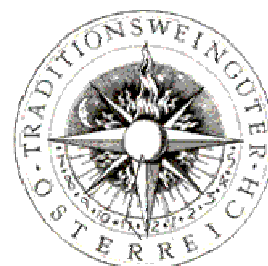


BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_06

26. MÄRZ 2015

Die Themen:

- Weinkeller ... Männersache – Das Top-Thema von Dr. Herbert *Braunöck* 2
- So trinkt Österreich: Neue Studie zum Alkoholkonsum 2
- In Sorge um die Zukunft des Uhdler 3
- 20. Jungweinschnuppern in Carnuntum 3
- Die Domäne Wachau beim Wachau GOURMETfestival 2015 4
- WIFI Weinfrühling in St. Pölten und Weintour Weinviertel 2015 4
- Anerkennung für Winzer Kreams in den USA 5
- Wiener Gemischter Satz 2014 5
- Andreas *Rottensteiner* ist „Falstaff Sommelier des Jahres“ 6
- Falstaff ehrt Adi Werner für sein Lebenswerk 7
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:
 - (1): Deutsche Kunden erfreuten Bordeaux-Winzer in schwierigem Exportjahr 8
 - (2): Champagner erobert dank schwachem Euro USA 8
 - (3): Italiens Weinsektor feierte 2014 Rekordumsatz 9
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten März-Tage 9
- Termine – Termine – Termine 10
- 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

***) Weinkeller ... Männersache – Das Top-Thema von Dr. Herbert Braunöck**

Verstehen Sie es, wenn Frauen Handtaschen oder Schuhe sammeln? Nein? Wieso verstehen Sie es dann, dass Männer Wein sammeln? Damit meine ich nicht Winzer oder Gastronomen, die aus Berufsgründen eine Vinothek betreiben.

Ich meine die Männer, die als Kinder Glaskugeln, Abziehbilder, Modelleisenbahnen und anderes gesammelt und getauscht haben. Die Jagd- und Sammelleidenschaft ist so alt, wie es Menschen gibt. Sie kommt aus einem Überlebenstrieb und ist mit den Jahren zum Sammeln von Statussymbolen mutiert. Sammeln bedeutet, die „Beute“ bei passender Gelegenheit zu präsentieren. Wir werden von unseren Gästen bestaunt und beneidet, wenn wir eine Flasche teuren Bordeaux aus dem Keller holen. Wer so etwas besitzt, hat seinen Platz in der Gesellschaft. Je teurer und seltener, desto besser. Daher eignen sich österreichische Weine eher weniger zum „Angeben“. Selbst die besten und teuersten sind im internationalen Vergleich immer noch zu billig. Ein *FX Pichler* Riesling Unendlich, ein Grüner Veltliner Vinothekfüllung von *Knoll* oder ein Blaufränkisch Mariental von *Triebaumer* können solcher Art Etikettentrinker kaum beeindrucken. Für dieses Klientel müssen Sie schon einen Mouton Rothschild, einen Romanée-Conti, einen Opus 1 von Mondavi oder einen Grange von Penfolds aus dem Keller holen und auf den Tisch bringen. Aber hüten Sie sich davor, die Flasche nach der Präsentation mit den Worten „Ich warte noch auf eine passende Gelegenheit, dann werde ich ihn öffnen.“ wieder im Keller verschwinden zu lassen.

(hb) (www.actcom.at, www.urbani-ritter.at)



„Es blinken drei freundliche Sterne
ins Dunkle des Lebens hinein,
die Sterne, die funkeln so traulich:
sie heißen Lied, Liebe und Wein.“

(Theodor Körner)

***) So trinkt Österreich: Neue Studie zum Alkoholkonsum**

Wie Österreicher mit alkoholischen Getränken umgehen, wie viel sie trinken und was, hat Prof. Dr. Rudolf *Bretschneider* vom Marktforschungsinstitut GfK Austria bei 4.000 Personen über 15 Jahre erhoben – seine Studienergebnisse präsentierte er beim 5. Internationalen Suchtsymposium am Grundlsee. OECD-Zahlen zufolge trinkt die österreichische Bevölkerung 12,2 Liter reinen Alkohol pro Kopf und Jahr. Die Alpenrepublik reiht sich damit im EU-Vergleich unter die Top-Drei-Nationen mit dem höchsten Alkoholkonsum und wird nur von Litauen (12,7 Liter) und Estland (12,3 Liter) überholt. Prof. *Bretschneider*: „Selbst wenn solche Vergleichsdaten mit Vorsicht zu genießen sind: Fakt ist jedenfalls, dass der Alkoholkonsum hierzulande hoch und in der Mitte der Gesellschaft angesiedelt ist. Das zeigt auch unsere Studie ganz deutlich.“ So gab im Rahmen der GfK-Erhebung nur jeder Zehnte an, in den letzten zwölf Monaten nichts getrunken zu haben. Nur jeder Dritte konnte von sich behaupten, nur einmal im Monat zum Glas gegriffen zu haben. Umgekehrt berichteten 9 %, mindestens zweimal pro Monat einen Schwips zu haben – bezogen auf die Gesamtbevölkerung über 15 wären das 650.000 Menschen.

