



24. Tour de Vin
der Traditionsweingüter Österreich Region Donau
5. und 6. Mai 2018, 10 – 18 Uhr
„KOSTEN – PLAUDERN – KAUFEN“

Der Tour de Vin-Button um € 25,- ist bei jedem Mitglied erhältlich und berechtigt Sie zur Verkostung in allen Betrieben und zur Teilnahme an zahlreichen Rahmenprogrammen.

RAHMENPROGRAMME in den Weingütern:

WEINGUT ALLRAM, STRASS

- GEREIFTE WEINE: Verkostung im Barriquekeller
- HOCHPROZENTIGES: Wildstueck Danube Dry Gin – „Die Zweite“
- GASTWINZER: Christoph Wachter vom Weingut Wachter-Wiesler vom Eisenberg

WEINGUT BRANDL, ZÖBING

- KELLERRUNDGANG mit Verkostung 10-, 20- und 30-jähriger Raritäten
- FOTOSTRECKE „Das Weingartenjahr“ – Petra Brandl
- TRACHTENSCHMUCK vom Rehgeweih – Sabine Gärtner
- Mary's mobiles NÄHATELIER – Maria Haas
- GESUNDHEITSTRAINING mit Petra Brandl – www.leben-fuehlen.at

WEINGUT BRÜNDLMAYER, präsentiert im Schloss Gobelsburg

- SEKT-WORKSHOP mit Andreas Wickhoff, MW. SA, 14 Uhr, Treffpunkt: Weingut Bründlmayer, Ziegelofengasse 16 in Langenlois. Anmeldung erforderlich (s. Kontakt), Dauer ca. 1,5 Stunden.
- RIEDENWANDERUNG mit Willi Bründlmayer. SO, 11 Uhr, Treffpunkt: Hof Schloss Gobelsburg. Bei Schlechtwetter Kellerführung im Weingut Bründlmayer. Dauer 1,5 Std.

WEINGUT WALTER BUCHEGGER, DROSS

- SAFTIGE SCHINKENSPEZIALITÄTEN von Thum
- Waldviertler NUSSBROT TRIFFT BERGKÄSE aus dem Bregenzerwald
- JAZZ & WINE-TRIO - smooth & groovy music, SA, 15 bis 18 Uhr

WEINGUT DOLLE, STRASS

- WEINSTUBE ab 10 Uhr geöffnet, mit den besten Backhendln – sagen die Gäste. Weiteres werden regionale Speisen angeboten.
- KELLERFÜHRUNG in den ehrwürdigen, alten Kellergewölben

WEINGUT EHN, LANGENLOIS

- KALÉ, der sanft anregende Kräuterlikör aus Wien, macht zwischen den Weinproben müde Gaumen und Gemüter entspannt und hellwach. www.kale.at
- KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN zum Wein
- GEREIFTE WEINE: Verkostung aus den besten Rieden



WEINGUT EICHINGER, STRASS

- VERTIKALVERKOSTUNG vom Grüner Veltliner Ried Strasser Gaisberg 1ÖTW aus den letzten 20 Jahren aus der „Weinbibliothek“

WEINBERGHOF FRITSCH, OBERSTOCKSTALL

- WAGRAMER BIO-BIER von Stefan Riedinger WagramBräu
- BIO-ERDÄPFELSUPPE mit Wagramer Bio-Brot

BIO-WEINGUT GEYERHOF, OBERFUCHA

- 12. JHDT. TRIFFT STAINLESS STEEL: private Kellerführung. SA, 11 und 15 Uhr
- 30 JAHRE BIO-PIONIERARBEIT AM GEYERHOF: Vertikalverkostung und Rückblick mit Ilse Maier. SO, 11 Uhr
- JAZZBRUNCH mit J@zz.at und BIO-Catering von „Anna´s“, SO, ab 12 Uhr
- KINDERKUNSTSCHMIEDEN mit Petr Mejzlik. SO, ab 12 Uhr

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG, GOBELSBURG

- KELLERFÜHRUNG um 12 / 14 / 16 Uhr
- OLIVENÖLVERKOSTUNG mit Andreas Löw (SA und SO)
- FOODTRUCK SNÄX: Zutaten aus der Region, Genuss aus der ganzen Welt – Snacks und Getränke für Veganer, Vegetarier, aber ebenso für „Fleischtiger“.
- WIESER SHOE DESIGN: die neuesten Modelle aus der aktuellen Kollektion.
- DAS WASSERSTOFF-AUTO, präsentiert von Mortimer Schulz

