel. Fantastic longevity is suggested by its present acidity. It is the real gem of our collection of wines.

Odporúčané pokrmy

Foie gras, čokoládové suflé, syry s modrou alebo zelenou plesňou

Rok zberu 1995

Recommended dishes

Foie gras, chocolate soufflé, blue or green mold cheeses

Harvest 1995

Jubiläumsrebe

(Trockenbeerenauslese)

Eine mittlerweile seltene Rebsorte, geerntet als Trockenbeerenauslese, die ihren hohen Zuckergehalt durch die Edelfäule, genannt Botrytis cinerea, bekommt. Gold und Bernsteinfarben schimmert der Wein im Glas, süße Aromen nach Honig, getrockneten Früchten und Karamell. Fantastische Länge durch die immer noch präsente Säure. Ein echtes Juwel in unserer Kollektion.

Speisenempfehlung

Gänseleber, Schokoladensoufflé, Blauschimmelkäse

Jahrgang 1995

Gold im Glas

Zlato v pohári
Gold in the glass



Prickelnde Freude zu jeder Zeit

Šumivé potešenie na každý okamih
Sparkling pleasure at any time

Wir haben unser Sortiment auch um Schaumweine erweitert, hergestellt mit traditioneller Flaschengärung. Echte Champagner Hefe, um der Qualität Nachdruck zu verleihen und die Verwendung von heimischen Sorten stellen sicher, dass jedes Glas Freude bereitet. Unsere Sekte sind nicht nur ein wunderbarer Aperitif für heiße Sommertage, sie sind auch fantastische Speisenbegleiter.

Náš sortiment sme rozšírili aj o skvelú ponuku sektov vyrábaných tradičnou metódou druhotného kvasenia vo fľaši. Originál Champagne kvasinky, dôraz na kvalitu a typická odrodovosť sektov Vám každým pohárikom prinášajú skvelý zážitok. Naše sekty Vám spríjemnia teplé letné dni nielen ako aperitív, ale fantasticky sa hodia ako spoločník k vybraným jedlám.

We have expanded our offer with a range of sparkling wines produced according to the traditional method of second fermentation in the bottle. Authentic Champagne yeast, an emphasis on quality and the use of local grape varieties ensure great joy with every glass. Our sekts are not just a delightful aperitif for hot summer day, but can also be served as fantastic companions to selected dishes.

Grüner Veltliner Brut

Grüner Veltliner Sekt
(Sekt z odrody Veltlínske zelené)
(Sparkling wine of variety Grüner Veltliner)



Ein Sekt in funkelndem Gelb, knackiger Geschmack nach Apfel begleitet von typisch würzigen Aromen. Florale und exotische Noten, unterstützt von einer verspielten Säure.

Dosage

Trockenbeerenauslese und Füll-Dosage nach eigener Rezeptur

Speisenempfehlung

Leichte Salate, leichte Geflügelgerichte, ideal als Aperitif

Sekt animujúcej žltej farby. Tóny delikátneho jablka a charakteristické biele korenisté arómy. V pohári sa kombinujú florálne a exotické chute podporované hravou kyselinkou.

Dosage

Suchý bobulový zber a tirážny likér vlastnej receptúry

Odporúčané pokrmy

Letné šaláty, ľahké hydínové pokrmy, ideálny ako aperitív

A sekt with a sparkling yellow color, a crisp delicate white apple taste accompanied by a typical spicy aroma. In the glass, the floral and the exotic flavors combine together and are supported by the playful acidity that follows.

Dosage

Dried berry selection and liqueur de tirage made to our own recipe

Recommended dishes

Light salads, light poultry dishes, ideal as an aperitif

Welschriesling Brut

Welschriesling Sekt
(Sekt z odrody Rizling vlašský)
(Sparkling wine of variety Welschriesling)



Üppige gold-gelbe Farbe, florales Bouquet nach Sommerblumen, angenehme Zitrusnoten. Fruchtiger Geschmack, ein Hauch von Mango und Vanille. Schöne Harmonie und eine feine Säure.

