

# BBJ WEIN-NEWSLETTER 2017\_19

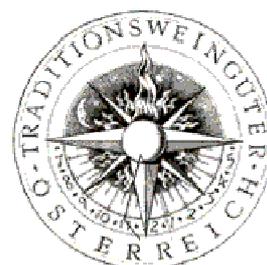
## 22. SEPTEMBER 2017

### Die Themen:

- Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 39. Wine After Work ein ..... 2
- Domäne Wachau erhält Top-Bewertungen im „Wine Advocate“ ..... 2
- Die Thermenregion „Top 100“ 2017 stehen fest ..... 2
- Carnuntum in Wien ..... 3
- Weingut *Hirtl* im neuen Design ..... 4
- Falstaff kürt die besten Weinbars Österreichs ..... 5
- Weingut Dürnberg in Falkenstein startet Crowd Funding-Initiative ..... 6
- Aus der Auslandsredaktion  
(1): Champagner-Lese 2017 – Erntemengen und Qualität ..... 7  
(2): Rekordergebnisse bei VDP-Weinversteigerungen ..... 8
- Die Wein-TV-Tipps für die übrigen September-Tage ..... 8
- Termine – Termine – Termine:  
(1) Verkostungen | Präsentationen | Messen ..... 12  
(2) Seminare | Workshops | Trainings ..... 16
- Die Kooperations-Packages für den BBJ Wein-Newsletter 2017 ..... 17
- Die BBJ Wein-Newsletter-Partner ..... 18

Herausgegeben von:

Herbert **B**RAUNÖCK – Bernulf **B**RUCKNER jun. – Paul Christian **J**EZEK



**\*) Dr. Herbert *Braunöck* lädt Sie herzlich zu seinem 39. Wine After Work ein:**

Ich freue mich zum Thema „Wein – jung, gesund, erfolgreich: Was im Wein steckt und wie es wirkt!“ Herrn HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard *Eder* begrüßen zu dürfen.

Herr Dr. *Eder* leitet die älteste Weinbauschule der Welt in Klosterneuburg. Als ausgebildeter Chemiker ist er den Inhaltsstoffen des Weines auf der Spur. Die Auswirkungen des Weines auf die Gesundheit und das Wohlbefinden hängen eng mit diesen Inhaltsstoffen wie Procyanidine, Resveratrol oder Flavonoide zusammen. Vom „richtigen“ Wein genügen 1 bis 2 Achterl pro Tag um die gesunde Menge an Procyanidinen zu sich zu nehmen und einem Herzinfarkt vorzubeugen. Dr. *Eder* hat insgesamt 21 Weine analysiert. Die Ergebnisse dieser Untersuchung wird er präsentieren. Dazu wird Herr Univ.-Prof. DDr. Wolfgang *Graninger* die gesundheitliche Bedeutung der Inhaltsstoffe erläutern.

Anschließend werden wir einige der getesteten Weine verkosten können. Also: Gesundheit!

Zeit: Mittwoch, 11. Oktober 2017 um 19:00 Uhr

Ort: Vinothek *Bitzinger* im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien

u.A.w.g.: [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) oder +43 676 783 55 66 | Genussbeitrag: € 25,--

(hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Wo aber der Wein fehlt,  
stirbt der Reiz des Lebens.“

(*Euripides*, 480 - 407 v. Chr.,  
griechischer Tragödiendichter)



**\*) Domäne Wachau erhält Top-Bewertungen im „Wine Advocate“**

Robert *Parker's* Wine Advocate misst alljährlich den Puls der Weinwelt – auch in der Wachau. Die 2016er Smaragde der Domäne Wachau machten sich dabei bestens.

Seine Worte haben Gewicht, seine Punkte ebenfalls. Bei *Parkers* Verkoster für österreichische Weine, Stephan *Reinhardt*, punkteten von den gerade gefüllten 2016er Smaragden, der Grüne Veltliner & Riesling vom Kellerberg (beide „flinty“ - feuersteinhaltig) und der Riesling Singerriedel (ein exzellenter Singerriedel!) mit jeweils 93 Punkten. Mit 92 Punkten schlugen sich auch beide Smaragde der Ried Achleiten prächtig.

Und „last but not least“ katapultieren sagenhafte 98 *Parker*-Punkte die Riesling Trockenbeerenauslese Kellerberg 2015 – nach bereits sensationellen 100 Falstaff-Punkten – auch in den Olymp der internationalen Süßweinwelt ... direkt neben den Château d'Yquem 2014, der genau die gleiche Punktezahl erhielt. Leider waren die Mengen sehr klein und die Trockenbeerenauslese ist bereits ausverkauft.

**\*) Die Thermenregion „Top 100“ 2017 stehen fest**

Alljährlich werden im September die besten 100 Weine des Weinbaugebiets Thermenregion verkostet und von einer Jury bestehend aus langjährig erfahrenen Verkostern und – erstmals auch – weininteressierten Konsumenten nach dem 20-Punkte-Schema bewertet. „Sowohl bei unseren Weinbaubetrieben als auch bei unseren Weinkunden macht sich ein Generationswechsel bemerkbar“, begründet Martina *Babouck*, Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion, den Schritt mit der Verkostung neben Weinkennern auch Neueinsteiger anzusprechen.

„Im Mittelpunkt der Verkostung stehen Burgunder in Rot und in Weiß. Einen weiteren Schwerpunkt bilden die autochthonen Sorten der Thermenregion, Rotgipfler und Zierfandler. Weine mit unverwechselbarer Stilistik,“ betont Heinrich *Hartl*, Obmann Weinforum Thermenregion. Aus-

schließlich gebietstypische Weine aus der Burgunderfamilie (Pinot Noir, St. Laurent, Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Gris) sowie Zierfandler und Rotgipfler sind zugelassen. Neu in diesem Jahr ist die Kategorie „leicht, fruchtig, trocken“ in Rot und in Weiß.

Zu den erfolgreichsten Betrieben gehören dieses Jahr die Weingüter *Gisperm* (Teesdorf) mit 7 Weinen und *Gebeshuber* (Gumpoldskirchen) mit 5 Weinen. Erfolgreichste Winzerin ist Birgit *Pferschy-Seper* (Mödling) mit 4 Top-100-Weinen. Große Freude auch bei den Weingütern *Auer* und *Johanneshof Reinisch* (Tattendorf), Weingut *Heinrich Hartl* (Oberwaltersdorf) und bei Weingut *Stadlmann* (Traiskirchen) über jeweils 4 Top-100-Weine.

In Kooperation mit den Weinevent-Spezialisten von „wine affairs“ rund um Jakob *Lackner* werden die Top-100-Weine der Thermenregion am 14. November in Wien und am 23. November in Salzburg in den Hotels der Hilton Gruppe präsentiert. Die vinophilen „party people“ erwarten entspannte Gespräche mit den anwesenden Winzern in lässigerer Atmosphäre. Dazu gibt's feine Sounds von Szene DJs und Snacks. Tickets ab Mitte September: [www.wine-affairs.at/events/buchen/](http://www.wine-affairs.at/events/buchen/).



Johannes *Gebeshuber*, Birgit *Pferschy-Seper* und Johann *Gisperm* jun. freuen sich über ihre Erfolge bei den Top 100 der Thermenregion © David Pan

### \*) Carnuntum in Wien

41 Winzer der Region Carnuntum präsentieren am 16. Oktober ihre aktuellen und gereiften Schätze in Wien und zeigen anhand von rund 200 Weinen, wie rasant sich eine der derzeit spannendsten Weinregionen Österreichs entwickelt.

