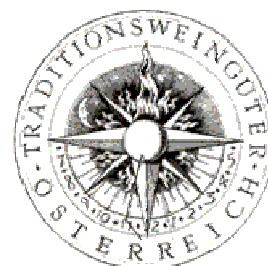


# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015\_05

## 13. MÄRZ 2015

### Die Themen:

- Tabuthema: Kindliche Erotik – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* ..... 2
- Weinjahr 2014: Die Bilanz in Zahlen..... 2
- Weinjahr 2014: Die Bilanz in Worten..... 3
- Erster Grüner Veltliner Qualitätswein aus Tirol..... 4
- Mouton Rothschild: Jahrhundert-Vertikale..... 5
- Aus der Wirtschaftsredaktion: Sektsteuer vernichtet mehr als 300 Arbeitsplätze ..... 5
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:  
Nach kleiner Weinernte in Deutschland schrumpfen Exportzahlen ..... 6
- Die Wein-TV-Tipps für die zweite März-Hälfte..... 7
- Termine – Termine – Termine ..... 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner..... 13



Herausgegeben von:  
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

**\*) Tabuthema: Kindliche Erotik – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Mit keinem anderen Thema hat sich die Psychoanalyse so intensiv beschäftigt wie mit Erotik, Sex und sexuellem Missbrauch.

Von der sexuellen Befreiung der 68er Generation, über Otto Mühl mit seiner Kommune bis zu den Missbrauchsfällen in kirchlichen und staatlichen Institutionen und der Kinderpornografie im Internet reicht das Spektrum. Die Psychoanalytikerin Frau Univ.-Prof. Dr. Rotraut Perner, wird am 26. März anlässlich des 35. Wine After Work in der Vinothek *Bitzinger* zum Tabuthema „Kindliche Erotik“ sprechen. In einem Überblick der vergangenen 50 Jahre zeigt sie die verschiedenen Strömungen und Irrwege von Erotik und Gewalt in unserer Gesellschaft. Ein Thema, das Frauen und Männer gleichermaßen betrifft und betroffen macht, wird von ihr professionell behandelt und in Erinnerung gerufen. ([www.perner.info](http://www.perner.info))

Die Newcomerin Agnes *Minkowitsch* vom gleichnamigen Weingut in Mannersdorf an der March, wird die neuen Bernsteinweine, eine Weißweincuvée aus Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay und Traminer der Marchweingüter präsentieren. ([www.minkowitsch.at](http://www.minkowitsch.at))

Leo *Aumann* aus Tribuswinkel schenkt uns seine Topweine der Sorten Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent und den legendären Harterberg ein. ([www.aumann.at](http://www.aumann.at))

TERMIN: Donnerstag, 26. März 2015 um 19:00 Uhr in der Vinothek *Bitzinger* im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien. u.A.w.g.: [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at), T: 0676 783 55 66  
Genussbeitrag: 25,-- € (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



Das wussten schon die alten Römer:

„Vinum bonum  
deorum donum.“

(„Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.“)



**\*) Weinjahr 2014: Die Bilanz in Zahlen**

Die Weinernte lag mit 2,0 Mio. hl um 16 % unter der des Jahres 2013. Im Vergleich zum Ernteschnitt der letzten fünf Jahre ergab das ein Minus von 13 %. Nur in den Jahren 2010 (1,7 Mio. hl), 1997 (1,8 Mio. hl) und 1993 (1,9 Mio. hl) wurde noch weniger Wein eingebracht. Abhängig von Sorte und Lage waren die Verluste unterschiedlich hoch. Insgesamt war Rotwein mit 643.800 hl (- 29 % zu 2013) weit stärker betroffen als Weißwein mit 1,4 Mio. hl (- 9 %).

Im Burgenland wurde um mehr als ein Fünftel (- 21 %) weniger Wein als im Fünfjahresschnitt geerntet. Die gesamte Weinernte lag bei 513.700 hl (- 26 % zu 2013). Hier waren Weißweine (210.300 hl; - 27 %) ebenso massiv wie Rotweine (303.400 hl; - 26 %) von Rückgängen betroffen. Im Segment der Qualitäts- und Prädikatsweine verlor das Burgenland mit 459.400 hl ein Viertel des Vorjahresaufkommens – der höchste Rückgang im Bundesländervergleich.

In Niederösterreich fielen die Einbußen insgesamt weniger stark aus. Mit 1,3 Mio. hl wurde um 13 % weniger Wein als 2013 gemeldet. Unter dem schlechten Wetter litten besonders Rotweine (293.000 hl; - 33 %). Im Weinviertel (- 39 %) und im Weinbaugebiet Wagram (- 36 %) kam es zu den stärksten Einbußen beim roten Tropfen. Während sich der Weißwein insgesamt in Niederösterreich mit einem Rückgang um 4 % ziemlich stabil zeigte, waren allerdings in der Wachau (- 24 %) und in Carnuntum (- 17 %) größere Verluste zu vermelden.

Ähnlich fiel die Wein-Bilanz für die Steiermark aus (198.700 hl, - 10 %), wo ein deutlicher Rückgang bei Rotwein (- 22 %) einem moderateren Minus von 6 % bei Weißweinen gegenüberstand. Um 19 % niedriger lag die Produktion von Qualitäts- und Prädikatsweinen (gesamt: 1,7 Mio. hl),

wogegen im Segment Wein/Landwein (inkl. Sortenwein und Sturm) mit 219.600 hl sogar ein Plus von 5 % ermittelt werden konnte.

### **\*) Weinjahr 2014: Die Bilanz in Worten**

Nach den bekannt schwierigen Witterungsverhältnissen im Sommer und Herbst 2014 hatte Österreichs Winzerschaft in den Weingärten alle Hände voll zu tun, um gesundes und reifes Traubengut zu gewinnen. Mit vermehrten Anstrengungen und sehr hohem Leseaufwand ist es letztendlich gelungen, trinkfreudige, schlanke Weine zu erzielen, freilich um den Preis einer geringen Erntemenge, die mit rund 2 Mio. hl weit unter dem langjährigen Durchschnitt liegt.

