

MAR
RO

MAR
RO
Slowenien

KLETT
AR
KELLER

MAR
RO

Slowenien

Štajerska Slowenien

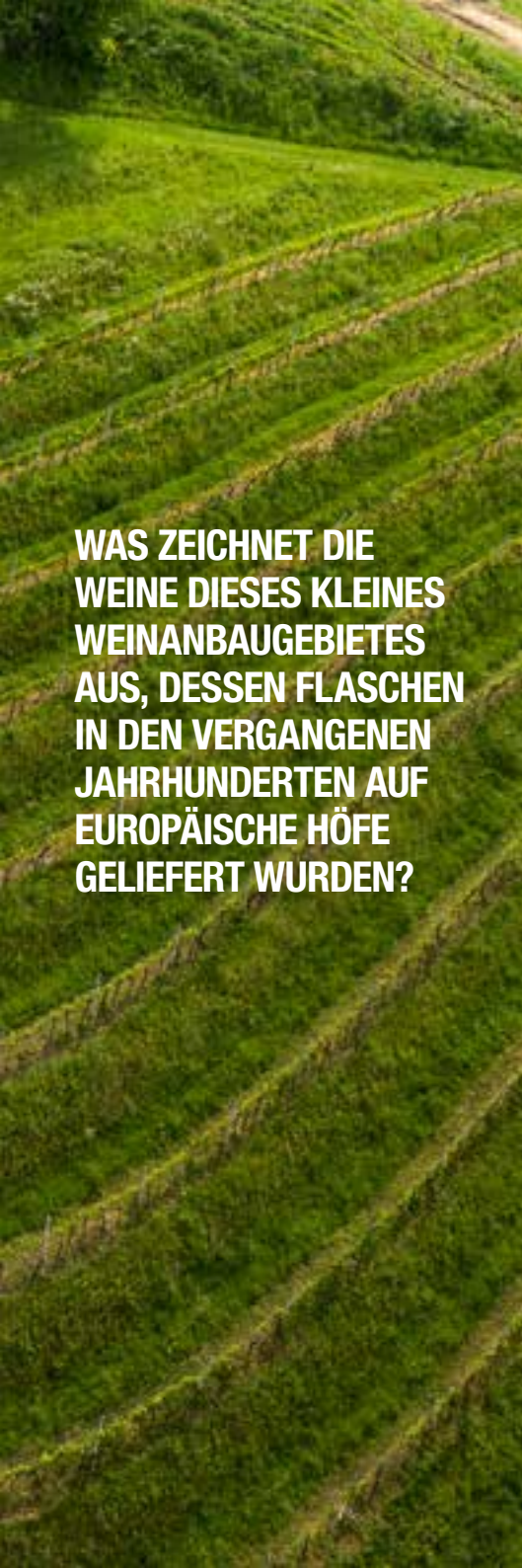
— DIE HEIMAT DER EXZELLENTEN
SLOWENISCHEN WEINE

DIE WEINREGION

ŠTAJERSKA ist das größte Weinanbaugebiet Sloweniens, wessen nordöstlichste Teil, die Ljutomer-Ormož Hügel in der Region Prlekija umfasst. Es ist das Land der hundert terrassenförmigen Weinberge, der singenden Windräder, Thermalquellen und Kurorte, reich an kulinarischen Köstlichkeiten und das Land der Kultur und Naturerbes. Es stellt den Mittelpunkt der slowenischen Weinbautradition dar, die bis in das 4. Jahrhundert v. u. Z. zurückreicht.

Während der Kreuzzüge nannten die Ritter den Ort nach ihrer Heimat – Jerusalem – wegen der exzellenten Weine und der Gastfreundlichkeit der Einheimischen. Die Glocke der Wünsche in der Mater-Dolorosa-Kirche erinnert an diese Zeit.

Die Ljutomer-Ormož Hügel bezaubern mit ihrer idyllischen Landschaft. Nur selten werden die Schönheit und Lieblichkeit der Natur so perfekt mit der Freundlichkeit und Gastfreundschaft der Menschen vereint wie in der Ljutomer-Ormož Region. Dieses lebhafte Land hat die Natur der Menschen geprägt.



**WAS ZEICHNET DIE
WEINE DIESES KLEINES
WEINANBAUGEBIETES
AUS, DESSEN FLASCHEN
IN DEN VERGANGENEN
JAHRHUNDERTEN AUF
EUROPÄISCHE HÖFE
GELIEFERT WURDEN?**



Exzellente Klimabedingungen mit mehr als 200 Sonnentagen im Jahr, sowie kalte Nächte und ein mit Mineralien durchsetzter Boden. Hier befand sich einst das Pannonische Meer, das heutige Weinberge als Inseln umfloss und fruchtbare, mit Mineralien angereicherte Erde anschwemmte – eine Mischung aus Sand und Ton, die für den Weinanbau wie geschaffen ist. Die Weinberge liegen an steilen grasbewachsenen Hängen, was die Bodenerosion verhindert und den Anbau von Weinreben erleichtert.

Der gut geeignete Boden und das vorteilhafte Klima sorgen für eine interessante und reiche Vielfalt an Weinsorten. Unter dem Einfluss des warmen und trockenen pannonischen Klimas bietet diese Region neben den exzellenten harmonischen trockenen und halbtrockenen Weinen und Verschnitten auch halbsüße und süße Weinsorten besonderer Qualität, wie zum Beispiel Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese.



