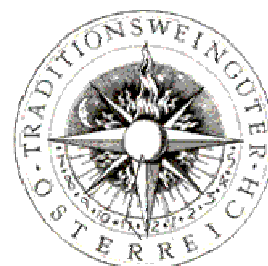


BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_15

31. JULI 2015

Die Themen:

- Die Len-Evans-„Kapazitätstheorie“ – Das Top-Thema von Bernulf Bruckner jun. ... 2
- Schmuckenschlager fordert weiterhin Abschaffung der Schaumweinsteuer..... 3
- Aus der Wirtschaftsredaktion:
Schlumberger hofft nach Umsatzeinbruch 2014/15 weiterhin auf Sektsteuer-Aus..... 3
- Bester Weinbrand Österreichs:
Domäne Wachau Veltlinerbrand Reserve Single Cask 1985 4
- Hans Tschida erneut „Sweet Winemaker of the Year“ 5
- Aus der Auslandsredaktion
(1): Deutsche Sektellereien präsentieren sich einem internationalen Fachpublikum 5
(2): Zuger Weinhändler trinkt nur noch Grönlandwasser 5
- Termine – Termine – Termine 6
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015..... 9
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 10



Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

***) Die Len-Evans-„Kapazitätstheorie“ – Das Top-Thema von Dr. Bernulf Bruckner jun.**

Leonard Paul *Evans* (1930 – 2006) wurde in Großbritannien geboren, wanderte 1953 nach Neuseeland und 1955 weiter nach Australien aus. Er wurde im „Oxford Companion to Wine“ mit den Worten charakterisiert: „Er tat mehr für die „Sache Wein“ in Australien als jeder andere!“ Andere Quellen bezeichnen ihn als den „Paten der australischen Weinwirtschaft“ oder „Australiens wichtigsten Weinbotschafter“. (Mehr zu Len *Evans*: [https://en.wikipedia.org/wiki/Len_Evans_\(wine\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Len_Evans_(wine)))

Er war zeitlebens felsenfest davonüberzeugt, dass man IMMER den besten Wein trinken MUSS, den man sich leisten kann! Das ist die Kernaussage der nach ihm benannten „Kapazitätstheorie“ („Theory of Capacity“):

- “1. There is an awful lot of wine in the world, but there is also a lot of awful wine.
2. No sensible person drinks to excess. Therefore any one person can drink only a certain predictable amount.
3. There are countless flavours, shades, nuances of wine; endless varieties, regions, styles. You have neither the time nor capacity to try them all.
4. To make the most of the time left to you, you must start by calculating your future capacity. One bottle a day is 365 bottles a year. If your life expectancy is another 30 years, there are only 10,000 odd bottles ahead of you.
5. People who say 'You can't drink the good stuff all the time' are talking rubbish. You must drink the good stuff all the time. Every time you drink a bottle of inferior wine it's like smashing a superior bottle against the wall. The pleasure is lost forever. You can't get that bottle back.
6. There are people who build up huge cellars, most of which they have no hope of drinking. They are foolish in overestimating their capacity, but they err on the right side and their friends love them.
7. There are also people who don't want to drink wine and are happy with the cheapies. I forgive them. There are others who are happy with beer and spirits. I can't worry about everybody.
8. Wine is not meant to be enjoyed for its own sake; it is the key to love and laughter with friends, to the enjoyment of food and beauty and humour and art and music. It rewards us far beyond its cost.
9. What part is wine of your life? 10 %? Then 10 % of your income should be spent on wine.
10. The principles of this theory should be applied to other parts of life.”

Ich kann das nur immer wieder zitieren, ins Gespräch einbringen, darauf hinweisen, nachdrücklich vorschlagen, liebevoll betonen und regelmäßig praktizieren ... frei nach Oscar *Wilde*: „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ (bbj) (www.lrtc.at)



„Rotwein her!

