

weinwelt

DAS JOURNAL | FRÜHLING 2024 | N° 94

INTERSPAR 



MIT LEICHTIGKEIT
DEN FRÜHLING GENIESSEN

WEIN & SPARGEL – PERFECT MATCH | **WEINWANDERN** – FRÜHTAU AM WEINBERG | **IM TREND** – BIO-SCHAUMWEINE

GRATIS

APEROL[®] SPRITZ



3 TEILE PROSECCO
IN EIN VOLLSTÄNDIG
MIT EISWÜRFELN
BEFÜLLTES WEINGLAS



2 TEILE APEROL



1 TEIL SODA
MIT EINER 1/2
ORANGENS-
SCHEIBE
GARNIEREN

CAMPARI[®] SPRITZ



3 TEILE PROSECCO
IN EIN VOLLSTÄNDIG
MIT EISWÜRFELN
BEFÜLLTES WEINGLAS



2 TEILE CAMPARI



1 TEIL SODA
MIT EINER 1/2
ORANGENS-
SCHEIBE
GARNIEREN

CRODINO[®] APERITIVO NON ALCOLICO — DAL 1965 —



CRODINO
IN EIN MIT EISWÜRFELN
BEFÜLLTES GLAS GEBEN



MIT SODA AUFSPRITZEN
UND MIT EINER 1/2
ORANGENSCHIBE
GARNIEREN

AMARO
AVERNA
SICILIANO

AVERNA SOUR

1 4 CL AVERNA 
ÜBER EIS

2 2 CL FRISCHGEPRESSTER ZITRONENSAFT 

3 MIT 1/2 ZITRONENSCHIBE GARNIEREN 



SO PRICKELND KANN
TROCKEN SEIN



HENKELL

EDITORIAL



// Liebe Leserinnen und Leser, im Frühjahr startet die Hochzeitssaison: Wir liefern Ihnen nicht nur Tipps für passende Geschenke, sondern auch kreative Verpackungsideen dazu. Bei der Wahl des richtigen Weins zum Spargel gilt: (fast) alles kann, nichts muss. Für etwas Bewegung nehmen wir Sie mit auf eine Wanderung quer durch Österreichs Weinbauggebiete, und wir lassen unsere Winzer aus dem Nähkästchen plaudern. **Tipp:** Ab 17 Uhr ist Aperitivo-Zeit – stoßen Sie an mit unseren köstlichen Cocktails! //

Lisa Sebald

Lisa Marie Sebald, MA
Chefredakteurin



06

GENUSS: SPARGEL & WEIN



16

WEINWANDERN



50

WELT DER APERITIVI

INHALT

06 GENUSS: SPARGEL & WEIN
Perfect Match

15 DIE KNOSPE
Wissens-Check

16 WEINWANDERN
Im Frühtau am Weinberg

26 EVERYBODY'S DARLING
Die perfekten Weine und
Schaumweine für Ihre Feier

32 WENN ES VON HERZEN
KOMMT
Über die Kunst des Schenkens

40 GEWISSENHAFTES
PRICKELN
Einzug der Bio-Schaumweine

50 WELT DER APERITIVI
Die Seele baumeln lassen

58 GEWINNSPIEL
Gewinnen Sie 3 Nächte im
Landgut & SPA Althof**** Retz



Michael Allacher (Weingut Allacher)



Winzertalk

Beim nächsten Online-INTERSPAR weinwelt-Winzertalk verkosten und diskutieren wir live mit **Michael Allacher** vom Weingut Allacher mit Sitz in Gols im Burgenland.

Wann:

Donnerstag, 11.04.2024,
um 20.00 Uhr

Moderation: INTERSPAR-
Weinexperte Hans G. Bergmann

Weitere Infos finden Sie auf
interspar.at/winzertalk.

„Ein
Trinkgefäß,
sobald es leer,
macht keine
rechte
Freude
mehr.“

(Wilhelm Busch)



Neu im Sortiment

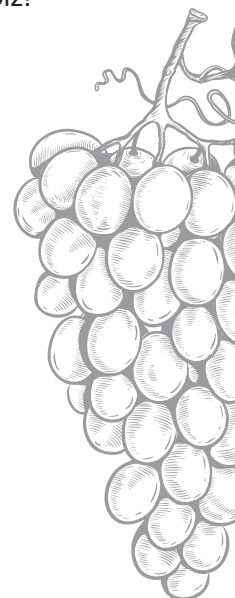
Weingut FJ Gritsch – Mauritiushof

Die Weine von Franz-Josef Gritsch aus Spitz an der Donau gibt es ab sofort im Onlineshop in der INTERSPAR weinwelt. Darauf sind wir stolz!



93
von 100
A la Carte
Punkten

93
von 100
falstaff
Punkten



FJ Gritsch – Mauritiushof Muskateller Federspiel Spitz Wachau DAC 2022

0,75 l, Wachau

frisch & blumig

16⁹⁹



noch 10J

10–12 °C

Nr. 2020004959140


**WUSSTEN
SIE, DASS ...**

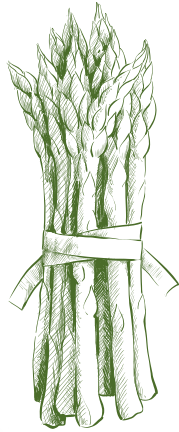
... mittlerweile weltweit mehr Weiß- und Roséwein getrunken wird als Rotwein? Dass Rotwein seinen Spitzenplatz eingebüßt hat, liegt vor allem an der steigenden Vorliebe der Konsument:innen für spritzige, animierende Schaumweine und fruchtige Roséweine. (Quelle: Internationale Organisation für Rebe und Wein – OIV)

Hier geht es zu **allen Rezepten** dieser Ausgabe.
weinwelt.at/rezepte-journal





GENUSS: SPARGEL & WEIN



Er ist das Sinnbild des Frühlings. Spargel steht für Leichtigkeit auf dem Teller und lässt sich vielseitig mit Wein kombinieren. Ganz gleich ob grün oder weiß, ob kreativ oder klassisch zubereitet, hier finden Sie wertvolle Tipps für die besten Pairings.

Von Petra Bader*

Endlich Spargelzeit! Viele erwarten das zarte Gemüse nach den langen Wintermonaten genauso sehlich wie die wärmer werdende Luft und die bunte Farbenpracht der Natur. Nach Monaten der deftigen Kost tummelt sich mit den weißen und grünen Stangen endlich wieder ein wahrer Frischebooster in der Küche. Spargel ist wie geschaffen dafür, dem Körper jetzt Gutes zu tun. Was die wenigsten wissen: Spargel braucht drei Jahre, bevor er geerntet werden kann. Die Pflanze ist mehr als viele andere vom Boden abhängig. Ein lockerer, sandiger, steinfreier und humusreicher Untergrund, wie er beispielsweise in großen Teilen des Marchfelds vorkommt, ist ideal. Zur Pflanzung müssen am vorbereiteten Feld Gräben im Abstand von rund

zwei Metern gezogen werden. Die Jungpflanzen kommen 15 bis 20 Zentimeter tief in die Erde. In den ersten beiden Jahren bringt die Spargelkultur keinen Ertrag. Erst im Jahr drei können die unterirdisch wachsenden, perlmuttfarbenen Stangen gestochen werden. Grünspargel gedeiht über der Erde und wird zur Erntezeit bodennah geschnitten.

EIN WAHRES SUPERFOOD

Spargel hat einen besonders hohen Gesundheitswert. Sein Geschmack ist anmierend und fein, seine Inhaltsstoffe steigern das Wohlbefinden. Bereits die alten Ägypter erkannten vor rund 4.500 Jahren seinen kulinarischen Wert. Die Chinesen

* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genuss-themen.

verwenden Spargel seit alters nicht nur als Speise, sondern auch als wohlschmeckende Medizin. Sein hoher Kaliumgehalt in Verbindung mit der enthaltenen Asparaginsäure wirkt entwässernd. So hilft er dabei, den Körper nach der langen Winterzeit zu entschlacken. Spargel besteht zu gut 90 Prozent aus Wasser und ist praktisch fett- und kohlehydratfrei und somit äußerst kalorienarm. Wer abnehmen möchte, muss sich allerdings bei üppigen Soßen à la Hollandaise zurückhalten. Ein zusätzlicher Tipp: Olivenölfans können statt der zum Spargel beliebten zerlassenen Butter junges, kalt gepresstes Olio Extra Vergine di Oliva verwenden und so zusätzlich von Polyphenolen und einer ordentlichen Portion Omega-3- und Omega-6-F Fettsäuren profitieren.

DIE ZUBEREITUNG BESTIMMT DEN WEIN

Und der Wein zu Spargel? Viele meinen, dazu gehört ein Wein aus dem neuen Jahrgang – knackig, fruchtig, samt jugendlicher Säure. Verständlich, denn mit den steigenden Temperaturen kommt automatisch die Lust auf Erfrischendes. Die viel bessere Wahl ist aber in der Regel ein zart gereifter Wein. Ein oder zwei Jahre nach der Ernte sind ideal, denn hier hat sich die Aromatik nach der primären, fruchtbetonten Phase eingependelt und die Säure ist in harmonischer Balance. Außerdem: Den allein gültigen, einzig richtigen Spargelwein gibt es nicht. So zahlreich die Zubereitungsvarianten, so vielfältig sind auch die Möglichkeiten, den richtigen

Begleiter zu finden. Wirklich unmöglich ist nur die Kombination von Spargel mit tanninreichen, sehr schweren Rotweinen. Alles andere ist erlaubt. Und seitdem die Patisserie den Spargel entdeckt hat, ist sogar die Kombination mit Süßwein nicht ausgeschlossen.

WICHTIGE FAKTOREN BEIM PAIRING

Spargel ist im Geschmack vor allem von einer milden Gemüsigkeit geprägt. Beim weißen Spargel kommen zart-nussige Aromen und eine gewisse, mehr oder weniger ausgeprägte Bitternote dazu. Der grüne Typ hat eine Spur mehr Würze, weist die typischen Chlorophyll-Noten auf und ist etwas robuster im Biss als sein weißer Verwandter. Ausschlaggebend für die spätere Kombination mit Wein sind die Zubereitungsarten (gekocht, gedünstet, gebacken oder gebraten), die Beilagen und Küchenzutaten (geschmacksintensiv wie Parmesan und Rohschinken oder zart wie heurige Kartoffeln und Risottoreis) sowie die Soßen (säuerlich die Vinaigrette, mollig die Hollandaise oder leicht und erfrischend die Weißweinsauce). Spielen Curry, Safran und Co. eine Rolle im Spargelgericht, darf man bei der Weinauswahl ruhig etwas tiefer in die Aromenkiste greifen.

NICHTS GEHT ÜBER WEISSE BURGUNDER

Allgemein gilt jedoch: Weine mit zurückhaltender Frucht und gut eingebundener Säure eignen sich am besten. Der Grüne

Veltliner ist immer eine Bank, geeignet sind daneben trocken ausgebaute, nicht zu aromatische Varianten der „Urösterreicher“ Zierfandler und Rotgipfler. Auch ruhigere Sauvignon blancs passen, vor allem, wenn sie vegetall geprägt sind. Die absoluten Topfavoriten im Pairing sind jedoch die Burgundersorten, allen voran Weißburgunder und Chardonnay, aber auch zartere Grauburgunder lassen sich toll kombinieren. Und, Geheimtipp: Der Neuburger mit seiner leichten Nussigkeit und der weichen, harmonischen Säure ist ebenfalls ein genialer Spargelbegleiter.







FLAMM- KUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL & Weißburgunder

Adam-Lieleg Weißburgunder
Südsteiermark DAC 2022

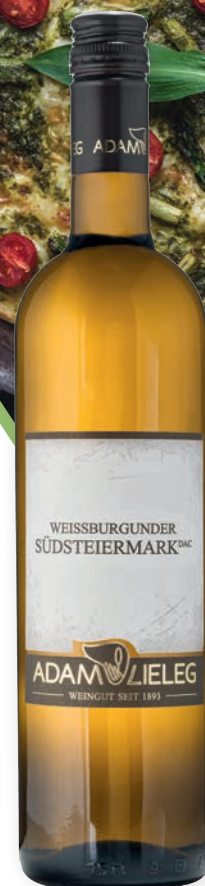
0,75 l, Südsteiermark, **frisch & fruchtig**

10⁴⁹



noch 3l 
8-10 °C 

Nr. 2020003446887



MEINE EMPFEHLUNG

Zu meinem liebsten Spargelgericht, Flammkuchen mit Bärlauch-Sauerrahm und grünem Spargel, der perfekte Begleiter. Der Weißburgunder von Adam-Lieleg präsentiert sich mit einer schönen Apfelfrucht in der Nase. Am Gaumen wunderschön frisch und knackig zugleich, aber auch vollmundig. Feine, nussige Noten zeigen sich gepaart mit dezentem Apfel und Williamsbirne. Er besitzt eine sehr schöne Struktur und eine lebendige Frucht mit wunderschöner Balance und einem sehr feinen Abgang.



Waltraud Scharnagl,
Weinexpertin INTERSPAR weinwelt



PAELLA MIT GARNELEN, ERBSEN UND GRÜNEM SPARGEL* & Vinho Verde

Was könnte das Nationalgericht von der Iberischen Halbinsel – die Paella – besser begleiten als ein Wein mit demselben Temperament? Die feine Mineralität des Vinho Verde harmonisiert besonders gut mit den Meeresfrüchten. Das ist Lebensfreude pur!

* Nadja Hudovernik



Mahlzeit!
Die Rezepte
finden Sie unter:
[spar.at/
spargel-paella](https://spar.at/spargel-paella)

Quinta da Raza
Vinho Verde DOC 2022

0,75 l, Portugal, Vinho Verde
halbtrocken

5⁴⁹



noch 2J
8 °C
Nr. 2218007

RHABARBER- SPARGEL-CEVICHE* & Neuburger

Ceviche steht immer für totale Frische. Hier, in der Verbindung von weißem Spargel mit Rhabarber und Himbeeren, bekommt sie dazu noch einen herrlich fruchtigen Touch. Kurt Feilers Neuburger ist ein perfekter Begleiter zum frisch-säuerlichen Ceviche-Sud und damit zu diesem Gericht.