Wiedergeburt einer renommierten Winzerfamilie

**MA
RO**
Slowenien

K L E T
C E L L A
K E L L E R

IM ÖSTLICHEN, SONNIGEN TEIL SLOWENIENS, IM WEINANBAUGEBIET ŠTAJERSKA, GENAUER IN DEN LJUTOMER-ORMOŽ WEINBERGEN, DIE FÜR IHRE MEHR ALS TAUSEND JAHRE ALTE WINZERTRADITION UND IDEALEN BEDINGUNGEN FÜR DEN ANBAU VON SPITZENWEINEN BEKANNT SIND, VERZAUBERT SIE MIT SEINER TRADITION DER WEINKELLER MARO.

MARO

Die Weinberge liegen in den schönsten Lagen der Ljutomer-Ormož Hügel: Strezetina und Nunska Graba in der Nähe des berühmten Jerusalems. Sie zählen zu den prestigeträchtigen drei Prozent der besten Weinberglagen weltweit. Die Handlese garantiert die höchste Qualitätsbasis für die Produktion des exzellenten Weines.

Auf diesen wundervollen und fruchtbaren Rebflächen wachsen Weißburgunder, Blauburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller und die lokale Sorte Furmint.

DER WEINKELLER MARO repräsentiert die Winzertradition einer hervorragenden Winzerfamilie aus dem 17. Jahrhundert: MAŠA SAMEC, die Nachkomme der Familie MURSA, führt die Winzertradition fort, indem sie die natürlichen Ressourcen der ausgezeichneten Weinanbaugebiete respektiert, die ursprünglichen Eigenschaften der Rebsorten bewahrt und den Wein während des Reifungsprozesses im Keller sorgfältig pflegt.

MURSA ist die Marke des Weinkellers MARO, der hochwertige Weine und Spitzenweine anbietet. Die Weine sind äußerst aromatisch, was sich in der Pracht fruchtiger, blumiger und pflanzlicher Aromen einzelner Weine widerspiegelt. Im Geschmack sind die Weine aufgrund der erfrischenden Säure und geeigneten Alkoholgehalt lebendig, vollmundig und extraktreich, harmonisch und angenehm zu genießen.



MA
ŠA'S—

RO
OTS—

MARO
WINE

**MUR
SA—**
Wine





Weinauswahl Marke Mursa



MUR SA— *Wine*



— DIE SYNERGIE DER
WERTSCHÄTZUNG DER
TRADITION VERGANGENER
GENERATIONEN, DES
WISSENS, DES NATÜRLICHEN
WEINANBAUES UND DER
ERHALTUNG DER NATÜRLICHEN
HARMONIE DES GESCHMACKS
UND DES AROMAS.



MUR
SA —



BLAUBURGUNDER
2020
– Rotwein/trocken
100% Pinot noir
aus einem einzigen Weinberg
0,75 L
13,0 VOL.%

Blauburgunder präsentiert sich mit einer hellen und klaren, rubinroten Farbe und dichter Textur.

Die akzentuierte Blüte funktioniert gut und erinnert an reife Beeren - Brombeere, Pflaume und Kirsche. Es folgt die Wahrnehmung von Veilchen und roter Rose, die sich mit einer Tabaknote vermischen, und das Ganze wird durch eine sanfte Note von Holz und Bleistiftspitze angenehm abgerundet.

Der Geschmack ist weich, spürbar warm und trocken, die Säure erfrischend und in Kombination mit runden, samtigen Tanninen zeigen sie den jugendlichen Charakter des Weines. Ein intensiver und eleganter, strukturierter und langanhaltender Wein bestätigt die Wahrnehmung von Beeren, Blumen und Gewürzen in unserem Mund.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion Ljutomersko-Ormoške gorice, Weinanbaugebiet Stanovščak.

TERROIR

Der Weinberg liegt am Südosthang von Strezetina auf einer Höhe von 300 m. Die kontinentalen kalten Winter, die sonnigen Sommer mit kühlen Nächten und der bewitterte Hang mit seinem lehmig-sandigen Untergrund bieten die besten Voraussetzungen für den zu erwartenden exzellenten Blauburgunder, der auf individuellem Guyot angebaut wird.

WEINHERSTELLUNG

Handgelesen, zart entrappt. Nach einer mehrtägigen Mazeration reifte er 18 Monate lang in einem Inox-Fass und wurde Ende März 2022 abgefüllt, von da an reift er in Flaschen.

GENUSSEMPFEHLUNG

Der Wein passt hervorragend zu Fleischgerichten (Ente, Wild, Lamm) und Pilzgerichten, harmonisiert gut mit Trüffeln und ist ein hervorragender Begleiter aller Arten von Nudeln, die mit verschiedenen Soßen angereichert werden können. Er ist auch ein wunderbarer Begleiter zu Muscheln a la Buzara, Thunfisch, Schwertfisch, Lachs und anderen Meeresfischen. In Kombination mit reifen Käsesorten unterstreicht er seinen einzigartigen Charakter.

Empfohlene
Serviertemperatur: 16–18 °C

**MUR
SA**
Wine



ROSÉ CECILIA **2024** – *Roséwein/trocken*

100% Pinot noir
aus einem einzigen Weinberg

0,75 L
12,0 VOL.%

Lachsfarben, kristallklar mit
ölicher Textur. Ein aromatisch
reiches, fruchtiges Wein
mit Aromen von Erdbeere,
Himbeere und Pfirsich,
gefolgt von Rose, Granatapfel
und Karamell. Mittlerer
Körper, angenehme Säure;
am Gaumen harmonisch,
weich und warm mit einem
mineralischen Abgang. Ein
struktureicher Rosé, der
niemanden gleichgültig lässt.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion
Ljutomersko-Ormoške gorice,
Weinanbaugebiet Stanovščak.