Nach einem sehr milden Winter und einem trockenen, wunderschönen Frühlingsbeginn hat der überaus nasse und kühle Mai als erste Warnung gedient. Die Blüte verlief bei günstigem Wetter noch problemlos, bloß setzte nach einer kurzen Hitzewelle erneut feuchte Witterung ein, die sich mehr oder weniger über den gesamten Sommer erstreckte. Speziell der August war äußerst trüb und sonnenarm, wobei selbst in diesem Monat noch alle Vorzeichen für einen sehr guten Jahrgang gegeben schienen. Die endgültige Wende zum Schwierigen brachte dann der äußerst nasse, traditionell für die Hauptlese ausschlaggebende September. Erst im Oktober wendete sich das Blatt dann ein wenig zum Positiven.

Diese Wetterkapriolen galten für das größte österreichische Weinbaugebiet Niederösterreich vollinhaltlich, da und dort kamen noch punktuelle Hagelschläge hinzu. Dennoch haben sich bei penibler Selektion etwa für die Haus-und-Hof-Sorte Grüner Veltliner sehr fruchtbetonte, schlanke bis mitteltgewichtige Weine mit frischer, aber nie aggressiver Säurestruktur ergeben; höhere Mostgewichte waren allerdings nur vereinzelt möglich. Auch für die Rieslinge zahlte sich längeres Zuwarten bei der Ernte aus und wurde mit angenehm reifen Exemplaren, die zum Teil von exotischen Fruchtbestandteilen à la Ananas und Mango geprägt sind, belohnt. Hier sind die Säurewerte zwar schmeckbar höher, fügen sich aber gut in das Gesamtbild ein. Auch die Weißburgunder und Chardonnays fallen rund und strukturiert aus, während die Bukettsorten wie Muskateller und Traminer mit vielerlei Schwierigkeiten zu kämpfen hatten, sodass die Ausfälle für diese Gruppe recht hoch waren. Auf dem roten Sektor lassen sich ausgewogene, von heller Frucht durchzogene, wenn auch etwas schlankere Gewächse erwarten, die vermutlich frühes Trinkvergnügen bereiten werden.

Im Burgenland war die Situation ähnlich wie im übrigen Österreich, allerdings führte das allzu heiße Blütewetter bereits zu Verrieselung und in der Folge deutlichen Ertragseinbußen. Auch einige Top-Selektionen und Lagenreserven wird es 2014 aufgrund der fehlenden Zuckereinlagerung in den Trauben nicht geben. Für viele weiße Frühsorten, aber auch für den empfindlichen Zweigelt war im September rasches Handeln gefordert, um eine entsprechende Menge an gesundem Traubenmaterial einzufahren. Von den Rotweinsorten scheint der dickschalige und robuste Blaufränkische im Vorteil gewesen zu sein, wie speziell die Winzer aus dem mittleren und südlichen Burgenland berichten. Schwierig war die Situation für die französischen Rebsorten, von denen der Merlot am ehesten reüssieren konnte. St. Laurent und Zweigelt zeigen sich zugänglich und einladend, mit geschmeidiger Frucht und eleganter Struktur bei moderatem Alkohol; der Blaufränkisch präsentiert sich heuer mit eher dunkleren Fruchtnoten als gewöhnlich. Prinzipiell sind im Burgenland schlanke, jedoch zugängliche und einladende, rotbeerig anmutende Rotweine zu erwarten. Für die Süßweine ist eine Prognose noch sehr früh, sie zeichnen sich jedoch bisher durch ihr filigrane und elegante Struktur mit prägnanter Säure aus, die ihnen einen sehr frischen und jugendlichen Charakter verleiht und großes Lagerpotenzial erwarten lässt. Für die trockenen Weißweine ist wieder auf die geringe Erntemenge hinzuweisen. Die frühreifen Weißweinsorten wie Bouvier, Muskat Ottonel oder Sauvignon Blanc präsentieren sich fruchtbetont, spät gelesene Weine wie Grüner Veltliner, Chardonnay oder Weißburgunder bestechen durch ihre Frische und Spritzigkeit mit vielen Assoziationen an exotische Früchte.

Auch in der Steiermark verlief das Weinjahr ganz ähnlich, wobei speziell der September ausge dehnte Regenmengen mit sich brachte, welche die Rebsorten aufgrund des Fäulnisdrucks in unterschiedlicher Weise betrafen. Zudem hatte das Vulkanland Steiermark (Südoststeiermark) Anfang September noch ein Hagelunwetter zu verzeichnen. Umso erfreulicher ist unter diesen Voraussetzungen, dass sich auch die steirischen Weißweine, die bis dato verkostet werden konnten, sehr animierend und lebhaft bei etwas geringerem Alkoholgehalt als üblich präsentieren. Dieses „Manko“ wird aber durch trinkfreudige, harmonische Art und vor allem tiefe Frucht ausgeglichen, welche die Sortenattribute bestens zur Geltung bringt. Sehr knusprig und erfrischend präsentieren sich beispielsweise die Welschrieslinge, noch etwas zurückhaltend hingegen die Muskateller. Von den allerwichtigsten Rebsorten ist der Sauvignon Blanc sehr typisch und fruchttief ausgefallen, wobei die schotigen Akzente zum Teil etwas im Vordergrund stehen. Die Weißburgunder und Morillons sollten sich als geschmeidig wie balanciert erweisen, was auch für die Schilcher der Weststeiermark gilt, die nach drei kräftigen Jahren wieder einmal im leichten Bereich liegen.