Bier geht in der GfK-Studie als klarer Favorit unter den alkoholischen Getränken hervor, Wein wird am zweithäufigsten getrunken. 17 % der Männer und 10 % der Frauen gaben an, zwei Mal und öfter pro Woche dem vergorenen Traubensaft zuzusprechen. Nach Berufsgruppen betrachtet trinken Landwirte am häufigsten Wein (28 % Wein, 11 % Bier), was wohl dem Umstand geschuldet ist, dass auch viele in oder bei einem Weinbaugebiet leben. Eine vergleichsweise untergeordnete Rolle spielen Mixgetränke wie Radler oder Spritzer, Spirituosen oder Schaumwein.

Auch warum Menschen trinken wurde vom GfK analysiert. Im Vordergrund stehen soziale Motive und Verstärkungsmotive. Zwei Drittel erheben das Glas, um ein besonders Ereignis mit Freunden zu feiern. 40 % der Männer und 30 % der Frauen, weil der Alkoholgenuss selbst Freude macht und positive Gefühle weckt. Ein Fünftel der Männer und ein Viertel der Frauen trinken, um lockerer zu werden. Nur wenige trinken aus Konformitätsgründen: Konkret konsumieren 8 % der Männer und 6 % der Frauen Alkohol, um nicht als Spaßverderber dazustehen.

Quellen: OECD (2014): Health at a Glance: Europe 2014; *Bretschneider R.*: Einstellung zu Alkohol, GfK-Studie 2015

***) In Sorge um die Zukunft des Uhdler**

Der Uhdler, der auf rund 50 ha Anbauflächen im Südburgenland reift, sorgt derzeit für Aufregung in der Landespolitik. Denn der Direktträger-Rebensaft, der im Lauf seiner Geschichte bereits verboten war, hat ein Ablaufdatum: Der Uhdler-Weinbau ist bis 2030 befristet. Landespolitiker versuchen nun, mit Unterstützung durch EU-Mandatare eine Lösung zu finden.

Der Direktträger-Wein wurde nach Problemen mit Reblausbefall um 1860 aus Amerika nach Europa gebracht und mit heimischen Sorten veredelt. 1985 wurde der Uhdler verboten und 1992 im Weingesetz wieder erlaubt. Durch die seit 1995 bestehende EU-Mitgliedschaft sind auch für Österreich die Bestimmungen der Gemeinsamen Marktordnung (GMO) für Wein maßgeblich.

Der Anbau von Uhdler-Reben ist nach einer Verordnung des Landes Burgenland aus dem Jahr 2003 bis 2030 befristet. Um den Direktträgerwein auch darüber hinaus anbauen zu können, müsste dies in der GMO berücksichtigt werden.

Um Argumentation für eine solche gesetzliche Änderung zu sammeln, hat Agrarlandesrat Andreas *Liegenfeld* eine Studie in Auftrag gegeben. Darin sollen neben einer weintechnischen Analyse auch das Marktpotenzial erhoben und die rechtlichen Rahmenbedingungen untersucht werden. EU-Abgeordnete Elisabeth *Köstinger* hat zudem eine parlamentarische Anfrage an die EU gestellt, in der ein Maßnahmenkatalog für den Erhalt der südburgenländischen Uhdlerproduktion eingefordert wird.

Auf den Uhdler sei im Zuge der EU-Beitrittsverhandlungen „vergessen“ und die Lösung des Problems somit vertagt worden, erklärte SPÖ-Klubobmann Christian *Illedits*. Sollten die alten Sorten in Vergessenheit geraten und damit dieses „identitätsstiftende Kultgetränk“ so wie schon einmal in die Illegalität gedrängt werden, wäre dies „ein enormer Verlust“, so *Illedits*, der sich über den Ausschuss der Regionen um eine Lösung bemühen will.

