

Juni 2021

Neues aus der Vinothek



Durch dick und dünn

Gott sei Dank: Endlich wieder zusammenkommen, verkosten, genießen!
Aber auch in der bescheidenen Zeit von Lockdowns und Ausschankverboten haben unsere lieben

Kunden der Vinothek die Treue gehalten und die Möglichkeit zum Einkauf genutzt. Ganz Schlaue haben unser Zustellservice, die Weinrettung, in Anspruch genommen.

Ein dankbarer (und lustiger) Zeitgenosse hat uns sogar ein Video zukommen lassen.

[zum Video >](#)





Es keat oafoch mea gfeiat

Schöne Aussichten für Ihren Vinthekar und sein Team: Es erreichen uns wieder zahlreiche Anfragen für Verkostungen, Junggesellinnen-Abschiede und Familienfeiern. Immer gerne!

Eine besonders elegante Veranstaltung durften wir kürzlich – als das schon wieder erlaubt war – begleiten: Champagnerempfang im Mirabellgarten im Rahmen einer Hochzeitsfeier.





School's Out For Summer

Und deshalb tritt Alice Cooper bei uns auf. Naa, Schmäh!

Aber mit musikalischen Kapazundern können wir zum Schulschluss dennoch aufwarten:

Der Barde vom Balkan Marko Govorcin & Saxophon-Legende Herb Berger spielen in ihrem Konzert „Vino e guitarra saxissima“ für uns auf.

Freitag, 09. Juli, 18:30, Eintritt € 25,00, bitte um Anmeldung

- per Telefon unter 0662 / 276151, oder
- per E-Mail unter vinothek@degustibus.at

Gevatter Hinz, sprach Kunz, was trinken wir?

Rot, Weiß oder Grün? Die Antwort vom Karl-Heinz: Ein Veltliner geht immer!

Unseren All-Time-Favourite gibt's nämlich in gar vielen Abstufungen und für alle Lebenslagen.



Da haben wir die jungen, pfiffigen, unkompliziert Leichten:

Hervorragende Vertreter etwa der „Sand 1“ von Toni Zöhrer (Krems) und der Verdino von Ludwig Ehn (Langenlois), empfohlen zum **Relaxen, Picknicken und Videoconferenzen.**

Die geschmackige Mittelklasse besticht als **ideale Speisebegleitung** zu Schnitzerl und Tafelspitz, Gemüse und Fusionküche, z. B. der ewig lange „Atschbach“ von Herbert Studeny und die lebenslustige „Tante Mitzi“ von Franzi Stift (beide Weinviertel West).



Alt und ehrwürdig, die reifen Semester: „Schönherr Alte Reben“ von Fuhr gasst-Huber (Wien), tiefverwurzelt-mineralisch, dunkelfruchtig und passend zu **Meditationen und gscheiten Gesprächen unter alten Freunden**. Oder aber: Der „Juno“ von StephanO, ein Leithaberg DAC, den Sommelier-Großmeister Adi Schmid so beschreibt: „Spontangärung im Betonei und Ausbau. Hefetrüb, Kräuter und schwarzer Pfeffer, Nüsse, dunkle Aromatik, Gewürznoten, kräftiger Ausdruck, in sich harmonisch, mächtig, Citrustöne, **ein Wein von innerer Ruhe**, rauchig, gelbfruchtig, reifer Pfirsich, viel Frucht, viel Mineral, extraktreich, angenehmer Gerbstoff.“ Noch Fragen?



Und weil wir keine Schnösel sind,
brechen wir hieramts eine Lanze für ein österreichisches Kulturgut, den Gspritzten.

Und weil wir's nicht diversen –eh! – ehrwürdigen Stehweinhallen gleich tun wollen, cuvetieren wir nicht Doppler x Siphon, sondern beziehen den feinen Mix aus GV, Quellwasser und Kohlensäure vom Qualitätswinzer: Das ist er, der L'Ecker vom Ecker-Eckhof im lässigen 0,3er-Gebinde.
Merke: Alles lecker vom Ecker!



[HOMEPAGE](#) | [IMPRESSUM](#)

[Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.](#)