In Wien hatte das schwierige Weinjahr bereits mit einem Donnerschlag in Form eines heftigen Hagelgewitters Anfang Mai begonnen, das vor allem am berühmten Nussberg erhebliche Schäden und in der Folge drastische Ernteeinbußen verursachte. Glücklicherweise blieben andere Döblinger Lagen, aber auch die Weingärten am Bisamberg und in Mauer verschont. Nach diesem Schock im Frühjahr verlief die Witterung im Großen und Ganzen wie in den anderen Gebieten, wobei die Reife da und dort sogar einen Tick höher lag. Auch die Weißburgunder und Chardonnays sind in ihrer schmelzigen, runden Verfassung gut geraten, bei den Rieslingen sind da und dort leichte Botrytis-Einflüsse merkbar, die aber von der rassigen Säure gut konterkariert werden. Vor allem beim stark im Aufwind befindlichen Wiener Gemischten Satz scheint es gelungen zu sein, sehr balancierte und auch vielschichtige Gewächse hervorzubringen, welche die Eigenarten ihrer Herkunftslagen in den Vordergrund rücken. Im roten Segment sind schlanke, rotbeerige Tropfen zu erwarten, die aber über dem Niveau des Jahres 2010 liegen. ([www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at))

#### **\*) Erster Grüner Veltliner Qualitätswein aus Tirol**

„Terra Austriacus“ ist mit einer Seehöhe von fast 900 Metern das höchstgelegene Weingut Österreichs. Neo-Winzer Klaus *Anibaldi* hat im Herbst seine ersten Grüner Veltliner Trauben geerntet und gekeltert. Trotz der schwierigen Wetterbedingungen im herausfordernden Weinjahr 2014 ist ihm ein ausgezeichneter Tropfen gelungen, der in Klosterneuburg auf Anhieb die Prüfnummer zum Qualitätswein bekommen hat. Man braucht kein Prophet zu sein, um vorauszusagen, dass die rund 560 Flaschen rasch vergriffen sein werden. Besonders die Tiroler Gastronomie, die mit Vorliebe mit lokalen Produkten arbeitet, wird sich über den ersten Tiroler Grünen Veltliner freuen.

Doch wie kommt ein gebürtiger Oberösterreicher, der Karriere bei Coca Cola und bei Tchibo in Deutschland gemacht hat, auf die Idee, einen Weingarten in Prutz im Oberinntal anzulegen? *Anibaldi* ist familiär vorbelastet: Sein Großvater war Weinbauer in Mittelitalien, sein Vater hat auch noch in Italien das Weinbau-Handwerk gelernt, ist aber dann nach Österreich ausgewandert. Nachdem er als Önologe bei der Firma Cembran in Linz gearbeitet hat, hat er die Weinkellerei *Purkart* mitaufgebaut. Mit diesem Erbe österreichisch-italienischer Wein-Leidenschaft ausgestattet besuchte Klaus *Anibaldi* die Weinbauschule in Krems.

Beruflich orientierte sich *Anibaldi* vorerst anderweitig: Da er „nicht im Keller stehen“ wollte begann er bei Coca Cola im Vertrieb und verabschiedete sich dort nach einigen Jahren als Niederlassungsleiter in Graz. Danach arbeitete er im Vertrieb bei Tchibo in Deutschland, ehe er der Liebe wegen in das malerische Dörfchen Prutz in Tirol zog und sich ein neues Standbein als Weinhändler aufbaute. Dort erwachte das bislang schlummernde Weinbau-Gen der Familie und *Anibaldi* wagte das Projekt „Grüner Veltliner in Tirol“. Das Resultat heißt Weißgipfler „Tiroler Walzer“ 2014.

Weißgipfler ist ein Synonym für Grünen Veltliner, der Name Tiroler Walzer ist eine Hommage an Aniballis Mutter, die Balletttänzerin war und auch als Brückenschlag zur Wiege des Grünen

Veltliner gedacht, denn der Walzer ist wie die Rebsorte eng mit Wien und Niederösterreich verbunden. Der Wein wurde in Spezialflaschen mit dem Adler aus dem Tiroler Landeswappen auf dem Etikett gefüllt und am 14. März im Stadtsaal Landeck offiziell präsentiert. (© Bernhard Degen, Falstaff online, 27.02.2015, <http://www.falstaff.at/weinartikel/erster-gruener-veltliner-aus-tirol-9801.html>)

#### \*) **Mouton Rothschild: Jahrhundert-Vertikale**

106 Flaschen Chateau Mouton Rothschild umfasst die komplette Jahrhundert-Kollektion von 1900 bis 2008, die eben in Saint Emilion neu auf den Markt gekommen ist. Raritätenspezialist Comptoir des Vignobles hat dieses Kleinod zusammen gestellt und offeriert die einmalige Vertikale aktuell um 245.000 Euro. Dazu kommt die Mehrwertsteuer. Versendet wird in alle Welt. Es ist jedenfalls der seltene Anlass, dass die komplette Mouton Rothschild-Kollektion zu haben ist. Für die perfekte Lagerung der Weine und einwandfreie Quellen garantiert Comptoir des Vignobles.



Die komplette Jahrhundert-Vertikale von Mouton Rothschild © [www.comptoirvignobles.com](http://www.comptoirvignobles.com)

Wer es günstiger haben möchte, kann auch Teil-Kollektionen erwerben. Derzeit im Angebot finden sich zum Beispiel 30 Flaschen Mouton Rothschild von 1979 bis 2008 um wohlfeile 14.340 Euro oder 69 Flaschen von 1945 bis 2011 um 131.000 Euro. Lafite Rothschild ist aktuell um 140.000 Euro im Angebot mit 64 Flaschen von 1945 bis 2008. Die weltberühmten Süßweine von Chateau d'Yquem sind ebenfalls in der Jahrhundert-Vertikale zu haben: 100 Flaschen von 1900 bis 2008 um 280.000 Euro (von einigen schwachen Jahrgängen wurden keine Weine gefüllt).