TERROIR

Der Weinberg liegt am Südosthang von
Strežetina auf einer Höhe von 300 m. Die
kontinentalen kalten Winter, die sonnigen
Sommer mit kühlen Nächten und der
bewitterte Hang mit seinem lehmig-sandigen
Untergrund bieten die besten Voraussetzungen
für den zu erwartenden exzellenten
Blauburgunder mit Guyot-Reberziehung.

WEINHERSTELLUNG

Handgelesen, zart entrappt. Nach einigen
Stunden Mazeration reifte der Wein 8 Monate
lang in einem Inox-Fass und wurde im
Mai 2025 in Flaschen abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Der Rosé MURSA ist die perfekte Wahl
für einen Aperitif. Er passt gut zu frischem
Gemüse, zu Suppen und ist ein besonders
guter Begleiter für verschiedene Gewürze, wie
Safran und Estragon, die Risotto oder weißes
Fleisch bereichern. Er passt hervorragend zu
gegrillten Garnelen, zu marokkanischen und
einigen asiatischen Gerichten und ergänzt und
belebt deren exotische Aromen.

WISSENSWERTES

MURSA Rosé ist nach der Tochter von Joseph
Mursa, Cecilia MURSA, verheiratet SAMEC,
benannt, die im Jahr der ersten Abfüllung
(2021) ihren 120. Geburtstag feierte.



**MUR
SA**
Wine



SAUVIGNON BLANC
2023
– *Weißwein/trocken*
100% Sauvignon Blanc
aus einem einzigen Weinberg
0,75 L
13,5 VOL.%

Kristallklarer Wein, strohgelbe Farbe mit grünlicher Tönung und dichter Textur. Die Blüte ist betont und sortenrein. Die Aromen sind besonders kräutig, mit grüner Paprika, Minze, grünem Apfel, Gras und weißem Pfirsich sowie frischer Holunderblüte, alles unterstützt von Feuersteinnoten im Hintergrund. Der Geschmack ist kräftig, lebendig. Der Wein ist weich, verwöhnt uns aber gleichzeitig mit einer angenehmen Frische und einer Mischung aus Mineralität, die sich zu einem anhaltenden und fruchtigen Nachgeschmack entwickelt. Ein eleganter, recht vollmundiger Wein, der uns sowohl pur als auch in Kombination mit verschiedenen Kräuter-Vorspeisen verwöhnt.

Empfohlene
Serviertemperatur: 8–10 °C

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion Ljutomersko-Ormoške gorice, Weinanbaugebiet Nunska graba.

TERROIR

Der Weinberg Sauvignon (Muskat-Silvaner) liegt am Westhang des mittelsteilen Hügels Nunska Graba auf einer Höhe von 280 m über dem Meeresspiegel. Die kontinentalen kalten Winter, die sonnigen Sommer mit kühlen Nächten und die bewitterten Hänge mit ihrem lehmig-sandigen Untergrund bieten hervorragende Bedingungen für den Weinbau mit Guyot-Reberziehung.

WEINHERSTELLUNG

Handgepflückt, zart entrappt. Der Wein reifte 6 Monate lang im Inox-Fass und wurde im April 2024 abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Dieser elegante Wein verwöhnt uns pur oder in Kombination mit verschiedenen Kräutelhäppchen. Er passt sehr gut zu Spargelgerichten und weißem Fleisch. Probieren Sie es mit Kräuter-Omelett, es passt auch hervorragend zu Sashimi vom Lachs oder Fisch-Carpaccio.

WISSENSWERTES

Josip Mursa baute vor mehr als 100 Jahren auf demselben Weinberg den Muskat-Silvaner an und überzeugte mit seinen hauseigenen Weinflaschen die einheimischen sowie die österreichischen Weinliebhaber. Der Wein wurde auf Weinausstellungen in Ljubljana, Ptuj, Belgrad und anderswo vor 1930 mehrfach ausgezeichnet.





CHARDONNAY

2023

– Weißwein/trocken

100% Chardonnay

aus einem einzigen Weinberg

0,75 L

13,0 VOL.%

Kristallklar und leuchtend, strohgelb mit grüner Tönung und dichter Textur. Die intensive Blüte kommt gut zur Geltung und offenbart einen besonders fruchtigen Aspekt, der rein sortentypisch ist.

Grüner Apfel, Limette, Weinbergpfirsich und ein Hauch Mango. Abgerundet wird die Blüte durch einen grasigen Charakter. Im Mund ist er trocken, weich und mit gut eingebundenem Alkohol. Die Säuren wirken vertikal und prägen den mineralischen Charakter des Weins. Ein recht körperreicher Wein, der mit einem intensiven und eleganten, langanhaltenden – überwiegend fruchtigen Nachgeschmack fasziniert.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion Ljutomersko-Ormoške gorice, Weinanbaugebiet Stanovščak.

TERROIR

Der Chardonnay-Weinberg befindet sich am Südosthang des steilen Hangs von Strezetina in 300 m Höhe. Die kontinentalen kalten Winter, die sonnigen Sommer mit kühlen Nächten und die bewitterten Hänge mit ihrem lehmig-sandigen Untergrund bieten hervorragende Bedingungen für den Weinbau mit Guyot-Reberziehung.

WEINHERSTELLUNG

Handgelesen, zart entrappt, dann 6 Monate auf der Feinhefe im Inox-Fass gereift und Ende April 2024 abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Mursa Chardonnay ist der perfekte Begleiter zu Käsesorten mit edlem Schimmel, Gerichten mit süßeren Saucen und Käsestrudeln. Asiatische Gerichte können hervorragend mit dem Mursa Chardonnay abgestimmt werden, da das harmonische Gleichgewicht von Zucker und Säure des Weins die süßeren Aromen der Speisen unaufdringlich begleitet. Ein Glas Mursa Chardonnay kann als Aperitif oder nach dem Dessert genossen werden.