Vor 25 Jahren erstmals aus der Taufe gehoben, hat der Rubin Carnuntum eine große Erfolgsstory hinter sich. Für die Produktion dürfen nämlich nur Trauben der gebietstypischen Sorte Zweigelt verwendet werden. Nur jene Weine, die den strengen Qualitätskontrollen und den Anforderungen einer alljährlichen Juryverkostung standhalten, dürfen die Bezeichnung „Rubin Carnuntum“ tragen. Darüber hinaus sind die Weinmacher in den Hügeln von Göttlesbrunn, Arbesthal und Höflein gerade dabei, das Potenzial und die Eigenheiten ihrer zahlreichen Einzellagen auszuschöpfen. So liefert beispielsweise die Leitsorte Zweigelt am Bärnreiser völlig andere Ergebnisse als am Rosenberg. Und auch der vor allem am Spitzerberg heimische schmeckt in den Göttlesbrunner Lagen vollkommen anders. Vielfältig wirken sich Boden und Kleinklima aber auch bei den Weißweinen aus, wo speziell Grüner Veltliner, Sauvignon blanc, Chardonnay und Weißburgunder sehr spannende Gewächse hervorbringen.

Auch in der aktuellen Ausgabe des Falstaff (September/Oktober 2017) brillieren die Weine aus Carnuntum. Weinexperte Peter *Moser* zeigt ein „Best of“



Gruppenbild mit Dame (v.l.): Franz *Taferner*, Christina *Artner-Netzl*, Walter *Glatzer* und Meinrad *Markowitsch* © Steve Haider

der Lagenweine aus der Region, die er als „Niederösterreichs Rotweinsteinjuwel“ bezeichnet:

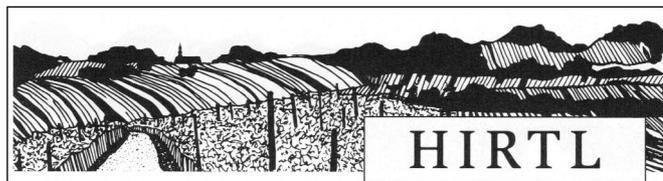
- 2012 ME/ZW/CS Bärnreiser Reserve – Philip *Grassl*, Göttlesbrunn (96 P.)
- 2011 BF/ME/ZW Rosenberg – Gerhard *Markowitsch*, Göttlesbrunn (96 P.)
- 2012 BF Ried Bernreiser – Walter *Glatzer*, Göttlesbrunn (95 P.)
- 2011 ZW/ME/CS Anna-Christina Ried Bärnreiser – Franz & Christine *Netzl*, Göttlesbrunn (94 P.)
- 2015 CS/ME/ZW Tilhofen – Johannes *Trapl*, Stixneusiedl (94 P.)
- 2015 BF Ried Kirchweingarten – Weingut *Artner*, Höflein (94 P.)
- 2013 BF Spitzerberg – Weingut *Muhr-van der Niepoort*, Rohrau (94 P.)
- 2011 BF Ried Spitzerberg – Robert *Payr*, Höflein (94 P.)
- 2011 ZW Ried Bärnreiser – Franz *Taferner*, Göttlesbrunn (93 P.)

Ort & Zeit: Montag, 16. Okt. 2017, 17 - 22 Uhr (Fachpublikum ab 16 Uhr), in der Österreichischen Nationalbibliothek (Eingang: Josefsplatz, 1010 Wien) | Ticket: € 20,- (Vorverkauf € 17,- unter <http://wine-partners.us10.list-manage.com/track/click?u=88f76075603053b0aa00f6639&id=818b9bb4ac&e=d791d71f14>)

### \*) Weingut *Hirtl* im neuen Design

Wenn regelmäßig hoch dekorierte Weine produziert werden, die daraus resultierende Nachfrage aus der Gastronomie und dem Handel mit feinen Weinen – insbesondere aus dem Ausland – steigt und die Rolle eines Leitbetriebs in der Region auch zukunftsweisend verstanden wird, ist es laut Andrea *Hirtl* „auch mal Zeit, das Erscheinungsbild des eigenen Betriebs zu hinterfragen und entsprechend anzupassen.“

Darauf folgte eine intensiv-kreative Diskussion mit Familie, Freunden und Grafikern und ein sehenswertes Ergebnis, das sich vornehm zurückhaltend, dennoch präzise und qualitativ



voll der Botschaft unauffälliger Spitzenqualität des Hauses annimmt: Schwarz-weiße Federzeichnung der für das Weinviertel typischen Hügellandschaft rund um Poysdorf mit der Silhouette der Poysdorfer Kirche im Hintergrund ... auf den Flaschen-Etiketten als Pointierung mit goldener Farbe hervorgehoben.



Dieses klare und kunstvolle Design setzt auf die Synthese der dominierenden Eigenschaften des generellen Stils und der speziellen Charaktere der Weine des Hauses: kompromisslose Ausrichtung an der Qualität, Betonung von Regionalität und Herkunft, konsequente

Arbeit in Weingarten und Keller, leise im Auftritt aber nachhaltig am Gaumen.

Anfang September konnte ich mir anlässlich eines kurzen Besuchs in Poysdorf selbst ein Bild von einigen Weinen des aktuellen Sortiments machen und darf in nebenstehendem Kasten auszugsweise darüber berichten. (*bbj*)

#### **2016 Weinviertel DAC Kirchberg**

(Löss) fruchtbetonte Nase; reife und substanzreich auch am Gaumen, gelbe Birnen, Ringlotten; saftig mit elegant zartbitterem Abgang, fein und animierend (15,2/20)

#### **2016 Weinviertel DAC Bürsting**

(sandiger Schotter) belebende Würze mit weißem Pfeffer, kühler Minze und mineralischer Struktur in Nase und am Gaumen; straff und firm, schöner Zug (15,4/20)

#### **2016 Weinviertel DAC Waldberg**

(Lehm) satte, rauchig-würzige Nase, Wacholder, Waldboden, Koniferen; Tabak und blättrige Noten am Gaumen, kompakt und dicht; sehr gute Anlagen, wird im Glas ständig besser; schöne Länge; Zukunft (15,8/20)

#### **2015 One in white**

(GV/R/CH; ab Jänner 2018) einschmeichelnder Blütenduft (Jasmin) und exotische Frucht-Nase (Chirimoya); am Gaumen feinkörnige Biskuittextur, Vanillecreme, geröstete und geriebene Mandeln, etwas Marzipan und kräftige Holzunterlage; enorme Anlagen, viel Potential; braucht auch noch Zeit (dzt.: 17,2/20)

### \*) Falstaff kürt die besten Weinbars Österreichs

Österreich ist für seine große Weinbau-Tradition bekannt – da verwundert es kaum, dass das Land auch eine hohe Dichte an ausgezeichneten Weinbars vorzuweisen hat.