#### \*) **Aus der Wirtschaftsredaktion: Sektsteuer vernichtet mehr als 300 Arbeitsplätze**

Die Anfang 2014 eingeführte Schaumweinsteuer führt zu massiven Umsatzrückgängen bei Sekt und zu einem dramatischen Verlust an Arbeitsplätzen. Gleichzeitig wird die Steuer nie zu wesentlichen Einnahmen für das Budget führen. Die Bilanz nach einem Jahr zeigt, dass Sekt verteuert und damit in seiner Wettbewerbsfähigkeit gegenüber Perlwein (v.a. Prosecco Frizzante) stark benachteiligt wird. Österreichischer Sekt, der mit 90 Cent je Flasche belastet wird, erleidet Umsatzeinbrüche von rund 25 %. Unmittelbare Folge dieses starken Rückgangs ist es, dass nach ersten Schätzungen etwa 100 Arbeitsplätze in der Sektproduktion und vermutlich mindestens 200 Arbeitsplätze im Weinbau vernichtet werden.

Dieser Verlust entspricht etwa einem Viertel der derzeit bestehenden 1300 Arbeitsplätze in der Sektbranche. Zudem hat die Schaumweinsteuer im gesamten Jahr 2014 nur etwa 7 Mio. Euro eingebracht. Die Einnahmen werden damit weit unter den vom damaligen Finanzminister *Spindelegger* ursprünglich erwarteten 36 Mio. Euro bleiben. Insgesamt fällt die Bilanz für den Standort Öster-

reich noch schlimmer aus: Die vermutete Zerstörung von mehr als 300 Arbeitsplätzen macht die Sektsteuer auch für den Staatshaushalt zum Verlustbringer.

„Warum werden in Zeiten der Rekordarbeitslosigkeit bedenkenlos Arbeitsplätze aufs Spiel gesetzt?“, rügt der Sprecher von Österreichs größtem Sekthersteller Schlumberger, Benedikt *Zacherl*. „Und das noch dazu für eine Bagatellsteuer, die dem Finanzminister kaum etwas bringt?“ So paradox es klingt, aber Österreich gibt Geld aus, nicht um Arbeitsplätze zu schaffen, sondern um 300 Arbeitnehmer um ihren Arbeitsplatz zu bringen. Die Ökonomin Agnes *Streissler-Führer* hat errechnet, dass allein der Ausfall von Lohnsteuer und Sozialversicherungsabgaben 5 Mio. Euro ausmacht. Sollten die betroffenen 300 Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer im Schnitt ein Jahr lang arbeitslos bleiben, so verursacht das weitere Kosten von 6,3 Mio. Euro. In dieser Berechnung sind die zusätzlichen Verwaltungskosten, um die Steuer abzuführen, einzunehmen und zu kontrollieren, noch nicht einmal einberechnet. Allein die Folgekosten der vernichteten Arbeitsplätze könnten also die gesamten Einnahmen aus der Schaumweinsteuer aufwiegen.

Inzwischen haben immerhin auch die Experten, die über die geplante Steuerreform nachdenken, die schädlichen Wirkungen der Schaumweinsteuer erkannt. Im Diskussionspapier der Steuerreformkommission wird ihre Abschaffung empfohlen – allerdings erst ab 2018. Für die Sekthersteller ein völlig unverständliche Verzögerung. *Zacherl*: „Der traurige Nachweis, dass die Sektsteuer mehr schadet als nutzt, wurde bereits erbracht. Warum will man warten, bis noch größerer Schaden entsteht? Der einzig sinnvolle Schritt kann nur sein, die schädliche und volkswirtschaftlich unsinnige Abgabe sofort und vollständig abzuschaffen.“

Fakten zur Schaumweinsteuer:

- Seit 1. März 2014 wurde für alle Schaumweine, deren Flaschendruck über 3 bar liegt und/oder die einen Korkverschluss mit Agraffe (Drahtkorb) haben, der Schaumweinsteuersatz von 0 auf 100 Euro je hl angehoben. Konsumenten zahlen nun € 0,90 (inkl. MwSt.) mehr pro 0,75-l-Fl.
- Das BMF ist bei seinen Berechnungen von 40 Mio. Flaschen Jahresvolumen ausgegangen und prognostizierte 36 Mio. Euro Steuereinnahmen inklusive der durch den erhöhten Flaschenpreis ebenfalls etwas höheren Mehrwertsteuer.
- Allerdings lag dieser Berechnung von Anfang an ein Fehler zugrunde, weil perlende Weine mit geringerem Druck (also vor allem Prosecco und Frizzante) nicht betroffen sind. Diese Tatsache brachte zudem eine Wettbewerbsverzerrung, die sich sofort auf die Umsätze auswirkte: Während österreichischer Sekt je nach Vertriebskanal rund 25 % an Umsätzen einbüßte, wurde gleichzeitig erstmals seit Jahren wieder mehr an Prosecco- und Frizzante-Produkten verkauft.
- Der Ertrag der Schaumweinsteuer für 2014 wird weit unter den Erwartungen bleiben: Für die Monate März bis Dezember 2014 liegen die amtlichen Zahlen bereits vor, die Einnahmen betragen lediglich 7,2 Mio. Euro. In einem vollen Kalenderjahr wird die Abgabe max. 12 - 14 Mio. Euro einbringen.

#### **\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:**

##### **Nach kleiner Weinernte in Deutschland schrumpfen Exportzahlen**

Nach einer vergleichsweise kleinen Weinernte in Deutschland haben die Exporteure 2014 deutlich weniger Wein ins Ausland verkauft als noch im Vorjahr. Insgesamt wurden rund 1,2 Mio. hl im Wert von 315 Mio. Euro ausgeführt. Dies teilte das Deutsche Weininstitut (DWI) im Vorfeld der internationalen Messe ProWein (15.-17.3.) in Düsseldorf mit.