Empfohlene
Serviertemperatur: 8–10 °C



**MUR
SA**
Wine



CUVÉE MARIA

2023

– Weißwein/trocken

Rebsortenzusammensetzung:

**Furmint, Sauvignon,
Chardonnay, Weißburgunder**

0,75 L

12,5 VOL.%

Ein Wein mit kristallklarer,
strohgelber Farbe und dichter

Textur. Insbesondere das
fruchtige Bouquet bietet

uns Wahrnehmungen von
Zitrone, Weinbergpfirsich,

wir finden auch Mango,
und Wahrnehmungen von

Linde, Kirschblüten und
frisch geschnittenem Gras.

Der Geschmack ist weich,
spürbar warm, die Säure ist

jugendlich und unterstreicht
die Nachhaltigkeit

des mineralischen

Nachgeschmacks. Ein Wein
von Eleganz, einem ziemlich

vollen Körper und einem
langanhaltenden, besonders

fruchtigen Nachgeschmack.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion Ljutomersko-
Ormoške gorice, Weinbaugebiete Nunska graba
und Stanovščak.

TERROIR

Weinberg Sauvignon und Furmint – am
Westhang von Nunska Graba, auf einer
Höhe von 280 m, Weinberg Chardonnay und
Weißburgunder am Südosthang von Strezetina,
auf einer Höhe von 300 m.

WEINHERSTELLUNG

Handgepflückt, zart entrappt. Der Wein wurde
7 Monate im Inox-Fass gereift und Ende April
2024 in Flaschen abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Der Wein passt zu Fisch, zu Gerichten
mit weißem Fleisch und auch zu Pasta
mit passenden Saucen serviert werden.
Besonders empfehlenswert als Begleiter von
Gemüsegerichten.



CUVÉE ANTONIA

2020

– Weißwein/halbtrocken

Rebsortenzusammensetzung:

Furmint, Chardonnay, Weißburgunder

0,75 L

11,5 VOL.%

Leuchtende, goldgelbe Farbe mit einer dichten Windung. Die ausgeprägte Aromatik verführt zu einem Zusammenspiel von Zitrusfrüchten, tropischen und weißen Blüten. Noten von Limette und Grapefruit verbinden sich mit Apfel, Aprikose, Ananas, weißer Rose und Zitronenblüten. Der Geschmack ist sanft, mit einer zarten Note von Restzucker und Wärme.

Die lebendige Säure gleicht den Wein gut aus und hinterlässt im Mund einen mineralischen Eindruck. Intensiv, elegant und ausgewogen, langanhaltend.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion

Ljutomersko-Ormoške gorice, Weinbaugebiete

Nunska graba und Stanovščak.

TERROIR

Der Weinberg Furmint liegt am Westhang des mittelsteilen Hangs von Nunska Graba auf einer Höhe von 280 m, während der Weinberg Chardonnay und Weißburgunder am Südosthang des steilen Hangs von Strezetina auf einer Höhe von 300 m liegt. Die kontinentalen kalten Winter, die sonnigen Sommer mit kühlen Nächten und die bewitterten Hänge mit ihrem lehmig-sandigen Untergrund bieten hervorragende Bedingungen für den Weinbau mit Guyot-Reberziehung.

WEINHERSTELLUNG

Handgepflückt, zart entrappt. Der Wein reifte 18 Monate lang im Inox-Fass und wurde im März 2022 abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Der Wein ist ein perfekter Begleiter für kalte und warme Vorspeisen, in Kombination mit weißem Fleisch und saisonalem Gemüse.

WISSENSWERTES

Antonija, die Tochter von Josip MURSA, war die Besitzerin des Weinbergs auf Nunska Graba, wo wir heute Furmint anbauen, die vorherrschende Antonia-Rebesorte. Somit habe ich meinen zweiten Cuvée dem Andenken an meine Großtante gewidmet.

Empfohlene
Serviertemperatur: 9–11 °C

**MUR
SA**
Wine



CUVÉE MARIA

2019

– Weißwein/halbtrocken

Rebsortenzusammensetzung:

Sauvignon, Furmint, Weißburgunder

0,75 L

11,5 VOL.%

Ein Wein mit leuchtender, goldgelber Farbe und dichter Textur. Das kühne und feine Bouquet erinnert an Mandarine, gelbe Grapefruit und roten Apfel. Hinzu gesellen sich Noten von Geißblatt, Mandelblüte, Limette und eine angenehme Süße, die an Zitronenhonig erinnert. Der Geschmack ist sanft und halbtrocken, die Frische gleicht ihn angenehm aus und mündet in einen langen, vollen und eleganten Nachgeschmack, der in einer blumigen und ausgeprägten Mineralität ausklingt.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion Ljutomersko-Ormoške gorice, Weinbaugebiete Nunska graba und Stanovščak.

TERROIR

Weinberg Sauvignon und Furmint - am Westhang von Nunska Graba, auf einer Höhe von 280 m, Weinberg Weißburgunder am Südosthang von Strezetina, auf einer Höhe von 300 m.

WEINHERSTELLUNG

Handgepflückt, zart entrappt. Der Wein wurde 7 Monate im Inox-Fass gereift und Anfang Mai 2020 in Flaschen abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Der Wein passt zu Gerichten mit weißem Fleisch und Beilagen. Er kann zu Fischgerichten, Käse, Gemüsegerichten und auch zu Pasta mit passenden Saucen serviert werden. Besonders empfehlenswert als Begleiter von Umami, Sushi und Lachs-Carpaccio.

