

August 2021

Neues aus der Vinothek



Der Wein ist das Klavier ...

... meint zumindest Küchenmeister Roland Essl, wenn er von der Orchestrierung einer feinen Mahlzeit spricht.

Was Wein sonst noch alles ist und alles kann, hat ein aufmerksames und genussaffines Auditorium bei einem Abend mit Weinfreundin Alexandra Schmidt und superer Musikbegleitung erfahren und erschmeckt.

(Fotos: Christian Schnaitl)



Wein erfahren und erschmecken ...

... lässt sich bei uns im Rahmen einer Winzerpräsentation oder auch ganz individuell in familiärer oder freundschaftlicher Runde.

Wir bieten auf Anfrage gerne eine kommentierte Rundreise durch Österreichs Regionen mit ihren typischen Rebsorten. Begleitet natürlich von (viel Wasser, sagt die Chefin) einer anständigen Hauerjause, mein ich, mit Beinschinken, Salami und Brat'l. Highlight ist aber unsere Auswahl an Bregenzerwälder Bergkäs, Elixhausener Heumilchkäse und gereiftem Schafkäse von der Familie Nuart aus Kärnten.

So eine gscheite Unterlag ist auch ein aktueller Tipp für alle Feierwütigen, die sich dieser Tage anschicken, das Domweihwest des hl. Rupert angemessen zu begehen, profan auch als Rupertikirtag ein Muss.



Des san jo Radieserl ...

... sprach der Sieger im Jausenquiz und meinte die gschmackig-knackigen rosa Halbkugeln, die von Veronika höchstselbst süß-sauer eingelegt werden und ohne die keine kalte Platte auf den Tisch kommt. Jüngst sind pannonische Paprika im Glas à la Stekovics hinzugekommen, die das Vorbild locker übertreffen (sorry, Erich). Mit viel Liebe werden auch Chutneys eingekocht – als Trauben- und Feigenbegleitung zum Käse schlicht ein Gedicht!



A propos Genüsse ...

Wenn Essen und Trinken auch Leib und Seel zusammenhält, so erfahren wir das gute Leben doch gerne auf mannigfaltige Weise. In diesem Sinne: Kann ich Sie (wieder einmal) für Literatur und Musik begeistern?

Für Jörg Fauser:

Unter diesem Titel wollen wir den großen Wegbereiter der deutschen Underground-Literatur mit Auszügen aus seinen einzigartigen Texten (Blues in blond) feiern. Anfänglich missverstanden und von der Kritik verrissen (etwa von Reich-Ranicki anlässlich des Bachmann-Wettbewerbs 1984), gilt der Frühvollendete heute als verkanntes Genie.

(Foto: Fauser Archiv)

Den musikalischen Rahmen liefern zwei Größen am Gebläse: der „Ausprobierer des Unerhörten“ Fritz Moßhammer (Horns, Überraschung inklusive!) und „Audioprovokateur“ Herbert Könighofer (Sax).



© markus lackinger, www.jazzfoto.at

Freuen Sie sich mit mir auf diesen lässigen Abend: Freitag, 01. 10. 2021, 18:00, € 19,00.

Gevatter Hinz, sprach Kunz, was trinken wir?

Wilde Zeiten brechen über uns herein: Ein Höhepunkt im kulinarischen Jahreslauf ist stets die Wild-Saison, und die verlangt eine überlegte Weinauswahl zum edlen Fleischgericht.

We proudly present: 3 Granaten aus dem Rotweinregal.

StephanO Das-Wein-Gut, Blaufränkisch Ried Fasching Eisenberg DAC Reserve

Der Lagenwein vom Eisenberg kommt mit intensiver Farbtiefe, extrem nuanciertem Bukett, Brombeere, Wacholder, Cassis, körperreich, straff, dicht. Engmaschige Struktur, fester Tanninkern, langer Nachhall, gutes Reifepotenzial. Flüssiges Terroir, sozusagen. Vielseitig einsetzbar für die Küche und den Koch!



Weingut Ecker-Eckhof, Pinot Noir Reserve Edition Alexandra

Karminrote Farbe, elegant und feinwürzig, tolles Fruchtaroma, viel Finesse und Lagerpotenzial. Gekorkt und gewachst. Ideal zu Wildgeflügel aller Art wie Ente, Wildgans, Wachtel, Rebhuhn und Fasan, auch Rehwild passt hervorragend (Notabene: In der Weinbeschreibung des Winzers passt das Rehlein zum Wein, nicht umgekehrt!).

ECKER

·ECKHOF·



PINOT NOIR RESERVE
EDITION ALEXANDRA

Weingut Birgit Braunstein,

Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, die zwei Jahre im Oxhoft (kleinen Eichenfass) reifen. Für diesen Wein werden die Trauben der ältesten Reben und besten Lagen des Leithabergs verarbeitet. Schmeckt nach frischen Zwetschgen und Herzkirschen, am besten bei 16–18°C. Kraft und Struktur machen ihn zum idealen Speisebegleiter für Wildschwein, Steaks und gegrilltes Gemüse. Einfach großartig auch zu geschmorter Hirschschulter in Waldbeerensoße mit Schupfnudeln oder zu Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch mit warmem Baguette. Für eine Stunde reinen Weingenuss auch ohne korrespondierendes Essen, im Winter am besten zum Kaminfeuer serviert...



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

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