Bei der Menge bedeutet dies ein Minus von 9,2 %, beim Wert ein Minus von 5,6 %. „Die Exportrückgänge sind in erster Linie auf die unterdurchschnittliche Erntemenge des Jahrgangs 2013 zurückzuführen, weshalb nahezu alle Auslandsmärkte nicht im vollen Umfang bedient werden konnten“, erläuterte DWI-Geschäftsführerin Monika *Reule*. Der Durchschnittspreis pro Liter sei im Vergleich zum Vorjahr allerdings um zehn Cent auf 2,68 Euro geklettert. „Dies sind Ab-Hof-Preise, was der Winzer bekommt“, sagte *Reule*.

Qualitätsweine, die rund drei Viertel der Exportmenge ausmachen, konnten für 14 Cent mehr pro Liter verkauft werden und erzielten im Durchschnitt 2,97 Euro. Der wichtigste Auslandsmarkt für deutsche Weine sind nach wie vor die USA, gefolgt von den Niederlanden.

**\*) Die Wein-TV-Tipps für die zweite März-Hälfte**

Wie immer ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

- Montag, 16. März, 16:15 Uhr | arte  
Wein vom Korallenriff – die Winzer von Rangiroa  
Mitten im Pazifischen Ozean wachsen auf einem paradiesischen Atoll Weinreben zwischen Palmen und umgeben von salziger Meeresluft. Dominique *Auroy*, ein umtriebiger Franzose, gründete dieses 7 ha umfassende Weingut, das er nach wie vor führt.  
Die Winzer von Rangiroa arbeiten das ganze Jahr unter klimatischen Bedingungen, die den Weinanbau eigentlich unmöglich machen. Doch die Weinreben haben sich über die Jahre an die tropischen Temperaturen gewöhnt, und so ernten der Önologe Sébastien *Thepenier* und sein Team zwei- bis dreimal im Jahr insgesamt circa 23 Tonnen Trauben. Der Wein wird vorrangig nach Französisch-Polynesien, Japan und Neuseeland verkauft. Wenn die Ernte besonders gut ausfällt, finden sich sogar europäische Abnehmer.  
Dieses Jahr soll das Weinanbauggebiet vergrößert werden und noch mehr Arbeitsplätze für die Einheimischen schaffen. Doch das Wetter macht den Winzern einen Strich durch die Rechnung. Die Dokumentation begleitet die Winzer bei der Arbeit und erklärt die Besonderheiten des Weinanbaus in der Südsee.
- Mittwoch, 18. März, 15:50 Uhr | arte  
Wie das Land, so der Mensch: Frankreich – Die Camargue  
Im Musée de la Camargue erfährt Raphaël *Hitier* mehr über die Geschichte des Wein- und Reisanbaus in der Region.
- Freitag, 20. März, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Bilderbuch: Worms – Die Nibelungenstadt  
In Worms lassen sich ungeahnte Schätze entdecken: der Weinberg, der der berühmten „Liebfrauenmilch“ seinen Namen gab.
- Samstag, 21. März, 06:35 Uhr | arte  
Reisen für Genießer: Bratislava – Slowakei  
Der Weinbau hat in der Slowakei eine lange Tradition, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Wie in den Nachbarländern Ungarn und Österreich werden Rebsorten wie Riesling und Silvaner angebaut und leichte, aromatische Weine gekeltert, denen die Sonne eine goldgelbe Farbe verleiht.
- Sonntag, 22. März, 14:05 Uhr | ORF2  
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Wien – Weltstadt mit Weltwein  
Wien ist die einzige Weltstadt, in der nennenswerter Weinanbau stattfindet und auch ganz spezifische Weine entstehen. Die Stadt hat eine hohe Wein- und „Heurigenkultur“: ursprünglich einfache Lokale, die nur zu bestimmten Zeiten geöffnet und den sogenannten „Heurigen“, also jungen Wein, ausgeschenkt hatten. Heute Lokale mit durchaus vielfältigem Gastronomieangebot typischer Wiener Spezialitäten: Backhenderl, Schnitzel und Erdäpfelsalat dürfen da nicht fehlen. Das gemütliche Zusammensitzen und gemeinsame Raunzen ist ein Wiener Wesenszug, dem in dieser Folge nachgegangen wird. Die vier großen Weinlagen Wiens werden ebenso gezeigt, wie die Philosophie einiger Wiener Winzer. Eine ganz typische und in den letzten Jahren eine regelrechte Renaissance erlebende Wiener Weinspezialität ist der „Wiener Gemischte Satz“, der weit über die Landesgrenzen hinaus in der ganzen Welt angeboten wird. Ein richtiger „G'spritzter“ wird mit Sodawasser gemacht. Warum das so ist und wie der Spritzer richtig zubereitet wird, erfahren die Zuschauer in dieser Folge. Außerdem geht's um die Geheimnisse und Techniken der in Wien ansässigen traditionellen Sektbetriebe und ihrer Kellereien.