WEINGUT HIEDLER, LANGENLOIS

- POP UP AUF DER WEINGUTSTERRASSE, SA und SO, 15 bis 19 Uhr: Regionale Schmankerl und das passende Glas Wein bei Jazz und Lounge Musik. Nur bei Schönwetter. Kosten richten sich nach Konsumation.
- KELLERFÜHRUNG: SO, 11 Uhr: Mit Verkostung der Jahrhundertjahrgänge 2009, 1999, 1989, 1979, 1969, 1959. Dauer ca. 1, 5 Std, limitierte Teilnehmerzahl, nur gegen Voranmeldung: office@hiedler.at. Kostenbeitrag € 25,-
- KAMPTALER STRAUSS: Allerlei Feinkost von Schinken bis Eierlikör

WEINGUT HIRSCH, KAMMERN

- MATTHIAS ZYKAN ZU GAST im Weingut Hirsch, SO, 11 bis 15 Uhr: Grill und wilde Kräuter mit Blick auf die besten Kamptaler Lagen (jeweils € 10,-):
 - Hausgemachte Würste vom Holzkohlengrill, eingelegtes Gemüse
 - Salat mit Ziegenfrischkäse von Robert Paget
- AUSSTELLUNG „GEMEINSAM SPARSAM“ mit Werken von Peter Mairinger und Klaudia Herzog



WEINGUT HUBER, REICHERSDORF

- „TRAUBE & MALZ in der Schlossküche“, Freitag 4. Mai, 18 Uhr:
4-Gang Degustations-Menü in der Schlossküche mit Weinen von Markus Huber und Craft-Bier der "Hopfenspinnerei" von Evelyn Beck. Preis: € 66,-, Reservierung: Tel. 0660/227 70 34 oder reservierung@schlosskueche.at. www.schlosskueche.at
- GEFÜHRTE WEINRIEDEN-WANDERUNG, SA 11 Uhr: Mit einem Traisentaler Weinbegleiter, Dauer 1 Std. Anmeldungen unter office@weingut-huber.at

WEINGUT JURTSCHITSCH, LANGENLOIS

- GASTWINZER: Weingut Georg Breuer mit Theresa Breuer aus dem Rheingau
- WURZELWERKVERKOSTUNG im Alten Sonnhof, SA, 10:30 Uhr: Blindverkostung und Diskussion über die neun Wurzelwerk-Weine, Terroir & Kellermythos. Erstmals mit den Weingütern Breuer-Gunderloch-Jurtschitsch. Anmeldung: weingut@jurtschitsch.com, Dauer ca. 1,5 Stunden.
- FRISCHE PASTA von Doris Wasserburger

WEINGUT LETH, FELS AM WAGRAM

- WAGNER'S WIRTSHAUS aus Hollabrunn serviert Feines & Traditionelles
- GASTWINZER: In Signo Leonis – Heribert Bayer aus Neckenmarkt bringt seine Top-Rotweine aus dem Blaufränkischland.
- JAHRGANGSVERTIKALE „10 Jahre Roter Veltliner Scheiben“, € 10,-

WEINGUT LOIMER, LANGENLOIS

- NATURAL & ORANGE WINES der respekt_Biodyn-Winzer
- BÄCKER BRAUN aus Etsdorf/Kamp mit seinem frisch gebackenen BROT
- BLUNZ'N BURGER UND VEGGIE-VARIANTE von 11:30 bis 15 Uhr
- CHUTNEYS UND GELEES von Andrea Gillinger
- ESSIGE von Alois Gölles
- GIN-VERKOSTUNG von Alois Gölles ab 16 Uhr

WEINGUT MALAT, PALT

- MALAT Sparkling-Oyster-Club, SA ab 10:30 Uhr: feine Sekte, feine Austern, feiner Clubsound
- GROSSAUER EDELKONSERVEN: 20 verschiedene außergewöhnliche Pesto-Sorten und vieles mehr
- RARITÄTEN älterer Jahrgänge

WEINGUT MANTLERHOF, BRUNN IM FELDE

- GET TOGETHER – BOTTLE TREFF, Freitag 4. Mai, 19 bis 23 Uhr:
Bring eine Flasche oder zahl eine Flasche. Auch Essbares zum Teilen ist willkommen.

WEINGUT HERMANN MOSER, ROHRENDORF

- SPANFERKEL-FRÜHSCHOPPEN, SO, ab 11 Uhr: Unterhaltung mit der Kellergassen-Combo Rohrendorf mit Wienerliedern und Liedern rund um den Wein. Spanferkelhotline für Reservierungen: 0676/533 72 28



WEINGUT SEPP MOSER, ROHRENDORF

- GASTWINZER: Domaine Eugène Meyer aus dem Elsass mit großartigen Crémants und vielschichtigen Weißweinen
- DEMETERBAUER MARTIN ALLRAM aus dem Waldviertel sorgt für nicht-flüssige Gaumenfreuden

WEINGUT NEUMAYER, INZERSDORF

- KALKTERROIR 2007, SO, 13:30 Uhr: Verkostung und Gedankenaustausch zum Thema Terroirbezug am Beispiel unserer Juwelen des Jahrgangs 2007. Voranmeldung erbeten unter neumayer@weinvomstein.at.