Feiler-Artinger Neuburger Ried
Ruster Umriss Leithaberg DAC
BIODYNAMISCH 2021

0,75 l, Leithaberg
füllig & cremig

19⁹⁹



noch 8J

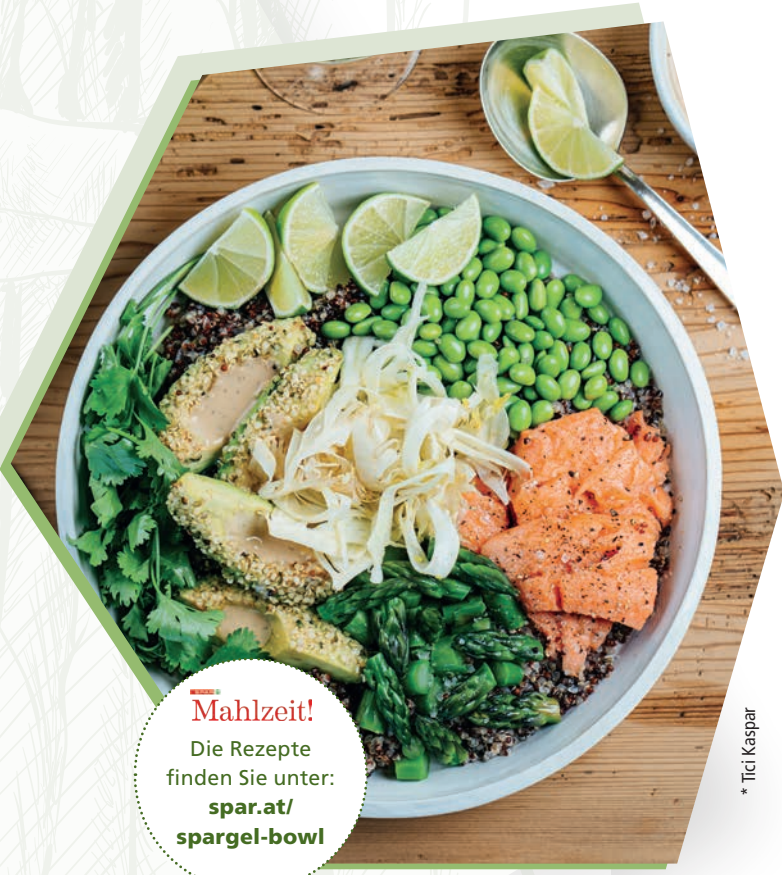
12 °C

Nr. 2020004863171



Mahlzeit!
Die Rezepte
finden Sie unter:
spar.at/spargel-ceviche

* Paul Ivric



Mahlzeit!
Die Rezepte
finden Sie unter:
spar.at/spargel-bowl

* Tici Kaspar

QUINOA- POWER-BOWL* & Sauvignon blanc

Die Brüder Polz sind echte Sauvignon-Spezialisten. Ihr 2023er-DAC hat alles, was man sich von einem Klassiker dieser Rebsorte erwartet. Seine Frucht und die vegetalen Noten bringen den Geschmack der einzelnen Zutaten der Bowl noch besser zur Geltung.

Primus Sauvignon blanc
Südsteiermark DAC 2023

0,75 l, Südsteiermark
frisch & würzig

9⁹⁹



noch 3J

10-12 °C

Nr. 1684162

PREISE
WIE
AB HOF





Mahlzeit!

Die Rezepte
finden Sie unter:
[spar.at/
spargel-pizza](https://spar.at/spargel-pizza)

FRÜHLINGSPIZZA* & Grauburgunder oder Sekt

Die Spargel-Pizza mit ihrer Frische, den gemüsigen Noten und zarten Rösttönen geht super mit Weißwein zusammen. Der Grauburgunder geizt nicht mit Charakter und Struktur, ist aber trotzdem beschwingt und leicht zu trinken.

Pongratz Grauburgunder Schwalbenflug 2022

0,75 l, Steiermark
füllig & saftig

10⁹⁹



noch 10J
10-12 °C
Nr. 2020004730404



* Mara Hohla



Sowohl der Sekt als auch der Pizzaboden entstehen durch die Gärung mittels Hefe. Kein Wunder, dass das Duo so perfekt harmoniert. Weiße Pizza ist mit Chardonnay-Sekt eine Wucht, wer sie mit Tomate liebt, sollte einen Rosé probieren.

Polz Sekt Brut Blanc

0,75 l, Österreich
brut

19⁹⁹



4-6 °C
Grundpreis/Liter: € 26,65
Nr. 8117458

WOK-PFANNE MIT GRÜNEM SPARGEL UND RINDSFILET-STREIFEN* & Gewürztraminer

In der Kombination von Wein und Spargel darf es durchaus auch aromatisch werden. Vor allem, wenn der Spargel auf dem Teller mit Koriander, Chili und grünem Curry zusammentrifft. Der würzig-blumige Traminer hält da locker mit, unterstützt sogar die Liaison.

Schloss Fels Gewürztraminer Spätlese 2021

0,75 l, Niederösterreich
lieblich

8⁹⁹
🏠 🍷

noch 4J 🍷
12-14 °C 🍷
Nr. 323345



AWC Silber
NO Weinprämierung Gold



Mahlzeit!

Die Rezepte finden Sie unter:
spar.at/spargel-wok

* Eva Fischer

SPARGEL-CORDON-BLEU* & Chardonnay

Der Chardonnay ist nicht nur als Geheimwaffe an der Seite von Spargel ein toller Tipp, er macht auch zu Gebackenem eine gute Figur. Beim Spargel-Cordon-bleu ist das dann ein „perfect Match“.

Alphart Chardonnay vom Berg 2022

0,75 l, Thermenregion
füllig & saftig

10⁹⁹
🏠 🍷

noch 5J 🍷
12 °C 🍷
Nr. 3837535



90 von 100
falstaff Punkten

PREISE WIE AB HOF

* Trci Kaspar

Mahlzeit!

Die Rezepte finden Sie unter:
spar.at/spargel-cordon-bleu



WEINGUT ERZHERZOG JOHANN WEINE

STEIRISCH

Herausragende Qualitätsweine – dafür steht die steirische Winzervereinigung Erzherzog Johann Weine. Mit seinen 600 Weingärten, verteilt über die gesamte Steiermark, zählt das Unternehmen zu den bedeutendsten in der steirischen Weinbranche. Die 2014 neu gestaltete Vinothek bietet Genüsse für alle Sinne und lädt zum Verweilen ein.

FÜR JEDEN ANLASS

Die 200 Traubenpartner der Winzervereinigung betreiben durchwegs Weinbau auf hohem Niveau. Trotzdem schmeckt kein Wein wie der andere, und lokale Unterschiede werden betont. Grob lassen sich die Weine in drei Kategorien einteilen: Klassik, Tradition und DAC Ortsweine. In der Gruppe Klassik finden sich schön ausbalancierte steirische Weine, bei denen die Sortenaromatik gut erkennbar ist. Kräftige, charaktervolle Weine mit schöner Länge kennzeichnen die Kategorie Tradition. Die DAC Ortsweine weisen eine komplexe Struktur auf und sind daher auch perfekte Speisenbegleiter.



Geschäftsführer Ing. Peter Stelzl

der
PARTNER
WEINWELT



Erzherzog Johann Klassik Weißburgunder 2022

0,75 l, Steiermark, **frisch & leicht**

- Breite Aromenpalette von Quitten und Birnen über Mandeln bis hin zu Zitrusfrüchten.
- Am Gaumen setzen sich die Aromen schön fort, dazu eine milde Säure, lang und balanciert im Abgang.

✂ Weißburgunder ist ein vielseitiger Begleiter zur vegetarischen Küche.

749 noch 2-3J
12 °C
 Nr. 3093764



Erzherzog Johann Tra- dition Sauvignon blanc Südsteiermark DAC 2022

0,75 l, Südsteiermark
frisch & würzig

- Sortentypische Noten nach Stachelbeeren, grünem Paprika und Cassis. Am Gaumen zeigt sich eine fein ziselierte und präsen Säure, die dem Wein eine schöne Frische verleiht. Sehr trinkanimierend!

✂ Perfekt zu allerlei frühlingshaften Spargelgerichten.

899 noch 3-4J
10 °C
 Nr. 2020002247256

PREISE
WIE
AB HOF



Erzherzog Johann Grauburgunder Straden Vulkanland Steiermark DAC 2021

0,75 l, Vulkanland Steiermark
frisch & fruchtig

- Blumig und duftig in der Nase. Anklänge von feinen Zwetschken und Kornelkirschen sorgen für eine aromatische Überraschung. Am Gaumen kräftig, zart-nussig und saftig.

✂ Ideal zu einem gefüllten Brathendl mit Gemüseris.

1599 noch 5J
10 °C
 Nr. 2020004231024



DIE KNOSPE

▶ Die steigenden Temperaturen im Frühling (im Durchschnitt über 10 °C) wecken die Rebstöcke aus ihrer vegetativen Winterruhe. Die ersten Knospen zeigen sich in zartem Grün. Sie enthalten die späteren Blätter und Traubenbeeren. Weil sie mit Wasser angefüllt sind, reagieren sie äußerst empfindlich auf Frühlingfrost. Mit der Entwicklung der Knospen kommen die Triebe zum Vorschein, grüne Sprossen, die die ersten Blätter und Blütenstände enthüllen. Besonders früh treiben die Rebsorten Chardonnay, Pinot blanc und Pinot noir aus.





Weinglossar
online:
Scannen und
mehr erfahren





Gerhard Markowitsch
Chardonnay Carnuntum
DAC 2023

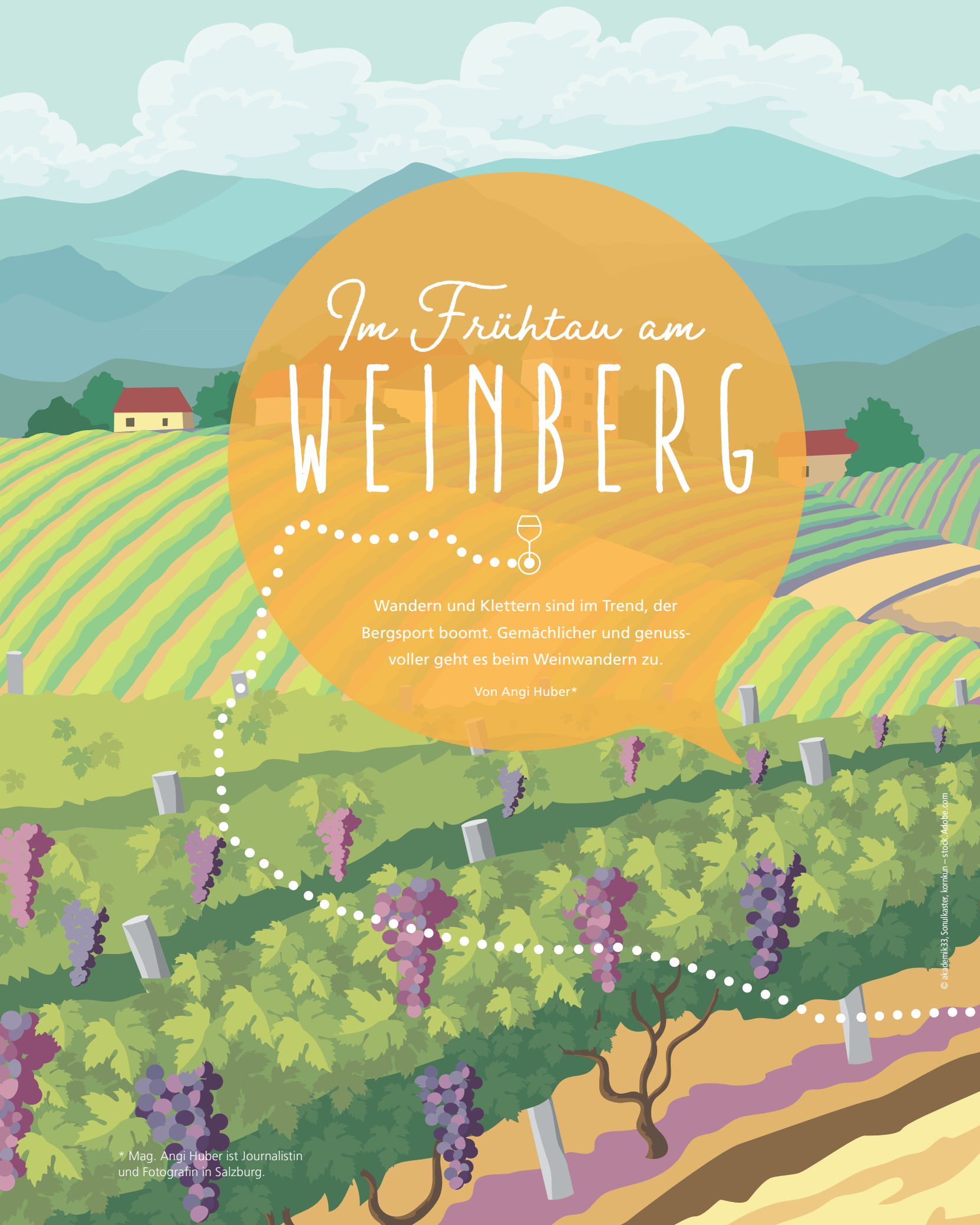
0,75 l, Carnuntum
füllig & saftig

 Ein Wein mit vielen Gesichtern. Im Duft zunächst intensive tropische Früchte, am Gaumen überraschend frisch und fruchtig, im Abgang sehr aromatisch.

 Wunderbar zu leichten Fischgerichten oder zu Tafelspitz.

 **10⁹⁹**

noch 5J 
10–12 °C 
Nr. 2910352



Im Frühtau am
WEINBERG



Wandern und Klettern sind im Trend, der Bergsport boomt. Gemächlicher und genussvoller geht es beim Weinwandern zu.

Von Angi Huber*

* Mag. Angi Huber ist Journalistin und Fotografin in Salzburg.



ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der
Europäischen Union





Taferner Zweigelt Rubin Carnuntum DAC 2021

0,75 l, Carnuntum, **füllig & würzig**

🍷 Schwarze Beerenfrucht und deutliche Kräuterwürze prägen den Duft, am Gaumen saftige Zwetschken und eine angenehme Frische. Ein wunderbar geschmeidiger und weicher Zweigelt.

🍴 Öffnen Sie ein Flascherl zur Käsejause mit Feigensenf und knusprigem Schwarzbrot.

11⁹⁹

noch 3J 
18–19 °C 
Nr. 6042080



Glatzer Zweigelt Carnuntum DAC Dornenvogel 2021

0,75 l, Carnuntum, **füllig & fruchtig**

🍷 Der Dornenvogel wird nur aus den reifsten Trauben von alten Rebstöcken der besten Rieden gekeltert. Das Ergebnis ist ein kraftvoller, samtiger und komplexer Zweigelt mit großem Potenzial.

🍴 Probieren Sie den Dornenvogel zu zart rosa gegartem Roastbeef.

14⁹⁹

noch 6J 
16 °C 
Nr. 2020002246921




Hiedler Riesling Kamptal DAC Ried Gaisberg 1.ÖTW 2022

0,75 l, Kamptal, **füllig & saftig**

🍷 Feine gelbe Fruchtnuancen nach reifer Mango, Mandarine und Orange, unterlegt mit Hibiskus, Blütenaromen und Zitruszesten. Am Gaumen elegant und extrakt süß, sehr balanciert und saftig.

🍴 Genießen Sie den Wein zu einem Donauwaller mit Beurre blanc und Salzkartoffeln.

26⁹⁹

noch 8J 
10 °C 
Nr. 7933615



Die Romantiker:innen gelten als Wegbereiter:innen des Wanderns, Eichendorff und Goethe haben es gesellschaftsfähig gemacht. „Was ich nicht erlernt habe, das habe ich erwandert“, soll der Dichterstern einmal gesagt haben. Obwohl man dabei aus der Puste gerät, ist der Entspannungs- und Wellnessfaktor hoch. Das A und O ist dabei die Abwechslung, der Genuss und die Pausen sind essenziell. Weinwanderungen erfüllen diese Kriterien. Schmal, breit, geschlängelt und gerade: Die österreichischen Weinbaugebiete punkten mit einer Vielzahl an Weinwanderwegen, die durch atemberaubende Landschaften führen – vorbei an Dörfern, durch Weingärten, über Weinberge und durch Kellergassen. Ich habe mich ins Carnuntum zum Weingut Taferner aufgemacht und mit Karoline Taferner eine Runde gedreht. Von Cobenzl-Chef Thomas Podesdnik habe ich erfahren, wohin Schusters Rappen in Wien galoppieren. Im Burgenland habe ich beim bewanderten Winzer Günter Triebaumer in Rust an die Tür geklopft, und in der Südsteiermark in der Nähe der Weinbauschule Silberberg habe ich die Wanderschuh geschnürt.