WISSENSWERTES

Das Vorbild von Josip MURSA war seine früh verwitwete Mutter Marija, eine sehr unternehmungslustige und entschlossene Frau. Sie bewirtschaftete erfolgreich ein 150 ha großes Anwesen und Weinberge und stellte vor 150 Jahren ihre Weine auf der Weltweinausstellung in Wien im Jahr 1873 aus. Marija war die Frau von Josip MURSA, eine Lehrerin. Die Frau des Enkels von Josip Mursa, meines Großvaters Dušan Samec, hieß ebenfalls Marija. So habe ich meinen ERSTEN Cuvée MARIA genannt - in Erinnerung an die starken, erfolgreichen Frauen in meiner Familie.



WEISSBURGUNDER

2020
– Weißwein/halbsüß

100% Pinot blanc

aus einem einzigen Weinberg

0,75 L

12,0 VOL.%

Von heller, zitronengelber Farbe, schwillt er im Glas kräftig an. Das akzentuierte Aroma ist opulent, mit Noten von Zitronenschale, gelber Grapefruit, weißem Pfirsich, Aprikose, Lindenblüten, zartem Honig und Mango. Der Geschmack ist abgerundet und sanft, mit einem Restzucker, der durch die Frische angenehm ausgeglichen wird. Im Abgang zeigt sich die Mineralität. Ein Wein von Eleganz, langanhaltend, intensiv und besonders fruchtig im Abgang.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion Ljutomersko-Ormoške gorice, Weinanbaugebiet Stanovščak.

TERROIR

Der Weinberg des Weißburgunders liegt am Südosthang des steilen Hangs der Strežetina in 300 m Höhe. Die kontinentalen kalten Winter, die sonnigen Sommer mit kühlen Nächten und die bewitterten Hänge mit ihrem lehmig-sandigen Untergrund bieten hervorragende Bedingungen für den Weinbau mit Guyot-Reberziehung.

WEINHERSTELLUNG

Handgepflückt, zart entrappt. Der Wein reifte 18 Monate lang im Inox-Fass und wurde im März 2022 abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Der Mursa Weißburgunder Jahrgang 2020 kann zu asiatischen Gerichten mit süßeren Soßen serviert werden. Er ist auch ein interessanter Begleiter für süßere Flusskrebsaromen bzw. Gerichte, die die Kombination mit einem Wein mit höherem Zuckergehalt erlauben. Natürlich kann man ihn auch ohne Begleitgerichte genießen, als Aperitif oder nach dem Dessert.

Empfohlene

Serviertemperatur: 8–12 °C

**MUR
SA**
Wine



GELBER MUSKATELLER

2019
– Weißwein/halbsüß

100% gelbe Muskateller
aus einem einzigen Weinberg

0,75 L
10,5 VOL.%

Extrakt, zitronengelb in der Farbe mit einer dichten Textur. Das akzentuierte Bouquet wirkt luxuriös und offenbart den Charme der Vielfalt. Zitrone, Limette, Melisse, ein Hauch von Basilikum und Limette.

Blumiger Honig verbindet sich mit Noten von weißer Rose und Mandel. Der Geschmack ist halbsüß und sanft. Die Frische überrascht mit ihrer jugendlichen Lebendigkeit und bildet einen langanhaltenden, akzentuierten und eleganten Nachgeschmack, der sich mit Fruchtigkeit und einer mineralischen Note vermischt. Ein Wein mit intensivem und durchsetzungsfähigem Charakter.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion
Ljutomersko-Ormoške gorice,
Weinanbaugebiet Nunska graba.

TERROIR

Der Weinberg Gelber Muskateller liegt am Westhang des mittelsteilen Hangs von Nunska Graba auf einer Höhe von 280 m. Die kontinentalen kalten Winter, die sonnigen Sommer mit kühlen Nächten und die bewitterten Hänge mit ihrem lehmig-sandigen Untergrund bieten hervorragende Bedingungen für den Weinbau mit Guyot-Reberziehung.

WEINHERSTELLUNG

Handgelesen, zart entrappt, einige Stunden lang mazeriert. Der Wein wurde 7 Monate lang im Inox-Fass gereift und Anfang Mai 2020 abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Er kann alleine oder als Aperitif zu asiatischen Gerichten serviert werden, da sein etwas höherer Säuregehalt die süßeren Aromen gut ergänzt und erfrischt. Er ist ein erfrischender Begleiter zu weißem Fleisch mit süßen Soßen. Er passt auch gut zu Käsefondue. Auch empfehlenswert zu Obstdesserts.

Empfohlene
Serviertemperatur: 8–12 °C



CHARDONNAY

2019

– Weißwein/halbsüß

100% Chardonnay

aus einem einzigen Weinberg

0,75 L

12,0 VOL.%

Der Wein hat eine extraktive, zitronengelbe Farbe mit einer dichten Windung und langsam tropfenden Tränen. Subtile Noten bringen Zitrone, Ananas, Mango, Honigbirne und gelben Apfel zum Ausdruck, sowie Noten von gelber Rose und Mittelmeer.

Der Geschmack ist sanft und abgerundet, mit einer wahrnehmbaren Wärme.

Die ausgeprägte Säure umspült den Mund und bringt die mineralische Prägung des Weines zum Ausdruck. Ein intensiver, ziemlich körperreicher und eleganter Wein mit einem langanhaltenden, besonders fruchtigen Nachgeschmack.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion Ljutomersko-Ormoške gorice, Weinanbaugebiet Stanovščak.

TERROIR

Der Chardonnay-Weinberg befindet sich am Südosthang des steilen Hangs von Strezetina in 300 m Höhe. Die kontinentalen kalten Winter, die sonnigen Sommer mit kühlen Nächten und die bewitterten Hänge mit ihrem lehmig-sandigen Untergrund bieten hervorragende Bedingungen für den Weinbau mit Guyot-Reberziehung.