Um das Herze zu erwärmen,
wenn ich trinke will ich schwärmen.
Nur von besten Rebenhügel,
wächst der Wein zu Lebensflügel.
Was ich wünsche
will ich hoffen
und beglückt als eingetroffen
süße Jugend Wiederkehr!
ROTWEIN HER!“

(Johann Wolfgang von *Goethe*,
1749-1832)



***) *Schmuckenschlager* fordert weiterhin Abschaffung der Schaumweinsteuer**

„Der Verfassungsgerichtshof (VfGH) erklärt die mit 1. März 2014 wieder eingeführte Schaumweinsteuer für nicht verfassungswidrig. Der Weinbauverband wird sich jedoch weiterhin für die Abschaffung der Schaumweinsteuer einsetzen, denn diese Steuer bringt dem Budget keine Mehreinnahmen, belastet aber die heimische Sektproduktion massiv und gefährdet unzählige Arbeitsplätze“, betont der Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes, Johannes *Schmuckenschlager*, in Reaktion auf die jüngste Entscheidung des Verfassungsgerichtshofes zur Beibehaltung der Schaumweinsteuer.

Das Bundesfinanzgericht (BFG) hält in einem Beschluss vom 27. Jänner 2015 die Schaumweinsteuer für verfassungswidrig und beantragte beim VfGH deren Aufhebung. Die verfassungsrechtlichen Bedenken des Bundesfinanzgerichtes zielten auf eine Verletzung der Eigentumsgarantie, der verfassungsrechtlich verbürgten Erwerbsfreiheit und des dem Gleichheitsgrundsatz immanenten Sachlichkeitsgebotes ab. Darüber hinaus zeigte das BFG das Missverhältnis zwischen Aufwand und Nutzen bei der Einhebung der Schaumweinsteuer auf. Bereits 2005 war dies ein Grund für die Abschaffung der Schaumweinsteuer.

„Das Steueraufkommen beim Schaumwein steht in keinem angemessenen Verhältnis zu dem damit verbundenen Verwaltungsaufwand und vor allem den negativen Folgen für die heimische Weinwirtschaft“, kritisiert Weinbaupräsident *Schmuckenschlager* dieses Missverhältnis.

Der VfGH erklärt trotz dieser Tatsachen die wieder eingeführte Schaumweinsteuer für nicht verfassungswidrig und widerspricht so der Empfehlung des Bundesfinanzgerichtes.

„Die Entscheidung des Verfassungsgerichtshofes ist nicht nachvollziehbar. Ich werde mich weiter auf politischem Wege für die Abschaffung der Schaumeinsteuer einsetzen. Der Umsatzrückgang gefährdet nicht nur unzählige Arbeitsplätze sondern ist existenzbedrohend für zahlreiche Weinbaubetriebe“, so *Schmuckenschlager*.

***) Aus der Wirtschaftsredaktion:**

Schlumberger hofft nach Umsatzeinbruch 2014/15 weiterhin auf Sektsteuer-Aus

Die Sektkellerei Schlumberger blickt auf „eines der schwierigsten und turbulentesten Geschäftsjahre in der Firmengeschichte“ zurück, sagt Schlumberger-Chef Eduard *Kranebitter*. Der Konzernumsatz brach im Ende März abgelaufenen Geschäftsjahr 2014/15 um 15 % auf 194 Mio. Euro ein, was auf ein stark rückläufiges Österreich-Geschäft zurückzuführen war. Auch ergebnisseitig hatte Schlumberger zu kämpfen: Das Betriebsergebnis (EBIT) ging um 43 % auf 3 Mio. Euro zurück. „Um das Unternehmen zu stärken“ werde der Vorstand der Hauptversammlung vorschlagen, für die Stammaktionäre keine Dividende auszuschütten, so *Kranebitter*. Der Geschäftsbericht für das abgelaufene Geschäftsjahr wird demnächst veröffentlicht.

Der Österreich-Umsatz reduzierte sich von 148 auf 114 Mio. Euro. Laut Vorstandschef *Kranebitter* hängt das praktisch ausschließlich mit der im März 2014 wiedereingeführten Sektsteuer zusammen. Im Ausland sei es nämlich gutgelaufen. Der Deutschland-Umsatz blieb stabil bei rund 52 Mio. Euro (davor 53 Mio. Euro). In den Niederlanden legten die Erlöse leicht von rund 30 auf 32 Mio. Euro zu. Schlumberger setzte auf ein starkes Jahr 2013/14 auf. „Wir hatten da ein All-Time-High, weil sich der Handel mit Sekt eingedeckt hat, noch bevor die Steuer greift.“

Kranebitters Hoffnungen ruhten bis vor kurzem auf dem Verfassungsgerichtshof (VfGH), der nun allerdings entschieden hat, dass die Sektsteuer rechtens ist. Doch selbst in diesem Fall dürften die Auswirkungen künftig nicht mehr so schlimm sein. „Die Erfahrung zeigt, dass der Konsument im Jahr zwei und drei einer neuen Steuer nicht mehr so sensibel reagiert und sich an die höheren Preise gewöhnt hat“, so der Manager.