- Sieger der Kategorie „Beste klassische Weinbar“: Pub Klemo, Wien  
Das „Pub Klemo“ ist eine der beliebtesten Weinbars unter Wein-Aficionados, auch Winzer und Sommeliers trifft man dort regelmäßig. Nicht ohne Grund. Das Weinrepertoire besticht durch eine große Jahrgangstiefe und durch eine riesige Auswahl an Weinen, die man sonst hierzulande nur schwer bekommt. In der Weinbar werden bis zu 100 offene Weine ausgeschenkt. Insgesamt sind über 3000 Weine vorrätig, die man auch gegenüber im Shop kaufen kann. Zu essen gibt es Käse, Schinken, Pasta und französische Schmorgerichte. Als klassische Weinbar absolut konkurrenzlos. (94 P.)  
Pub Klemo, Margaretenstraße 61, 1050 Wien, T: +43 (699) 11091332, [www.pubklemo.at](http://www.pubklemo.at).
- Sieger der Kategorie „Beste Weinbar in einer Vinothek“: *Döllers* Enoteca, Kuchl  
Gourmetrestaurant, Gasthaus, Hotel, eigene Fleischhauerei und Weinhandel: Das Genuss-Imperium der Familie *Döllerer* ist beeindruckend. In den Kellern lagern mehr als 5000 Weine von mehr als 230 Produzenten. Und die kann man in der schön eingerichteten „Enoteca“ in Kuchl auch verkosten. Dazu werden Spezialitäten aus der *Döllerer*-Manufaktur und Gerichte aus der Gourmet-Küche serviert. Eine bessere Weinbar in einer Vinothek wird man nur schwer finden. Besser gesagt: gar nicht. (95 P.)  
*Döllers* Enoteca, Kellau 160, 5431 Kuchl, T: +43 (6244) 20567, [www.doellerer.at](http://www.doellerer.at).
- Sieger der Kategorie „Beste Weinbar in einem Restaurant“: Weinbank Wirtshaus, Ehrenhausen  
Gerhard *Fuchs* ist, kurz gesagt, einer der besten Köche des Landes. Bei ihm zu essen ist ein Erlebnis. Große Köche wie ihn gibt es nicht so viele. Und dann wäre da noch Christian *Zach*, er ist heuer zum Falstaff Sommelier des Jahres gewählt worden. Auch er ein Experte, wie es nur wenige gibt. Er hat alles drauf und kennt nicht nur die großen Namen der berühmtesten Weingüter, er kennt auch die verrücktesten Natural-Weine. Die Weinkarte ist riesig. Das Lokal besteht übrigens aus einem Gourmetbereich mit großer Küche und einem Gasthausbereich mit bodenständiger Kost. Und das ist auch gleichzeitig die Weinbar. Neuerdings auch mit Schließfach für mitgebrachte, eigene Weine. (98 P.)  
Weinbank Wirtshaus, Hauptstr. 44, 8461 Ehrenhausen, T: +43 (3453) 2229, [www.dieweinbank.at](http://www.dieweinbank.at)
- Sieger der Kategorie „Bestes Weinbistro“: Mast, Wien  
Drei Typen und ein Lokal. Die beiden Inhaber heißen Matthias *Pitra*, 29 und Steve *Breitzke*, 36. Beide sind bekannte Spitzensommeliers, der Dritte im Bunde ist Küchenchef Martin *Schmid*, 29. Er war zuletzt Küchenchef in Andreas *Döllers* Genießerrestaurant in Golling. Damit ist eine hervorragend moderne und innovative Küche garantiert. Wenn aber ein Weinbistro von zwei renommierten Sommeliers geführt wird, dann geht es nicht nur ums Essen. Das wird einem spätestens bei einem Blick in die Weinkarte klar. Die kann ruhig als eine der innovativsten der Stadt bezeichnet werden. (97 P.)  
Mast, Porzellangasse 53, 1090 Wien, T: +43 (1) 9226679, [www.mast.wine](http://www.mast.wine).
- Auszeichnung fürs Lebenswerk: Hans und Maria *Weibel*, Vis-a-vis, Wien  
Ohne Hans und Maria *Weibel* wäre die Wiener Weinbar-Szene nicht, was sie heute ist. Deshalb wurden sie von Falstaff für ihr Lebenswerk ausgezeichnet.  
Alles begann im Jahr 1985. Hans *Weibel* eröffnete damals zusammen mit seiner Frau Maria die Weinbar „vis-a-vis“ in einem Durchgang gleich gegenüber der berühmten Schnitzel-Manufaktur „Figlmüller“. Damit gründeten die *Weibels* eine Art „Urmutter“ aller Wiener Weinbars, in der sie die staunenden Gäste mit damals sensationellen 200 Flaschenweinen von Top-Winzern bewirteten. Das „vis-a-vis“ war von Beginn an ein voller Erfolg. Leute, die zuvor hauptsächlich Weine aus der Dopplerflasche konsumierten, erfreuten sich plötzlich an Spitzenkreszenzen von Starwinzern wie F.X. *Pichler* oder Franz *Hirtzberger*.

Später eröffneten die *Weibels* auch noch andere Lokale. Etwa „*Weibel's* Wirtshaus“, ein gemütliches Gasthaus mit Wiener Küche. Ihr drittes Lokal nannten sie dann der Einfachheit halber „*Weibel 3*“; es wurde im Laufe der Zeit zu einer Art Versuchslabor für spätere Spitzenköche wie etwa Konstantin *Filippou*. Zahllose Talente gaben sich hier den Kochlöffel in die Hand. Vom „*Weibel 3*“ haben sich die Pioniere der Wiener Weinbars mittlerweile getrennt, ihr Wirtshaus und das „vis-a-vis“ sind ihnen geblieben. Und noch heute ist das „vis-a-vis“, was es immer war: eine überaus charmante Weinbar mit angenehmer Atmosphäre – und natürlich mit viel Wein.

Vis-a-vis, Wollzeile 5, 1010 Wien, T: +43 (1) 5129350, [www.weibel.at](http://www.weibel.at).

Quelle: Falstaff online, 17. Sept. 2017,

<https://www.falstaff.at/nd/die-besten-weinbars-in-oesterreich-im-portrait/>.

### **\*) Weingut Dürnberg in Falkenstein startet Crowd Funding-Initiative**

„Wir möchten den Kontakt zu unseren Kunden vertiefen und in dieser schnellen und virtuellen Welt wissen, wer sie sind. Über den Club Dürnberg und das Crowd Financing wollen wir eine persönliche und langfristige Beziehung zu unseren Weinfreunden aufbauen“, erklärt Winzer Christoph Körner vom Weingut Dürnberg im Weinviertler Falkenstein, warum er und seine beiden Kompagnons Dr. Georg *Klein* und Matthias *Marchesani* diesen etwas ungewöhnlichen Weg für die Finanzierung ihres geplanten Ausbaus einschlagen. Drei verschiedene Club-Dürnberg-Pakete um 500, um 1.000 und um 5.000 Euro können mit einer jährlichen Darlehensverzinsung von 2,5 % und weiteren umfassenden Leistungen für eine Laufzeit von fünf Jahren erworben werden. Baubeginn ist noch dieses Jahr, Phase eins mit Produktionsstätte, Büros, Lager und Sozialräumen soll bis zur Ernte 2018 abgeschlossen sein. Startschuss für das Crowd Financing über die Plattform 1000x1000.at war am Montag, dem 18. September: <https://1000x1000.at/duernberg>

Das Weingut Dürnberg platzt aufgrund seines dynamischen Wachstums aus allen Nähten und muss dringend erweitert werden. Der aktuelle Bau umfasst 600 m<sup>2</sup> Nutzfläche, zu wenig für das heute knapp über 60 ha große Weingut, dessen Umsatz sich seit 2008 verachtfacht hat. Weshalb in zwei Bauphasen – beginnend im Spätherbst dieses Jahres – auf 2.500 m<sup>2</sup> erweitert werden soll. Das Investitionsvolumen für Phase eins soll unter dem Motto „Ein bisschen Dürnberg sein“ zu einem Teil über das Crowd Investment eingebracht werden.

Den Zuschlag für den Ausbau erhielt das Architekturbüro Mag. arch. Thomas *Tauber* in Krems unter anderem wegen der großen Erfahrung mit Planung und Bau von Weingütern wie etwa dem von F.X. *Pichler* in der Wachau oder Stadt Krems im Kremstal. Neben der ansprechenden modernen Optik des Baus, der sich stimmig in die Umgebung einfügen soll, waren auch verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit Vorgabe für das neue Gebäude des Weinguts, das seit 2015 mit dem Label Nachhaltig Austria zertifiziert ist. So werden die Baumaterialien aus der Umgebung bezogen und örtliche Unternehmen bevorzugt eingebunden, um die Wertschöpfung in der Region zu halten. Großes Augenmerk liegt auf dem Wassermanagement und der Energieeffizienz des Gebäudes, das im Idealfall keine Energie verbraucht und wie ein Plus-Energiehaus einen Überschuss produziert. Wichtig ist auch die Logistik im zukünftigen Produktionsablauf mit effizienten Arbeitswegen, ressourcenschonenden Arbeitsmitteln und einer optimalen Nutzung von Flächen und Technik. Dass in gute Mitarbeiterräume investiert wird, war den Eigentümern ebenfalls ein dringendes Anliegen.