CARNUNTUM/ VON JAKARTA NACH GÖTTLESBRUNN

Alle Wege führen nach Rom, drei durch das geschichtsträchtige Carnuntum südöstlich von Wien. Die Region war eine der wichtigsten Metropolen des Römischen Reichs, Kaiser fanden sich hier ein. Ihren Durst gestillt haben sie auch mit Wein, der zählt damals zu den Grundnahrungsmitteln. Ich entscheide mich für einen Weinwanderweg, der zwei bedeutende Weinbauorte im Herzen der Region verbindet: Göttlesbrunn und

Arbesthal. Auf die kostenlose Handy-App „Wanderwege Römerland Carnuntum“ und ihre kurzweiligen Geschichten über die Region verzichte ich, stattdessen unterhalte ich mich mit Karoline Taferner. Die Winzerin begleitet mich auf den 13 Kilometern, die über bescheidene 122 Höhenmeter führen. „Ich muss zugeben: Ich habe das Wandern noch nicht für mich entdeckt“, lacht Karoline, die auf besagter Strecke meist mit dem Quad oder dem Traktor unterwegs ist und von ihrer Heimat Göttlesbrunn schwärmt. Eine wunderbare Gemeinschaft von freundlichen Menschen sei das. 800 Einwohner:innen, 25 Weingüter: Der ganze Ort lebe vom Wein und mit der Natur. Vorgezeichnet war Karolines Weg nicht: Sie zieht mit 19 Jahren nach Wien und wechselt mit 22 nach Dubai. Als Stewardess kommt sie in der Welt herum, landet in Kuala Lumpur, Jakarta oder New York. „Ich dachte, meinen Traumberuf gefunden zu haben“, erzählt sie. Jemand, der ständig unterwegs ist, sei aber auch einsam, der habe keine „Base“. Eines Tages kommt ihr die Idee, sich ihr Zuhause und damit auch das Familienweingut anzuschauen. Ein bisschen jedenfalls. Die Sorge, Göttlesbrunn könnte zu klein und eine Stadt vonnöten sein, erweist sich als unbegründet: „Mein Glück war, weg gewesen zu sein für ein paar Jahre. Und dann wertschätzen zu können, was ich hier habe.“ Karoline Taferner achtet ihre Herkunft. Die ist auch bei Weinen mit dem DAC-Qualitätssiegel das Um und Auf. Wenn auf einem Etikett besagtes Kürzel prangt, handelt es sich um einen Wein mit unverwechselbarer Gebietscharakteristik. Was ist für Karoline charakteristisch? „Ich bin sehr heimatverbunden, gleichzeitig aber auch offen und neugierig, bewege mich ungern auf ausgetretenen Pfaden.“ Ich bin auch neugierig, möchte wissen,

94
von 100
falstaff
Punkten

PREISE
WIE
AB HOF



Nähere Infos auf:
donau.com

// ICH BIN HEUTE FRÜH DURCH DIE WEINGÄRTEN MARSCHIERT, UM ZU SCHAUEN, WIE ES BEIM SCHNEIDEN LÄUFT. DA HATTE ES MINUS 8 GRAD. WALKEND ODER LAUFEND, MIT ODER OHNE HUND: ES IST ERSTAUNLICH, WIE VIEL SICH UM DIE ZEIT HIER SCHON TUT. //

(Karoline Taferner)



Karoline Taferner (l.) und Angi Huber beim Weinwandern im Carnuntum



LUST AUF WEINWANDERN?

Österreichs Weinbauregionen bieten eine unerschöpfliche Auswahl an kurzen, langen und ganz langen Weinwanderwegen.

welchen ihrer Weine sie mir besonders ans Herz legt. „Eigentlich sollte ich sagen: alle. Bei den Weißen ist es aber der Chardonnay. Das ist meine Liebessorte. Die ist sehr vielseitig, da erkennt man die Herkunft sofort.“ Bei den Roten empfiehlt Karoline einen Rubin Carnuntum DAC, er steht für die Region.

KAMPTAL/ DER WEIN UND DIE KUNST

Wer aus dem Westen kommt und sich Richtung Osten aufmacht, kann auch schon im Kamptal einen Zwischenstopp einlegen. Über ein uraltes Wegenetz erwandert man die idyllischen Weinberge und -gärten der Region, schlendert durch romantische Kellergassen. Durch die von Langenlois zum Beispiel. Eine riesige Weingartenschere, ein monströser Regenwurm oder ein überdimensionales Sekrüttelpult: Am Weinweg Langenlois sieht und erlebt man den Wein und die Kunst. Wer sich im Ursin Haus, das als Ausgangspunkt dienen kann, ein „Weinsafe-Package“ holt, sichert sich einen weiteren Genuss: In einer Umhängetasche finden sich ein Weinglas, ein Büchlein mit Auskünften, ein Plan sowie ein Schlüssel. Dieser öffnet die „Weinsafes“, die sich entlang der Route befinden. Gut gekühlt stehen hier Weine von drei Langenloiser Topwinzer:innen zur Verkostung bereit. Unweit von Langenlois thront Schloss Gobelsburg, das älteste Weingut des Kamptals. Seine Weinbaugeschichte reicht ins 12. Jahrhundert zurück.

WIEN/ ÜBERRASCHUNG!

In Wien befindet sich das einzige Weinbaugelände der Welt, das zur Gänze innerhalb der Grenzen einer Großstadt liegt. Seine



**Kellergassen-Idylle und
eindrucksvolle Kunst:
Langenlois**

Nähere Infos auf:
[langenlois.at/weinweg](https://www.langenlois.at/weinweg)



Nähere Infos auf:
[wienerwein.at](https://www.wienerwein.at)

**Heurige, Buschenschanken und der
Blick auf die Wiener Skyline: Nussberg**

i INFO

Am 28. und 29. September laden die Stadt und ihre Winzer:innen wieder zur Weinwanderung ein. „Wenn das Wetter passt, ist das immer eine super Sache! Rund 1.200 Flaschen Wein haben wir im vergangenen Jahr in diesen zwei Tagen ausgeschenkt.“
(Thomas Podsednik)

Wein- und Heurigentradition prägt die Atmosphäre der Stadt entscheidend mit. „Der 19. Bezirk ist ein idealer Ausgangspunkt für eine Weinwanderung. Man geht von Nussdorf auf den Nussberg, kommt dort schon an einigen Heurigen vorbei. Die nächste Station ist Grinzing und weiter auf den Cobenzl, danach hinunter nach Sievering. Das ist eine relativ lange Tour, die man dank öffentlicher Verkehrsmittel aber jederzeit abkürzen kann.“ Es ist nicht der einzige Tipp, den Thomas Podsednik parat hat. Seit 35 Jahren krepelt er für das Cobenzl seine Hemdsärmel auf, ist Leiter des Wein-

// DER WEINBAU TRÄGT SICHER SEINEN TEIL DAZU BEI, DASS WIEN DIE LEBENSWERTESTE STADT DER WELT IST. //

(Thomas Podsednik)

guts, das der Stadt Wien gehört. „Ich hab mit 21 hier angefangen und mein Herz ans Cobenzl verloren.“ Das renommierte, biologisch zertifizierte Weingut wird vor allem am Wochenende von vielen Wiener Weinfreund:innen besucht. Die schätzen die nahe liegende Natur. Grüner Veltliner, Riesling und Weißburgunder, Chardonnay, Zierfandler oder Muskat Ottonel: Sie alle fühlen sich in den Wiener Weinbergen wohl. Eine Spezialität und im Weingesetz genau definiert ist der Wiener Gemischte Satz DAC. Dabei werden mindestens drei Weißweinsorten im Weingarten zusammen angepflanzt, geerntet und verarbeitet. „Die Winzer:innen hatten früher nicht den Pflanzenschutz, wie wir ihn heute kennen“, erzählt Thomas Podsednik. „Damit es in zu nassen, zu kal-


ten oder zu heißen Jahren zu keinem Komplettausfall kommt, haben die Winzer:innen gemischt ausgepflanzt.“ Die unterschiedlichen Rebsorten im Wiener Gemischten Satz machen ihn zu einem spannenden „Überraschungsei“ – jeder Wiener Gemischte Satz schmeckt aufgrund der jeweils einzigartigen Rebsortenmischung anders.


NEUSIEDLER SEE/ MIT WASSER GEKOCHT






Eine Stunde südlich von Wien begeben wir uns erneut auf die Pfade des Weins, diesmal in Begleitung des bewanderten Günter Triebaumer, der rund um die burgenländische Stadt der Störche (Rust!) jede Rebzeile kennt. Eingebettet in das Weinbaugebiet Leithaberg und zum Neusiedler See hin geöffnet, hat die 2.000 Einwohner:innen zählende Freistadt eine lange Weinbaugeschichte. Von Schützen am Gebirge hinunter nach Rust, hinauf nach Oggau und wieder hinüber nach Schützen: Wer diese Runde nimmt, erkundet eine wunderschöne Wein- und Kulturlandschaft und darf sich über ein 360-Grad-Panorama freuen. Im Blickfeld: der Neusiedler See mit seinem Schilfgürtel und dem Labyrinth an Kanälen. Bei dieser Tour passiert man Top-Lagen wie Goldberg und Mariental. Mit dem Blaufränkisch Mariental 1986 hat Ernst Triebaumer – Günters Onkel – einst eine neue Ära des österreichischen Rotweins eingeläutet. „Wer die Triebaumers kennt, der weiß, dass wir wie die Viecher hackeln und wie die Wikinger trinken. Aber alles zu seiner Zeit!“, erzählt Günter lachend. Mit seiner Frau Regina war er schon in der ganzen Welt unterwegs. Man habe dort alles gekostet, was es wert gewesen sei, gekostet zu werden. Und das mit der Erkenntnis, dass alle nur mit Wasser kochen.

Domäne Gobelsburg Grüner Veltliner Langenlois Kamptal DAC 2022

0,75 l, Kamptal, **frisch & blumig**

 Dunkle Aromatik nach Fruchtbrot und Pfirsich, am Gaumen herzhaft und fruchtsüß, dabei schön ausbalanciert mit mineralischen Untertönen. Bleibt lang und ausdrucksstark haften.


 Schöner Begleiter zu Spargel-Zitronen-Risotto mit gegrilltem Lachs.

14⁹⁹  noch 10J 
8–10 °C 
  Nr. 2020002974299








Cobenzl Wiener Gemischter Satz DAC Ried Reisenberg – Grinzing 2022

0,75 l, Wien, **füllig & cremig**

 Spannendes Aromenbild mit rötlichen Noten, Feigen, Kletzen und Nüssen. Am Gaumen kernig-saftig, mit balancierter Säure und einem wohlproportionierten Körper ausgestattet.

 Ein echter Allrounder zur klassischen Wiener Küche.


11⁹⁹  noch 5J 
8–10 °C 
  Nr. 3129524








PREISE
WIE
AB HOF

Feiler-Artinger Ruster Ausbruch DAC Pinot Cuvée BIODYNAMISCH 2018

0,375 l, Rust, **süß**

 Der Süßweinklassiker besticht durch Haselnuss- und Vanillearomen und feine Fruchtnoten. Bei jedem Schluck wunderschön cremig, harmonisch und sehr elegant. Bleibt ewig lang haften.

 Ein Gedicht zu reifen, würzigen Blauschimmel- und Weichkäsen.

23⁹⁹  noch 40–45J 
12 °C 
 Nr. 2020004922038



Bio
dynamisch



Erwin Sabathi Welschriesling Südsteiermark DAC BIO 2023

0,75 l, Südsteiermark
frisch & fruchtig

Feiner Duft nach Äpfeln, weißen Blüten und Wiesenkräutern. Delikat und saftig am Gaumen, dazu wieder die schönen Apfel-fruchtnoten. Der Welschriesling ist in jeder Phase einladend.

Ideal als Begleiter zur steirischen Winzerjause.

10⁴⁹



noch 2J
8-10 °C
Nr. 1269819

BIO



Silberberg Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2022

0,75 l, Südsteiermark
frisch & blumig

Sortentypisches Bouquet nach Holunderblüten, weißen Tropenfrüchten und Kräutern. Am Gaumen fruchtig, mit sanftem Schmelz und angenehmer Säure.

Perfekt zu frühlinghaften Salaten oder als trinkanimierender Aperitif.

10⁹⁹



noch 4J
10 °C
Nr. 2020002937676



MAD Haus Marienberg Blaufränkisch Marienthal 2019

0,75 l, Burgenland
füllig & würzig

Kraftvoller Duft nach Brombeeren, Wildkirschen und Orangenesten, dazu kühle Pfefferminz- und Anisnoten. Am Gaumen saftig, frisch und elegant. Mineralischer, fast salziger Touch im Nachhall.

Ein großer Wein zu edlen Wildgerichten oder zum Filetgulasch.

34⁹⁹



noch 15J
19 °C
Nr. 5797011

94
von 100
falstaff
Punkten

PREISE
WIE
AB HOF



Hans Bergmann,
Weinexperte INTERSPAR weinwelt

Meine Empfehlung

Furmint ist in, trommelt die Fachpresse. Aber wer in Österreich baut Furmint in Mengen über der Selbstversorgung an? Günter und Regina Triebaumer in Rust machen das. Die Reben wurden Mitte September 2022 in mehreren Durchgängen von Hand aus der Ried Plachen gelesen: Beste Trauben vom Schiefergrund gelangten zur vierwöchigen Gärung in den Stahltank. Das Ergebnis präsentiert sich strohgelb, durchzogen von Christbirne, Jasmin, Ananas und Quitte. Hochelegant und hochinteressant zugleich. Der absolute Trumpf bei jeder Weißwein-Blindverkostung.

Dieser Furmint ist ein Universalgenie als Speisenbegleiter.

Mein Tipp: Clubsandwich vom Zander mit Salatherzen oder gebratener Karfiol mit Salsa picada (Bitterschoko, Rauchmandel, Knoblauchkaramell).

G + R Triebaumer Furmint 2022

0,75 l, Burgenland
frisch & würzig

13⁹⁹



noch 4J
7-9 °C
Nr. 2020004798251

PREISE
WIE
AB HOF





Nähere Infos auf:
burgenland.info

Pause wie im
Paradies: Weinlaub-
kuppel im nord-
burgenländischen
Oggau



Nähere Infos auf:
suedsteiermark.com

Auf und ab im
mediterranen Flair:
Südsteirische
Weinstraße

Entscheidend sei schlicht, dass der Wein jung, aber auch im Alter noch schmeckt. Eine Spezialität der Region ist der Ruster Ausbruch DAC. 1681 erkauften sich die Bewohner:innen von Rust mit 60.000 Gulden und 500 Eimern dieses Süßweins den Titel einer königlichen Freistadt. „Die Ruster:innen wollten ihren evangelischen Glauben nicht ablegen und haben die Institutionen – selbst den Bischof! – über Jahrhunderte bestochen. Und das auch mit Wein.“

SÜDSTEIERMARK/ EXTREM. HERAUSFORDERND.