EU-Abgeordnete Karin *Kadenbach* erklärte, sie werde sich auf EU-Ebene für eine neue Regelung einsetzen, um ein Aus des Uhdlers ab 2030 zu verhindern. Die nächste „große Chance“ ergebe sich 2017/18, wenn das Paket für die neue Gemeinsame Agrarpolitik verhandelt wird. *Kadenbach* will auch eine Petition der Initiative Kellerviertel Heiligenbrunn für den Erhalt des Uhdlers, die in zehn Tagen mehr als 1.300 Unterstützer fand, auf EU-Ebene bewerben. Man dürfe und werde sich den Uhdler nicht wegnehmen lassen, sagte Landesrätin Verena *Dunst* (SPÖ): Das wäre, „wie wenn man der Wachau die Marille wegnimmt.“

Die Grünen forderten in einer Aussendung die Erarbeitung einer klaren Rechtsposition, die einen eindeutigen Handlungsbedarf für den burgenländischen Gesetzgeber aufweist. „Wir brauchen eine Lösung, die über das Jahr 2030 hinaus geht“, so LAbg. Wolfgang *Spitzmüller*.

***) 20. Jungweinschnuppern in Carnuntum**

Die Winzer des Weinbaugebietes Carnuntum und der Weinbauverein Göttlesbrunn laden gleich nach Ostern zum 20. Jungweinschnuppern! Am 11. und 12. April 2015 sind von 14:00 bis 20:00 Uhr die Keller und Koststuben geöffnet. Für einen einmaligen Unkostenbeitrag für beide (!) Tage in Höhe von € 25,- kann man den gesamten Rundgang zu 23 Göttlesbrunner Weinbaubetrieben unternehmen. Darüber hinaus gibt's ein Gewinnspiel, Gratis-Shuttle-Busse von und nach Bruck an



der Leitha, Fischamend und Flughafen Wien-Schwechat, Taximöglichkeiten und die kulinarische Unterstützung der beiden Top-Restaurants im Ort – „Vinarium Göttlesbrunn Restaurant Bittermann“ sowie „Weinshop DER jungWIRT Landgasthaus Jungwirt“ – die auch gleichzeitig als Gebietsvinotheken fungieren. Weitere Infos unter www.jungweinschnupern.at.

*) Die Domäne Wachau beim Wachau GOURMETfestival 2015

Die Region bittet zum kulinarisch-vinophilen Frühlings-Highlight. Die Domäne ist auch in diesem Jahr wieder mit von der Partie.

1.) „David gegen Goliath“

Dienstag, 14. April, 18.30 Uhr, Dürnstein, Domäne Wachau, Kellerschlüssel (€ 195,--)



Weinsammler und Weinfreak Bernhard *Strohmaier* präsentiert österreichische Spitzenweine im internationalen Vergleich. Master of Wine und Weingutsleiter der Domäne Wachau Roman *Horvath* gibt versierte Unterstützung. In sechs Serien – Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Syrah – zu je drei

Weinen steigen exzellente österreichische Interpretationen gegen Top-Gewächse aus den bekanntesten Weinbauregionen der Welt in den Ring. Ermitage Le Pavillon (100 Parker-Punkte) von Chapoutier, Château Lynch-Bages 2000 und Silex 2010 von Dagueneau sind nur einige Beispiele des hochkarätigen Abends. Wie wird sich das österreichische Kollektiv gegen die renommierte Konkurrenz aus dem Ausland schlagen? Sehen, kosten und urteilen Sie am besten selbst. Vor dem Start kleine Stärkung und aktuelle Weine der Domäne Wachau.

2.) „Wachauer Kraut & Rüben – die andere Seite der Region“

Freitag, 17. April, 14.00 Uhr, Dürnstein, Domäne Wachau, Kellerschlüssel (€ 65,--)

Gelbe Traminer & Rote Veltliner, konzentrierte Neuburger & rauchige Grauburgunder, verspielte Sauvignons & rassige Süßweine – Kraut & Rüben eben. Denn die Wachau kann auch anders! Heinz *Frischengruber* (li.), Kellermeister der Domäne Wachau, und Master of Wine & Weingutsleiter Roman *Horvath* (re.) wenden sich den unbekannteren Seiten der Region zu und tauchen in die erstaunliche Bandbreite der Wachauer Vielfalt ein. Quer durch die Wachauer Weingüter wird das Potenzial der Wachau ausgelotet und die eine oder andere unerwartete Entdeckung präsentiert.