Winzer Christoph *Körner* hat das Weingut Dürnberg vor etwas mehr als 20 Jahren gegründet, heute führt er es gemeinsam mit seinen Jugendfreunden und Partnern Dr. Georg *Klein* und Matthias *Marchesani*, die sich um Marketing und Verkauf kümmern. Rund 60 ha Rebfläche bewirtschaftet *Körner* auf den Falkensteiner Klippen, Ausläufern der nördlichen Kalkalpen, die rund 200 Meter höher liegen als die Weingärten der umliegenden Gemeinden. Kühle Westwinde lassen die Trauben entsprechend spät und besonders aromatisch heranreifen, ein weiterer prägender Faktor sind die erwähnten Höhenlagen mit Böden aus Muschelkalk und Lehm. Der Region gemäß wird vorwiegend Grüner Veltliner vinifiziert, ein zusätzlicher Fokus liegt auf den weißen und roten Burgundersorten,

Riesling, Gemischtem Satz und St. Laurent. 2015 wurde der Betrieb mit dem Nachhaltigkeitssiegel Nachhaltig Austria zertifiziert.

Zu Redaktionsschluss des BBJ Newsletters waren – nach nur 5 Tagen – bereits 77 Investoren bereit, insgesamt 223.500 Euro zu investieren, wodurch das nötige Minimum von 200.000 Euro überschritten war und das Projekt jedenfalls zustande kommt. Das Erreichen des Funding-Maximums von 500.000 Euro ist in den verbleibenden etwa 30 Tagen nur mehr eine Frage der Zeit. Die 3 verschiedenen Club Dürnberg Darlehens-Pakete sehen wie folgt aus:

VARIANTE 1 – ab 500 Euro: „CLUB DÜRNBURG“

- jährliche Verzinsung in Höhe von 2,5 % oder Weingutscheine über 5 %
- 10 % Rabatt beim Weineinkauf ab Hof oder im Online-Shop
- Gratisversand aller Bestellungen über den Online-Shop
- 10 % Rabatt in Dürnbergers kulinarischer Außenstelle „Schmitt'n“ in Falkenstein
- Einladung zur „Lese mit Freunden“
- Zugriff auf Dürnbergers exklusive, im Handel nicht erhältliche Sondereditionen
- Rückzahlung des investierten Kapitals nach fünf Jahren

VARIANTE 2 – ab 1.000 Euro: „CLUB DÜRNBURG PLUS“ (zusätzlich zu Variante 1)

- Einladung zur jährlichen Weinprobe in Dürnbergers „Schmitt'n“
- Einladung zum großen Eröffnungsfest im Herbst 2018

VARIANTE 3 – 5.000 Euro: „CLUB DÜRNBURG MAXIMAL“ (zusätzlich zu Variante 2)

- Einladung zur jährlichen Jahrgangspräsentation in Wiens exklusiver „Wine Bank“
- Einladung zum jährlichen Fest „Meet the Winemaker“, exklusiv für Dürnbergers ganz besondere Club-Mitglieder: weiß gedeckte Tafeln im Weingarten, coole Livemusik, feinstes Essen und das Beste aus dem Keller. Ein Tag, der in Erinnerung bleibt! ([www.duernberg.at](http://www.duernberg.at))

#### **\*) Aus der Auslandsredaktion (1): Champagner-Lese 2017 – Erntemengen und Qualität**

Die Traubenlese, die am 4. September in den Weinbergen der Champagne begonnen hat, geht zu Ende – eine erste Bilanz.

Das Weinjahr 2017 in der Champagne beginnt im Frühjahr mit Frostnächten. Auf 23 % der Rebfläche werden die Knospen zerstört. Von Mitte Mai bis Ende Juli folgt eine hochsommerliche Wetterlage mit viel Sonnenschein und Hitzerekorden in zahlreichen Regionen. Bis Ende Juli sind die Weinberge trotz eines Wasserdefizits in einem bemerkenswert gesunden Zustand.

Ab Anfang August ändert sich die Wetterlage: Die Champagne ist von vielen Gewittern betroffen, die örtlich von Hagel begleitet sind. Die Reifung der Trauben schreitet zügig voran und in den Regionen, in denen die Trauben am weitesten entwickelt sind, kann die Lese schon am 26. August beginnen. Damit ist 2017 eine der frühesten Lesen in der Geschichte der Champagne seit 1950: neben 2003, 2007 und 2011.

Während der Lese treten häufig starke Regenfälle auf und begünstigen damit Botrytis. Die Winzer der Champagne müssen in diesem Jahr die Trauben stark selektieren. Aufgrund der Frost- und Hagelschäden sowie der Traubenselektion wird die zulässige Erntemenge von 10.300 kg/ha nicht in allen Regionen erreicht werden. Ein Ertragsdefizit dürfen die Winzer und Häuser der Champagne mit maximal 500 kg/ha durch den Zugriff auf die Reserve von Weinen früherer Lesen ausgleichen.

Der durchschnittliche Alkoholgehalt der Grundweine liegt häufig über 10 %-vol., die Gesamtsäure ist zufriedenstellend und die Balance der Moste sehr vielversprechend. Die endgültige Qualität des Jahrgangs 2017 kann aber erst nach der Verkostung der Grundweine bewertet werden.

Quelle: Gourmetwelten online, 18. Sept. 2017,

[https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/champagne\\_lese\\_2017\\_erntemengen\\_und\\_qualitaet\\_2017/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/champagne_lese_2017_erntemengen_und_qualitaet_2017/)

### **\*) Aus der Auslandsredaktion (2): Rekordergebnisse bei VDP-Weinversteigerungen**

Mit einem Traumergebnis endete am 17. September das diesjährige Weinversteigerungswochenende des VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e. V.). Bereits am Freitag wurden in Trier bei der traditionellen Weinauktion des VDP.Mosel für die angebotenen 12.000 Flaschen aus aktuellen Jahrgängen 1,24 Mio. Euro Erlöst, was einem Durchschnittspreis von 103 Euro pro Flasche entspricht. An der Nahe fanden 5.162 Flaschen im Wert von 936.967 Euro ihre Liebhaber. Gebote von Weinfans aus der ganzen Welt kamen zum Zug.

Thomas *Haag* vom VDP.Weingut Schloss Lieser zeigte sich zufrieden mit dem Steigergebnis. Eine 6-Liter-Methusalemflasche Doctor Riesling Spätlese ging für 3.623,55 Euro an einen Bieter. Egon *Müller* konnte sich nach 2015 erneut über einen neuen Weltrekord freuen. Sein 2016 Scharzhofberger „Alte Reben“ geht als teuerster Riesling Kabinett in die Versteigerungsgeschichte ein. Ausgerufen für 30 Euro, wurden die 1.200 Flaschen für je 180 Euro ersteigert. Dies zeigt einmal mehr, welche Renaissance der klassische Kabinett, der für seine Eleganz, dezente Restsüße und einen relativ niedrigen Alkoholgehalt geschätzt wird, gerade erlebt.