Atemberaubend steile Hänge prägen eines der beeindruckendsten Weinbaugebiete der Welt: die Südsteiermark. Sie bietet eine landschaftliche Vielfalt und ist durchzogen

von zahlreichen Genusswanderwegen. Einer schlängelt sich von Leutschach über Schloßberg nach Pöbnitz und wieder retour und führt an erstklassigen Weinbaubetrieben vorbei. „Eigentlich muss ich mich bei Corona bedanken“, erfahre ich von Reinhold Holler, dem Direktor der Weinbauschule Silberberg. Jedes Wochenende war er mit seiner Frau oder der Familie in der Region zu Fuß unterwegs und kam dabei oft aus dem Staunen nicht heraus. „Jedes Auf und Ab offenbart einen neuen Blickwinkel.“ Die Weinbauschule Silberberg liegt gut 20 Autominuten von Leutschach entfernt. Rund 100 Schüler:innen lernen hier neben den klassischen Fächern vier Jahre lang vieles über den Weinbau, die Kellerwirtschaft und Landtechnik. In der Südsteiermark werden zahlreiche weiße Rebsorten kultiviert, die als Basis für DAC-Weine dienen. Der

Sauvignon blanc ist dabei die Nummer eins. „In unserer Region ist der Weinanbau eine riesengroße Herausforderung, nicht nur aufgrund der zum Teil extremen Steilhänge“, erklärt der Schulleiter. Schon auf kleiner Fläche würden sich die Gegebenheiten in geologischer und klimatischer Hinsicht permanent ändern. „Während die Weststeiermark mehr Niederschlag hat und geprägt ist von den Wetterfronten, die über die Koralpe kommen, steht das Vulkanland im Osten unter dem pannonischen Einfluss. Wir sind in der Mitte, hier trifft alles zusammen, auch geologisch gesehen.“ Schiefer, ein vom Meer aufgeschütteter Sandkegel, verdichteter Schluff und kalkgeprägte Böden auf Riffen: Das alles findet sich auf engem Raum wieder und ist die Grundlage für das breite Sortenspektrum an duftig-frischen Weinen der Südsteiermark.

WEINGUT COBENZL



Ing. Thomas Podsednik und sein Team haben bereits 35 Jahre Arbeit und Herzblut in das Weingut Cobenzl gesteckt.

AB JETZT: BIO!

Nach dreijähriger Umstellungsphase ist es geschafft: Das Weingut Wien Cobenzl ist nun bio-zertifiziert, die 2023er-Jahrgänge tragen das Bio-Gütesiegel. Es war der logische nächste Schritt: Schon 2015 zählte es zu den ersten „zertifiziert nachhaltigen“ Weingütern Österreichs. Im Jahr 2020 entschloss man sich zu der dreijährigen Umstellung auf biologische Bewirtschaftung.



NATÜRLICHE KREISLÄUFE

Artenreiche Bodenbegrünungen schützen vor Austrocknung und Erosion. Der so erhöhte Humusgehalt macht die Trauben widerstandsfähiger. Gedüngt wird mit Bio-kompost der Güteklasse A+. Wasserhaushalt, Durchlüftung und Durchwurzelbarkeit des Bodens werden damit verbessert. Mithilfe natürlicher Pheromonfallen wird Schädlingsbefall vorgebeugt. Ein weiterer Eckpfeiler sind standortangepasste und robuste Pflanzen. Pilzwiderstandsfähige (PIWI-)Sorten sind etwa Donauriesling, Blütenmuskateller oder Sauvignier gris.



Cobenzl Wiener Gemischter Satz DAC 2022

0,75 l, Wien
frisch & fruchtig

Frucht, Würze und Kräuternoten zeigen die ganze Bandbreite dieser Wiener Spezialität. Am Gaumen vielschichtige Aromen von Grapefruit, Kräutern und grünen Äpfeln. Schöner Speisenbegleiter.

Ein unkomplizierter Klassiker zur Wiener Wirtshausküche.

8⁴⁹



noch 2-5J
7-10 °C
Nr. 6256302

**PREISE
WIE
AB HOF**



Cobenzl Rosé 2023

0,75 l, Wien
frisch & fruchtig

Der Zweigelt-Rosé leuchtet verführerisch in einem Mix aus Pink und Rosa aus dem Glas und duftet herrlich nach frischen Beeren und Kirschen. Am Gaumen kokett, mit animierender Säure und viel Frucht.

Perfekt als Aperitif, schön auch zu gebratener Hendlbrust mit Marktgemüse.

7⁹⁹



noch 2J
7-9 °C
Nr. 2010212

BIO

**PREISE
WIE
AB HOF**

WEINGUT STEININGER

MIT HERZBLUT

Im Weingut Steininger gehen Tradition und Innovation Hand in Hand. Hier entstehen Weine und Sekte von höchster Qualität und mit viel Herzblut, welches Eva und Peter Steininger in ihre Tropfen stecken. Erstklassige Weißweine sind das Aushängeschild des Betriebs, in dem man besonders auf die typischen Rebsorten des Kamptals setzt, wie etwa Grüner Veltliner und Riesling. Die Herkunft eines Weins ist für Eva Steininger entscheidend. Der Wein ist Botschafter des einzigartigen Terroirs, auf dem er wächst.



Eva Steininger hat den elterlichen Betrieb gemeinsam mit ihrem Mann Peter übernommen.



der
PARTNER
WEINWELT

ES PRICKELT ...

... schon seit 1989 im Hause Steininger: Damals begannen Brigitta und Karl Steininger, Sekt nach der traditionellen Methode herzustellen. In den Reserve-Sekten werden Kamptaler Rebsorten sorten- und jahgangsrein versektet. Bei den Lagensekten steht darüber hinaus auch das Terroir im Vordergrund: die Mineralität der Heiligenstein-Terrassen, verwitterter Granit der Ried Steinhaus oder tiefgründiger Boden des Panzauner Hochplateaus.



Steinger Cabernet Sauvignon Rosé 2023

0,75 l, Niederösterreich
frisch & fruchtig

Sehr aromatischer Rosé, sein Duft erinnert an reife Ribisel, frische Himbeeren und Holunder. Am Gaumen verspielt und doch balanciert, tolle Säure, welche die Frucht schön hervorhebt.

Ideal zu gemischten Salaten mit Meeresfrüchten oder zu gebratenem Lachs.

7,99



noch 1-2J
8-9 °C

Nr. 2020000445463

PREISE
WIE
AB HOF



Steinger Grüner Veltliner Kamptal DAC 2022

0,75 l, Kamptal, **frisch & würzig**

Klassischer Veltliner, mit feinen Wiesenkräuter- und Apfelnoten in der Nase. Am Gaumen saftig, weißes Steinobst, lebendig und frisch. Birnennoten und dunkle Mineralik im Abgang.

Passt perfekt zur Räucherforelle mit Kren und Häuptelsalat.

8,99



noch 5J
8-9 °C

Nr. 8182890

90
von 100
falstaff
Punkten

2
von 5
Vinaria
Sternen

PREISE
WIE
AB HOF

weinstein
INTERSPAR

Everybody's DARLING

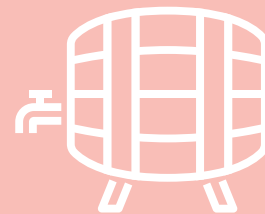
Die perfekten Weine und Schaumweine für Ihre Feier, egal ob Hochzeit, Sommerparty oder Geburtstagsfest!



Große Feste wollen gut geplant werden, um den Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten. Wir haben die besten Weine und Schaumweine für die ganz besonderen Momente im Leben ausgewählt. Dazu gibt es hilfreiche Tipps, Ideen und Anregungen für die perfekte Feier.



Auf den Punkt.
GEBRACHT



INTERSPAR BIETET EINEN RUNDUM-SERVICE FÜR IHRE FEIER.



Alle Infos dazu
finden Sie hier:



Allacher Gelber Muskateller 2022

0,75 l, Burgenland
frisch & blumig

Intensive Fruchtaromen strömen aus dem Glas, fast so, als würde man in die Weintrauben beißen. Schöner Fruchtschmelz auch am Gaumen, mit frischer Säure und traubig-floralem Abgang.

Wie wäre es mit diesem Gelben Muskateller als aromatischer und trinkanimierender Aperitif beim Gartenfest?

799



noch 4J
7-9 °C
Nr. 2020003899959



DIESE WEINE PASSEN (FAST) IMMER

Je nach Anlass, servierten Speisen und natürlich auch je nach Budget kann die Weinauswahl unterschiedlich ausfallen. Dennoch gibt es ein paar Tipps, mit denen Sie (fast) immer richtigliegen. Wir empfehlen frisch-fruchtige Weißweine als leichten Aperitif, als Everybody's Darling beim Gartenfest oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fisch- oder Gemüsegerichten.

Trinkanimierende, frisch-fruchtige Weine, die als vielseitige Tischweine ausgeschenkt oder zur kalten Platte serviert werden, sind eine gute Wahl in Rot.

Und dann wären da noch die Schaumweine, ohne deren Prickeln keine Feier auskommt: luxuriöser Champagner für den ganz großen Genuss und Franciacorta oder Winzersekt als nicht minder genussvolle Alternativen.

Sarotto Barbera d'Asti DOCG 2022

0,75 l, Italien, Piemont
fällig & fruchtig

Jugendliches Aroma nach frischen Kirschen, Pflaumen und schwarzen Beeren. Sein voller und durchaus kräftiger Geschmack macht ihn zu einem unkomplizierten Speisenbegleiter.

Servieren Sie den Wein mit dem tollen Preis-Genuss-Verhältnis zu Fleischgerichten oder zur Käseplatte.

699



noch 4J
16-18 °C
Nr. 1155761



UNVERGESSLICHE FESTE!

Gebrüder Nittnaus Rosé Zweigelt 2023

0,75 l, Burgenland
frisch & fruchtig

Fruchtbetonte Nase nach Himbeeren, frisch gepflückten Erdbeeren und zarten Kräutern. Am Gaumen kommt der Rosé leichtfüßig daher, mit gutem Trinkfluss und charmantem Abgang.

Rosé bietet großes Trinkvergnügen und ist ein guter Begleiter zu allerlei Fingerfood.

799



noch 2J
6-10 °C
Nr. 2020000471141





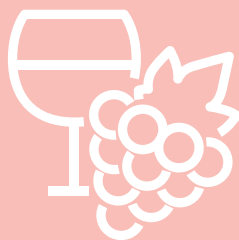
GENUG FÜR ALLE UND AUF KOMMISSION

Die richtige Anzahl an Flaschen Wein und Schaumwein zu kalkulieren kann eine Herausforderung sein. Es gibt Faustregeln für die Berechnung: eine Flasche Schaumwein für jeweils vier Personen und ein halber Liter Wein pro Person.

Bei INTERSPAR haben Sie diesbezüglich eine Sorge weniger bei der Partyplanung. Sie können Weine, Schaumweine, Bier oder Spirituosen ganz bequem auf Kommission einkaufen. Alle übrig gebliebenen Getränke können Sie einfach nach der Feier retournieren.





Mehr dazu finden Sie unter:
www.interspar.at/service/getraenkerueckgabe



Rudolf Rabl Grüner Veltliner Löss 2023

0,75 l, Niederösterreich
frisch & fruchtig

 Ansprechende Aromatik nach Zitrusfrüchten, frischen Äpfeln und grünem Pfeffer. Am Gaumen klassisch, die angenehme Säure verleiht dem Wein einen schönen Frischekick.



 Grüner Veltliner ist ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter und damit der perfekte Tischwein fürs Fest.



PREISE WIE AB HOF

8⁹⁹



noch 4J 
8-10 °C 
Nr. 1191165




PARTY-HOTSPOTS


Außergewöhnliche Momente brauchen außergewöhnliche Orte. Viele Weingüter bieten sich als besonders romantische Eventlocation für Hochzeiten an, auch für Firmenfeiern, Geburtstage oder Jubiläen können bei zahlreichen heimischen Winzern speziell geschnürte Event-Packages gebucht werden. Es lohnt sich bei der Partyplanung, bei dem einen oder anderen Weingut anzufragen!



Gérard Bertrand Côte des Roses 2023



0,75 l, Frankreich,
Languedoc-Roussillon
frisch & fruchtig

 Duftig und aromatisch in der Nase, mit Noten von frischen Sommerbeeren und pinker Grapefruit sowie Anklängen von Rosenblüten. Am Gaumen frisch, dabei durchaus vollmundig und intensiv.

 Bereits die Flasche ist ein Hingucker auf jeder Party. Am besten gut gekühlt servieren!

9⁹⁹



noch 1-2J 
8-10 °C 
Nr. 2020002514709

KULINARISCHE VIEL- FALT AUF RÄDERN



GENUSS AUF VIER RÄDERN


Sie möchten bei Ihrer nächsten Feier die Gäste mit einem besonderen kulinarischen Highlight überraschen? Dann buchen Sie den INTERSPAR-Food Truck und lassen Sie so feinste Streetfood-Köstlichkeiten auf Ihrer Party anrollen. Auf der Speisekarte stehen saftige Burgervariationen und Hot Dogs, fernöstliche Currys, mediterrane Pasta-Spezialitäten oder bunte Bowls – alles auch für Veggie-Liebhaber.




Mehr dazu finden Sie unter:
[www.interspar.at/
restaurant/foodtruck](http://www.interspar.at/restaurant/foodtruck)

Paul Achs Heideboden Reserve Rot BIO 2022



0,75 l, Burgenland
füllig & fruchtig

 Reife Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeermarmelade in der Nase, am Gaumen gesellen sich eine zarte Kräuterwürze und eine leichte Mineralik dazu. Samtig-seidiges Mundgefühl. Sehr fein!

 Der Bio-Wein ist ein edler Begleiter bei Grillfeiern oder zu Hauptgerichten auf der Festtafel.

11⁹⁹

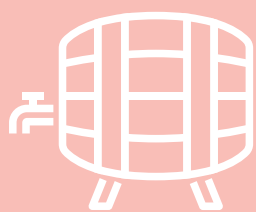


noch 5J 
15-17 °C 
Nr. 2020004767011





PERFEKTE DRINKS,
KALT GELIEFERT!



GUT GEKÜHLT

Weißweine, Schaumweine, Bier und Mischgetränke für Cocktails sollten immer gut gekühlt serviert werden.

Damit Ihre Gäste bei dem Fest perfekt temperierte Drinks genießen können, bietet INTERSPAR den praktischen Getränke-Kühlservice.


Drei Tage vor der Feier kann die gewünschte Menge an alkoholischen und antialkoholischen Getränken an der Rezeption in Ihrem INTERSPAR-Hypermarkt bestellt und am Veranstaltungstag dann schon gut vorgekühlt abgeholt werden.


Und noch ein Tipp für rasches Abkühlen ohne Strom: Mischen Sie Eiswürfel oder Crushed Ice mit Salz (Verhältnis 2:1) und stellen Sie die Getränke in die Eisschale. Nach fünf Minuten sollten die Getränke bereits gekühlt sein.



Polz Sekt Brut Rosé

0,75 l, Österreich
brut

 Ein brillanter Winzersekt mit frisch-fruchtigem Duft und einem cremigen Körper, feine Säurestruktur.

 Perfekt zum Anstoßen auf den ersten Outdoor-Partys im Frühling.

19⁹⁹

4-6 °C 

Grundpreis/Liter: € 26,65





Nr. 7581670



Berlucchi Cuvée Imperiale Brut Franciacorta

0,75 l, Italien, Lombardei
brut

 Feine Perlage, in der Nase intensiv und floral, unterlegt mit Aromen von frischer Brioche. Am Gaumen zeigt sich der Schaumwein aus Pinot noir und Chardonnay einladend und cremig, fein perlend und gut strukturiert.