WEINHERSTELLUNG

Handgelesen, zart entrappt, einige Stunden lang mazeriert. Der Wein reifte 7 Monate lang im Inox-Fass und wurde Anfang Mai 2020 in Flaschen abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Mursa Chardonnay ist der perfekte Begleiter zu Käsesorten mit edlem Schimmel, Gerichten mit süßeren Saucen und Käsestrudeln. Asiatische Gerichte können hervorragend mit dem Mursa Chardonnay abgestimmt werden, da das harmonische Gleichgewicht von Zucker und Säure des Weins die süßeren Aromen der Speisen unaufdringlich begleitet. Ein Glas Mursa Chardonnay kann als Aperitif oder nach dem Dessert genossen werden.

Empfohlene
Serviertemperatur: 8–12 °C

**MUR
SA**
Wine



WEISSBURGUNDER
2019
– *Weißwein/halbsüß*
100% Pinot blanc
aus einem einzigen Weinberg
0,5 L
11,5 VOL.%

Ein Wein mit einer ausgeprägten goldgelben Farbe und einer ausgeprägten dichten Textur. Das subtile Bouquet erinnert an kandierte Zitrone, Grapefruit, Aprikose, Mango, aber auch an gelben Apfel und Birne, die Fruchtigkeit wird durch Noten von weißen Blumen abgerundet. Der Geschmack ist süß und sanft, eine spürbare Frische hebt die Empfindungen von Weichheit und zarter Mineralität hervor. Ein strukturierter Wein mit einem intensiven und anhaltenden, eleganten Nachgeschmack.

WEINANBAUGEBIET

Štajerska Slowenien, Unterregion
Ljutomersko-Ormoške gorice,
Weinanbaugebiet Stanovščak.

TERROIR

Der Weinberg des Weißburgunders liegt am Südosthang des steilen Hangs der Strežetina in 300 m Höhe. Die kontinentalen kalten Winter, die sonnigen Sommer mit kühlen Nächten und die bewitterten Hänge mit ihrem lehmig-sandigen Untergrund bieten hervorragende Bedingungen für den Weinbau mit Guyot-Reberziehung.

WEINHERSTELLUNG

Handgepflückt, zart entrappt. Der Wein reifte 7 Monate lang im Inox-Fass und wurde Anfang Mai 2020 in Flaschen abgefüllt.

GENUSSEMPFEHLUNG

Der Wein kann als süßer Aperitif oder als Begleitwein zum Dessert genossen werden. Er ist ein ausgezeichnete Begleiter für Gerichte mit süßer Basis (z.B. Kürbisgerichte). Ein perfekter Wein zum Verwöhnen.



*„Mit großem Respekt
und Verantwortung
übernahm ich das Erbe
meines Großvaters,
des Architekten Dušan
Samec, des Enkels von
Josip Murs.“*

— MAŠA SAMEC



MUR SA— *Wine*





Die reiche Tradition der Winzerfamilie Murša

**DIE ERSTEN AUFZEICHNUNGEN DER FAMILIE MURSA
STAMMEN AUS DEM JAHR 1609. IHRE WEINANBAU- UND
WINZERTÄTIGKEIT IST BEREITS IM „GORNIŠKI REGISTER
KRIŽNIŠKE KOMENDE VELIKA NEDELJA“ AUS DEM JAHR
1613 AUFGEZEICHNET.**



Die Mosaikfliese aus dem
Produktionsprogramm der Fabrik Josip
MURSA aus dem Jahr 1895.

Der Stammbaum der Familie
Murša im Laufe der Jahrhunderte
zeigt das kreative Bild von
Menschen, die auf vielfältige Weise
zur Entwicklung der Gesellschaft
und ihres wirtschaftlichen,
politischen und kulturellen Lebens
beigetragen haben.

Einen besonderen Platz nimmt
der im 19. Jahrhundert tätige
Josip MURSA ein, der in seinem
Leben und mit seiner Tätigkeit zu
Lebzeiten als ein ausgezeichnete
Unternehmer bekannt war.
Sein Vorbild war seine früh
verwitwete Mutter Marija, die
sehr unternehmungslustig und
entschlossen war. Sie leitete
erfolgreich das Landgut und die
Weinberge und stellte ihre Weine
auf der Weltausstellung in Wien
im Jahr 1873 aus.

Josip MURSA gründete
im Jahr 1889 die erste Fabrik
für Zementprodukte und
Mosaikfliesen im damaligen
jugoslawischen Raum und



patentierte seinen innovativen wasserdichten Betondachziegel beim Wiener Patentamt. Nebenbei leitete er erfolgreich seinen 150 Hektar großen Großgrundbesitz, und war durch seinen visionären und innovativem Geist eine Säule der damaligen Gesellschaft. 35 Hektar der Flächen stellten Weinberge auf erlesenen Lagen dar, sowie zahlreiche Weinkeller mit fortschrittlicher Winzertechnologie. Josip MURSA füllte seine Weine in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts mit einem eigenen Label in Flaschen ab und exportierte sie nach Ungarn und Österreich. Auf Ausstellungen und Weinbewertungen erhielt er schon damals die höchsten Preise.

Das Erbe ihres Großvaters, des Architekten Dušan SAMEC, des Enkels von Josip Mursa, wurde mit großem Respekt und Verantwortung von Maša SAMEC übernommen.

Die Synergie der Wertschätzung der Tradition vergangener Generationen, des Wissens, des natürlichen Weinanbaues und der Erhaltung der natürlichen Harmonie des Geschmacks und des Aromas – kommt in der Weinmarke MURSAzum Ausdruck.