Der Andrang zur Herbstversteigerung des VDP.Nahe war groß. Rund 200 internationale Gäste verfolgten die Spitzenwein-Auktion aus 4 VDP.Regionen. Versteigert wurden an der Nahe 34 Positionen, das Gros aus den Kellern der Gastgeber, die Ahr steuerte die besten Spätburgunder Partien bei und VDP.Kollegen aus Rheinhessen und der Pfalz ergänzten das Riesling-Angebot.

Ein Wein hatte bereits im Vorfeld der Versteigerung für großes Interesse unter den Bietern gesorgt. Die ehemalige Weinbaudomäne Gut Hermannsberg stellte eine 2015 Kupfergrube Riesling TBA zur Versteigerung an, die der renommierte Wine Advocate bereits mit 100 Punkten dekoriert hatte. Die einzigen frei verkäuflichen Flaschen dieses Weines kamen an dem Tag unter den Hammer: 6 x 0,375 l und eine 1,5 l Magnumflasche. Für letztere fiel der Hammer bei sensationellen 13.245 Euro. Einige Höhepunkte der Nahe-Auktion (Ergebnisse inkl. MwSt und Gebühren):

- Ahr: Das Weingut Jean Stodden erzielte für 156 Flaschen 2015 Mönchberg Spätburgunder GG einen Stückpreis von 200 Euro.
- Rheinhessen: Preisrekorde in der jeweiligen Kategorie erzielte das Weingut *Keller*. Es wurden 369 Flaschen 2014 Morstein Spätburgunder GG „Felix“ für je 687 Euro versteigert und 474 Flaschen 2016 Hipping Riesling Kabinett für je 194 Euro. Das Weingut *Wittmann* begeisterte mit dem 2016 Riesling Alte Reben „La Borne“. 612 Flaschen wurden zu je 156 Euro ersteigert.
- Pfalz: Das Weingut *Christmann* versteigerte erfolgreich 285 Flaschen des 2016 Ölberg-Hart Riesling GG „Kapelle“. Es erzielte damit 94 Euro pro Flasche.
- Nahe: Das Weingut *Emrich-Schönleber* erzielte für 228 Magnum-Flaschen (1,5 l) vom 2016 Auf der Ley Riesling GG jeweils 287 Euro.

Quelle: Gourmetwelten online, 20. Sept. 2017,

[https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/vdp\\_weinversteigerungen\\_rekordergebnisse\\_an\\_mosel\\_und\\_nahe/](https://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/vdp_weinversteigerungen_rekordergebnisse_an_mosel_und_nahe/)

### **\*) Die Wein-TV-Tipps für die übrigen September-Tage**

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

- Freitag, 22. September, 20:15 Uhr | hr fernsehen  
Mallorcas stille Seiten: Wandern, Wein und Mandelblüte  
Der September ist der Monat der Weinlese und perfekt geeignet, die köstlichen einheimischen Tropfen zu probieren, etwa während einer Fahrt mit dem „Weinexpress“, einem Holzzug auf Rädern, der Besucher zu einer Verkostung mitten im Weinfeld bringt.
- Freitag, 22. September, 21:00 Uhr | SWR Fernsehen  
Landleben 4.0 am Kaiserstuhl  
„Landleben 4.0“ am Kaiserstuhl fragt nach dem Landleben der Zukunft in Bischoffingen. 1952 galt die Winzergenossenschaft des 600-Einwohner-Dorfes als innovativ. Deswegen kamen die Wissenschaftler ins Dorf. Wie sieht es heute aus? Gibt es Nachfolger für die Obst- und Wein-

baubetriebe und wie können die überleben? Vielleicht mit zwei oder gar drei Jobs gleichzeitig. So wie die „Rückkehrer-Familie“, die Weinbau mit IT und Musik verbindet. Oder müssen bald Weinberge und immer mehr Obstplantagen dem Saatmaisbau weichen? Was bedeutet das für den Wirtschaftsfaktor Tourismus? Immerhin haben zwei Hotel-Restaurants inzwischen Nachfolger gefunden und wurden aufwendig modernisiert.

- Freitag, 22. September, 22:30 Uhr | ARD-alpha  
Heilige Reben - Das Weinland Israel  
Das Heilige Land ist bekannt für seine Weine – schon die Bibel spricht über sie. Inzwischen gibt es in Israel wunderbare Spitzenweine, die internationale Preise gewinnen. Eine ganze Reihe von „Boutique“-Weingütern ist entstanden: Auf dem Golan, in den jüdischen Bergen, im Ela-Tal und auch in den besetzten Gebieten, im Westjordanland. Landschaftlich wunderschön gelegen, sind die Weingüter schon rein optisch eine Augenweide.
- Samstag, 23. September, 00:30 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland: Im Osten viel Neues – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen.  
In den vergangenen 25 Jahren hat sich die Welt des Weins grundlegend verändert. In wenigen Ländern mit langen Weinbautraditionen fiel dieser Wandel so dramatisch aus wie in Deutschland. Gestiegen ist die Qualität und damit der gesellschaftliche und ökonomische Stellenwert des deutschen Weins. Es wird mehr und vor allem besserer Wein getrunken. Auch ist heute Wein nicht mehr nur Thema gesellschaftlicher Eliten, Wein gilt auch unter den Jüngeren als cool und akzeptierte Alternative.
- Samstag, 23. September, 00:55 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland: Spätburgunder, drei Farben Rot – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen  
Die edle, filigrane, tendenziell hellfarbige Rebsorte Spätburgunder – in ihrer französischen Heimat: Pinot Noir genannt - hat es deutschen Rotweinemachern und Stuart *Pigott* besonders angehtan. Als Diva und Mimose bekannt, gehören ihr doch die Herzen deutscher Spitzenwinzer! *Pigott* besucht die besten Güter in Sachen „Spätburgunder“ – die Weingüter Rudolf *Fürst* in Franken, *Knipser* in der Pfalz und Bernhard *Huber* in Baden. *Pigott* lernt über den besonderen Umgang mit der Diva, die Unterschiede in der Farbgebung und er sammelt Spitzenweine ein – um sie am Ende zusammen mit Spitzen-Sommelier *Stephane Gasse* vom 3-Sterne-Tempel Traube-Tonbach im Schwarzwald in einer Blindverkostung zu beurteilen. Der Gegner der deutschen Weine – ein Burgunderwein aus Stuart *Pigotts* Privatkeller: Listenpreis 690 Euro! Vom Preis her gesehen: Drei Davids gegen einen Goliath ...
- Samstag, 23. September, 01:25 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland: Jäger der verlorenen Schätze – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen  
Am Anfang war die Lage! Wo genau ein Wein wächst, die Trauben reifen – das bestimmt das Endprodukt vielleicht mehr als alles andere. Beim Wein gilt die Lage als der Komponist des Werkes! Abseits von Terroir-Geschwafel besucht Stuart *Pigott* Winzer, die verwilderte alte Steillagen der Vergessenheit entrissen haben und auf denen heute wieder große Weine wachsen: Daniel *Vollenweider* an der Mosel, Roman *Niewodniczanski* (van Volxem) an der Saar, Eva *Fricke* am Rhein und die Jungwinzervereinigung Südpfalz-Connexion in der Pfalz. Und diese Winzer erweisen sich als begnadete Interpreten ihrer Steillagen-Kompositionen!
- Samstag, 23. September, 01:55 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland: Gereifter Wein - wann ist er im besten Alter? – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen  
In der Welt der wirklichen Weinexperten gibt es einen, der nicht nur zu informieren, sondern auch zu unterhalten weiß: Stuart *Pigott*. Der in Berlin lebende Engländer gilt als einer der führenden Weinjournalisten Deutschlands. *Pigott* pfeift oft auf Konventionen und macht einen großen Bogen um sogenannte „Etikettentrinker“, die mit dickem Geldbeutel, denn guter Wein muss keineswegs teuer sein!

