



Jahresprogramm 2010

Jänner 2010

ab 2. Jänner sind wir wieder 6 Tage die Woche von **Montag bis Samstag** für Sie kulinarisch im Einsatz!

21. Jänner ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Syrah/Shiraz – andere Länder - andere Sitten**
€ 39,00

Die Rebsorte aus Südfrankreich hat seinen Siegeszug um die ganze Welt erfolgreich abgeschlossen. Wie sie jetzt schmeckt, diese Rebsorte Syrah im Vergleich von Österreichischen, Französischen und den Weinen der Neuen Welt, erfahren Sie im magazin:

28. Jänner ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Spaziergang durch Österreichs Weissweinreben**
€ 29,00

Die typischen österreichischen Weißweinsorten, einmal die beliebte Variante, die im Verkauf mengenmäßig vorne liegt, einmal die Variante, die international für Furore sorgt. Erleben Sie selbst welche Variante Ihnen besser schmeckt, ist es „unser Gaumen“ oder der, der angesagtesten „Weinschreiber“ der ganzen Welt!

Februar 2010

Winzer des Monats: Toni Hartl Purbach – Der Rotweinspezialist mit erstaunlich guten Weissen vom Leithagebirge!

4. Februar ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Spaniens „Neue Wege“** € 34,00
alles außer Rioja & Ribera del Duero gibt's zum Verkosten. Wer kennt schon Alicante als Weinbauggebiet, oder von Jumilla, ganz zu schweigen von Rueda, wo es auch spannende Weißweine gibt! Hier kann man noch echte Schnäppchen erkunden, hier gibt's oft sehr sehr viel Wein fürs relativ wenig Geld!

11. Februar ab 19.00 Uhr – **Wein & Speisen – Fastenmenü** - Reservierung erforderlich! € 58,00
6 Gänge ohne Kohlehydrate – 12 Weine mit viel Geschmack aber wenig Alkohol! Wir starten Gesund und Munter ins Jahr 2010 und schau'n dabei ein bisserl mehr auf Uns!

19. Februar ab 17.00 Uhr **Käse & Wein** € 29,00
Käse schließt den Magen! Keine Frage, aber welche Weine passen gut zu welchem Käse? Diese Anforderung nehmen wir ernst und bieten im Jahr 2010 schwerpunktmäßig spezielle Verkostungen mit den wichtigsten und beliebtesten Käsesorten an. Natürlich nur mit Käse gereift vom Tölzer Kasladen. Seit Jahrzehnten greift die Spitzengastronomie auf ihn als Affineur zu, nur bei uns in der Augustinergasse gibt es sie auch für Private zu kaufen!

25. Februar ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Gelber Muskateller** € 29,00

Vom leichten Aperitif bis zum ernst zu nehmenden Spitzenwein gibt es mittlerweile alles. Sind die richtig guten Sachen auch wirklich Ihr Geld wert?? Denn gerade die Beliebtheit dieser mittlerweile konsequent trocken ausgebauten Sorte steigerte die Preise ins fast Unermessliche!



März 2010

Winzer des Monats – Gerhard Pittnauer, Gols – seine feinfühligsten St. Laurent sorgen für Furore, aber alle Weine sind große Klasse!

4. März ab 18.00 Uhr **Weinverkostung St. Laurent** € 39,00

Keine reine Österreichische Angelegenheit, nein, heute gibt's mehr oder weniger einen Länderkampf gegen Deutschland, wo sich auch immer mehr St. Laurent zu ungeahnten Qualitätsprodukten entwickeln.

11. März ab 19.00 Uhr **Wein & Speisen – Kitz & Ostern**

Damit wir alle wissen welche Speisen mit welchen Weinen harmonieren wieder 6 kleine Happen (Spanferkelschinken im Brotteig, z.Bsp.) mit jeweils 2 Weinen serviert zum Austesten, welcher Wein am Besten dazu passt! € 58,00

18. März ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Südbahn – Zierfandler & Rotgipfler** € 29,00

2 Sorten die es nur südlich von Wien in der Thermenregion gibt. Was macht den Reiz dieser Weißweine aus und welche schmecken am besten? Seid sie nicht mehr „Gumpoldskirchner“, also halbtrocken oder süß sind, kommen die Eigenschaften und der Charakter besser zur Geltung. Aber schmeckt das wirklich so gut wie immer wieder zu hören (lesen) ist??