 Dieser Franciacorta kann locker mit seinen prickelnden Pendants aus der Champagne mithalten.



Gambero Rosso
Weingut des Jahres

21⁹⁹



8 °C 

Grundpreis/Liter: € 29,32

Nr. 4083313



FINGERFOOD-BUFFET FÜR MEHR PARTYSPASS

Wer bei der Feier auf ein Fingerfood-Buffet setzt, verwöhnt die Gäste mit mehr als nur mit kleinen Happen.

Diese Variante bringt die Gäste zusammen und die Party zum Laufen. Der **INTERSPAR-Partyservice** bietet ein großes Sortiment an handlichen Köstlichkeiten: pikantes Jourgebäck mit Aufstrichen, Wurst und Käse oder liebevoll belegte Brötchen für den Empfang bei der Hochzeit, vielfältig gefüllte Riesenbrezen, Sushi-Platten, Pizzen oder elegant drapierte Partyplatten für ein Gartenfest oder auch kunterbunte Boxen und süße Variationen für die Geburtstagsfeier.

Die Partyservice-Produkte von INTERSPAR können bequem online bestellt und am Tag der Feier im INTERSPAR-Restaurant in Ihrer Nähe abgeholt werden.




Mehr Infos unter:
[www.interspar.at/
restaurant/
partyservice-sortiment](http://www.interspar.at/restaurant/partyservice-sortiment)


COCKTAILS ZUM SELBERMIXEN

Bei Cocktails hat jeder seinen eigenen Geschmack und seine Vorlieben. Warum dann nicht einfach die Gäste selbst ihre Lieblings-Drinks mixen lassen? Bereitgestellt werden verschiedenste Spirituosen wie Gin, Rum oder Wodka, dazu eine schöne Auswahl an Mischgetränken und Fillern wie Tonic Water, Ginger Ale und Fruchtsäften. Als Deko stellt man dazu noch passende Zitrusfrüchte, Kräuter wie Minze oder Rosmarin, Oliven für Martini-Cocktails oder frische Beeren und kleine Obststücke für sommerliche Cocktails bereit. Noch ein paar Buckets mit Eiswürfeln, damit die Drinks schön kalt genossen werden, und die Bar ist eröffnet!

Laurent-Perrier Champagner La Cuvée

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

 Elegantes Bouquet nach Äpfeln, Limettenzesten und Pfirsich. Fruchtig auch am Gaumen, dazu ein mineralisch-zitroniger Touch. Wirkt unglaublich frisch, knackig und trinkanimierend.

 Champagner ist ein luxuriöser Begleiter bei Hochzeiten und großen Anlässen.

53⁹⁹

8-10 °C 

Grundpreis/Liter: € 71,98

Nr. 202000688174



92
von 100
falstaff
Punkten

IWSC Silber

Decanter Silber

Wenn es von HERZEN kommt



**DIE KUNST DES SCHENKENS
MIT PERSÖNLICHER NOTE**

Ein überlegt ausgewählter Wein oder eine besondere Spirituose als Geschenk zum Geburtstag, zur Hochzeit oder einfach zur Gartenparty ist mehr als nur eine Flasche – es ist eine Einladung zu einem schönen Genuss-Moment. Eine kreative Verpackung, in Verbindung mit einer persönlichen Widmung oder einer einzigartigen Weinbeschreibung, macht das Geschenk zu etwas Besonderem. Wir haben inspirierende Ideen gesammelt, ganz einfach zum Nachmachen – probieren Sie es aus.

DIE MAGIE DER WORTE

Um aus einer Flasche Wein ein unvergessliches Geschenk zu machen, dürfen persönliche Worte nicht fehlen. Ein handgeschriebener Brief oder eine Karte verleihen dem Geschenk eine emotionale Note. Warum wurde gerade dieser Wein oder diese Spirituose ausgewählt? Vielleicht verbindet Sie eine gemeinsame Erinnerung mit diesem Tropfen oder Sie schätzen die besondere Qualität des ausgewählten Weins. Im Onlineshop der INTERSPAR weinwelt gibt es zu jedem Produkt eine detaillierte Beschreibung. Nutzen Sie diese Informationen, um die Beschenkten auf eine Reise durch die Welt des Genusses mitzunehmen. So wird das Geschenk zu etwas Persönlichem, dessen Wert über die Flasche an sich hinausreicht.

LIVE-WINZERTALK: GENUSS-MOMENTE SCHENKEN

Darf es ein bisschen mehr sein? Wer auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Geschenk ist, dem legen wir die INTERSPAR weinwelt-Online-Weinverkostungen mit Live-Winzertalk ans Herz. Alle zwei Monate verkosten und diskutieren Winzer:innen eine Auswahl ihrer Weine, moderiert von den INTERSPAR-Weinexpert:innen Waltraud Scharnagl und Hans G. Bergmann. Damit schenken Sie garantiert einen besonderen Genuss-Moment, den Sie vielleicht sogar gemeinsam erleben können.

Alle Infos zum INTERSPAR weinwelt-Winzertalk finden Sie auf interspar.at/winzertalk.

DER GESCHENKSERVICE

Eine weitere Idee könnte sein, ein Wein-Genuss-Set zu einem bestimmten Thema zusammenzustellen. Schenken Sie ein Stück Italien mit Wein und Pasta oder eine kulinarische Reise an den Neusiedler See mit ausgewählten Weinen und köstlichen Produkten von Erich Stekovics. Die INTERSPAR weinwelt unterstützt Sie gerne bei der Auswahl der passenden Produkte und übernimmt die Verpackung und, wenn gewünscht, den Versand an die zu Beschenkenden. Und damit dann auch die persönliche Note nicht fehlt, können Sie eine Grußkarte mit Ihrem Wunschtext beilegen lassen.

Infos unter: interspar.at/shop/weinwelt/journal/kreativ-schenken/

FLORALES PRÄSENT



i

VERPACKUNG MIT WERTSCHÄTZUNG

Die Bloggerin Corine Sicher (Corine's cooking) ist eine DIY-Enthusiastin. Sie hat mit Papier, Stoff, Band und Schere aus Wein- und Spirituosenflaschen kleine Kunstwerke gezaubert, die wir Ihnen auf den nächsten Seiten präsentieren. Die Möglichkeiten sind grenzenlos. Mit der Verwendung von Zeitungspapier, Stoffservietten oder Geschirrtüchern wird die Verpackung nachhaltig, und Blumen bringen Frische ins Spiel. Die persönlich gestaltete Hülle bringt die Wertschätzung für die Beschenkten zum Ausdruck.



PREISE
WIE
AB HOF

BIO

NÖ
Weinprämierung
Gold

Markus Huber Rosé Moments BIO 2023

0,75 l, Niederösterreich
frisch & fruchtig

Der Rosé für die schönen Momente im Leben. In der Nase delikate, helle Fruchtaromen, Walderdbeeren und Blüten. Am Gaumen mineralisch, lebendig und angenehm trocken.

Ein tolles Mitbringsel für die Gartenparty oder zum Brunch als Aperitif.

13⁹⁹



noch 5J
9-10 °C

Nr. 2020004183347



Hier finden Sie die
DIY-ANLEITUNG

FALTEN MIT WOW-EFFEKT





Donabaum Grüner Veltliner Federspiel Peunt 2022

0,75 l, Wachau, **füllig & würzig**

Sehr ansprechender Duft nach Mangos, zartem Blütenhonig und feinen Wiesenkräutern. Facettenreich auch der Geschmack, mit feiner Fruchtsüße und gut integriertem Säurespiel.

Packen Sie ein, zwei Flaschen für den Gastgeber beim nächsten Sonntagsessen ein.

15⁶⁹

noch 5J 
9 °C 



Nr. 2020004644114



Hier finden Sie die
DIY-ANLEITUNG





KREATIV-PACKERL TO GO



Drumshanbo Gunpowder Irish Gin with Sardinian Citrus

0,7 l, 43 Vol.-%, Irland

 Gemeinsam mit 12 Botanicals sorgt vor allem das Aroma der sardischen „Citrus monstruosa“, einer der seltensten Zitrusfrüchte der Welt, für einen völlig neuen, mediterranen Ausdruck im Gin.

 Das perfekte Mitbringsel für die nächste Party, vor allem in Kombination mit ein paar Flaschen des Lieblings-Tonics.

39⁹⁰

Grundpreis/Liter: € 57,-
Nr. 2020004193742



Hier finden Sie die
DIY-ANLEITUNG

📦 EINZIGARTIG VERPACKT



95
von 100
James
Suckling
Punkten

Lapostolle Le Petit Clos 2019

0,75 l, Chile, Valle Central

füllig & würzig

🍷 Die Cuvée zeigt eine expressive Frucht in der Nase, unterlegt mit Thymian und Süßholz. Am Gaumen komplex, fleischig, mit reifen Tanninen und einem langen, schmeichelnden Abgang.

🍴 Perfekt für die Grillparty oder als Solo-Wein bei einem geselligen Abend.

39⁹⁹

noch 10J 🍷

16–18 °C 🌡️



Nr. 2020004276056



Hier finden Sie die
DIY-ANLEITUNG





🎁 FRÜHLINGS-FEUERWERK



Dom Pérignon Champagner Vintage 2013 im Etui

0,75 l, Frankreich, Champagne, **brut**

 Dom Pérignon ist zweifelsohne einer der feinsten Champagner der Welt: reif, vibrierend, engmaschig, dicht und schwerelos zugleich. Dazu eine unglaubliche Fülle an Aromen, gepaart mit feinsten Perlage.

 Ein Champagner für die ganz großen Anlässe im Leben, etwa als Hochzeitsgeschenk, zur Sponsoring oder für Jubiläen.

249⁹⁰  12–14 °C
Grundpreis/Liter: € 333,20
 Nr. 3735602



Hier finden Sie die
DIY-ANLEITUNG



PRIORITÄTEN

Das Kremstal ist weißes Hoheitsgebiet: 84 Prozent der Weinbaufläche werden für Weißwein genutzt. Spitzenreiter ist der autochthone Grüne Veltliner, der rund 60 Prozent der Rebfläche einnimmt, gefolgt vom Weltbürger Riesling mit etwa elf Prozent Flächenanteil. Das hat seinen Grund: Als das Kremstal 2008 in den DAC-Rang aufstieg, wurde die Priorität auf diese beiden Sorten gelegt. Seither stehen diese reinsortig für herkunftstypischen Kremstaler Wein. Für lebendige Spielarten und finessenreiche Vielfalt sorgen die Winzer mit ihrer Handschrift.

DIE HERKUNFTSPYRAMIDE

Die Gebietscharakteristik hat Vorrang, deshalb werden die typischen Kremstaler je nach Traubenherkunft einem dreistufigen Pyramidensystem zugeordnet. Duftige, zugängliche Gebietsweine, die ein jugendlich-fruchtiges Trinkvergnügen bieten, bilden die Basis. In der Stufe darüber finden sich die Weine aus einer der neu definierten Ortswein-Appellationen, sie repräsentieren das Mesoklima und genau abgegrenzte Gemeindegebiete. Ganz oben rangieren außergewöhnliche Riedenweine mit entsprechend langer Reifezeit, bevor sie in den Verkauf gelangen.

Dockner Grüner Veltliner Kremstal DAC Ried Frauengrund 2022

0,75 l, Kremstal, **frisch & fruchtig**

Der Veltliner aus einer der bekanntesten Rieden des Kremstals präsentiert sich mit floralem Duft sowie Nuancen von Äpfeln, Zitronen und süßem Honig. Finessenreicher Geschmack und gute Länge.

Probieren Sie den Wein zu einem knusprigen Wiener Kalbsschnitzel mit Erdäpfelsalat.

9⁹⁹



noch 4J
10–12 °C
Nr. 8183194

92
von 100
A la Carte
Punkten

92
von 100
falstaff
Punkten

NÖ
Weinprämierung
Gold



Dockner Grüner Veltliner Kremstal DAC Ried Lusthausberg 2022

0,75 l, Kremstal, **füllig & saftig**

Fruchtbetontes Bouquet nach Tropenfrüchten wie Ananas, Papaya und Mango, ein Hauch von Quitte und Kräutern. Saftig und komplex am Gaumen, dezente Säure, schön stoffig und elegant.

Perfekt zu gekochtem Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Semmelkren.

13⁹⁹



noch 5–10J
10–12 °C
Nr. 1998221

93
von 100
A la Carte
Punkten

93
von 100
falstaff
Punkten

PREISE
WIE
AB HOF



Dockner Grüner Veltliner Kremstal DAC Ried Gottschelle 1ÖTW 2021

0,75 l, Kremstal, **füllig & saftig**

In der Nase frische Wiesenkräuter, weißer Apfel und eine leichte Fruchtsüße. Am Gaumen eine harmonische Säure und ein langer Abgang.

Perfekt zu gebratenem Forellenfilet mit Mangold und Petersilienkartoffeln.

15⁹⁹



noch 10J
10–12 °C
Nr. 2020001921553

93
von 100
A la Carte
Punkten

93
von 100
falstaff
Punkten

PREISE
WIE
AB HOF





Ried Leiten



Ried Frauengrund



Ried Lusthausberg



Ried Gottschelle

RIEDENCHARAKTER


Die Ried Frauengrund bringt mit ihrem tiefgründigen, humosen Boden mineralisch-fruchtige Weine hervor. Hier fühlt sich der Grüne Veltliner wohl, aber auch Burgundersorten. Erstmals urkundlich erwähnt wurde die Ried im Jahr 1518. Auf etwa 240 bis 380 Metern Seehöhe erstreckt sich die Ried Lusthausberg mit ihren Hangterrassen nach Nordwesten und Norden hin zum Donautal. Auch


hier bietet der kalkhaltige Boden perfekte Veltliner-Bedingungen. Auf der Ried Gottschelle findet der Paradeösterreicher hingegen ein gutes Wasser- und Nährstoffangebot vor, wodurch besonders lagerfähige Weine entstehen. Gefiederter Bewohner der Ried Gottschelle: der bunte Bienenfresser. Die Parzellen der Ried Leiten sind hingegen oft kleiner als anderswo. Durch die Südausrichtung erzielen die Trauben hier eine besonders hohe Reife – ideal für den Grünen Veltliner.



Dockner Grüner Veltliner
Kremstal DAC Reserve
Ried Leiten Gudrun 2018

0,75 l, Kremstal, **füllig & saftig**

 Feine gelbe Birnenfrucht in der Nase, dazu etwas Mango und ein Hauch Banane. Würzig und straff am Gaumen, zart salzig und mineralisch. Gutes Reifepotenzial!



 Genial zu Kalbsrahmbeuschel mit flaumigen Serviettenknödeln.

94
von 100
A la Carte
Punkten

93
von 100
falstaff
Punkten

22⁴⁹



noch 10J 
10–12 °C 
Nr. 2020003563225

BIO PUR





GEWISSENHAFTES **PRICKELN**

Biologisch zertifizierte Schaumweine – ehlogisch. Oder doch nicht? Was bei Weinen keine allzu große Neuigkeit mehr ist, ist bei Schaumweinen noch selten und eher ungewöhnlich. Wir gehen der Frage nach, warum Bio bei Sekt, Prosecco und Co. erst langsam Einzug hält.


Von Stephan Burianek*


* Mag. Stephan Burianek
ist freier Fachjournalist für
Reise- und Genussthemem.