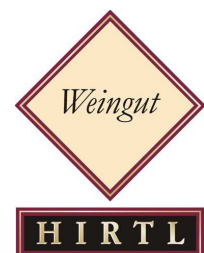


Anmeldung: Domäne Wachau, 3601 Dürnstein 107, Tel. +43 2711 371, event@domaene-wachau.at

*) WIFI Weinfrühling in St. Pölten und Weintour Weinviertel 2015

Das Wochenende nach Ostern hat's gleich mehrfach in sich: Beim WIFI Weinfrühling in St. Pölten ist auch heuer wieder das Weingut Martin und Andrea *Hirtl* aus Poysdorf dabei. Reservieren Sie sich den Nachmittag/Abend des 10. April von 16 bis 21 Uhr! Unter Weinkennern zählt dieser Event bereits zu den Fixpunkten im Kalender. Im Zentrum steht hier nicht nur der Spaß am Verkosten, sondern auch der WIFI Wine-Award als spannendes Highlight des Abends.

Ab 18 Uhr startet dann die Weintour Weinviertel mit dem offiziellen Opening im Renaissancehof des Eisenhuthauses in Poysdorf. Bei feiner Jazzmusik und Spezialitäten aus der Backstube präsentieren neben Andrea und Martin *Hirtl* auch noch 15 weitere Top-Winzer aus dem Weinviertel insgesamt 80 Weine, darunter so prominente Namen wie *Salomon* (Falkenstein), *Taubenschuss*



(Poysdorf) und *Weinrieder* (Kleinhadersdorf). (Anm. bbj: Die vier hier genannten Weinbaubetriebe sind eine voll und ganz subjektive Auswahl meiner persönlichen Lieblingswinzer der Region.)

Der Eintrittspreis (€ 13,- p.P. im Vorverkauf – +43 (0)2554/880 40 oder info@veltlinerland.at – bzw. € 15,- p.P. an der Abendkasse) inkludiert die Verkostung sämtlicher Weine.

An den folgenden beiden Tagen startet dann jeweils um 11 Uhr die traditionelle Weintour Weinviertel – Weinvergnügen pur: Fast 150 Weinviertler Winzerinnen und Winzer öffnen Keller und Flaschen. Details im Weintour-Folder: www.weintour.at/images/weintour_weinviertel_2015.pdf

***) Anerkennung für Winzer Krems in den USA**

Das US-amerikanische Fachmagazin „Wine Enthusiast“, eines der einflussreichsten des Landes, hat in der aktuellen Ausgabe wieder einmal in höchst positiven Tönen über österreichischen Wein befunden. Ganz vorne mit dabei zwei Weine der Winzer Krems. Wir zitieren die Verkostungskommentare von Anne *Krebiehl* MW und gratulieren ganz allerherzlichst zu diesen Erfolgen:



Kremser Wachtberg Grüner Veltliner 2013 Kremstal DAC Reserve: “Slight spritz accentuates both the fresh peppery notes and the riper glints of peach and plum. Citric acidity pulls everything into sharp focus and makes for a concentrated, impactful midpalate. This will continue for a long, long time. Drink 2015-2020. 94 points.”

Kremser Paffenberg Riesling 2013 Kremstal DAC Reserve: “Lovely spiciness creeps into the lemon and tangerine zest that is on display here. Sprays of freshness and verve continue on the tight, linear palate that leaves a lasting impression of lip-smacking joy. 93 points.”

***) Wiener Gemischter Satz 2014**

Die Wiener Winzer präsentierten ihre Gemischten Sätze heuer zum zweiten Mal als „DAC“-Weine – und das in eindrucksvoller Manier. Unter dem Motto „Die Wiener Vielfalt in einem Glas“ standen am 4. März im Festsaal des Rathauses an fünf Weinbars nicht weniger als 54 Wiener Gemischte Sätze von 34 verschiedenen Betrieben zur Verkostung bereit. Dazu bot das Weinhandelshaus Del Fabro an Bar Nr. 6 noch eine Auswahl von gereiften Wiener Gemischten Sätzen an, um auch das Reifepotenzial dieser Spezialität zu demonstrieren.