- Montag, 23. März, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Bilderbuch Deutschland: Der Rhein von Lorsch bis Rudesheim  
Der Film von Elisabeth Pfister stellt das uralte Weingut Schloss Johannisberg vor.
- Mittwoch, 25. März, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Bilderbuch Deutschland: Die Ahr  
Die Quelle der Ahr entspringt in den sanften Hügeln der Kalkeifel in Blankenheim. Bei Altenahr verändert sich die Szenerie dramatisch: das „Tal der roten Traube“ beginnt. Ein teilweise schroffer Canyon mit steilen Weinbergterrassen und atemberaubenden Aussichten. Es ist das größte zusammenhängende Rotweinanbaugebiet Deutschlands.
- Mittwoch, 25. März, 16:20 Uhr | arte  
Mistral – Der Herrscher der Provence  
Die Bio-Winzerin Alice *Brun* liebt den Mistral, weil er mit seiner klaren Luft und Sonne verhindert, dass Schimmel und Pilze die Blätter und Trauben ihres Weins schädigen. So kann sie auf chemische Mittel weitgehend verzichten.
- Freitag, 27. März, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Bilderbuch Deutschland: Die Saar in Rheinland-Pfalz  
Kurz vor ihrer Mündung in die Mosel wird die Saar von steilen Weinbergen und schroffen Felsformationen flankiert. In der ländlichen Region der beiden Mittelgebirgslandschaften Hunsrück und Saargau fließt die Saar in engem Flussbett. An ihrem Ufer liegen das Städtchen Saarburg und weltberühmte Weindörfer wie Wiltingen und Ayl.  
Ganze 27 km legt die Saar in Rheinland-Pfalz zurück. Diese wenigen Kilometer zwischen der saarländischen Grenze und ihrer Mündung in die Mosel sind die abwechslungsreichsten ihres gesamten Laufes. Deutschland, Luxemburg und Frankreich treffen hier zusammen, Europa im Taschenformat. Die Menschen sprechen eine gemeinsame Sprache, ihren moselfränkischen Dialekt. Sie haben häufig französische Nachnamen, wohnen oft in Deutschland und arbeiten in Luxemburg. So kamen die französischen Vorfahren des Weingutbesitzers Claus *Piedmont* 1881 mit Napoleon an die Saar. Der passionierte Jäger, Wein- und Saarliebhaber pflegt sein Erbe, ein „Weinsschloss“, wie die alten und aufwändig gebauten Gutshöfe hier heißen.
- Freitag, 27. März, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Unterwegs im Hegau: Expedition in die Heimat  
Die Vulkanlandschaft am Rande des Bodensees ist immer noch ein Geheimtipp. SWR-Moderatorin Karen *Markwardt* erlebt auf der Ruine Hohentwiel ein sensationelles Wetterphänomen. Außerdem besucht sie den höchstgelegenen Weinberg Deutschlands.
- Sonntag, 29. März, 14:10 Uhr | ORF2  
Eingeschenkt – Weinland Österreich: Wachau – Steile Lagen, große Weine  
Der Donauabschnitt zwischen Melk und Krems ist eine der ältesten Kulturlandschaften Europas mit einer Weinbau-Tradition, die fast zwei Jahrtausende zurückreicht. Die Wachau ist eine Region der Nostalgie und der Klischees und zugleich ein lebendiger und kraftvoller Lebensraum, in dem ganz besondere Weine gedeihen. Und außergewöhnliche Weinmacher am Werk sind. In einer der berühmtesten Rieden, in der Achleiten bei Weißenkirchen, begegnet „Eingeschenkt“ einem Terroir-Spezialisten.
- Sonntag, 29. März, 17:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Lecker aufs Land – eine kulinarische Reise: Christine *Huff* – Winzerin in Rheinhessen



\*) **Termine – Termine – Termine**

- Sonntag, 15., bis Dienstag, 17. März 2015: **ProWein 2015** in Düsseldorf  
Die größte Weinmesse in Deutschland mit annähernd 5.000 Ausstellern aus ca. 50 Ländern, nahezu 50.000 Fachbesuchern aus 100 Ländern sowie über 1.000 Journalisten aus über 40 Ländern findet heuer bereits Mitte März in Düsseldorf statt. Drei Tage lang kann man sich jeweils von 09:00 – 18:00 Uhr quer durch die Weinwelt verkosten, mit anderen Weinliebhabern, Profis und Experten fachsimpeln und einen ganz aktuellen Eindruck über Entwicklungen und Trends verschaffen. Im Rahmenprogramm widmet sich die zentrale Verkostungszone – durchgeführt in Kooperation mit der Fachzeitschrift „WEINWIRTSCHAFT“ – marktrelevanten Themen und bietet Entscheidungshilfe und Orientierung im weltweiten Weinangebot. Daneben finden wieder zahlreiche themenbezogene Verkostungen, facettenreiche Vorträge, kompetente Gesprächsrunden und kulinarische Events sowohl auf den Ständen der Aussteller als auch im ProWein-Forum, der medialen Vortragsfläche, statt.  
Infos, Fachbesucherregistrierung & Ticketts: [www.prowein.de](http://www.prowein.de)
- **Weinviertel DAC-Präsentationen**
  - Montag, 23.03.2015 in Salzburg (Airport Amadeus Terminal 2, 15:00 – 20:00 Uhr),
  - Dienstag, 24.03.2015 in Götzis (Kulturnbühne Ambach, 15:00 – 20:00 Uhr) und
  - Mittwoch, 25.03.2015 in München (TonHalle in der Kultfabrik, 14:00 – 20:00 Uhr)
 Nähere Infos unter: [www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at)
- Montag, 23. März 2015, 14:00 – 19:00 Uhr: **Jahrgangspräsentation Domäne Wachau**  
Wer schon früher wissen will, wie 2014 schmeckt, kann sich bereits im März einen Einblick verschaffen. Neben den Federspielen von der Bruck bis zum Loibenberg gibt es zudem erste Fassproben von den Lagensmaragden und auch sonst so einiges aus dem Repertoire der Domäne. Mit von der Partie ist in diesem Jahr das Weingut *Feiler-Artinger* aus Rust, das mit Blaufränkisch & Co perfekt in Rot ergänzt.  
Eintritt frei! Anmeldung erbeten! Ort: Vinothek der Domäne Wachau in Dürnstein  
Tel:+ 43 / (0)2711 / 371 - E-Mail: [office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)
- Dienstag, 24. März 2015, ab 08:30 Uhr: **Weinforum Burgenland**, Vila Vita Pannonia  
„Autochthone Rebsorten, Natural Wines – wo liegt die Zukunft des österreichischen Weines?“
  - Wo liegen die Stärken des österreichischen Weines?
  - Welche Weinstile werden sich durchsetzen und in Zukunft relevant sein?
  - Wie soll sich der österreichische Wein positionieren?
  - Welchen Stellenwert hat der österreichische Wein im Ausland?
  - Welche Trends und neue Entwicklungen gibt es?
  - Welcher Typ Wein ist in der Gastronomie heute zeitgemäß?
  - Natural Wines – Mode oder Trend mit Zukunftspotential?
 Mit diesen und ähnlichen Fragen rund um die Zukunft des österreichischen Weines setzt sich eine Gruppe von nationalen und internationalen Experten in Analysen, Vorträgen und Diskussionsrunden kritisch auseinander. So wird zu Beginn das Thema aus der Sicht des österreichischen, deutschen und Schweizer Marktes analysiert. In der Folge wird der Trend der „Natural Wines“ näher beleuchtet. Danach kommt die Gastronomie zu Wort. Sommeliers, Gastronomen und Händler erörtern, welche Trends und Entwicklungen in der Gastronomie von Bedeutung sind. Weinverkostungen veranschaulichen die einzelnen Ausführungen und Diskussionen und geben dem Auditorium die Möglichkeit der Interaktion.  
Tagungsgebühr 150,00 Euro exkl. USt. (inkl. Weinverkostung, Kaffeepausen, Mittagessen, Buffet, Bottle Party, Getränke) ([www.weinforum-burgenland.at](http://www.weinforum-burgenland.at))