Dosage

Trockenbeerenauslese und Füll-Dosage nach eigener Rezeptur

Speisenempfehlungen

Ideal für leichte Geflügelgerichte, Meeresfrüchte oder als Aperitif

Svieža zlatožltá farba, vo vône pretkávajúce florálne arómy s vôňou letných kvetov sprevádzané citrusovými tónmi. Ovocná chuť s jemnou exotikou manga a vanilky. Skvelá harmónia chuti a jemných kyselín.

Dosage

Tirážny likér vlastnej receptúry s botrytickým výberom z odrody Sämbling

Odporúčané pokrmy

Výborné v kombinácii s hydínovými jedlami, pokrmy z kôrovcov alebo ako aperitív

A lush golden yellow color with an aroma of embedded floral flavors like a bouquet of summer flowers, accompanied by citrus tones. A fruity taste includes subtle, exotic mango and vanilla notes. A great harmony of flavors and fine acids.

Dosage

The liqueur de tirage is made to our own recipe with botrytized grapes from the Sämbling variety

Recommended dishes

Ideal for light poultry dishes, seafood dishes or as an aperitif

Holzboxen für Magnus und Magnumflaschen für Kral Steffanus Weine

Magnus a Magnum boxy na vína Kral Steffanus
Wine boxes Magnus and Magnum
for Kral Steffanus wines

Schöne, handgemachte Holzboxen aus hochwertigem Material. Verleiht der Verpackung Exklusivität. Limitierte Edition. In die Geschenkbox Magnus passt jede 0,75L Flasche und in die Magnum Box jede 0,75L Flasche und sogar jede 1,5L Flasche Kral Steffanus Wein und Sekt.

Nádherné drevené boxy z limitovanej edície prezentujú kvalitnú ručnú prácu a dodávajú týmto baleniam elegantnú exkluzivitu. Do boxu Magnus sa zmestí 6 fliaš 0,75L a do boxu Magnum fläša 0,75L alebo 1,5L. Obidva boxy sú vhodné pre vína Kral Steffanus, box Magnum je určený aj našim sektom.

Lovely wooden boxes from limited edition present quality of handmade art and gives it elegant exclusivity. Magnus can fit any 6 bottles of 0,75L volume and Magnum box fits any 0,75L bottle or even 1,5L bottle from Kral Steffanus wines and sekt.



box Magnus



box Magnus

Wir bieten 1,5L | 3L | 5L Flasche an.
Ponúkame aj fläše s objemom vína 1,5litra | 3 litre | 5 litrov.
We offer also 1.5L | 3L | 5L bottle

Kral Steffanus gift set

Darčkový set Kral Steffanus
Kral Steffanus gift set

In diesen exklusiven Geschenksets erhalten Sie einen Wein Ihrer Wahl zusammen mit handgemachten Pralinen, gefüllt mit unseren eigenen Weinen. Eine unwiderstehliche Kombination fantastischer Aromen. Das Zusammenspiel feiner Schokolade aus Honduras und exquisitem Weingeschmack lässt niemanden kalt. Ein himmlischer Genuss, wenn die Pralinen im Mund schmelzen. Die Geschenksets sind limitierte Editionen, die es nur für Kral Steffanus gibt. Die Pralinen wurden über mehrere Jahre hinweg entwickelt, um die optimale Kombination aus Wein und Schokolade herauszufinden.

Exkluzívne darčkové balenie, v ktorom nájdete naše víno podľa výberu a ručne vyrobené pralinky z vína našich viníc. Neodolateľná kombinácia lahodných chutí, kde sa prelína krehká čokoláda z Hondurasu a dokonalá chuť vína, ktorá nikoho nenechá chladným. Pralinka sa jemne rozpúšťa, a tak vytvára hotové nebičko v ústach.

Darčkové balenie je limitovaná edícia, ktorá bola vytvorená iba pre značku Kral Steffanus. Originálne pralinky pre tento set sa vyvíjali niekoľko rokov, aby sa doladilo to najlepšie snúbenie vína a čokolády.

In this exclusive gift set you will find our wine of your choice and pralines hand made from our vineyard wine. Irresistible combination of luscious tastes, where the delicate chocolate from Honduras meets the exquisite taste of wine, will not leave anyone cold. Praline smoothly melts and so creates a complete heaven for tastebuds. The gift set is a limited edition, which was created only for Kral Steffanus brand. The original pralines have been developed for several years in order to achieve the best wine and chocolate combination.