Mr. Bio Prosecco DOC Biologico Rosé

0,75 l, Italien, Friaul-Julisch Venetien
brut

 In Kombination mit der klassischen Prosecco-Rebsorte Glera sorgt Pinot noir für die schillernde Roséfarbe und für feine Aromen nach roten Blüten und Beeren.

 Rosé-Prosecco ist ein echter Allrounder und begleitet locker ein ganzes Menü.

13⁹⁹


4-6 °C 


Grundpreis/Liter: € 18,65
Nr. 2020004609939



Mr. Bio Prosecco DOC Biologico Extra Dry

0,75 l, Italien, Friaul-Julisch Venetien
extra dry

 Die feine Perlage bringt die fruchtige Aromatik am Gaumen so richtig zur Geltung. Der frisch-würzige Geschmack dieses Gourmet-Aperitifs wird durch seinen leichten Restzucker perfekt akzentuiert.

 Ideal zu hauchdünn geschnittenen Scheiben von Prosciutto crudo aus San Daniele.

13⁹⁹


4-6 °C 


Grundpreis/Liter: € 18,65
Nr. 2020004609779



Mr. Bio Prosecco DOC Biologico Brut

0,75 l, Italien, Friaul-Julisch Venetien
extra dry

 Der Bio-Prosecco begeistert mit viel Frucht in der Nase, am Gaumen gesellen sich würzige Noten und ein Hauch von weißen Blüten hinzu. Purer, erfrischender Stil, sehr elegant und balanciert.

 Ein klassischer Aperitif, der aber auch zu Meeresfrüchten und Fischgerichten seine Klasse beweist.

13⁹⁹

4-6 °C 

Grundpreis/Liter: € 18,65
Nr. 2020004609854



In der Sektmanufaktur Kattus stehen wir vor fünf Schautafeln, jede davon repräsentiert eine Generation. Bevor der Sektkeller von Kattus in Wien-Döbling entstand, hatte das Unternehmen seinen Hauptsitz in der Wiener Innenstadt, lesen wir auf der ersten Tafel. In einem schmalen Haus am Hof 8 führte Johann Kattus seinerzeit einen Delikatessenladen. Ihm gelang es sogar, für den Import von selbst produziertem Kaviar eine Kühlkette vom Kaspischen Meer nach Wien und St. Petersburg auf die Beine zu stellen. Im vergangenen Jahr feierten die Nachkommen seinen 200. Geburtstag. Der aktuelle Chef des Unternehmens heißt, ähnlich wie der Firmengründer, Johannes Kattus, und auch er geht innovative Wege – in diesem Fall in Form von biologischer Sektherstellung. Johannes Kattus hat die Sektmanufaktur vor nicht allzu langer Zeit von seinen Eltern übernommen und führt die Kellerei nun gemeinsam mit seinem Schwager Maximilian Nimmervoll.

Die Übernahme der „Next Generation“ zeigt sich nicht nur in der neuen, schnörkellosen Flaschengestaltung. Auch das Angebot an Bio-Sekten, für das Johannes Kattus' Eltern bereits die Weichen gestellt hatten, wird konsequent erweitert. Vor drei Jahren startete man mit dem Organic Bio Grüner Veltliner, der mit seinem gelungenen Zusammenspiel von Frucht und Säure ein perfektes Beispiel für einen idealtypischen Sekt bildet, weil er Breite und Tiefe wunderbar miteinander vereint.





**// GELEBTE
NACHHALTIGKEIT:
DIE ETIKETTEN
FÜR UNSERE BIO-
SEKTE WERDEN AUS
TRESTER-RESTEN
GEPRESST. //**

(Johannes Kattus)

Mittlerweile sind auch der Kattus Organic Bio Rosé und der neue Organic Bio Chardonnay auf dem Markt. Generell fällt bei diesen drei Kattus-Sekten ein wunderbar lang anhaltender, „weiner“ Nachgeschmack auf – und das, obwohl diese Sekte einen vergleichsweise niedrigen Alkoholgehalt aufweisen.

SPÄTER BIOTREND

Aber warum erst jetzt, werden sich manche fragen, immerhin ist bereits knapp ein Viertel der österreichischen Rebflächen bio-klassifiziert. Das ist ein internationaler Spitzenwert, und Bio ist im heimischen Weinbau längst keine Neuheit mehr. Dafür dürfte es mehrere Gründe geben, darunter diesen: Die Trauben für die Sektproduktion werden in der Regel frühreif geerntet, und man war bislang wohl vielfach der Überzeugung, dass sich der „Bio-Effekt“ in Sekten dadurch geschmacklich weniger stark entfalten könne als bei ideal ausgereiften Stillweinen. Der Hauptgrund liegt aber wohl in der Tradition. Klassische Sektmanufakturen kaufen

// ALS BIO-BETRIEB MUSS MAN DEN ZUSTAND DER REBEN UND DIE FEUCHTIGKEIT DER BÖDEN TÄGLICH BEOBACHTEN. WIR SETZEN MITTLERWEILE AUF KONTROLLFLÜGE MIT DROHNEN. //

(Sara Bellotto, Mr. Bio)

die Grundweine für ihre Schaumweine in der Regel bei unterschiedlichen Winzern. Darunter sind oftmals Nebenertragswinzer, die neben dem Weinbau auch noch andere Formen der Landwirtschaft betreiben und den erforderlichen Mehraufwand nicht leisten können oder wollen. Um auf Bio umzustellen, muss aber die gesamte Wertschöpfungskette eines Sekts biologisch zertifiziert sein, und das ist bei vielen unterschiedlichen Zulieferern mitunter schwierig umzusetzen.

ITALIENER SCHLAGEN FRANZOSEN

Das ist auch der Grund, warum man sich beispielsweise in der Champagne mit der Produktion von Bio-Champagnern, wo der Traubenverkauf durch sogenannte „Récoltants“ (selbstständige Weinbauern, die ihre Traube nicht selbst vinifizieren) weit verbreitet ist, schwertut. Die von den Franzosen lange Zeit belächelten Prosecco-Produzenten haben es da schon leichter, denn in der norditalienischen Prosecco-Region zwischen Kärnten und Venedig versekten die Kellereien in der Regel ihre eigenen Trauben.



BIO

So zum Beispiel das Unternehmen Weldan im Friaul, dessen Weingärten sich entlang der östlichen Flussseite des Tagliamento von den Colli Orientali bis fast zur Adriaküste erstrecken (und das seinen Firmensitz mit Verkostungsmöglichkeit unweit von Lignano hat). Vor fünf Jahren entschied man sich für die Umstellung auf biologischen Anbau und kreierte eine Marke, die zugleich eine Kunstfigur ist: Mr. Bio. In originelle Designerflaschen gefüllt und mit schmucken Bändern verziert, finden seither sowohl Still- als auch Schaumweine den Weg zu Menschen, die das Streben nach einer intakten Umwelt in ihrem Lifestyle zum Ausdruck bringen möchten.

„Als Bio-Betrieb muss man täglich im Weingarten präsent sein und den Zustand der Reben und die Feuchtigkeit der Böden beobachten“, sagt Sara Bellotto, eine Sprecherin von Mr. Bio. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, setzt man bei Mr. Bio auf tägliche Kontrollflüge mittels Drohnen. Die drei Prosecco-Varianten – Brut, Extra Dry und Rosé (der Rotanteil kommt von

Pinot-noir-Trauben) – sind übrigens nicht nur bio, sondern auch vegan: „Die Proteine für die Klärung unserer Proseccis stammen nicht von Tieren, sondern von grünen Bohnen“, klärt Bellotto auf. Am Fuße der Hügel zwischen Valdobbiadene und Conegliano, die das Kernland der Prosecco-Region bilden, hat das Weingut Le Contesse seinen Sitz, dessen Marke Porta Leone nach einem Löwen-Fresko über einem Häuserdurchgang in Conegliano benannt ist. „Wir haben auch früher nie mit Pestiziden gearbeitet“, sagt Francesca Bonotto, Mitglied der Eigentümerfamilie. Bereits vor zehn Jahren wurden die ersten Weingärten bio-zertifiziert, heute betrifft das mehr als ein Drittel der Rebflächen. „Wir befinden uns in einer relativ feuchten Region, daher ist es bei uns gar nicht so einfach, biologisch zu produzieren“, erklärt Bonotto, „aber mit den Weinreben ist es wie mit den Menschen: Sie können sich auf bestimmte Situationen einstellen.“ Was Bonotto damit meint: Pflanzen, die nicht ständig mit Pestiziden vor Schädlingen geschützt werden, schützen sich

nach einer Weile bis zu einem gewissen Grad selbst.

MEHR ALS „NUR BIO“

Der Erfolg von Bio-Produkten kommt nicht von ungefähr, zeigt sich Johannes Kattus in Wien überzeugt: „Als bereits vor 20 Jahren und mehr die ersten Winzer auf Bio gesetzt haben, bekamen das nur wenige Leute mit. Häufig waren aber gerade diese Winzer aufgrund der hohen Qualität ihrer Weine besonders erfolgreich.“ Wer auf biologische Kriterien achtet, der sorgt sich auch automatisch um seine Qualität. Immer mehr Winzer finden, dass ihre Weine besser werden, wenn sie die Biodiversität – inklusive Insekten – in ihren Weingärten fördern. Ihnen geht Bio nicht weit genug, sie orientieren sich oftmals an den sogenannten „biologisch-dynamischen“ (kurz: „biodynamischen“) Ideen des Anthroposophen Rudolf Steiner. Ein solcher Winzer ist Fred Loimer, der gemeinsam mit anderen namhaften Kollegen die Vereinigung „respekt-BIODYN“ ins Leben



La Gioiosa Prosecco DOC Bio
0,75 l, Italien, Prosecco DOC **brut**

 Es strömen Aromen von Golden Delicious und frischen Bergblumen aus dem Glas, am Gaumen zeigt sich der Prosecco fruchtig, mit animierender Säure ausgestattet und saftig im Abgang.

 Ausgezeichneter Aperitif, gern auch zu Calamari fritti.

8⁴⁹  4-6 °C
Grundpreis/Liter: € 11,32
Nr. 2020003300653





Kattus Sekt Organic Grüner Veltliner Bio
0,75 l, Österreich **trocken**

 Kattus Organic ist der erste Bio-Sekt aus der traditionsreichen Sektellerei. Er zeigt Noten von reifen Äpfeln und besticht durch zarte Fülle sowie einen trockenem und eleganten Abgang am Gaumen.

 Ideal als Aperitif oder zu leichten Frühlingsgerichten.

9⁹⁹  6-8 °C
Grundpreis/Liter: € 13,32
Nr. 2020003125300





Born Rosé Brut Organic Bio
0,75 l, Spanien, **brut**

 Der Rosé Brut aus Spanien begeistert mit typischen Pinot-Noten nach roten Beeren, Kirschen und duftigen Blüten. Am Gaumen harmonisch und dennoch intensiv. Elegant in der Designflasche in Szene gesetzt.

 Kombinieren Sie den Born Rosé Brut am besten mit pikanten spanischen Tapas.


14⁹⁹  4-6 °C
Grundpreis/Liter: € 19,99
Nr. 2020003887512






Loimer Sekt Brut Rosé Reserve

0,75 l, Österreich, **brut**

 Schöne Perlage, in der Nase Butterbrioche, Haselnüsse und feine Orangennoten. Am Gaumen dezent beerenfruchtig, dann wieder nussig und mit einem wunderbar sanften Säurespiel ausgestattet.

 Ein besonders edler Aperitif, der bei besonderen Anlässen entkorkt werden darf.

24⁹⁹

8–10 °C 


Grundpreis/Liter: € 33,32


Nr. 2020003933103



Loimer Sekt Extra Brut Reserve

0,75 l, Österreich, **brut**

 Einladender Duft nach Apfelstrudel, Zitronenschale und süßen Datteln. Knochen-trocken am Gaumen, dabei sehr belebend und mit frischem Zitronenpunch im Abgang. Zeigt prächtige Entwicklung mit etwas Luft.

 Ein genialer Begleiter zu Austern oder Räucherlachs.

24⁹⁹

8–10 °C 


Grundpreis/Liter: € 33,32


Nr. 2020003933097



Jurtschitsch Sekt Brut Nature GV Große Reserve 2017

0,75 l, Österreich
brut

 Die Große Reserve durfte 42 Monate auf der Feinhefe ihre Aromen nach reifen Früchten und Nüssen entwickeln. Am Gaumen dann frisch, würzig, mit knackiger Säure und einem langen Abgang.

 Ein ganz großer Sekt für alle schönen Momente im Leben.

27⁹⁹

8 °C 

Grundpreis/Liter: € 37,32

Nr. 2020003933141



i

UpGrape & Podcast

Wer sich auf den Kattus-Flaschen die neuen Etiketten genauer ansieht, der findet neben zahlreichen Zusatzinfos auch das „UpGrape“-Logo. Mit diesem Begriff möchte man bei Kattus auf das Handwerk der Veredelung, also etwa die Kunst der Transformation von Wein zu Sekt, aufmerksam machen. Die beiden Geschäftsführer Johannes Kattus und Maximilian Nimmer-voll produzieren unter diesem Motto übrigens auch eine Podcast-Serie, die u. a. auf Spotify zu finden ist. Dort stellen sie andere Handwerks- und Familienbetrie-be vor und machen auf deren Leidenschaft für die Veredelung von unterschiedlichsten Produkten aufmerksam.



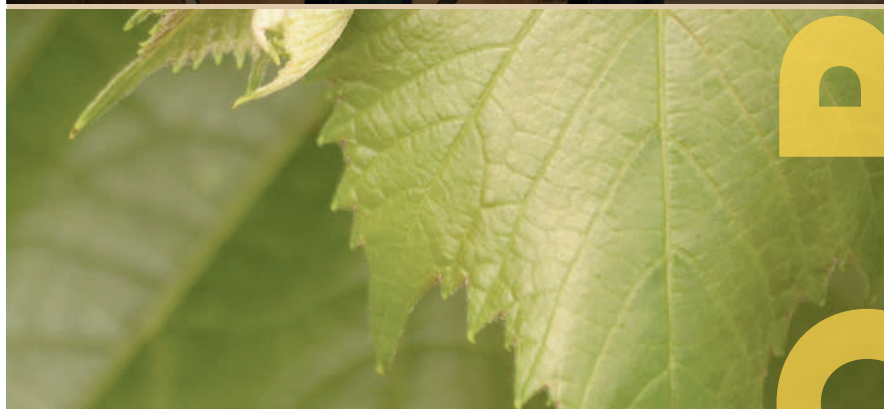
gerufen hat – und sich freiwillig strengeren Regeln als „nur bio“ unterwirft. Der kompromisslose Zugang macht sich auch in seinen Sekten bezahlt, etwa im Loimer Brut Rosé, der mit einem blaubeerig-fruchtigen Körper und feinen Hefenoten punktet. Bei der Dosage wurde am Ende nur sehr wenig Zucker hinzugefügt, was ihm eine zusätzliche Eleganz verschafft. Obwohl im Sortenmix aus Zweigelt, Pinot noir und St. Laurent die österreichischen Komponenten dominieren, stand hier eindeutig die Champagne Pate.