- **Donnerstag, 26. März 2015, 14:00 – 20:30 Uhr: Tag des Steirischen Weins in Wien**  
 Über 65 Produzenten mit circa 700 Weinen stehen im Mittelpunkt der steirischen Jahrgangspräsentation im MuseumsQuartier Wien. Mit dabei bei diesem Wein-Event sind auch alle STK-Winzer. Die registrierte Marke STK steht für „Steirische Terroir und Klassik Weingüter“. Die Gruppe umfasst die Haute Volée des steirischen Weinbaus: *Gross, Lackner-Tinnacher, Wolfgang Maitz, Neumeister, Erich & Walter Polz, Erwin Sabathi, Hannes Sabathi, Sattlerhof, Tement* und *Winkler-Hermaden*. Sie bringen ihre Weine der Linien „Steirische Klassik“, „Erste STK Lage“ sowie „Große STK Lage“ aus den Jahren 2014, 2013 und 2012 zur Verkostung mit. Die Liste der Winzer ist online unter (<http://www.weintage.at/tag-des-steirischen-weines-1/>). Weitere Informationen im Internet ([www.weintage.at](http://www.weintage.at)), per E-Mail ([office@weintage.at](mailto:office@weintage.at)) oder auf Facebook (<https://www.facebook.com/weintage.at>).  
 Karten: € 18,-, Glaspfand: € 5,-. Kein Vorverkauf. Den gedruckten Kostkatalog erhalten Sie gratis zur Eintrittskarte beim Empfang.
- **Sonntag, 29. März 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: Vingustatio Wachau in der Römerhalle Mautern**  
 Das südliche Donauufer der Wachau hat sich zu einem Geheimtipp unter den Entdeckungsreisenden in Sachen Wein entwickelt. In der Römerhalle kann man zum ersten Mal die gesammelten Werke jener Winzer probieren, deren Rieden sich von Mautern bis Arnsdorf spannen. Ein breites Spektrum unterschiedlicher Weine steht zur Verkostung bereit, deren Protagonist fast immer Grüner Veltliner heißt: egal ob als fruchtige Steinfeder, lebendiges Federspiel oder kraftvoller Smaragd.  
 Raum für gewichtige Nebenrollen gibt es dennoch genug. Riesling hat längst den Part neben dem Veltliner eingenommen, Muskateller & Co. sind ebenfalls keine Statisten mehr. Abgerundet wird der Streifzug durch die südliche Wachau mit einem doppelten Blick: Jungweine weisen den Weg in die Zukunft, während gereifte Federspiele & Smaragde zeigen, was für ein Potenzial in der Region steckt. Harry's Kulinarium sorgt für kulinarische Spezzereien, Fritz *Galls* Phantastischer Regionalismus für den entsprechenden Rahmen.  
 Degustationsbeitrag: € 15,- – Vorverkauf online: [www.vingustatio.at](http://www.vingustatio.at)
- **Donnerstag, 9., bis Donnerstag, 23. April 2015: wachau GOURMET festival 2015**  
 Freitag, 10., und Samstag, 11. April 2015: Top-Weinmesse „**wein.genuss.krems**“  
 Zahlreiche Wein- und Gourmet-Events in und um die Wachau und die Weinstadt Krems!  
 Programm, Preise und Informationen zur Anmeldung unter [www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at)
- **Samstag, 11., bis Sonntag, 12. April 2015: Weintour Weinviertel 2015**  
 Für entdeckungsfrohe Genießer: Ein Frühlingswochenende im Weinviertel mit großem Weinvergnügen. Im Weinviertel wird der Frühling willkommen geheißen. Eine Vielzahl an Weinstraßenwinzern öffnet ihre Pforten und lädt zur Verkostung des neuen Weinjahrgangs.  
 Lustvolle Ausflugsziele, aktuelle Weine, Speisen aus besten Weinviertler Grundprodukten und romantische Zimmer zum Übernachten sorgen für ein genussvolles Frühlingswochenende.  
 Beginnen Sie die Weintour Weinviertel bereits am Freitag: WEIN.TOUR.OPENING am Freitag, 10. April 2015 um 18.30 Uhr in Mailberg & ab 18 Uhr in Poysdorf. ([www.weintour.at/opening.htm](http://www.weintour.at/opening.htm))  
 Die Winzer des „Mailberg Valley“ und der Schlosskeller Mailberg laden Sie zu einem exklusiven siebengängigen Dinner in das Schloss Mailberg ein. „sax4you.at“ führt Sie musikalisch durch den Abend. - Preis € 66,- p.P. - Reservierung unter Tel. +43 / (0)2943 / 30301  
 Im ältesten Haus Poysdorfs, im Eisenhuthaus, präsentieren 16 Spitzenwinzer aus dem Weinviertel ihre Weine zu feinem Jazz und Köstlichkeiten aus der Backstube. (*Anmerkung bbj*: Darunter auch das Weingut *Hirtl* aus Poysdorf) – Preis € 13,- p.P. VVK, € 15,- p.P. Abendkasse
- **Samstag, 25., bis Sonntag, 26. April 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: Weinfrühling 2015**  
 Wann ist Frühling? Zum Beispiel immer dann, wenn die drei niederösterreichischen Weinbaugebiete Kamptal, Kremstal und Traisental zum legendären Weinfrühling rufen.

