

Juli 2021

Neues aus der Vinothek



Betriebsurlaub

Von 20. - 23. Juli ist unsere Vinothek geschlossen.

Wir besuchen wieder einmal unser Lieblings-Burgenland und schauen u. a. in der modernsten Sektkellerei von überhaupt und bei Paradewinzerin Birgit Braunstein vorbei. Deshalb nennen wir diese kleine Auszeit auch gerne Fortbildung. Der Reisebericht folgt im August-Newsletter.



Das Frühstück im Freien

Ob am Badeteich oder auf der grünen Au: Sommerzeit ist Picknickzeit.

Ich packe meinen Koffer und nehme ein Flascherl Ehn mit. Fruchtigen Rosé oder frischen GV Verdino oder beide, ad libitum – in der praktischen Demi-Bouteille, auch Picknickflasche genannt.







Coolio!

Im Fall von Wenigerhunger-Ehermehrdurst empfiehlt sich unser neues Wandertags-Accessoire.

Das stylische Rucksackerl hat Platz für drei gekühlte Flaschen, die es bis zum Rastplatz gut temperiert hält. Funktioniert auch für den Transport von der Vinothek zur heimischen Hollywoodschaukel.

A propos temperiert: Auch Rotwein verträgt eine anständige Kühlung (und darf dann mit ins Grüne).

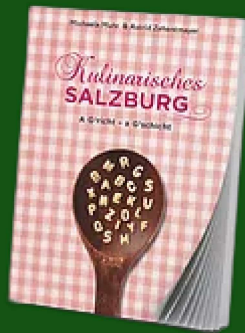
Silvia Heinrich I. von Deutschkreutz empfiehlt, den Roten niemals über 14° C zu servieren. Aber das wissen Sie eh: Nix „Zimmertemperatur“, gell.

Gevatter Hinz, sprach Kunz, was trinken wir?

Einen Altstadt-Spaziergang mit allen Sinnen kann man buchen und erleben via <https://www.kulinarische-abenteuer.at>.

Allen Gourmets aber, die sich im vergangenen Jahr vertieft dem Kochen und Backen in der Home Cuisine verschrieben haben, sei die Neuerscheinung der Schmankerl-Expertinnen Michaela Muhr & Astrid Zehentmayer „A G'richt - a G'schicht“ ans Herz gelegt. Kein fades Man-nehme-Kochbuch, sondern

eine Sammlung von Wissenswerten und Staunenmachendem rund ums Genießen in Salzburg.



Tasting? Partying?

Eine Weinverkostung bei De Gustibus ist keine bierernste (haha) akademische Angelegenheit.

Die kommentierte Rundreise durch die österreichischen Regionen und typischen Rebsorten ist im Gegenteil wunderbar kompatibel mit einer Geburtstagseinladung, einer Betriebsfeier oder einem kultivierten Polterabend (siehe Beweisfotos).

Acht großzügige Kostproben plus Winzerjause (Schinken, Käse, Oliven, Chutneys etc.) gibt es ab € 46,00 p. P.





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

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