- Samstag, 23. September, 02:20 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland  
Sauvignon, Zweigelt, Syrah, Merlot, Chardonnay - das sind bekannte Rebsorten, die immer mehr auch bei uns Wurzeln schlagen. Nur: können diese in Deutschland gewachsenen und gekelternen Weine aus „zugewanderten“ Rebsorten preislich und qualitativ mit den Vorbildern mithalten? Stuart *Pigott* verkostet diese „neuen“ Reben in Baden (Weingut K.- H. *Johner*), in Württemberg (Weingut Rainer *Schnaitmann*, Weingut *Schwegler*) und in der Pfalz (Weingut Geheimrat Dr. von *Bassermann-Jordan*) und erfährt dabei Erstaunliches über diese großen internationalen Rebsorten, die heute „made in Germany“ angeboten werden. Das dann immer doch entscheidende Preis-Leistungs-Verhältnis diskutiert er bei einem „letzten Glas“ mit einem der bekannten Berliner Sommeliers, Billy Wagner ...
- Samstag, 23. September, 02:50 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland  
Trollinger, Portugieser, Scheurebe, Dornfelder, Elbling ... - diese Rebsorten haben kein wirklich gutes Image und werden oft als reine „Massenträger“ desavouiert ... schlecht geredet. Stuart *Pigott* besucht Winzer, die aus solchen unterschätzten und schlecht beleumundeten Rebsorten Qualitätsweine im besten Preis-Leistungs-Verhältnis machen. Von Stuttgart (Weinhalla *Rux*) führt ihn sein Weg über Franken (Weingut *Weltner*, Weingut Stadt Klingenberg) und Rheinhessen (Weingut *Teschke*) bis an die Obermosel (Weingut *Steinmetz*) – es sind vor allem junge Winzer, die alles dransetzen aus den Stiefkindern des Weinbergs Vorzeigeweine zu keltern ...
- Samstag, 23. September, 03:20 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland: Schaumwein – Kellergeister oder Edelperlen? – Stuart *Pigotts* Entdeckungsreisen  
Parallel zum deutschen Weinwunder fand ein deutsches Sektwunder statt. Spitzensekte, die besser und viel günstiger sein können als die französische Champagner-Konkurrenz. Als Engländer fasst Stuart *Pigott* alles was schäumt – Schampus, Sekt, Cava, Crémant, Spumante, Prosecco – pragmatisch unter „bubbles“ zusammen und unterscheidet aber sehr fein in seinen Bezugskategorien „Preis“ und „Qualität“ – er nimmt uns dabei so manchen verbreiteten Irrglauben in Sachen Sekterzeugung.
- Samstag, 23. September, 03:50 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland – die dritte Staffel  
In der Welt der wirklichen Weinexperten gibt es einen, der nicht nur zu informieren, sondern auch zu unterhalten weiß: Stuart *Pigott*. Der in Berlin lebende Engländer gilt als einer der führenden Weinjournalisten Deutschlands. *Pigott* pfeift oft auf Konventionen und macht einen großen Bogen um sogenannte „label drinker“, die mit dickem Geldbeutel, denn guter Wein muss keineswegs teuer sein.
- Samstag, 23. September, 04:20 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland  
Lange führte der Rosé ein regelrechtes Schattendasein. Von vermeintlichen Weinkennern wurde er regelrecht verachtet – heute steht er da mit 11 % des deutschen Weinkonsums! Und: er wird keineswegs nur von Frauen getrunken! *Pigotts* Reise zum neuen „Rosé-Trend“ führt über die Pfalz (Weingut Phillip *Kuhn*), Baden (Weingut *Salwey*) und den Bodensee (Seegut *Kress*) bis nach Württemberg (Weingut *Kusterer*). Was ist eigentlich ein Rosé? Aus welchen Trauben entsteht er? Und woher kommt die Farbe?
- Samstag, 23. September, 08:20 Uhr | arte  
Xenius: Klimawandel im Weinberg  
Im Weinberg ist der Klimawandel keine Zukunftsmusik, sondern sichtbar und spürbar; vielerorts besorgniserregend, in manchen Regionen dagegen segensreich. Was heißt das für europäische

Weine, und wie kann man den Weinberg an den Klimawandel anpassen? Das untersucht „Xenius“ im Languedoc in Südfrankreich und im Rheingau in Deutschland. Die Moderatoren Emilie *Langlade* und Adrian *Pflug* erleben bei der Weinlese in den Versuchsweinbergen des französischen Instituts für Agrarforschung (Inra), wie der Klimawandel Einzug hält. Denn die Trauben bekommen mehr Wärme, dadurch werden sie früher reif und entwickeln außerdem mehr natürlichen Zucker; für den Wein heißt das mehr Alkohol. Das größere Problem aber ist die Trockenheit.

- Sonntag, 24. September, 13:45 Uhr | SWR Fernsehen  
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Die Vorentscheidung  
13 Bewerberinnen stellen sich der Vorentscheidung für die Wahl der 69. Deutschen Weinkönigin: Alle Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinanbaugebiete nehmen an der Wahl teil. Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Traditionell findet die Veranstaltung im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. Holger *Wienpahl* moderiert die Sendung, in denen sich die Bewerberinnen vor der 70-köpfigen Jury mit Experten aus Weinwirtschaft, Politik und Medien präsentieren werden.
- Montag, 25. September, 16:00 Uhr | hr fernsehen  
Schlemmerreise mit Freunden  
Natürlich darf in Hessen der Besuch im Weinberg nicht fehlen. Bastian *Fielig* ist Gastro-Journalist und nimmt sich regelmäßig Weine mit, die bei seinen Weinproben in der Frankfurter Genussakademie verkostet werden.
- Montag, 25. September, 16:00 Uhr | ORF III  
Unser Österreich: Warum Wein – Alles Natur?  
Öffentlich gehört Thomas *Maurer* seit über zweieinhalb Jahrzehnten zu den profiliertesten Kabarettisten Österreichs. Privat ist er mindestens ebenso lange faszinierter und begeisterungsfähiger Weintrinker und hat es in dieser Disziplin vielleicht nicht gerade zum Experten, aber doch zum qualifizierten Amateur gebracht. Auch in der Weinwelt ist Bio eines der größten Themen, aber auch Streitthemen der letzten Jahrzehnte. Klar ist: Weinbau ist zunächst einmal eine Kulturtechnik. Aber eine, die direkt auf der Natur aufsetzt. Darüber, wo die Grenzen verlaufen, ob man Naturnähe schmecken kann und ob man das überhaupt will oder ob „Bio“ nur ein Marketingschmäh ist, führt Thomas *Maurer* so kurzweilige wie informative Gespräche mit Menschen vom Fach.
- Montag, 25. September, 16:05 Uhr | 3sat  
unterwegs: Argentinien, der Norden – Berge, Wein und Wasserfälle  
Die Moderatorin macht sich auf den langen Weg nach Colomé, einem Weingut, weit ab von jeglichen geteerten Straßen oder großen Städten. Die Fahrt wird zum Roadtrip in spektakulärer Landschaft, und das Weingut entpuppt sich als Weinoase inmitten hoher Berge.
- Dienstag, 26. September, 11:55 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Unentdeckte Mosel - Römer, Wein und Wandern  
Eine Entdeckungsreise an die Mosel, einem der schönsten Flüsse Deutschlands. Die Mosel – das sind mindestens 25 spektakuläre Schleifen, verteilt auf 545 km Wasserstraße und jeder Menge Burgen in der Landschaft. Ob man die Region per Schiff, mit dem Rad oder zu Fuß bereist, neben einzigartigen Weinlagen, einer vielfältigen Kultur und bezaubernder Natur trifft man immer auch auf sehr herzliche Gastgeber.
- Dienstag, 26. September, 17:20 Uhr | arte  
Von Brot, Bier und Wein Neben-, gegen-, miteinander: Deutsch-französische Geschichten  
Die Zeitreise führt von historischen Konflikten und Besatzung im Kalten Krieg zur Gründung der Deutsch-Französischen Brigade, von landestypischer Ess- und Trinkkultur rund um Brot, Bier und Wein zu gemeinsamen Herausforderungen in Umweltfragen. Ist Deutschland wirklich das Land des Roggens und Biers und Frankreich das Land des Weizens und Weins? Geschicht-

lich gesehen sind diese Gegensätze nicht haltbar: Wie die Karten ausweisen, waren die Grenzen der Ernährungsweise fließend.