Mit nur 10 Euro ist man an beiden Tagen dabei. Bei jedem teilnehmenden Winzer gibt's dafür ein Eintrittsband, mit dem man sich an beiden Tagen nach Herzenslust durch die drei Weintäler kosten kann!

Weinfrühling 2015 Kamptal Kremstal Traisental – 180 Winzer, 3 Täler, 2 Tage – Eintritt € 10,-

Weitere Informationen unter: [veranstaltungen.kremstal-wein.at/Event/4983/Kremstaler-Weinfruehling](http://veranstaltungen.kremstal-wein.at/Event/4983/Kremstaler-Weinfruehling), [www.kamptal.at/weinfruehling/](http://www.kamptal.at/weinfruehling/) und [www.traisentalwein.at/de/was-ist-los/2015/4/25/weinfruehling\\_2015/](http://www.traisentalwein.at/de/was-ist-los/2015/4/25/weinfruehling_2015/).

- **Samstag, 2., bis Sonntag, 3. Mai 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: 21. Tour de Vin**  
Unter dem Motto „kosten – plaudern – kaufen“ laden die 26 Betriebe der Österreichischen Traditionsweingüter aus den Weinbaugebieten Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram zum 21. Mal alle Weininteressierten ein!  
€ 20,- pro TdV-Button erhältlich bei jedem Mitgliedswinzer. Der Kauf des Buttons im ersten besuchten Weingut berechtigt zum Besuch aller weiteren Weingüter am Samstag & am Sonntag.
- **Samstag, 2., bis Sonntag, 3. Mai 2015, 10:00 – 18:00 Uhr: Wachauer Weinfrühling**  
Alle Jahre wieder findet am ersten Maiwochenende das Wachauer Spektakel des Jahres statt. Der Vorhang fällt und zwei Tage lang gibt es alles, was das neue Weinjahr zu bieten hat und noch ein bisschen mehr: Steinfedern und Federspiele, Smaragde aus 2013 & 2014, Süßweine und Veltlinerbrände und natürlich die eine oder andere Überraschung aus ferner Vergangenheit.  
€ 20,- p.P. (Eintritt gilt bei allen teilnehmenden Vinea Wachau-Weingütern)
- **Samstag, 9., bis Sonntag, 10. Mai 2015: Badische Weinmesse mit Gastregion Navarra**  
Feinschmeckern und Weinkennern ist die Badische Weinmesse in Offenburg als repräsentatives Schaufenster der Weinbauregion Baden ein Begriff. Am 9. und 10. Mai zelebriert die Veranstaltung das Weinland Baden für Kenner. Die spanische Weinbauregion Navarra als diesjährige Gastregion der Badischen Weinmesse präsentiert oenologische und kulinarische Highlights.  
Die Seminare bieten kulinarisch-sensorische Themenangebote von berufenen Experten und vermitteln Fachwissen auf unterhaltsame Art und Weise inklusive Verkostung. Für Besucher mit gültiger Eintrittskarte sind sie eine beliebte Zusatzoption – allerdings sind viele Themen bereits frühzeitig ausgebucht, weshalb der Vorverkauf empfohlen wird. Die amtierende Badische Weinkönigin *Josefine Schlumberger* präsentiert am Eröffnungstag „Duft Typen – Badens Bukettweine“. Das „Traumpaar – Fisch & Wein“ beleuchtet in probater Expertenqualität das Duo *Peter Wohlfarth*, Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbands und *Gerhard Volk*, Chef des Forum Culinaire vor. Am Sonntag geht *Peter Wohlfarth* zusammen mit einem Vertreter der diesjährigen Gastregion Navarra auf sensorische Entdeckungsfahrt mit „Baden trifft Navarra – grenzenlos“. Auf die Teilnehmer des Workshops „Wein und mediterrane Genüsse“ wartet ein Mini-Menü, ein stark nachgefragtes Format von Deutschlands bekanntester Sommelière *Natalie Lumpp* zusammen mit *Gerhard Volk*.
- **Mittwoch, 13., bis Sonntag, 17. Mai 2015: Weinfestival Thermenregion 2015**  
BIG BOTTLE PARTY, Wein im Park – NEU, Weinmenüs THERMENREGION À LA CARTE, WEINKAUFs-Samstag, Riedenwanderungen, Sortensieger-Party, Masterclass und Winzerbrunch – also volles Programm über mehrere Tage! ([www.weinfestival.at](http://www.weinfestival.at))

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Quartalsbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).

c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.100 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“ (siehe „Einstiegsartikel“) oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck*

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [p.jezek@medianet.at](mailto:p.jezek@medianet.at)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen..

\*\*\* Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der elften Ausgabe 2014 am 29. Mai ist bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



WINZER KREMS eG  
 Sandgrube 13, 3500 Krems  
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6  
[office@winzerkrems.at](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



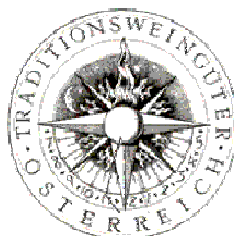
WEINGUT HIRT L  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



DOMÄNE WACHAU  
 3601 Dürnstein 107  
 Tel: +43(0)2711/371  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)



WEINGUT WALTER GLATZER  
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn  
 Tel: +43(0)2162/8486  
[info@weingutglatzer.at](mailto:info@weingutglatzer.at)  
[www.weingutglatzer.at](http://www.weingutglatzer.at)



Verein Österreichischer Traditionsweingüter  
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein  
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger  
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)  
[info@traditionsweingueter.at](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@diemoberbauer.at](mailto:lefor@diemoberbauer.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)