Dabei hat es der Jahrgang 2014 den Winzern alles andere als leicht gemacht: Während der Lese brauchten die Winzer starke Nerven – und jede Menge zusätzliche Helfer, die Sonderschichten machten. Dabei hatte alles so gut angefangen: Nach einem milden Winter und einem warmen Frühjahr trieben die Reben früher aus als sonst. Das war es dann aber auch schon mit den guten Nachrichten. Am 24. Mai richtete ein schweres Hagel-Unwetter am Nussberg großen Schaden an und im Juni folgte eine Hitzewelle. Doch leider hatte der Sommer damit sein Pulver auch schon verschossen. Sonnentage blieben von Anfang Juli bis zum Ende der Lese im Oktober eine Rarität, dafür regnete es immer wieder und es entstand ein hoher Fäulnisdruck in den Weingärten. Für die Winzer bedeutete das einen erheblichen Mehraufwand bei der Lese. Immer wieder wurden einzelne Weingärten durchgelesen, wobei faule Trauben mit größter Sorgfalt ausgeschnitten werden mussten. Nur wer hier sorgfältig arbeitete, bekam am Ende saubere, weitgehend gesunde Trauben in den Keller. Der große Wermutstropfen dabei waren die gegenüber einem durchschnittlichen Weinjahr deutlich geringeren Erntemengen.

Positiv hingegen, so Herbert *Schilling*: „Aufgrund der schwierigen Lesebedingungen und des Traubenmaterials haben wir so fruchtige Weine gar nicht erwartet – das war für uns eine positive Überraschung“. Speziell bei Gemischten Sätzen mit hohem Burgunderanteil werden die Mengen laut Schilling deutlich geringer ausfallen als in einem Durchschnittsjahr, geschmacklich stellt er den Weinen aber durchwegs ein gutes Zeugnis aus. „Die klassischen Gemischten Sätze sind ausgesprochen fruchtig und frisch und die DAC-Reserven präsentieren sich trotz geringerem Alkoholgehalt vollmundig und sind angenehm zu trinken.“

Der Wiener Gemischte Satz, für den mindestens drei verschiedene Weißweinsorten gemischt im selben Weingarten stehen und die Trauben gleichzeitig gelesen und verarbeitet werden müssen, hat in den vergangenen Jahren eine viel beachtete Renaissance erlebt. Mit dem Erreichen des DAC-Status 2013 wurde er zu einer geschützten Herkunftsbezeichnung und unterliegt damit klaren und kontrollierten Regelungen bezüglich Herkunft, Zusammensetzung und Vinifikation. Dabei ist das Reglement sogar noch strenger als bei den anderen österreichischen DAC's, denn jeder Weingarten, auf dem ein Wiener Gemischter Satz steht, muss auch als solcher im Rebflächenverzeichnis eingetragen werden.

Dieses weist inzwischen eine Rebfläche von 151 ha aus. Damit nimmt der Gemischte Satz fast ein Drittel der bepflanzten Weißweinflächen in der Bundeshauptstadt ein und überholt erstmals den Grünen Veltliner als Spitzenreiter. Allein schon daran lässt sich ablesen, dass dieser Kult-Wein wieder in aller Munde ist und sich sowohl im In- als auch im Ausland zu einem Markenzeichen für Wein aus Wien entwickelt hat. „Der Wiener Gemischte Satz ist damit eine echte Erfolgsstory und ein Zugpferd für den Wiener Wein insgesamt“, resümiert *Schilling*, bricht aber zugleich auch eine Lanze für die anderen hervorragenden Weine aus Wiener Rieden: „Es gibt hier eine tolle Vielfalt an Spitzenweinen von den Burgundersorten über den Riesling bis zum Rotwein und gerade diese Vielfalt macht den Wiener Weinbau so spannend.“

***) Andreas Rottensteiner ist „Falstaff Sommelier des Jahres“**

Ein Hauch von Frühling liegt in der Wachauer Luft, im „Landhaus *Bacher*“ in Mautern rüstet man sich für die bevorstehende Sommersaison. Bereits am Morgen herrscht geschäftiges Treiben. Ein Kunsttischler poliert die Möbel im Gastraum auf, in der Küche werden neue Gerätschaften installiert, das ganze Team ist im Einsatz. Mittendrin: Andreas *Rottensteiner*, der Sommelier des Hauses, der gemeinsam mit seinem Patron Klaus *Wagner* den Weinkeller auf Zack bringt. Ruhig und zurückhaltend, immer ein freundliches Lächeln auf den Lippen, geht von ihm ein fast jugenhafter Charme aus. Er ist längst so etwas wie ein Teil des geschäftigen Bacher-Clans geworden, so lange schreibt er an der Erfolgsgeschichte dieses Spitzenrestaurants bereits mit. Für seine Leistungen wird er von Falstaff nun mit dem Titel „Sommelier des Jahres 2015“ ausgezeichnet.