Gerade einmal fünf Autominuten sind es vom Weingut Loimer zum Weingut Jurtschitsch. Auch dort bemühen sich Alwin und Stefanie Jurtschitsch um grüne Böden zwischen den Rebzeilen und düngen mit Kuhmist. Für seine Große Reserve Brut Nature hat das Paar einen mit Grünem Veltliner bestockten Kamptaler Weingarten mit rund 50-jährigen Reben auf knapp 400 Metern Seehöhe ausgewählt. Nach 36 Monaten auf der Hefe prickelt die Perlage superfein, und beim Degorgieren wurden die Flaschen lediglich mit demselben Sekt – und nicht mit einem eigenen Zuckergemisch – aufgefüllt. Das Ergebnis ist ein Sekt für Connaisseurs. Schlank, mit eigenständigem Charakter und knochentrocken, legt er die Vermutung nahe, dass der Grüne Veltliner wohl auch in der Champagne eine ideale Rebsorte wäre.

Bio macht bei der Zertifizierung in den meisten Fällen nicht Halt, oftmals gehen die Produzenten in Bezug auf Nachhaltigkeit noch ein paar Schritte weiter. Johannes Kattus erzählt uns etwa nebenbei, dass über eine Solaranlage auf dem Dach seiner Produktionshalle 60 bis 70 Prozent des Strombedarfs gedeckt würden. Zudem beantworten die neuen Rundum-Etiketten den Konsumenten nicht nur Fragen nach der jeweils angewandten Versektungsmethode, der Herkunft der Trauben oder geben Pairing-Tipps. Sie sind auch Teil eines Kreislaufs, wie Johannes Kattus verrät: „Die Etiketten werden aus Trester-Resten gepresst.“ Was es nicht alles gibt!



Mehr als „nur bio“: Fred Loimer setzt auf biodynamischen Anbau.



Alwin Jurtschitsch zeigt, dass der Grüne Veltliner wohl auch in der Champagne eine ideale Rebsorte wäre.



Mag. Florian Sperl,
Schaumwein- und Champagner-
experte bei INTERSPAR

MEINE EMPFEHLUNG

Porta Leone ist die wichtigste Marke der Familie Bonotto, Besitzer eines der angesehensten Prosecco-Häuser der Region Venetien. Der Name geht zurück auf ein altes Löwenfresko über einem mittelalterlichen Torbogen in der Prosecco-Hauptstadt Conegliano.

Ihr Bio-Prosecco DOC zeigt in der Nase Aromen von reifen, saftigen Birnen und Akazienblüten, gepaart mit einem Hauch von Pfirsich, Zitronen und Melisse. Am Gaumen setzt sich die Aromenfülle fort, getragen von einer perfekt ausgewogenen Säure. Die Perlage ist fein und lang anhaltend. Schön balancierter und fruchtig-würziger Nachhall.

Prosecco ist ein sehr vielfältig einsetzbarer Speisenbegleiter, genießen Sie den Bio-Prosecco als Aperitif, zu Räucherfisch, kalten Vorspeisen oder frühlingshaften Veggie-Gerichten.

Porta Leone Prosecco Biologico DOC

0,75 l, Italien, Venetien

brut

749

5-6 °C

Grundpreis/Liter: € 9,99

Nr. 2020003598937



BIO

WEINGUT PFAFFL



der
PARTNER
WEINWELT

VISIONÄR

Vor den Toren Wiens, in der beschaulichen Gemeinde Stetten, liegt das Weingut Pfaffl. Das südliche Weinviertel ist geprägt von sanften Hügeln, auf denen Weizen, Gerste und Raps gedeihen – und natürlich Wein. Besonders stark in diesem Fleckchen Erde verwurzelt sind nicht nur die Reben, sondern auch die Geschwister Roman Josef Pfaffl und Heidi Fischer, deren Eltern das Weingut in den 1970er-Jahren aufbauten. Durch Fleiß und Leidenschaft hat sich die visionäre Familie in den letzten drei Jahrzehnten zu einem Vorzeigeweingut emporgeschwungen. Die Geschwister be-

wirtschaften 150 Hektar Weingärten, die weit verstreut liegen. So haben sie es mit verschiedensten Böden und Kleinklimata zu tun. Was für den einen eine Herausforderung darstellt, nennen die beiden einen „Riesenspaß“. Sie holen aus jeder Lage das Beste heraus. Etwa der Haiden Weinviertel DAC: Die 36 Jahre alten Grüner-Veltliner-Rebstöcke liegen auf der Bisambergkette mit direktem Blick ins Korneuburger Becken. Der schwere Lössboden auf felsigem Untergrund verleiht den Reben Frucht und Fülle und löste bei der BWT und der NÖ Weinprämierung einen Goldregen aus. Diese Vielseitigkeit bestätigt sich immer wieder in Auszeichnungen wie z. B. Weingut des Jahres 2022 bei Savoir-Vivre.

Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Haiden 2023

0,75 l, Weinviertel, **frisch & würzig**

In Pfaffls Veltlinern darf die typische Prise Pfeffer nicht fehlen, dazu gesellen sich zarte Kräuternoten und Anklänge von Maracuja und Melone. Am Gaumen würzig, fein und bereits gut antrinkbar.

Perfekt zu feinen Fischgerichten und Frühlingsalaten.

8⁹⁹



noch 4J
12–14 °C
Nr. 2020001503988

PREISE
WIE
AB HOF



Pfaffl Grauburgunder La Vita 2022

0,75 l, Niederösterreich
frisch & fruchtig

Wunderschöner Duft nach grünen Äpfeln und Honigmelone, ein Hauch von Würze rundet das Aroma ab. Animierend und saftig am Gaumen, intensive Noten nach Birne und Marzipan, charmant im Rückgeschmack.

Vielseitig einsetzbar, etwa zu einem cremigen Gemüserisotto.

8⁹⁹



noch 6J
8–10 °C
Nr. 2020004555014

Berliner
Wine Trophy
Gold



Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve Hund 2022

0,75 l, Weinviertel, **füllig & saftig**

Einladende Aromatik nach Äpfeln, Ananas und Orangen, unterlegt von einer deutlichen Pfefferwürze. Die Weine aus der Lage Hund sind kräftig-mineralisch, extraktreich und komplex.

Öffnen Sie eine Flasche zu einer kräftigen Fischsuppe mit Safran.

14⁹⁹



noch 8J
10–12 °C
Nr. 2020001576999

92
von 100
falstaff
Punkten

NÖ
Weinprämierung
Gold

Berliner
Wine Trophy
Gold





Die Geschwister Roman Josef Pfaffl und Heidi Fischer laden am 6. und 7. April zum großen Pfaffl-Opening aufs Weingut ein. Zum Kennenlernen, Plaudern und natürlich zum gemeinsamen Verkosten.

BESUCH AM WEINGUT


Pfaffl ist „Nachhaltig Austria“-zertifiziert und lebt den Umweltgedanken auf allen Ebenen: von den begrünten Fahrgassen mit Blühpflanzen über die Photovoltaik-Anlage bis zur Materialeinsparung bei der Verpackung. Der von Roman senior entwickelte „Pfaffl-Schnitt“, um die Reben klimafit zu machen, begeisterte sogar die Professoren von der Universität für Bodenkultur. Wer den Innovationsgeist und die


Herzlichkeit der Familie Pfaffl live erleben möchte, für den empfiehlt sich ein Besuch am Weingut. Durch die gute Lage – nur 20 Autominuten von der Innenstadt entfernt – ist dieser auch gut mit einem Städtetrip nach Wien kombinierbar. Am 6. und 7. April gibt's das jährliche Pfaffl-Opening. Neben der Verkostung des neuen Jahrgangs nimmt Roman die Gäste persönlich mit auf eine Tour durch den Weinkeller und gibt interessante Einblicke in die Welt des Weins.



Pfaffl Rosé Hasen 2023



0,75 l, Niederösterreich
frisch & fruchtig

 In der Nase feine Fruchtnoten nach Himbeeren und Erdbeeren. Erst frisch und spritzig, kommt am Gaumen die volle, runde Frucht hervor.

 Wunderschön zu geräuchertem Lachs oder zu Sorbets.

6⁹⁹



noch 2J 
8-10 °C 
Nr. 2020004147981

DIE SEELE BAUMELN LASSEN

.....

Bittersüß, fruchtig, kräutrig, erfrischend, komplex oder geradlinig. Die Welt der Aperitivi sprengt alle Genuss- und Geschmacksgrenzen. Mit einer bisher nicht gekannten Aromenvielfalt locken die wenig alkoholischen Cocktails. Sie sind mehr Lebensgefühl als Getränk. Der Frühling ist ideal, um diese südliche Leichtigkeit zu entdecken.

Von Roland Graf*



* Roland Graf ist einer der vielseitigsten Getränkejournalisten des deutschen Sprachraums mit international gefragten Beiträgen zu Bars, Bieren und Bränden.





© amberbevy/Déjà-Vu, moodfish/istock, Adobe.com

Déjà-Vu Aperitif

0,7 l, 17 Vol.-%, Deutschland



In der Nase fruchtig und blumig, am Gaumen weich mit Noten von dunkler Schokolade, Orange, Sandelholz und Zimt – typisch für Mizunara-Whiskys.

12⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 18,56
Nr. 2020004938916



ZUTATEN:

5 cl Déjà-Vu,
15 cl Wild-Berry-Limonade
(z. B. Schweppes), Eiswürfel

Glas: Weinglas

Garnitur: rote Johannisbeeren

.....

ZUBEREITUNG:

Eis in Glas geben, Déjà-Vu
mit Filler aufgießen. Eis kurz
anheben (nicht umrühren!).
Mit den Beeren garnieren.

DÉJÀ-VU WILD BERRY

CANONITA SPRITZ

ZUTATEN:

5 cl Canonita de Mallorca,
5 cl trockener Schaumwein,
5 cl Sodawasser, Eiswürfel


Glas: Weißweinglas
Garnitur: Orangenscheibe

ZUBEREITUNG:

Glas mit Eis füllen und alle
Zutaten eingießen. Mit ei-
nem Barlöffel Eis kurz anhe-
ben (nicht umrühren!). Mit
Orange garniert servieren!

Canonita de Mallorca Aperitivo de Naranjas

0,75 l, 18 Vol.-%, Spanien

 Die hocharomatische
Canoneta-Orange gilt als
die Königin der Orangen.
Sonnengereift, bildet sie die
Basis für diesen Aperitivo.
Auf Mallorca wird er pur auf
Eis oder mit Cava genossen.

15⁹⁹



Grundpreis/Liter: € 21,32
Nr. 2020004986313

NEU



Warum der Aperitivo – egal ob mit Bitterlikören oder Weinaperitifs zelebriert – perfekt in den Frühling passt, ist leicht erklärt. Denn von jeher sorgt das Getränk vor dem späteren Dinner für ein kulinarisches Zwischenreich: Alltag, Stress und „Business“ spült der leichte Cocktail hinweg, der gesellschaftliche Teil mit dem Essen folgt noch. Man hat also Zeit, seinen Gedanken nachzuhängen oder einfach mit Freunden anzustoßen, die milde Frühlingssonne zu genießen und die Seele baumeln zu lassen, wenn man endlich wieder im Freien sitzen kann ohne dicke Jacke oder Decke über den Knien. Die ideale Zeit für dieses Ritual ist übrigens um 17 Uhr, so ist es in mediterranen Ländern üblich. Schon die italienische Bezeichnung „Aperitivo“ klingt nach Entspannung, und so ist der Cocktail auch im Handling – unkompliziert und voller Möglichkeiten auch an der Heimbar. Denn oft reicht eine Flasche, und ein (fast) fertiger Longdrink aus Frucht und zarter Bitterkeit steht für die Gäste bereit. Der Inhalt der bunten Flaschen lässt sich je

nach Laune und Moment mit Soda, Tonic oder Prosecco aufgießen oder einfach puristisch „on the rocks“ auf Eis gießen.

TRAUM VOM SÜDEN

Erfrischend und mit prickelnder Kohlensäure versehen wie Bier, jedoch fruchtig und komplex wie ein Wein, steht der Aperitivo quasi über den herkömmlichen Getränkearten. Das stimmt auch, wenn man sich der Basis für „Spritz“ und Co. von der technischen Seite her nähert. Denn die Grenze zwischen gespritzten Weinen, die mit Spirituosen vermischt wurden, Bitterlikören und echten Likören ist fließend. Für Genießer sind diese zumeist am Zuckergehalt festgemachten Einteilungen ohnehin zweitrangig. Die bunten Aperitivi sollen vor allem als Begleiter in den Tagträumen vom Süden fungieren. Und dazu müssen sie nicht einmal mit Südfrüchten aromatisiert worden sein. Denn am Anfang der Geschichte des wiederentdeckten Bar-Hits standen herb-süße Mischungen aus Kräutern, bitteren Wurzeln und Destillaten. Mit dem Aperitivo-Revival an der Bar schließt sich nämlich ein Kreis zu den Anfängen der Spirituosengeschichte. Das Konservieren von heilenden Kräutern in Alkohol begann in den Klöstern des Mittelalters, ehe man auch den Genussfaktor in den aromatisierten Destillaten (Stichwort: Genever und später Gin) entdeckte. Spätestens mit dem Verfall des Zuckerpreises wurden die bis dato immer noch an ihre Anfänge als Arznei erinnernden Essenzen zu runden und gefälligen Getränken. Einen ersten Höhepunkt lieferte das Rezept, das Antonio Be-

Martini Vibrante Aperitivo alkoholfrei

0,75 l, Italien



Der klassische Martini-Aperitif in seiner alkoholfreien Variante wird am besten als erfrischender Drink mit Tonic Water, viel Eis und einer Orangenscheibe serviert und genossen.

12⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 17,32
Nr. 2020003734687



LEICHTER ALS DER SPRITZER:

.....

„Der Aperitivo mit Alkohol fällt als ‚Spritz‘ bei einer 1:3 gemixten Mischung mitunter sogar leichter aus als der Austro-Longdrink schlechthin, der weiße Spritzer. Nur machen die Botanicals in den diversen (Bitter-)Likören und Weinaperitifs oft mehr Laune, nicht nur optisch.“
(Roland Graf)


nedetto Carpano 1786 kreierte: Sein Mix aus Moscato, Kräuterauszügen und Gewürzen wie Zimt baute auf Vorbildern aus Deutschland auf und erhielt als „Vermut“ auch einen an den deutschen Kräuterwein angelehnten Namen.

VON DER MEDIZIN ZUM „SPRITZ“

Der findige Destillateur aus Turin begründete nicht nur den Ruf der Stadt als Hochburg des Wermuts, Carpano popularisierte das Getränk auch. Was mit dem noch heute beliebten Cocktail „Milano-Torino“ aus Campari und süßem Wermut begann, setzte sich mit dem „Americano“ und später dem „Negroni Sbagliato“ fort. Denn die echte Verbreitung der Spirituose führte über den Einsatz als Longdrink mit Soda. Statt Soda bevorzugte man in Italien allerdings schon bald trockene Perl- und Schaumweine wie Prosecco. Damit hebt man die herberen Noten besser hervor, während süßere Schaumweine wie Moscato d’Asti eher die Fruchtigkeit des gewählten Weinaperitifs unterstreichen.

Gurktaler Aperitif

0,7 l, 16 Vol.-%, Österreich

 Der Alpen-Aperitif kombiniert frische Kräuter aus dem Gurktal mit fruchtigem Sanddornlikör. Die seltene Frucht wächst im Alpenraum und erinnert in ihrer Aromatik an Mandarine und Marille.

13⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 19,99
Nr. 2020004207821




Auch mit der Wahl des „Fillers“, wie es Barprofis nennen, lässt sich der Aromenkosmos also noch neu ordnen. Denn Flexibilität beim „Spritz“, wie die beliebteste Variante heute heißt, gehört zum Aperitif-Trinken einfach dazu!