**MUR
SA**
Wine

MURSA

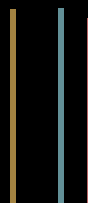
MONOGRAPHIE

– EIN UNVERGESSLICHER
FORTSCHRITTLICHER
SLOWENE



*Sie können das Buch beim Gracer
Verlag bestellen
info@grafika-gracer.si
www.grafika-gracer.si*

ZUM 150. GEBURTSTAG VON JOSIP
MURSA, DEM GIGANTEN VON
PRLEKIJA UND SLOWENIEN
— GUTSBESITZER, FABRIKANT,
GESCHÄFTSMANN, INNOVATOR, TECHNIKER,
WINZER UND WEINBAUER, PFERDEZÜCHTER
UND POLITIKER - IST EIN BUCH VON RADO
PODGORELEC VERÖFFENTLICHT WORDEN,
DASS DIE ZEIT UND DEN ORT DES WIRKENS
VON MURSA, SEIN WERK UND SEIN LEBEN
EINGEHEND BELEUCHTET.





„Josip Mursa steht an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert an der Spitze der Edelmänner von Prlekija. Sein wirtschaftliches und soziales

Phänomen war durch die vielen sozialen, politischen und wirtschaftlichen Umbrüche in der Habsburgermonarchie in den letzten Jahrzehnten ihres Bestehens bedingt. Abgesehen von den zweifellos überragenden genetischen

Fähigkeiten dieser außergewöhnlichen Persönlichkeit gibt es auch eine Kombination von Faktoren, die die von Mursa für wirtschaftliche Innovationen aufgeschlossene Wesensart zur praktischen Verwirklichung führten. Die lange

Familientradition seiner Vorfahren, die der marktwirtschaftlichen Oberschicht angehörten, spielte dabei zweifellos eine wichtige Rolle. Sein persönliches Auftreten ist den Einheimischen vor allem durch seine häufigen Ausritte auf einem weißen Pferd in die nahegelegenen Hügel in Erinnerung geblieben.“

— DR. MIRAN PUCONJA
Ethnologe, Philosoph und Slowenist im Buch Mursa

„Josip Mursa ist ein großer, jedoch bedauerlicherweise vergessener Name in Prlekija, aber auch in Slowenien. Sein Tätigkeitsfeld war bemerkenswert und erstaunlich, wenn man bedenkt, womit er sich beschäftigte, mit wem er korrespondierte und wozu er sein persönliches Wissen und seine Erfahrung beisteuerte. Seine Arbeit blieb nicht verborgen, und vieles davon wurde in der damaligen Presse veröffentlicht, sowohl in der öffentlichen als auch in der Fachpresse. Glücklicherweise ist genügend Archivmaterial erhalten geblieben, um nachzuweisen, dass er ein hervorragender Wirtschaftler, Landwirt und nationalbewusster Slowene und 'Prlek' war, auch wenn vieles im Laufe der Zeit verloren gegangen ist. Charakteristisch für ihn ist auch, dass er, während er sein Gehöft "Mursovina" erfolgreich bewirtschaftete, über Innovationen und Fortschritte nachdachte, die damals in Prlekija noch ganz unbekannt waren, und dass er in verschiedenen Bereichen seiner Tätigkeit die Tür zu neuen Erkenntnissen öffnete. Es scheint fast unglaublich, dass seine Fliesen, die er als Fabrikant herstellte, noch immer auf dem Boden einiger Kirchen zu finden sind, auf denen auch heute noch Menschen herumlaufen.“

— DRAGO MEDVED
Publizist und Redakteur des Buches Mursa



MUR
SA—
Wine





FOTOS

Peter Marinšek

FOTOGRAF



Er wurde 1964 in Celje geboren. Im Jahr 1971 zogen er, sein Vater Marjan, seine Mutter Lučka und sein Bruder Mark von Šempeter nach Velenje. Später vergrößerte sich die Familie um ein weiteres Mitglied, den jüngsten Sohn Jernej.

Er besuchte die Grund- und Mittelschule in Velenje und schloss sein Studium der Kunstpädagogik bei Professor Bojan Golija und Professor Ludvik Pandur ab. Während seiner Ausbildung und praktischen Betätigung auf dem Gebiet der Kunst wurde ihm klar, dass die Fotografie auch sein Beruf sein würde. Im Jahr 1992 erwarb er den Status eines unabhängigen Künstlers und Fotografen. In den dreißig Jahren seiner beruflichen Laufbahn ist er zu einem geschätzten und gefragten Fotografen geworden, der von den wichtigsten Namen der slowenischen Wirtschaft, Kultur- und Kreativbranche engagiert wird. Er gründete das Studio ma—ma in Velenje, in dem er sich mit Bild-/Porträt-, Food-, Sport-, Veduten- und Landschaftsfotografie beschäftigt und sich in letzter Zeit auf Studio-/Produktfotografie konzentriert.

Er hat an Gruppenausstellungen in Slowenien und im Ausland teilgenommen, wo er mehrere Preise erhalten hat. In Slowenien wurde er unter anderem mit dem Puhar-Preis ausgezeichnet. Er hat seine Werke bereits in der Galerie Ivan Napotnik in Velenje, in der Galerie in Šoštanj, im Likovni Salon in Celje, in der Pädagogischen Fakultät in Maribor und in Ljubljana ausgestellt. Seine Fotos wurden in

zahlreichen slowenischen Publikationen veröffentlicht: in Büchern, Zeitschriften, Katalogen sowie auf Websites. Er lebt mit seiner Familie in Letuš und hat ein Atelier in Velenje.

www.ma-ma.si

GESTALTUNG DER VISUELLEN BILDER

Marko Marinšek

DESIGNER



Marko Marinšek wurde am 14. Oktober 1968 in Celje als Sohn von Marjan, einem Kulturarbeiter aus Velenje, und Lučka, einer Slowenistin, geboren.