Während in anderen gastronomischen Betrieben die Personalfluktuation konstant hoch ist, kann sich das Landhaus *Bacher* über eine große Konstanz und Treue bei den Schlüsselmitarbeitern freuen. So auch bei Sommelier Andreas *Rottensteiner*. Seit bereits 33 (!) Jahren arbeitet er nun schon in der beschaulichen Donaustadt gegenüber von Krems-Stein und gehört damit zu der raren Spezies langjähriger betriebstreuer Menschen, zu der man nur wenige Legenden wie beispielsweise Adi *Schmid* vom „Steirereck“ im Wien rechnet.

Geboren 1967 in Oberndorf bei Melk, übersiedelte er bereits im zarten Alter von drei Jahren nach Mautern, weil sein Vater als Offizier in der Mauterner Kaserne seinem Beruf nachging. Und obwohl familiär in keiner Weise kulinarisch „vorbelastet“, wählte der junge Andreas 1982 eine Lehre als Koch und Kellner. Er bewarb sich im Betrieb der Familie *Bacher* und absolvierte seine Ausbildung. „In der Küche war ich aber nicht anzutreffen, das war nicht so meines, die Arbeit am Gast, das ist mir von Anfang an viel mehr gelegen.“ Und er war gekommen, um zu bleiben. „Nur einmal, im Jahr 1992, war ich eine Zeit lang im Montafon.“ Es sollte sein einziges „Fremdgehen“ bleiben.

Schnell entdeckte der junge Mitarbeiter sein Interesse am Wein, dem sich sein Patron Klaus „Buddy“ *Wagner* schon immer mit großer Liebe gewidmet hat. Denn neben dem herausragenden Essen war die umfangreiche Weinkarte des Hauses stets ein Magnet für Gourmets und Weinconnaissseure aus nah und fern. Die Spitzenwinzer aus Weingebieten vor der Haustüre – aus der Wachau, dem Kremstal oder dem Kamptal – beliefern seit jeher das Restaurant und sind selbst auch häufig und gern gesehene Gäste.

Bereits im Jahr nach seinem Eintritt schrieb *Rottensteiner* gemeinsam mit dem vinophilen Patron an einer verbesserten Weinkarte, um mit den wachsenden Ansprüchen der Küche Schritt halten zu

können. Im Vordergrund standen immer die hervorragenden Weißweine der heimatlichen Region, beim Rotwein wurde auf die internationale Karte gesetzt, hier allen voran auf das Bordeaux, aber auch die Toskana und das Piemont. Immer wieder wurden hochkarätige Proben im Hause Bacher abgehalten, darunter zahlreiche Falstaff-Weinproben oder Raritätenverkostungen. So wurden dem Autodidakten *Rottensteiner* viele Möglichkeiten geboten, herausragende Weine kennenzulernen, und er entwickelte sich Schritt für Schritt zu einem exzellenten Weinkenner. „Ich hatte die Gelegenheit, vieles über die Materie Wein zu lernen – bei Verkostungen, aber auch bei Seminaren, beim Lesen von Fachmagazinen und schließlich auch von meinem Sommelier-Kollegen Hubert *Fohringer*, der sich dann 1997 als Weinhändler selbstständig machte.“

Die Arbeit am Tisch gestaltet er stets im Sinne des Gastes. „Ich werde niemals versuchen, einem Gast einen Wein zu verkaufen. Ich möchte lieber seine Wünsche ergründen, um möglichst einen Wein servieren zu können, der den Gast glücklich macht und mit unseren Gerichten harmonisiert. Das ist irgendwie eine Art Teamarbeit und Gefühlssache.“ Privat liebt es der Weinexperte eher unkompliziert. „Wenn



Klaus Wagner und Andreas Rottensteiner: ein eingespieltes Team.
© Ian Ehm

ich mit meiner Frau zu einem Heurigen gehe, dann freue ich mich auf einen leichten Grünen Veltliner oder einen frischen Muskateller, zu Hause trinken wir auch schon mal einen gereiften Châteauneuf-du-Pape zum Essen.“

(Quelle: Peter Moser, Falstaff 02/2015, online unter:

www.falstaff.at/weinartikel/andreas-rottensteiner-ist-sommelier-des-jahres-9937.html)

*) Falstaff ehrt Adi Werner für sein Lebenswerk

Aus einer Ruine am Arlberg machte er in etwas über einem halben Jahrhundert das schicke „Arlberg Hospiz Hotel“ – inklusive grandiosen Weinkellers.