WEINGUT LEINDL UND WEINGUT NIGL präsentieren gemeinsam im Weingut Nigl, SENFTENBERG

- VERKOSTUNG gereifter Weine der letzten Jahrgänge des Weinguts Leindl
- WEINHAUS NIGL: durchgehend warme Küche

WEINGUT BERNHARD OTT, FEUERSBRUNN

- „LUMP & SILVANER“. Daniel Sauer aus Franken, präsentiert seine großartigen Silvaner aus der weltberühmten Lage „Escherndorfer Lump“.

WEINGUT PROIDL, SENFTENBERG

- „WEIN IM WANDEL DER ZEIT“: Verkostung durch einige Jahrzehnte Proidl'schen Weinschaffens in der neu renovierten Familienvinotek im Dorntalkeller.

WEINGUT SALOMON-UNDHOF, STEIN AN DER DONAU

- FOOD TRUCK, SA und SO, 11 bis 15 Uhr: Die Wrapstars verkaufen ihre legendären Wraps in der Zeit im wunderschönen Innenhof des Weingutes.
- DIE EXPEDITION:KUNST, SA und SO, 14 bis 16 Uhr: Die Kunstmeile Krems lädt die ganzen jungen Besucher ein, kreativ zu sein.

WEINGUT SCHMID, STRATZING

- VINOHEKSWEINE, SA und SO, 11 Uhr: Kommentierte Verkostung im alten Gewölbekeller.
- BRÖTCHEN vom Schwarzen Kameel, Wien

WEINGUT STADT KREMS und WEINGUT STIFT GÖTTWEIG präsentieren gemeinsam im Weingut Stadt Krems

- MEET ME & TASTE MY BUBBLES: Sprudeliges aus dem Weinviertel von Christina Hugl, www.christinahugl.at
- DIE HUGLEREI: Brotgenuss aus dem Weinviertel von Bäckermeister Raphael Hugl; www.diehuglerei.at
- HANDGERÖSTETER SPEZIALITÄTENKAFFEE von Lukas Stölner (Kaffee Campus Krems), zubereitet auf der neuen Faema E71 von La Cultura del Caffee aus Krems, www.lcdc.at



WEINGUT STEININGER, LANGENLOIS

- VINOTHEKSVORKOSTUNG, SA 14 und 16 Uhr, SO 14 Uhr:
Einblicke in die Welt der reifen Sekte
- ERSTPRÄSENTATION des hochprozentigen Dessertweins
- COGNACVERKOSTUNG mit „Cognaisseur“ Christian Wolf
- WILDBANK – Wildes Geschmackserlebnis: Pünktlich zum Saisonstart verführt das junge Team rund um Stefan Lang und Dieter Elsler mit regionalen Wildspezialitäten. Genussvoll, überraschend, ungestüm – Besser Wild, eben!

WEINGUT THIERY-WEBER, ROHRENDORF

- GASTWINZER: Bernhard Ernst aus dem Mittelburgenland
- EDELBRANDVERKOSTUNG der Schnapskellerei Krappel
- RARITÄTENVERKOSTUNG

WEINGUT TOPF, STRASS

- SINGLE VINEYARD LOUNGE am Offenberg, SA und SO, 14 bis 18 Uhr: Im Anschluss der Verkostung verwöhnen wir unsere Gäste bei entspannter Atmosphäre mit erfrischenden Drinks und Wildburger aus heimischer Jagd. Erstes Glas Sekt kostenlos. Absage bei Schlechtwetter:
- RIED HASEL VERTIKALE, SA und SO, 16 Uhr: Die besten Jahrgänge kommentiert von Hans Topf aus dem Großflaschenkeller. Anmeldung erforderlich!
- GASTWINZER: Franz Netzl, Top-Rotweine aus Göttlesbrunn/Carnuntum

WEINGUT TÜRK, STRATZING

- SPEZIALITÄTEN VOM TUROPOLJE-SCHWEIN von der Waldviertler Bio-Wurstmanufaktur Schober Gars am Kamp.

WEINGUT PETRA UNGER, FURTH/GÖTTWEIG

- SCHMUCKAUSSTELLUNG: Die zwei Goldschmiedinnen Sidonie Pacher und Corinna Stengl zeigen ihre Werke. Keramik und Dekor von Lena Bauernberger.
- SCHMANKERL: regionale und hausgemacht
- KINDERBASTELECKE
- INATEAM: Bewegende Unterstützung von der Event- & Outdoor-Agentur www.inateam.at

WEINGUT WESS, KREMS

- FÜR ZWISCHENDURCH: Köstlichkeiten aus der Familienfleischerei
- VERKOSTUNG von Weinen aus dem Gründungsjahr

WEINGUT WESZELI, LANGENLOIS

- JIMMYS ROLLING KUCHL: Burger vom Waldviertler Rindvieh trifft Gugumucks Wiener Weinbergschnecke