- Mittwoch, 27. September, 11:10 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Die Kanarischen Inseln – Teneriffa, El Hierro und La Palma  
La Palma trägt den Beinamen „La Isla Bonita“, die schöne Insel. Dieser Schönheit kann sich auch Victoria *Torres* nicht entziehen. Nach langen Auslandsaufenthalten hat sie sich ihrer Wurzeln besonnen und erfüllt sich hier einen Traum. Sie bewirtschaftet alte Weinberge wieder und erntet Malvasier-Trauben. Der schwere, honigsüße Weißwein war lange Zeit das wichtigste Exportprodukt der Insel. Die vulkanischen Böden sorgen für das Aroma der Trauben, daher entwickeln die Weine eine einzigartige Charakteristik.
- Mittwoch, 27. September, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen  
made in Südwest: Der Mann, der Holz schmecken lässt – Die Fässer des Markus *Eder*  
Geschmack ist das Geschäft von Markus *Eder* in Bad Dürkheim. Die knapp 40 Mitarbeiter seiner Firma bauen Holzfässer in allen denkbaren Größen. Mit jedem Fass will Markus *Eder* den Geschmack seiner Kunden treffen – egal ob sie darin Wein, Whisky oder Bier veredeln. Deshalb stellt das Familienunternehmen nicht nur neue Fässer her, die durch das richtige „toasting“ ihren Geschmack bekommen, sondern handelt auch mit gebrauchten. Denn in alten Whisky- oder Tequila-Fässern reift dann wieder ein Bier mit einer speziellen Note.
- Freitag, 29. September, 18:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Fahr mal hin: Gegen den Strom – Der Rheingau zwischen Tradition und Rock'n'Roll  
Die Rheingauer sind wilder und unkonventioneller, als man es in einer Region für möglich hält, die für Tradition und große Geschichte steht und mit Rheinromantik und Weinseligkeit wie eh und je Besucherscharen aus aller Welt anzieht.
- Freitag, 29. September, 20:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Wahl der Deutschen Weinkönigin – Das Finale – Moderation: Holger *Wienpahl*  
Seit 1949 treten die Weinhoheiten aus den Deutschen Weinanbaugebieten zum freundschaftlichen Wettstreit an. Sechs Bewerberinnen haben es in das Finale für die Wahl der 69. Deutschen Weinkönigin geschafft, nachdem alle 13 Gebietsweinköniginnen der Deutschen Weinbaugebiete sich bei der Vorentscheidung beworben hatten. Jetzt müssen sie ihr Wissen über Wein, Charme und Schlagfertigkeit beweisen. Holger *Wienpahl* moderiert die Live-Sendung. Wer wird die neue Deutsche Weinkönigin?

### \*) Termine – Termine – Termine

#### (1) VERKOSTUNGEN | PRÄSENTATIONEN | MESSEN

- Freitag, 22., bis Samstag, 23. September 2017, 14 – 20 Uhr: **Lagenverkostung am Johanneshof**  
Traditionell lädt die Familie *Reinisch* Ende September zur Lagenverkostung. Am 22. und 23. September gibt es am Johanneshof in Tattendorf, Thermenregion, einen kleinen Vorgeschmack auf die Topweine. Gleichzeitig startet die Subskription für die roten Lagenweine.  
Zu verkosten gibt's erste Fassproben der roten Lagenweine 2016 aus der Riede Holzspur (Pinot Noir, St. Laurent), die bereits erhältlichen roten Premiumweine 2015 (Pinot Noir Grillenhügel, Zweigelt Frauenfeld, St. Laurent Frauenfeld und Cabernet Sauvignon-Merlot Reserve), die weißen Lagenweine 2016 (Chardonnay Lores, Rotgipfler Satzing und Zierfandler Spiegel) sowie das gesamte übrige Sortiment. Anmeldung unter: +43 2253 81423 oder [office@j-r.at](mailto:office@j-r.at).

- Dienstag, 26. September 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 1“: Herbert *Polz*, Weingut *Polz*, Wachau  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Freitag, 29. September 2017, 13:30 Uhr: **Wein.Rieden.Wandern über Kellerberg & Co**  
Im Herbst packen Roman *Horvath* und Heinz *Frischengruber* von der Domäne Wachau noch einmal die Wanderschuhe aus und wandern über Loibenberg und Kellerberg durch die Wachauer Weingärten.  
Diese beiden Weinberge stehen als Synonym für die großen Rieden der Ostwachau. Ihre Weine werden in Restaurants quer über den Erdball ausgeschenkt und finden sich in den Kellern von Liebhabern und Experten. Eine gute Gelegenheit die beiden Rieden mit uns vor Ort kennenzulernen bietet sich am 29. September, wenn Weingutsleiter und Kellermeister gemeinsam über kleine, ausgesuchte Pfade durch ihre Weingärten marschieren und dabei den Eigenheiten ihrer Terroirs auf den Grund gehen. Imposante Steinmauern, eine vielfältige Flora und Fauna und spektakuläre Ausblicke auf die Donau, das Stift Göttweig und die Ruine Dürnstein sind garantiert. Abgerundet wird der Nachmittag mit den Weinen der beiden Rieden (und einigen mehr) sowie kleinen Wachauer Köstlichkeiten.  
Freitag, 29. Sept. 2017, 13.30 Uhr | Dauer ca. 3,5 Stunden | Vinothek der Domäne Wachau  
Preis: € 25,- p.P. (inkl. Weinverkostung & kleinen Schmankerl) | Anmeldung erforderlich!  
Nähere Infos & Anmeldung: Silvia *Lechner*, 02711/371-10, [event@domaene-wachau.at](mailto:event@domaene-wachau.at).
- Samstag, 14. Oktober 2017, 14 Uhr: **Vinophiler „Walk around“ in Tattendorf**  
Die Tattendorfer Winzer laden ein zum genussvollen Spaziergang: Neue Weine, regionale Schmankerl den beschaulichen Weinort in der Thermenregion in seiner herbstlichen Schönheit erkunden: Am Samstag, den 14. Oktober 2017 lautet das Motto „Walk around Tattendorf“. Von Winzer zu Winzer spazieren und dabei die Weine der 13 teilnehmenden Betriebe kennenlernen. Dazu gibt es an jeder Station ein feines kulinarisches Häppchen.  
Check-in für den „Walk around Tattendorf“ ist ab 14 Uhr am Raiffeisenplatz. Hier findet die Ausgabe der Walking Pässe statt. Um € 39,- p. P. können von 14 bis 21 Uhr die 13 teilnehmenden Weingüter besucht werden.  
Voranmeldung beim Weingut *Heggenberger* (T: 02253/81432, E: [weingut@heggenberger.at](mailto:weingut@heggenberger.at))  
Im Eintrittspreis inkludiert sind Getränke und Speisen bei allen 13 teilnehmenden Betrieben.
- Samstag, 14., bis Sonntag, 15. Oktober 2017: **Offene Kellertür Gumpoldskirchen**  
Verkosten Sie mehr als 150 tolle Weine der Top-Winzer aus Gumpoldskirchen um nur € 30,- (inkl. 15-Euro-Einkaufsgutschein). Eintrittskarten sind bei jedem teilnehmenden Winzer und im Tourismusbüro erhältlich. Mit dem Oldtimer-Traktor Shuttledienst von Winzer zu Winzer. Unter allen Gästen werden hervorragende Weine verlost.  
Weinexperten führen kostenlos durch die besten Rieden Gumpoldskirchens und auch die historische Entwicklung der traditionsreichen Weinbaugemeinde wird erläutert.  
Treffpunkt Weingartenführung 15 Uhr (Sa u. So) bei der Information im Tourismusbüro.  
Programminfos & Hotelpackages unter [www.offene-kellertuer.at](http://www.offene-kellertuer.at).
- Montag, 16. Oktober 2017, 17 – 22 Uhr: **Carnuntum in Wien**  
Nach den erfolgreichen Lagenklassifizierungen in der Süd- und Südoststeiermark durch die STK (Steirische Terroir & Klassik Weingüter), in Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram durch die ÖTW (Österreichische Traditionsweingüter) sowie kürzlich auch in Wien durch WienWein, gehen nun auch die Weinbaubetriebe in Carnuntum den Weg einer stärkeren Berücksichtigung und Hervorhebung von Einzellagen-Weinen aus abgegrenzten Weinbergen des Gebietes.