Er arbeitet als künstlerischer Leiter im Studio für visuelle Kommunikation ma—ma. Er schloss sein Studium an der Fakultät für Design, Visuelle Kommunikation, mit dem Thema der visuellen Neugestaltung des Bildes der Europäischen Rechtsfakultät ab. Er hat auch als Tutor für jüngere ausländische Studenten gearbeitet. In den letzten Jahren gestaltete er die Bücher „Zlata radgonska resnica“ von Drago Medved, die anlässlich des 160-jährigen Jubiläums von Radgona Sekt herausgegeben wurden, sowie „Refošk - Rex Fuscus“ und „Mursa - Sodobni in napredni Slovenec“ von Rad Podgorelec, die Monographie „Velenje – bogastvo pogledov“, die Monographie „Hočem postati pevka“ der Konzertsängerin Marija Bitenc Samec und das Buch „Stebri slovenskega gospodarstva“. Für die Gemeinde Velenje entwarf er ein ganzheitliches visuelles Bild „Velenje, mesto s srcem“ und für die Gemeinde Šoštanj ein visuelles Bild zum

110-jährigen Bestehen der Stadt Šoštanj. Für die Galerie Velenje und das Museum Velenje wirkt er an den Designlösungen für große Ausstellungen mit. In der Gorenje-Gruppe hat er in den letzten Jahren eine wichtige Rolle bei der visuellen Corporate Identity des Unternehmens gespielt.

Er ist der Autor vieler ganzheitlicher visueller Bilder für erfolgreiche slowenische Unternehmen und Marken. Er ist auch der Autor des grafischen Designs der letzten beiden Helme der slowenischen Skispringer.

Im Jahr 2015 stellte er seine Lösungen für die Neugestaltung des visuellen Erscheinungsbildes des Slowenischen Ethnografischen Museums im SEM aus. In der Nationalgalerie stellte er Werke aus, die er für die Gorenje-Gruppe unter den Finalisten der 7. Biennale der visuellen Botschaften in Brumna entworfen hatte, und im Oktober 2015 zeigte er in der Ausstellung „Visuelle Kunst 1975-2015“ in der Galerie Velenje seine visuellen Kreationen und im selben Jahr einen Kalender mit seinen eigenen Illustrationen - „Il mio calendario“ - im Foyer der Gemeinde Velenje.

Er lebt, schafft und schöpft Wissen und Ideen, wo er will. Irgendwo zwischen Velenje, Ljubljana, New York und Kalabrien.

www.ma-ma.si

BESCHREIBUNGEN DER MURSA-WEINE

Valentin Bufolin

SOMMELIER, BOTSCHAFTER FÜR
ITALIENISCHEN WEIN, DIREKTOR
VON BUFOVIN



Photo: ASI/HRVProd

Er wurde am 27. Januar 1982 in einer Gastwirtschaftsfamilie in Šempeter pri Gorici geboren. Er wuchs in der Winzerfamilie auf und Wein ist seine Lebensleidenschaft. Er interessiert sich für die Details, die Besonderheiten, den Ursprung des Weins, das Verstehen seiner Herstellung und nicht zuletzt für die Philosophie und Kultur des Winzers und der Region.

Er ist Sommelier 1. Grades (2007 - Verein für die Entwicklung der Trinkkultur – „Slowenischer Sommelier“), ausgebildeter Weinverkoster (2009 - Fakultät für Biotechnik - Universität Ljubljana), Sommelier 1. und 2. Grades (2012 - AIS - Associazione Italiana Sommelier, Udine), Sommelier 2. Grades (2013 - Verein für die Entwicklung der Trinkkultur – „Slowenischer Sommelier“), Sommelier 3. Grades (2015 - Verein für die Entwicklung der Trinkkultur – „Slowenischer Sommelier“), Introductory Sommelier certificate, Court of Master Sommeliers (2019), WSET 3 (2021 - BelVin Wine School).

Er war Marketingdirektor bei Lidl Slovenija d.o.o. (2016-2020), Verkaufs- und Marketingdirektor bei Vipava 1894 d.o.o. (2020-2022), Partner und Direktor bei VINO d.o.o. (2021-2022) und ist Gründer von BufoVin, Unternehmensberatung, s.p. (2021-2022). Er ist kaufmännischer Koordinator und Weinberater bei DRINX, einem Unternehmen der BARGROUP.

Er ist seit vielen Jahren in verschiedenen Weinausschüssen tätig und hat auch verschiedene Workshops auf Weinfesten organisiert. Er ist aktiv an der Ausbildung neuer Sommeliers beteiligt. Er ist Vizepräsident des Vereins für die Entwicklung der Trinkkultur – „Slowenischer Sommelier“ und der derzeit beste Sommelier Sloweniens.

www.bufolin.com







MARO
Slowenien

K L E T
C E L L A R
K E L L E R

WEINKELLER
MARO
Litmerk 44a
2270 Ormož

Ljubljanska cesta 75
3000 Celje
SLOWENIEN

T +386 40 870 980
WWW.MARO-WINE.COM
masa.samec@maro-wine.com
info@maro-wine.com



GESTALTUNG / FOTOGRAFIE
WEINBESCHREIBUNGEN
DRUCKEREI

Marko / Peter und Matija Marinšek, www.ma-ma.si
Valentin Bufolin, Sommelier, www.bufolin.com
Grafika Gracer
2025