Premium

- Eine Flasche Wein aus dem Sortiment Kral Steffanus (gilt nicht für Magnus und Jubiläumsrebe)
- Pralinen mit Füllung aus Rotwein (Magnus) oder Süßwein (Jubiläumsrebe) (100g Packung mit 3 Monaten Haltbarkeit)
- Jedno víno zo sortimentu Kral Steffanus (neplatí pre Magnus a Jubiläumsrebe)
- Pralinky s náplňou z červeného vína Magnus alebo dezertného vína Jubiläumsrebe podľa výberu vína (100g balenie s trvanlivosťou 3 mesiace)
- A bottle of Kral Steffanus wine (does not apply to Magnus and Jubiläumsrebe)
- Magnus red wine or Jubiläumsrebe dessert wine filled pralines depending on the wine choice (100g pack with 3 months shelf life)



Elite

- Eine Flasche Magnus oder Jubiläumsrebe
- Pralinen mit Füllung aus Rotwein (Magnus) oder Süßwein (Jubiläumsrebe) (100g Packung mit 3 Monaten Haltbarkeit)
- Víno Magnus alebo Jubiläumsrebe Pralinky s náplňou z červeného vína Magnus a dezertného vína Jubiläumsrebe podľa výberu vína (100g balenie s trvanlivosťou 3 mesiace)
- A bottle of Magnus or Jubiläumsrebe Ingennus red wine or Jubiläumsrebe dessert wine filled pralines depending on the wine choice (100g pack with 3 months shelf life)



Exclusive

- Eine Flasche Sekt aus dem Sortiment Kral Steffanus
- Pralinen mit Füllung aus Rotwein (Magnus) und Süßwein (Jubiläumsrebe) (2x 100g Packung mit 3 Monaten Haltbarkeit)
- ChocoChips 180g (Chips aus Bitter- und Milkschokolade mit verschiedenen Zutaten)
- Sekt zo sortimentu Kral Steffanus
- Pralinky s náplňou z červeného vína Magnus a dezertného vína Jubiläumsrebe podľa výberu vína (2x 100g balenie s trvanlivosťou 3 mesiace)
- ChocoChips 180g (čipsy z horkej a mliečnej čokolády s rôznymi prísadami)
- A bottle of sparkling wine from Kral Steffanus range
- Magnus red wine or Jubiläumsrebe dessert wine filled pralines depending on the wine choice (2x 100g pack with 3 months shelf life)
- ChocoCrisps 180g (crisps made of dark and milk chocolate with various ingredients)

Weingut Kral Steffanus

Das Gemeindehaus stammt ungefähr aus dem 15. oder 16. Jahrhundert und von Anfang an war seine Geschichte mit Wein verknüpft. Einer der Gründer von Kral Steffanus, Pavol Král und seine Lebensgefährtin Adriana haben sich nach langer Überlegung 2015 schließlich für den Kauf des Hauses entschieden. Ein historisches Winzerhaus in der Freistadt Rust, die zum UNESCO Weltkulturerbe zählt.

Die Weingärten von Kral Steffanus befinden sich in der Nähe, allesamt gelegen am Ruster Höhenzug, im Weinbaugebiet Burgenland. Nur wenige Minuten mit dem Auto von der slowakischen Grenze entfernt, ist das Burgenland wie der Himmel für Naturliebhaber, zusammen mit dem Neusiedlersee und seinen wunderschönen Radwegen.

Das historische Winzerhaus befindet sich im romantischen Rust mitten im Zentrum, direkt neben der wunderschönen alten Kirche, lediglich 45 Minuten Autofahrt von Bratislava entfernt. Die Renovierung hatte ein klares Ziel – Modernisierung bei gleichzeitigem Erhalt der historischen Substanz und der Atmosphäre.

Im Garten, genauer gesagt in der alten Scheune, wurde ein offener Verkostraum mitsamt Küche neu gestaltet. Österreich ist berühmt für seine vielfältige Küche, die untrennbar mit österreichischem Wein verbunden ist.

Wie in jedem Weingut ist das Herzstück natürlich der Keller. Ein wunderschön restauriertes Gewölbe, gefüllt mit Schätzen, die jeden Winzer glücklich machen würden. Barriquefässer füllen den Raum und in ihnen schlummert und reift Jahr für Jahr das Beste, das Kral Steffanus zu bieten hat: Der MAGNUS.