Zu kosten sind diese Weine – neben Rubin und anderen Klassikern – am 16. Oktober ab 17 Uhr (Fachpublikum ab 16 Uhr) in der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien.

Vorverkaufs-Tickets erhältlich über [www.oeticket.com](http://www.oeticket.com).

- Freitag, 20. Oktober 2017, 16 – 21 Uhr: **Kick-off zum Tag des österreichischen Sekts**  
Mehr als 30 der besten Sekthersteller Österreichs präsentieren ihre prickelnden Spezialitäten beim Kick-Off zum Tag des österreichischen Sekts. Vertiefende Eindrücke bietet der neue angelegte Verkostungsparcours mit den ersten Sekt-Serien nach Vorgaben der neuen Qualitätspyramide. Der offizielle Tag des österreichischen Sekts ist der 22. Oktober. Diesen begehen die Hersteller in ihren Kellern mit individuellen Programmen.  
Event: Verkostung österreichischer Sektspezialitäten  
Ort: Österreichische Nationalbibliothek, Camineum und Sala Terrena, Eingang Josefsplatz, Wien  
Zeit: Freitag, 20. Oktober 2017, 16 – 21 Uhr (akkreditierte Presse- und Fachbesucher ab 14:30)  
Karten: Abendkasse € 25,- p. P. | Vorverkauf: € 19,- p.P. unter <http://grosswerk.us5.list-manage2.com/track/click?u=4e8e4c64a84d074ca82c3c492&id=75cb24b202&e=95f8a6f5e0>.  
Weitere Infos: [www.tagdesoesterreichischensekts.at](http://www.tagdesoesterreichischensekts.at).
- Dienstag, 24. Oktober 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 2“: Johann *Gisperm* jun., Weingut *Gisperm*, Thermenregion  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Samstag, 18., bis Sonntag, 19. November 2017, 14 - 20 Uhr: **22. Leopoldigang in Göttlesbrunn**  
Die Göttlesbrunner Winzer freuen sich auf Ihren Besuch in ihren Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen. Genießen Sie das aktuelle Sortiment in unvergleichlichem Ambiente.  
Einmaliger Spesenbeitrag: € 25,- p. P. für den gesamten Rundgang  
Info und Anmeldung bei allen teilnehmenden Göttlesbrunner Winzern!  
NEU: Am Sonntag, den 19.11. findet von 10 bis 13 Uhr eine geführte Riedenwanderung mit zwei Winzern in die Göttlesbrunner Weinberge statt. Treffpunkt ist um 10 Uhr am Dorfplatz!  
Nähere Infos bei Angelika Artner unter +43664/4636651.
- Dienstag, 21. November 2017, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 3“: Andy *Pfneisl*, Weingut *Strehn*, Mittelburgenland  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](https://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

VORSCHAU AUF 2018:

- Dienstag, 16. Jänner 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 4“: Sebastian *Angerer*, Weingut *Angerer*, Kamptal  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 13. Februar 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 5“: Andreas *Unger*, Weingut *Unger*, Neusiedlersee  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 13. März 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 6“: Johannes *Hofbauer-Schmidt*, Weingut *Hofbauer-Schmidt*, Weinviertel  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 10. April 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018**  
„FOLGE 7“: Paul *Schabl*, Weingut *Schabl*, Wagram  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)
- Dienstag, 15. Mai 2018, 18 – 22 Uhr: **SCHLOSSQUADRAT TROPHY 2018 – „FINALE“**  
Veranstaltungsort: Restaurant *Gergely's* im Schlossquadrat, Schlossgasse 21, 1050 Wien  
Anmeldung: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at) oder 01/544 07 67  
Infos: [www.schlossquadrat-trophy.at](http://www.schlossquadrat-trophy.at), [www.facebook.com/schlossquadrat.wien](http://www.facebook.com/schlossquadrat.wien)

(2) SEMINARE | WORKSHOPS | TRAININGS• **Weinkultur 1 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses! Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 14. Oktober 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 2 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Weinjahr und Winzer – Reben und Weine! Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 4. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

• **Weinkultur 3 | Wein Consulting Krems/Langenlois**

INHALTE: Vom Weinliebhaber zum Connaisseur. Österreichs Weingärten und ihre Spezialitäten – Schaumweine – Degustationserkenntnisse. Für Weinfreunde und -kenner mit Hang zum „Professionalismus“, die mehr Kompetenz und vinologisches Fachwissen erlangen wollen, aber auch für Wein-Gourmets und jedermann mit Neigung zur Gourmandise.

TRAINER: „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen.

ORT: Ursinhaus, 3550 Langenlois

ZEIT: Samstag, 25. November 2017, 09:00 - 16:30 Uhr

KOSTEN: € 120,- p.P. (€ 10,- Ermäßigung für Mitglieder des ÖKGV, [www.oekgv.at](http://www.oekgv.at))

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur I“ und „Weinkultur II“ voraus!

Inklusive „Weinkolleg-Diplom“ bei Nachweis des Besuches aller drei Veranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium.

INFOS UND ANMELDUNG: <http://www.wein-consulting.at>

Seminarprogramm mit weiteren Seminaren und Ermäßigungen für ÖKGV-Mitglieder auf Anfrage bei „Weinprofessor“ Prof. Bernulf *Bruckner* sen. unter [www.wein-consulting.at](http://www.wein-consulting.at) oder 02732 / 87678.

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2017:**

a) Das *Basis-Halbjahres-Package* für alle: Um 190 Euro Beitrag gibt's noch zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 350 Euro Halbjahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) oder einen ausführlichen Bericht über einen Event im zweiten Halbjahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), zwei Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 600 Euro gibt's noch eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) oder einen ausführlichen Bericht über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, vier redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2017 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 Dr. Herbert *Braunöck* ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Dr. Bernulf *Bruckner* jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

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

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

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

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezeck* (*pcj*)

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

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

\*\*\* Mehr als hundertfünfundsiebzig Wein-Newsletter in sieben Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der neunten Ausgabe 2017 am 5. Mai ist bereits der 175. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



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



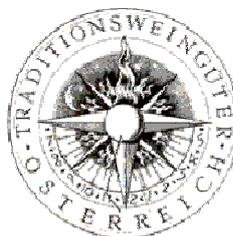
WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



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



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



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



Österreichischer Koch- und Genussverband  
 Ansprechpartnerin: Michaela Lefor, MBA  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@oekgv.at](mailto:lefor@oekgv.at)  
[www.oekgv.at](http://www.oekgv.at)