Es begann 1964. Da übernahm der Salzburger von seinem Schwiegervater das „Hospiz Hotel“ in St. Christoph. Das nach einem Brand eben wieder aufgebaute Haus war das erste Luxushotel auf dem Arlberg. Ursprünglich stand hier eine 1386 errichtete Notunterkunft für jene, die in Schneestürmen und Unwettern den Arlberg zu überqueren trachteten. Gründer Heinrich *Findelkind* hätte sich nicht träumen lassen, dass hier 600 Jahre später die Königin der Niederlande, Prinzessinnen aus Monaco und russische Präsidenten den Winter als Vergnügen zelebrieren würden. Die historische Hospiz-Idee war auch der Grundstein für die Bruderschaft St. Christoph, einen karitativen Verein mit Sitz in der „Hospiz Kapelle“.



Werners Weinkeller: ein Eldorado für alle Genießer. © T. Schauer

War es anderswo das Essen, so war es bei *Adi Werner* vorrangig der Wein, der den einzigartigen Ruf dieser Bergunterkunft begründete. Nachdem der Milliardär Friedrich Karl *Flick* den noch unkundigen Patron zum Bordeaux gebracht hatte, trug *Werner* im Lauf der Zeit den bestbestückten Weinkeller der Alpen zusammen. Unverwechselbar wurden das „Hospiz“ und die – 1988 um damals unfassbare 56 Mio. Schilling erbaute – Luxushütte „Hospiz Alm“ durch den Bestand an heute 5000 Großflaschen.

Seinerzeit hielten die Rotweinbarone im Bordeaux den jungen Mann aus den Bergen für verrückt und verweigerten ihm die Lieferung. Doch er blieb beharrlich. Heute liefern alle Spitzenhäuser ihre Jeroboams, Imperiales und noch größere Giganten mit Vergnügen auf diesen und auf andere schöne Berge. Erfunden hat den Bergweinkult *Adi Werner*, der weiterhin über den Keller wacht, während sein Sohn Florian heute das Hotel und die seit eh und je hochdekorierte Gastronomie führt.

(Quelle: Alexander *Bachl*, Falstaff 02/2015, online unter: www.falstaff.at/gourmetartikel/falstaff-ehrt-adi-werner-fuer-sein-lebenswerk-9938.html)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):**

Deutsche Kunden erfreuten Bordeaux-Winzer in schwierigem Exportjahr

In einem nur mittelprächtigen Exportjahr haben die deutschen Weintrinker mit ihrer starken Neigung zu Bordeaux-Weinen die Winzer der südwestfranzösischen Region erfreut. Deutschland bleibt für die Weinwirtschaft im Bordelais das wichtigste europäische Absatzland, teilte der Gesamtverband CIVB mit. Weltweit liege es hinter China beim Volumen an der zweiten Stelle.

2014 nahmen die nach Deutschland exportierten Hektoliter um 8 % auf 288.000 zu, und der Umsatz stieg um 16 % auf 166 Mio. Euro. Bemerkenswert sei vor allem das deutlich verstärkte Interesse der Deutschen an den Weißweinen der mehr für Roten bekannten Region.

Die Bordeaux-Winzer haben nach einer ausgesprochen kleinen Ernte im Jahr 2013 und einem massiven Exportrückgang nach China insgesamt zurückstecken müssen: Weltweit exportiert wurden im vergangenen Jahr rund 2,1 Mio. hl Wein (minus 9 %) für einen um 17 % auf etwa 1,8 Mrd. Euro geschrumpften Umsatz.

Nach diesem eher schwierigen Jahr sei die Skepsis inzwischen aber einem neuen Vertrauen gewichen, sagte CIVB-Präsident Bernard *Farges*. Neue Werbekampagnen in den wichtigsten Exportländern trügen erste Früchte. Das Image der Weine aus dem Bordelais noch weiter stärken soll in Deutschland beispielsweise im Mai und Juni ein spezieller „Wine truck“, der dann etwa in Hamburg und München Werbung macht.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

Champagner erobert dank schwachem Euro USA

Nicht nur eine starke Wirtschaft und wachsendes Konsumentenvertrauen stärkt die Verkäufe von Champagner in den USA, sondern auch die Schwäche des Euros. Dieser ist mittlerweile auf ein Zwölfjahrestief gegenüber dem Dollar gefallen. Das riesige Land birgt noch viel Marktpotential für den Luxuswein. Beim Champagnerkonsum liegen die USA weltweit noch hinter Großbritannien an zweiter Stelle. Bei normalem Wein dagegen hat der US-Konsum klassische Weinnationen wie Frankreich oder Italien schon überflügelt. Die USA liegen auf Rang eins. „Wir sind über die Wechselkursentwicklung sehr glücklich, weil es uns hilft, die Gewinnmargen zu erhöhen“, meint Frederic *Rouzard*, Marketingchef des Champagnerhauses *Louis Roederer*. Die derzeitige Situation böte dem Hersteller viel mehr Möglichkeiten zu Marketingaktivitäten in den USA, beispielsweise Promotions oder Abendessen mit Weinpräsentation. „Wir werden 2015 definitiv mehr in den USA machen als noch 2014“, so *Rouzard*.