Da wir unseren Kunden immer bestes Service und Komfort bieten möchten, haben wir nun auch die Pension Kral eröffnet. Eine schöne und moderne Unterkunft im historischen Stadtkern von Rust.



Vinárstvo Kral Steffanus

Meštiansky dom pochádza z obdobia 15. – 17. storočia a už od počiatku je prepojený s vínom. Spolumajiteľ značky Kral Steffanus Pavol Král a jeho partnerka Adriana už dlho uvažovali o investícii a konečne začiatkom roku 2015 padlo rozhodnutie. Historická vinárska rezidencia v meste Freistadt Rust v Rakúsku je chránená pamiatka UNESCO.

Naše vinice sa nachádzajú vo vinárskej oblasti Burgenland – parcela Ruster Höhenzug, len kúsok za hranicami Slovenska, medzi romantickými cyklistickými trasami. Burgenland je prírodný raj na Neusiedlerskom jazere.

Historický vinársky dom sa nachádza priamo v centre romantického mestečka Rust vedľa krásneho kostola, len 45 minút cesty autom z Bratislavy. Pri rekonštrukcii bola daná jasná vízia – modernizovať priestory s dôrazom kladeným na zachovanie historických črt tejto unikátnej stavby.

Vonku na záhrade, v bývalej stodole, bol vytvorený priestor na ochutnávky vín a kulinárske udalosti. Rakúsko je preslávené svojou bohatou kuchyňou, ktorá je neodmysliteľne prepojená s vínom.

Ako v každom správnom vinárskom dome, nájdete aj u nás krásne zrekonštruovanú vínnu pivnicu ukrývajúcu poklady, ktoré by určite potešili každého znalého vinára. Svoje čestné miesto tu majú rezervované barikové sudy plné zrejúceho bohatstva vlajkového červeného vína Kral Steffanus – MAGNUS.

Aby sme mohli poskytnúť komfort najvyššej kvality našim zákazníkom, ponúkame im príjemné ubytovanie priamo v mestečku Rust - v našom Pension Kral.

Kral Steffanus winery

Municipal house originates in 15th-16th century and from the very beginning it is connected with wine. Co-founder of Kral Steffanus winery Pavol Král and his life partner Adriana had been considering some investments for a long time and after 2015 decision was made. Their choice was this historical wine residence in the Royal free city of Rust, which belongs under UNESCO heritage sites.

Kral Steffanus vineyards are located nearby in Ruster Höhenzug area, wine district Burgenland, just few minutes drive from Slovak boundaries. Burgenland is natural heaven at lake Neusiedler area among lovely bicycle paths.

Historical wine residence is located right in the city centre of the romantic town Rust, next to beautiful church, just 45 mins drive from Bratislava. There was clear vision given by reconstruction - modernise the place and keep the unique historical features of the building.

In the garden, at the place of the former barn building a new culinary space was created with emphasis for the wine tasting events. Austria is famous for its rich kitchen, which is inseparably linked with wine.

As in the every wine house, also here you can find lovely renovated wine cellar, hidden treasures, which would make happy every winemaker. Massive barrique barrels held their place in this wine cellar, which are fully filled with the best of Kral Steffanus - MAGNUS.

As we want to offer high quality service and comfort for our customers, we are bringing brand new Pension Kral, which offers nice accommodation in the historical city centre of Rust.





KRAL STEFFANUS

AUSTRIAN BOUTIQUE WINES

A | Pavol Král, Conradplatz 5, Freistadt Rust 7071, Österreich
+43 2685 23933, pavol@kral-steffanus.eu

SK | Martin Mičic, Predmestská 85, Žilina 01001, Slovensko
+421 903 662 518, martin@kral-steffanus.eu

CZ | Michaela Králová, Byšičky 14, Lysá nad Labem, 289 22,
Česká republika
+420 603 814 830, michaela@kral-steffanus.eu

H | Kinga Aranyos, Pesti Barnabás utca 5, 9407 Sopron, Magyarország
+36 30 791 9960, pension@kral-steffanus.eu

www.kral-steffanus.eu
www.pensionkral.at