2014 ist der österreichische Sektmarkt um rund 14 % eingebrochen. Allein im zweiten Halbjahr betrug der Rückgang 26 %, geht aus Daten von AC Nielsen hervor. In Summe wurden im vergangenen Jahr im Handel und in der Gastronomie 5 Mio. Flaschen Sekt weniger verkauft als 2013.

„Unsere Annahme war, dass es eine extreme Verschiebung von Sekt zu Prosecco geben wird. Dazu ist es aber nicht gekommen. Der Markt brach überhaupt weg.“ erläuterte *Kranebitter*. Prosecco ist von der Steuer nicht betroffen. Der Prosecco-Markt wuchs im Vorjahr dennoch nur um 3 %. Im ersten Quartal 2015 legte der Prosecco-Absatz dagegen um 19 % zu, während der Sektabsatz nochmals um weitere 15 % einbrach.

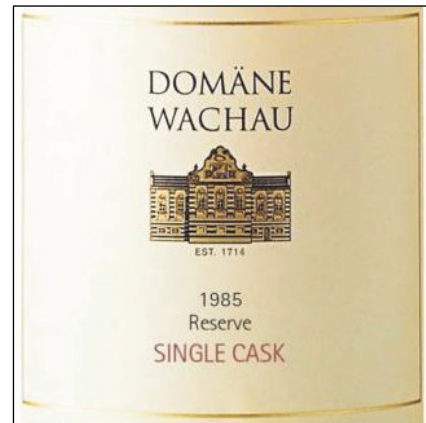
Von Jänner bis Mai 2015 nahm das Finanzministerium durch die Sektsteuer 8,5 Mio. Euro ein. Darin sind auch die Zahlen des Weihnachtsgeschäfts enthalten. Im Gesamtjahr 2014 nahm der Fiskus statt der ursprünglich vorgesehenen 35 nur 6 Mio. Euro ein. Das Sekthaus Schlumberger wettete von Beginn an gegen die aus seiner Sicht „wettbewerbsverzerrende Bagatellsteuer“, die mehr schade als bringe.

Mit Hilfe des neuen Schlumberger-Mehrheitseigentümers, der Sastre Holding, soll künftig das Geschäft in den USA und Großbritannien verstärkt werden. Hinter Sastre steht der deutsch-schwedische Unternehmer Frederik *Paulsen* jun., der ein international tätiges Feinkost-Netz mit Wein, Sekt und Spirituosen aufbauen möchte. Der Unternehmer hat schon Vertriebsgesellschaften in den USA und Großbritannien. Auch Zukäufe im Spirituosenmarkt seien denkbar, so *Kranebitter*, ohne Details zu verraten. Zuletzt ist der Spirituosenmarkt in Österreich um 6,6 % geschrumpft.

***) Bester Weinbrand Österreichs: Domäne Wachau Veltlinerbrand Reserve Single Cask 1985**

Vom 30 Jahre alten Single Cask Veltlinerbrand der Domäne Wachau gibt es jedes Jahr nur ein einziges Fass. Exklusiv und heiß begehrt ging er als einer der drei Sieger des „Falstaff Spirits Guide“ in der Kategorie „Die besten Fassgelagerten“ hervor.

1985 rockte Falco mit Amadeus die Hitparade und Boris Becker verwandelte das letzte Ass zum ersten Wimbledon-Titel. In der Domäne Wachau wurden im gleichen Jahr 225 Liter Weinbrand in ein Fass gefüllt. 30 Jahre verbrachten sie in den kühlen Katakomben unter dem Kellerschlüssel und während Amadeus nur noch eine ferne Reminiszenz ist und Becker seinen Schläger längst an den Nagel gehängt hat, ist das Veltlinerdestillat ohne Hast zu einem noch immer jugendlichen Alten Meister gereift, der es mit den Cognacs und Armagnacs dieser Welt aufnehmen kann.