Für Luxusguthersteller bringt ein schwächerer Euro die Chance, den Marktanteil außerhalb Europas zu steigern, da die Produktpreise wettbewerbsfähiger werden. „Der erstarkte Dollar hilft auf jeden Fall dem Champagner in den USA“, meint Patrick *Renaux*, Weinbauer bei Champagne Soutiran. „Amerikaner kennen Champagner schon. Die Währungsentwicklung ist ein Signal für uns, dass nun eine gute Chance für uns entstanden ist.“ Wenngleich die Währungssituation als ein starker Geschäftstreiber für Produzenten angesehen wird, so müssen die niedrigeren Preise erst beim US-Endkunden ankommen. Teilweise liegt das darin begründet, dass die große Mehrheit des Champagners in der Periode zwischen September und November verschifft wird. Der Großteil des aktuell in den USA erhältlichen Champagners hat also Europa vor rund einem halben Jahr verlassen. Da-

her sinken die Endkundenpreise noch nicht, so Michele *Peters*, Importeurin von Champagner für den New Yorker Weinhändler David *Bowler Wines*. „Es ist noch zu früh für uns, auf die neue Währungssituation zu reagieren.“

Der Verkauf von Champagner wird oft als Indikator für das Konsumentensentiment und als Abbild des Wirtschaftswachstums gesehen. Die Champagnerverkäufe erreichten 2007 ihren Höhepunkt, bevor sie in der Finanzkrise einbrachen und sich erst allmählich erholten, während sich die USA und Europa durch die Rezession kämpften. Im vergangenen Jahr wurden laut der Handelsorganisation Comité Champagne 19,2 Mio. Flaschen Wein aus der Champagne in die USA exportiert. Das bedeutete einen Anstieg von 7,3 % gegenüber dem Vorjahr. Der Lieferwert betrug 401,7 Mio. Euro und lag damit 7,8 % höher als 2013. „Wir sehen einen steigenden Trend in den USA, und das Marktpotential ist noch immer riesig“, meint Tibault *Le Mailloux*, Sprecher von Comité Champagne.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (3):**

Italiens Weinsektor feierte 2014 Rekordumsatz

Italiens Winzer segeln auf Wachstumskurs. Trotz einer schweren Konsumkrise auf dem Heimmarkt feierte der Weinsektor 2014 ein Rekordhoch von 9,4 Mrd. Euro, was einem Plus von 1 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Der positive Trend ist hauptsächlich dem Export zu verdanken, der um 1,4 % auf 5,1 Mrd. Euro gestiegen ist.

2 Mio. hl Wein wurden 2014 exportiert. Der stärkste Absatzmarkt sind die USA. Hier stieg der Export von italienischem Wein um 4,4 %, teilte der Landwirtschaftsverband Coldiretti am Rande der „Vinitaly“, Italiens wichtigster Fachmesse für Weine und Destillate, mit. Nach Großbritannien stieg der Export um 6,1 %. Bei den Ausfuhren nach Russland wurde dagegen ein Rückgang von 10,4 % gemeldet, obwohl Wein nicht von den EU-Sanktionen betroffen ist.

***) Die Wein-TV-Tipps für die letzten März-Tage**

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

- 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 „Weinschloss“, 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, 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 Spezialeien, Fritz *Galls* Phantastischer Regionalismus für den entsprechenden Rahmen.
Degustationsbeitrag: € 15,- – Vorverkauf online: 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
- 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)
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, www.kamptal.at/weinfruhling/ und 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)

***) 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) und Bernulf Bruckner jun. (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 - h.braunoeck@actcom.at - 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
www.winzerkrems.at



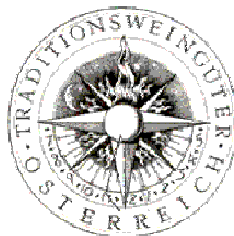
WEINGUT HIRTL
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



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



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