DIE FREUDEN DER LEICHTIGKEIT

Für Flexibilität sorgen auch die jüngsten Zugänge in Sachen Aperitif, die der uralten Spirituosen-Kategorie den Alkohol gänzlich entziehen. Mit Martini hat es einer der bekanntesten Hersteller der Kategorie unternommen, die weinig-kräutrige Geschmackskombination ohne Promille umzusetzen. Mit „Flo reale“ und „Vibrante“ hat man zwei Varianten auf Basis der üblichen Aromageber wie Wermutkraut (Artemisia), Kamille oder Bergamotte erstellt. Sie machen die an sich schon ganz dem leichten Genuss verschriebene Aperitif-Welt noch leichter – entweder alkoholfrei mit Tonic. Beide Genussvarianten haben dem Aperitivo neue Freunde beschert.

Lucano Limoncetta di Sorrento

0,5 l, 30 Vol.-%, Italien

 Der Zitronenlikör wird aus den besten Amalfi-Zitronen nach traditionellem Rezept hergestellt und in eine charmant-authentische Flasche abgefüllt. Er ist perfekt balanciert und schön zitronig.

14⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 29,98
Nr. 2020003830488



VENEDIG IM GLAS

Vor mehr als hundert Jahren – nämlich 1920 – wurde mit dem Select Aperitivo die Grundlage für den original venezianischen „Spritz“ „geboren“ (3 Teile Prosecco, 2 Teile Aperitivo, 1 Spritzer Limonade, mit einer grünen Olive garnieren). Dreißig Botanicals zählt die Rezeptur der Pilla-Brüder, die den klassischen Bitteraperitif von Venedig aus in die Welt schickten. Die Begeisterung für seinen ausgewogenen, bittersüßen Geschmack hat bis heute nicht nachgelassen. Rhabarberwurzeln sorgen

für die intensive Bitternote, Wacholderbeeren bringen frische, blumige Noten und neben Gewürzen und Blüten gehören Zitrusfrüchte seit jeher zu ihm.

BITTER + SÜSS + X = GENUSS!


Die Entdeckung neuer Geschmacksgeber sorgt in dem vermeintlich altbekannten Segment immer wieder für Überraschungen. So stellte der Siegeszug von „Italicus“ eine Erfolgsgeschichte im Eiltempo dar, die vor allem dem markant eingesetzten Aromageber Bergamotte zu verdanken ist. Die ätherischen Öle aus der Zitrusfrucht sind für sich eine komplexe Kombination aus Bitterkeit, Säure und (ein wenig) Fruchtsüße. Ansonsten kommt Bergamotte nur beim weltberühmten „Earl Grey“-Tee und bei einigen Bitterlimonaden zum Einsatz und ist damit eine gustatorische Neuentdeckung in der Welt der Aperitivi. Dazu ist zu sagen, dass nicht zufällig immer wieder Zitrusfrüchte zum Einsatz kommen, oft auch als Garnierung der Aperitivo-Gläser. Vor allem Orangen verkörpern die Basis-Rezeptur, das „Agrodolce“ bzw. Süß-Saure des südlichen Genuss-Schlucks, schließlich perfekt! Und die Bitternote als „erwachsenste“ der fünf Grundgeschmäcker animiert zum Weitertrinken. Wir lernen diese Note in unserer Entwicklung zum Erwachsenen erst spät zu schätzen, genießen sie dann aber umso mehr, so die Erkenntnisse der Sensoriker.

WIE AUS 1001 NACHT

Einen Cocktail, der die Farben der Märkte von Marrakesch und den Geruch einer Meeresbrise ins Glas zaubert, wollte der

Jojo Wein Aperitivo

0,75 l, 17 Vol.-%, Österreich

 Das Beste aus zwei Welten – der Aperitivo von Johanna Markowitsch und Hansi Reisetbauer vereint feinsten Roséwein mit Rosen-Gin. Das schmeckt einzigartig frisch und herrlich nach Rosenblüten.

17⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 23,99
Nr. 2020004669100





ZUTATEN:

4 cl Select Aperitivo,
4 cl süßer Vermouth,
12,5 cl Sodawasser, Eiswürfel

Glas: Highball, Weinglas
Garnitur: Orangenscheibe
und grüne Olive

ZUBEREITUNG:

Vermouth und Select mit Eis ins Glas geben und umrühren, bis das Glas beschlägt. Dann mit Soda auffüllen. Mit dem Barlöffel das Eis kurz anheben (nicht umrühren!). Mit Orange und Olive am Spieß garnieren.

Select Aperitivo

0,7 l, 17,5 Vol.-%, Italien



30 Botanicals wie Rhabarberwurzel, Wacholder, Orangenschale und Gewürze geben dem klassischen venezianischen Bitteraperitif seinen bittersüßen Geschmack, der nicht nur Italiener begeistert.

15⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 22,84
Nr. 2020003746352



SFWSC
Gold

SELECT AMERICANO

Erfinder des Oriental Déjà-Vu Aperitif kreieren. Und was sollen wir sagen, es ist ihm gelungen. Ein Weindestillat aus der kleinen „Distillerie Traditionnelle de la Seugne“ im französischen Charente-Maritime ist die Basis, dazu gesellen sich Zitrusnoten, eine leichte Ingwerschärfe und orientalische Gewürze. In Kombination mit Wein oder verschiedenen Tonics entsteht eine bunte Vielfalt – genauso wie in den Souks der orientalischen Medinas.

DIE ÖSTERREICHISCHE VERSION

Eine spannende Aromavariante basiert auf der Zusammenarbeit von Winzerin Johanna Markowitsch und Johann Reisetbauer junior. Aus Carnuntum stammen die Rotweintrrauben, die mit Damaszener-Rosen-Gin zum Rosé-Weinaperitif veredelt werden. „Feine Aromen, rosig, frisch – alles auf einmal“, so charakterisiert das Duo seine Eigenkreation „Jojo“. Die Vornamen der beiden sind in diesem Fall namensgebend. Zugleich zeigt der junge österreichische Aperitif auch, dass der Trend längst nicht mehr nur auf Italien – als historisches Heimatland der Kategorie – beschränkt ist. Denn neben der Leichtigkeit, was den Alkohol und auch das Handling an der Hausbar betrifft, zählt auch Geschmacksvielfalt zu den Trümpfen der neuen Kreationen.

HEIMISCHE EINFLÜSSE

Lokale Zutaten erhöhen dabei von jeher die Vielfalt für die „blaue Stunde“ oder „l'heure de l'apéritif“. Seien es die berühmten Zitrusfrüchte der Amalfiküste, die

Lucano im „Limoncetta di Sorrento“ verwendet, oder die „Zitrone des Nordens“. So nennt man im Kärntner Gurktal den wichtigsten Aromengeber des „Alpen-Aperitifs“, den der Kräuterbitter-Spezialist „Gurktaler“ vor zwei Jahren vorgestellt hat. Sanddorn aromatisiert den 16 Vol.-% starken Likör, der mit Soda, Prosecco oder Sekt aufgegossen wird. Im Verhältnis 1:2 gemischt, erhält man damit einen Drink, der leichter als viele Biere ist, allerdings ungleich komplexer – und mit einer nicht zu schlagenden, frühlingshaft-südlichen Farbe im Glas.

Apropos Süden: Mit einem Schatz aus den Zitrushainen hat sich auch Mallorca,





genauer gesagt der ruhige Hafen Sóller, in die Aperitivo-Auswahl gespielt. Die lokale Sorte „Canoneta“ gilt als die beste Orange der Baleareninsel und wurde lange per Schiff exportiert. Nun entsteht aus Wein, Kräuterauszügen und reichlich Orangengeschmack der „Canonita de Mallorca“. Wie bei vielen der modernen Alternativen zu Campari, Cynar oder Aperol hat man auch hier viel Zeit auf das Design verwendet. Einen Hauch von Art déco und damit ein bisschen Dekadenz strahlt die wie ein überdimensionaler Flakon gestaltete „Canonita“-Flasche aus. Was wiederum bestens zum Aperitivo passt. Jenem Getränk, das auch einmal fünf gerade sein lässt!

ZUTATEN:

5 cl Italicus Rosolio di Bergamotto,
2,5 cl frischer Pink-Grapefruit-Saft,
Sodawasser zum Auffüllen, Prise
Salz, Eiswürfel

Glas: Longdrink

Garnitur: Grapefruitscheibe

ZUBEREITUNG:

Glas mit Eis füllen. Salz, Italicus und Grapefruitsaft mit einem Barlöffel darin verrühren. Mit Soda aufgießen und garnieren.

ITALICUS CUP



MEINE EMPFEHLUNG

Rosolio bezeichnet einen historischen Aperitif, der bereits im 19. Jahrhundert als „Aperitivo di Corte“ den Gästen königlicher Feiern am Hofe serviert wurde. Italicus-Gründer Giuseppe Gallo lässt die Aperitif-Tradition mit dem Rosolio di Bergamotto wieder aufleben. Der Super-Premium-Aperitif zeichnet sich durch feinste italienische Zutaten und die einzigartigen Noten der kalabrischen Bergamotte aus. Bergamotten sind goldgelbe Zitrusfrüchte, sie schmecken intensiv nach Zitronen und Grapefruit. Zu den Zitrusnoten gesellen sich Aromen von Lavendel, Enzian, Kamille sowie sizilianischen Cedro-Früchten. Das genaue Rezept für den Rosolio ist über hundert Jahre in der Familie weitergegeben worden und natürlich geheim. Kein Geheimnis ist allerdings, dass der Bergamotten-Likör unbedingt probiert werden sollte, am besten gemischt mit dem Lieblings-Tonic und mit Eiswürfeln und Zitronenzesten serviert.



Italicus Rosolio di Bergamotto

0,7 l, 20 Vol.-%, Italien

34⁹⁰ Grundpreis/Liter:

€ 49,86



Nr. 2020004239402



GENUSSVOLLE AUSZEIT IM LANDGUT & SPA ALTHOF**** RETZ GEWINNEN!

Mitmachen und **1 genussvolle Auszeit zu zweit** (3 Nächte) im neu renovierten Doppelzimmer „Landgut Reserve“ im **Landgut & SPA Althof Retz** im wunderschönen Retzer Land gewinnen. Genießen Sie die Weinbeißer-Halbpension sowie 1 exklusives Candle-Light-Dinner & Wine, die Nutzung des Althof VinoSPA, eine Führung durch den Retzer Erlebniskeller und eine Weinverkostung in der im Haus beheimateten Gebietsvinothek.

Wein, Wellness, Wohlbefinden beschreiben am besten einen Aufenthalt im **Landgut & SPA Althof Retz**. Highlight ist neben der Kulinarik der Infinitypool am Dach des VinoSPA mit Blick über die Weingärten und zu den beiden Wahrzeichen der Stadt, der Windmühle und dem Rathausturm. Anfang 2024 einem Facelift unterzogen, garantiert der Althof Retz ein Genusserlebnis der vinophilen Art.

www.althof.at

Lösungswort



Bitte schicken Sie das richtige Lösungswort unter Angabe Ihres Namens und der **E-Mail-Adresse** bis zum 12.06.2024 per Postkarte an:

INTERSPAR weinwelt, Europastraße 3, 5015 Salzburg, Kennwort: „Frühlingsgewinnspiel“, oder nehmen Sie teil unter: weinwelt.at/gewinnspiele

Gewinner des Gewinnspiels aus Heft 92:

Der Genusserurlaub im Natur- & Wellnesshotel Höflehner****Superior geht an Carmen Dobler.

INFORMATION

Diese Zeichen informieren über die Lagerfähigkeit und die ideale Trinktemperatur des Weins.

Weine mit diesem Zeichen erhalten Sie unter www.weinwelt.at.

Weine mit diesem Zeichen erhalten Sie in jedem INTERSPAR-Hypermarkt.

Weine mit diesem Zeichen erhalten Sie in folgenden 15 Standorten der INTERSPAR weinwelt.

**PREISE
WIE
AB HOF**

INTERSPAR weinwelt bietet mehr als 300 hochwertige Weine zu echten Ab-Hof-Preisen an, wenn man sechs Flaschen oder mehr nimmt und somit zusätzlich 5 % Ermäßigung lukriert!

WIEN/VÖSENDORF:
INTERSPAR-Hypermarkt SCS, Eingang 7, 2334 Vösendorf-Süd

WIEN:
INTERSPAR Sandleitengasse 41
INTERSPAR Q19, Grinzingr Straße 112

ST. PÖLTEN:
INTERSPAR City Super Center,
Daniel-Gran-Straße 13

GRAZ:
INTERSPAR CITYPARK, Lazarettgürtel 5
INTERSPAR MURPARK, Ostbahnstraße 3

LINZ:
INTERSPAR Industriezeile 76

SALZBURG:
INTERSPAR EUROPARK, Europastraße 1

KLAGENFURT:
INTERSPAR Durchlaßstraße 4
INTERSPAR Rosentaler Straße 136

VILLACH:
INTERSPAR ATRIO, Kärntner Straße 34

INNSBRUCK:
INTERSPAR SILLPARK, Museumstraße 38

SCHWAZ:
INTERSPAR, Hermine-Berghofer-Straße 6

DORNBIRN:
INTERSPAR MESSEPARC, Messestraße 2

BLUDENZ-BÜRS:
INTERSPAR ZIMBAPARK, Alnteilweg 1

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: INTERSPAR GmbH,
Europastraße 3, 5015 Salzburg
FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:
Mag. Johannes Holzleitner

CHEFREDAKTION: Lisa Marie Sebald, MA,
Agentur marken.gestalt: Mag. Gertraud Burtscher
REDAKTION: Hans G. Bergmann, Waltraud Scharnagl,
Mag. Florian Sperl, Mag. Alexander Moropulo, Nicola Sturm, MA, Petra Bader, Mag. Stephan Burianek,
Mag. Angelika Huber, Mag. Michael Hrobath, Roland Graf

KONZEPT UND GRAFIK:
Agentur Steinkellner & Schwarz (Salzburg)

PROJEKLEITUNG:
Agentur marken.gestalt: Mag. Gertraud Burtscher

FOTO COVER: © HELGE KIRCHBERGER Photography
DRUCK: Druckerei Ferdinand Berger & Söhne GmbH,
Horn, Auflage: 70.000 Stück

Journal gültig bis 12.06.2024. Stattpreise sind bisherige INTERSPAR-Verkaufspreise. Druck-/Satzfehler vorbehalten. Jahrgangswechsel bei Produkten vorbehalten.

weinwelt
INTERSPAR

GOURMET & GENUSS

DELIKATESSEN



weinwelt.at/delikatesSEN

GEWÜRZE
& KRÄUTER



weinwelt.at/gewürzwelt

KAFFEES
& TEES



weinwelt.at/kaffee_tee

WAS IST BESSER ALS
EIN APERITIF IN DER
FRÜHLINGSSONNE?

ZWEI.

LEICHTER GENUSS
WENIG KALORIEN
WENIG ALKOHOL



DÉJÀ-VU TONIC
ODER WILD BERRY

PEACHTREE
SPRITZ

50ML DÉJÀ-VU
100ML TONIC WATER
ODER WILD BERRY
EISWÜRFEL
GRAPEFRUITSCHIBE
ROSMARINZWEIG

40ML PEACHTREE
PFIRSICHLIKÖR
50ML SODA
50ML PROSECCO
LIMETTENSAFT
EISWÜRFEL