Doppelt gebrannt fand der Edelbrand vor kurzem den Weg vom Fass in die Flasche. 94 Punkte, meint dazu der Falstaff. Kräftiges Goldgelb, kühle Aromen nach Kaffeebohnen, Rosinen und Bitterschokolade, ergänzt Roman *Horvath* MW von der Domäne Wachau.

Die Rebsorte Grüner Veltliner eignet sich ganz besonders bei früher Ernte für vielschichtige Brände. Aus diesen Trauben entsteht ein leichter Wein mit einem hohen Säuregehalt. Die niedrige Zuckergradation verlangt einen stark reduzierenden Brennvorgang, wobei ein besonderer Weinbrand entsteht. Dieses Destillat überzeugt durch seine extraktreiche Stilistik mit einer konzentrierter Fruchtwürze und ausgeglichenem Alkohol.

Die Brände werden in Kupferkesseln doppelt gebrannt und es wird ihnen weder Zucker, Fremdalkohol noch Aromastoffe zugesetzt. Während des Destilliervorgangs wird der Brand in den Vorlauf, den Rohbrand und in den Nachlauf aufgeteilt. Nur das Mittelstück des Brandes – der Rohbrand – wird zur Weiterverarbeitung verwendet. In einer weiteren Destillation wird der Rohbrand auf den sogenannten Feinbrand mit höherer Aroma- und Extraktkonzentration reduziert. Dieser Brand wird danach für viele Jahre in kleinen Eichenholzfässern gelagert.

Während der jahrelangen Lagerung in kleinen Eichenholzfässern erfolgt ein Alkoholabbau auf rund 50 % und der Veltlinerbrand Reserve reift zu einem mild-würzigen, finessenreichen Edelbrand heran. In dieser Zeit verfärbt er sich auf natürliche Weise auch zu einem bräunlich-bernsteinfarbenen

Destillat. In einer limitierten Menge von nur 400 Flaschen wurde das beste Barrique aus dem Jahrgang 1985 direkt aus dem Fass ohne weitere Cuvéetierung abgefüllt. (www.domaene-wachau.at)

***) Hans Tschida erneut „Sweet Winemaker of the Year“**

Hans Tschida vom Weingut Angerhof Tschida hat sich bei der IWC in London zum fünften Mal in Folge großartig geschlagen und darf sich auch 2015 „Sweet Winemaker of the Year“ nennen. Mit insgesamt 40 IWC-Gold-, 36 Silber- und vier Bronzemedailles sowie 19 Trophies wurden die Weine des Illmitzer Süßweinstars seit 2010 ausgezeichnet.

Heuer waren es viermal Gold, dreimal Silber, viermal Bronze und drei Trophies für den jeweils besten Goldmedaillen-Wein in seiner Kategorie:

- Austrian Icewine Trophy für den Grünen Veltliner Eiswein 2012
- Sämling 88 Trophy für die Sämling Trockenbeerenauslese 2008
- Muscat Ottonel Trophy für den Muskat Ottonel Schilfwein 2009

Mit seinem außergewöhnlichen Erfolg hat Hans Tschida nicht nur Illmitz und seine Region sondern auch ganz Österreich ins internationale Rampenlicht gerückt. Der Süßwein-Meister hat sich erfolgreich gegen Bruce *Nicholson* vom Weingut Inniskillin in Kanada und Klaus *Kuhn* vom Staatlichen Hofkeller Würzburg durchgesetzt.

Die IWC-Jurymitglieder bestehen aus internationalen Masters of Wine, Weinproduzenten, Weinhändlern und Fachjournalisten. Über 14.000 Weine in zwei Tranchen haben sie insgesamt verkostet. Der Jury wiederum stehen fünf Chairmen vor: Tim *Atkin* MW (Master of Wine), Oz *Clarke*, Sam *Harrop* MW, Peter *McCombie* MW und Charles *Metcalf*. Jeder potenzielle Medaillenwein musste in zwei Verkostungsrunden bestehen, um schlussendlich eine Auszeichnung zu erhalten. Goldprämierte Weine müssen 95 bis 100 Punkte vorweisen, silberprämierte 90 bis 94 Punkte, für eine Bronzemedaille sind 85 bis 89 Punkte erforderlich.

Quelle: <http://www.falstaff.at/weinartikel/hans-tschida-erneut-sweet-winemaker-of-the-year-10847.html>, 20.07.2015

***) Aus der Auslandsredaktion (1):**

Deutsche Sektkellereien präsentieren sich einem internationalen Fachpublikum

Im Rahmen des 38. Weltkongresses der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat der Verband Deutscher Sektkellereien (VDS) am 7. Juli 2015 einen stilvollen Abendempfang unter dem Motto „Sparkling Night“ gefeiert. Über 400 Gäste aus 40 Ländern nutzten im attraktiven Ambiente der Henkell & Co. Sektkellerei in Wiesbaden die außerordentliche Möglichkeit, im prickelnd-informellen Rahmen rund 50 verschiedene Sekte aus 13 renommierten deutschen Sekthäusern zu verkosten.

Ziel des bislang einmaligen Empfanges durch den Verband war die stimmungsvolle Präsentation unterschiedlichster Sektvarianten zahlreicher deutscher Sektkellereien. Die Kongressteilnehmer haben so einen – in dieser Form einzigartigen – Überblick und wichtige Erkenntnisse über die Leistungsstärke Deutschlands als führenden Sekthersteller und wichtigen Sektabsatzmarkt gewonnen.

„Unsere internationalen Gäste zeigten sich in vielen Gesprächen begeistert von der beeindruckenden Breite und hohen Qualität des Angebotes deutscher Sektkellereien“, freute sich Dr. Wilhelm *Seiler*, Präsident des VDS, über den gelungenen Abend in Wiesbaden. Dem besonderen Anlass entsprach auch das Erinnerungsgeschenk: Ein aufwendig gestalteter, limitierter Informationskatalog mit detaillierten Kellerei- und Sektbeschreibungen in drei Sprachen.

***) Aus der Auslandsredaktion (2): Zuger Weinhändler trinkt nur noch Grönlandwasser**

Die endlosen Weiten der Arktis sind für ihre Reinheit bekannt und fördern das klare Grönlandwasser zu Tage. Kein normales Wasser, denn es ist Basenwasser allererster Güte und Qualität. Kilian *Zahner* ist Geschäftsführer von www.feinkost-shop.ch und kennt die Vorzüge des Wassers aus dem hohen Norden: „938-Premium-Quellwasser kommt von der grönländischen Insel Disko,

aus dem vulkanischen Gebiet des Qerqertarsuaq. Und genau dieses vulkanische Gestein verleiht ihm seinen einzigartigen Charakter. Der hohe Basengehalt von 938 macht das Wasser zu einem wahren Labsal für den Körper. Daher wird es auch in der Therapie von Bluthochdruckpatienten verwendet.“

Wer Wasser predigt, aber lieber Wein trinkt, dem wird im speziellen Spezialitätenshop von Kilian Zahner natürlich auch geholfen. Neben dem ungewöhnlichsten Quellwasser der Welt gibt es ein ausgesuchtes Angebot an erlesenem Weinen.

*) Termine – Termine – Termine

- Freitag, 7. August, bis Montag, 10. August 2015:

Internationales Rotweinerlebnis Lutzmannsburg 2015

Von 7. – 10. August 2015 laden die Lutzmannsburger Winzerfamilien zum Internationalen Rotweinerlebnis Lutzmannsburg im Mittelburgenland. Bereits zum dritten Mal präsentieren sich die Lutzmannsburger Weingüter gemeinsam mit Gastwinzern aus vier Ländern. An die 100 Weine können vier Tage lang in wunderschöner Ambiente am Lutzmannsburger Dorfanger verkostet werden. Im Zentrum steht die Sorte Blaufränkisch.



Neben den Lutzmannsburger Weingütern bieten ausgewählte Gastwinzer Blaufränkisch und andere Rotweine aus ihrer Heimat an: Die Vinothek Aszú aus Bük vertritt **Ungarn** mit charaktervollem Kékfrankos vom Weingut Tamás Dúzi (Szekszárd). Aus der **Slowakei** kommt Winzer Ján Gajda vom Weingut Vysoké Pole s.r.o. mit terroirtypischem Frankovka Modrá. Michael Schiefer vom Weingut Schiefer (Lauffen am Neckar) repräsentiert **Deutschland** mit Lemberger von Württemberger Steillagen. Das vielfach für seinen Blaufränkisch ausgezeichnete Weingut Vinarstvo Kerin der Familie Kerin aus Krško in **Slowenien** ist heuer zum ersten Mal mit Modra Frankinja dabei.

Der Eintritt ist an allen vier Tagen frei!



Am Samstag, 8. August 2015 kommen Blaufränkisch-Fans ab 19.00 Uhr bei der kommentierten Vertikale „Blaufränkisch – Kékfrankos – Lemberger – Frankovka Modrá – Modra Frankinja“ voll und ganz auf ihre Rechnung. Rund zwanzig ausgewählte Weine mit unterschiedlicher Sortentypizität, aus mehreren Weinbauregionen und Jahrgängen stehen zur Verkostung, begleitet von Informationen zu den jeweiligen Herkunftsgebieten und zur Weinphilosophie. (Kosten: € 25,- p. P.; Anmeldung unter Tel: +43(0)650 812 2384 bzw. e-mail: info@rotweinerlebnis.at)

Programm, Übernachtungsmöglichkeiten, Gastronomie u.a. Infos unter: www.rotweinerlebnis.at, www.urlaubinlutzmannsburg.at, www.facebook.com/rotweinerlebnislutzmannsburg

- **Samstag, 8. August 2015, 18:00 Uhr: Laurent-Nacht 2015 der Burgundermacher**

Die Burgundermacher laden wie jedes Jahr zur Laurent Nacht in die Tattendorfer Weingärten.



Ab 18 Uhr wird zu Ehren des St. Laurent und dessen Namenspatron, dem Heiligen Laurentius, ein Fest gefeiert. Die 8 Winzer aus dem Steinfeld stoßen gemeinsam mit den Besuchern auf den fruchtbetonten Rotwein aus der Thermenregion an. Es gibt Köstlichkeiten vom Grill und eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen der Burgundermacher. Neu in diesem Jahr: Thomas Lackner (Lackner's, Baden) verwöhnt neben den Grillständen mit asiatischer Küche. Die

ersten 2014er Weine werden präsentiert – die Burgundermacher freuen sich über den guten Jahrgang aus der Thermenregion.

Bei sternklarer Nacht kann man ein besonderes Schauspiel verfolgen: Sternschnuppen – auch die „Tränen des Laurentius“ genannt. Der Blick von den Tattendorfer Weingärten in den Himmel ist einzigartig! All-Inclusive-Tickets für die Besucher gibt es um € 59,- (Wein / Getränke / Essen) NUR im Vorverkauf bei allen 8 Burgundermachern: www.dieburgundermacher.at.

Info: Wasserdichte Pagodenzelte garantieren genussvolle Stunden bei jedem Wetter.

- **Freitag, 21. August, bis Sonntag, 6. September 2015: Carnuntum Experience 2015**



Die Rubin Carnuntum Weingüter gemeinsam mit den Gastronomen, Kulturtreibenden und vielen Unternehmern der Region organisieren alljährlich im August die „Carnuntum Experience“.

In gut 70 Veranstaltungen zeigt sich die Region von ihren schönsten Seiten: die Küche, der Weinbau, die Natur und die Kultur werden sehr persönlich und individuell inszeniert. Weite Felder, frische Luft und erholsame Ruhe werden geboten, dazwischen finden sich lebhaft

Dörfer, die wie Genussinseln mit spannenden Restaurants und köstlichen Weinen aufwarten. Die Carnuntum Experience lädt zum Entdecken, Erleben, Durchatmen und Genießen ein!

Weitere Informationen und Anmelde-möglichkeiten unter: www.carnuntum-experience.com

- **Samstag, 22. August 2015, 13:30 – 17:00 Uhr: Donau.Rieden.Schiffahrt der Domäne Wachau**

Auf einem Schiff in See zu stechen ist ohnehin schon ein Erlebnis. Hat man zudem noch die Möglichkeit, die steilsten und spektakulärsten Weinberge der Wachau von Bord aus zu erkunden, ist das umso schöner. Moderiert wird die Exkursion am schönen blauen Fluss von Heinz Frischengruber und Roman Horvath, ihres Zeichens Kellermeister und Weingutsleiter der Domäne Wachau. Begleitet wird der genussvolle Nachmittag von kleinen Wachauer Gaumenfreuden. | € 48,- p. P. (inkl. Bummelzugfahrt, Weinverkostung & kleinen Wachauer Schmankerln). Nähere Informationen & Anmeldung: Katja Pflogsch, 02711/371-10, event@domaene-wachau.at

- **Dienstag, 1., bis Mittwoch, 2. September 2015, 15 – 21 Uhr: Salon Österreich Wein 2015**

Casino Velden

Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.

- Freitag, 4. September, 14:00 – 18:30 Uhr: **ERSTE LAGEN Präsentation - Traditionsweingüter**
Etwa 180 Weine aus 62 klassifizierten Einzellagen aus den Reihen der Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Traditionsweingüter und den assoziierten Betrieben aus Kremstal, Kamptal, Traisental und Wagram im Rahmen einer Tischpräsentation ... und alle Winzer anwesend! Ein absolutes Muss für jeden Weinfreund der hochwertigen Weißweine dieser Regionen!
Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg 10. Eintritt: mit Konzertkarte frei, ohne Konzertkarte € 20,-.

- Samstag, 5., bis Montag, 7. September 2015, ab 14:00 Uhr: **10 Jahre Weinrieder EXTREM 2015**



Bereits zum 10. Mal findet in diesem Jahr dieses einzigartige Weinerlebnis für Weinfreaks aus der ganzen Welt statt. Weit über 60 Weine und Schaumweine gelangen zur Verkostung!

Weinrieders beste Reserven vom Riesling und Grünen Veltliner, eine große Magnum Kollektion, das Beste vom Eiswein und Weinlegenden der letzten 30 Jahre aus der Schatzkammer des Weinguts werden ebenso zu verkosten sein wie die Winzersekte von Christian Madl aus Schrattenberg und ein Quer-

schnitt durch das aktuelle Sortiment von Gastwinzer Johann „John“ Nittnaus aus Gols. Für die kulinarische Verpflegung sorgt die Weinbar WINO in Poysdorf.

Unkostenbeitrag für die Weinverkostung: € 25,- p. P. – Begrenzte Teilnehmerzahl! Bitte avisieren Sie frühzeitig Ihr Kommen! – Die Veranstaltung ist wetterfest, bitte trotzdem entsprechende Kleidung.
Weitere Infos und Anmeldung: www.weinrieder.at bzw. per e-mail: office@weinrieder.at.

- Montag, 7. September 2015, 15:00 – 21:00 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Kleinwalsertal
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Donnerstag, 10., bis Freitag, 11. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Innsbruck
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Dienstag, 15., bis Mittwoch, 16. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Salzburg
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.
- Dienstag, 29., bis Mittwoch, 30. September 2015, 15 – 21 Uhr: **Salon Österreich Wein 2015**
Casino Linz
Die 28. Auflage des österreichischen Wein-Championats stellte aufgrund des schwierigen Jahrgangs 2014 für Winzer und Juroren gleichermaßen eine große Herausforderung dar. Ergänzt um die Reserven der Jahre 2013 bis 2011 und ein paar Spätstartern aus noch älteren Jahrgängen ergibt sich auch in diesem Jahr wieder eine kostenswerte Parade von annähernd 300 Weinen.

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

a) Das *Basis-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's fürs zweite Halbjahr 2015 noch zwei 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-Halbjahres-Package* für Top-Partner: Um 330 Euro Beitrag gibt's im zweiten Halbjahr 2015 noch 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), zwei 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 500 Euro gibt's halbjährlich noch max. eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. wahlweise einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), vier 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“ 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 *Ježek*

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@winzerkrams.at
www.winzerkrams.at



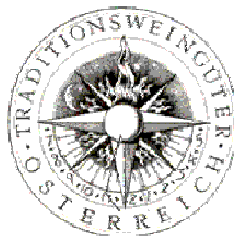
WEINGUT HIRT L
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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