26. März ab 17.00 Uhr **Käse & Wein** € 29,00

Käse schließt den Magen! Keine Frage, aber welche Weine passen gut zu welchem Käse? Diese Anforderung nehmen wir ernst und bieten im Jahr 2010 schwerpunktmäßig spezielle Verkostungen mit den wichtigsten und beliebtesten Käsesorten an. Natürlich nur mit Käse gereift vom Tölzer Kasladen. Seit Jahrzehnten greift die Spitzengastronomie auf ihn als Affineur zu, nur bei uns in der Augustinergasse gibt es sie auch für Private zu kaufen!

April 2010

Winzer des Monats – Fred Loimer, Langenlois – seine Biodynamischen Weißweine sind auch international in aller Munde! Grüner Veltliner & Rieslinge vom Feinsten!

8. April ab 19.00 Uhr **Wein & Speisen – Gemüse/Obst & Wein** - Reservierung erforderlich! € 58,00

Was machen wenn die Hauptsache des Essens beim Gemüse liegt? Wenn das Fleisch oder Fisch die Nebenrolle spielen? Wer sagt, dass man zu Spinatknödel keinen Wein trinken kann? Lassen Sie sich überraschen, es ist nicht vegetarisch, aber doch gesund! 6 kleine Happen mit jeweils 2 Weinen verführen uns richtig ins Frühjahr!

15. April ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Loimer Vertikale – Grüner Veltliner Käferberg & Spiegel** - aus den 90er Jahren bis zur Jetztzeit.

Was war Früher, was hat sich geändert? Halten seine Weine was sie in der Jugend versprochen haben? Seine besten Grüner Veltliner Lagen werden es an diesem Abend zeigen! € 39,00



22. April ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Autochthone Rebsorten dieser Welt** € 39,00

Malbec aus Argentinien, Carmenere aus Chile, Zinfandel aus Kalifornien, Pinotage aus Südafrika, ja, die Liste lässt sich ohne weiteres auf mehrere DIN A 4 Seiten verlängern, aber die Wichtigsten, die, die man sofort mit einem Land in Verbindung bringt, die schau'n wir uns heute genauer an!

29. April ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Grüner Veltliner 2009** € 24,00

Ein Ausnahmejahrgang kündigt sich an, sehr sehr wenig Ertrag, aber superbe Qualitäten, hier und heute gibt es unsere Favoriten zu verkosten!!! Lasst Euch diese Chance nicht entgehen, besser früh gewusst, welche Weine man sich sichern soll, dieses Jahr wird es knapp mit dem richtig guten Stoff!

Mai 2010

Winzer des Monats: Hannes Sabahti, Gamlitz – Südsteirische Frische und Fröhlichkeit gepaart mit Dichte und mineralischer Substanz die Seinesgleichen sucht!

6. Mai ab 18.00 Uhr **Weinverkostung „Das Mittelburgenland – Blaufränkischland???”**
€ 39,00

Wir stellen an diesem Abend eine zahlreiche Auswahl an Rotweinen zur Verkostung, um die Frage zu erörtern – sind die Weine nicht nur gut, sondern spiegeln sie auch das Gebiet, den Boden, die Sorte wieder? Ist Blaufränkisch das einzige Hochwertige oder haben Cabernet, Merlot oder gar Zweigelt auch was zu sagen?

20. Mai ab 19.00 Uhr **Wein & Speisen – Innereien und die richtigen Weine** - Reservierung erforderlich € 58,00

Zünger'l, Nierdl'n, Kalbsbries, Kalbsleber, Kutteln – Klassisch, aber penibel zubereitet bringen diese Klassiker den wahren Österreicher aus uns hervor. 6 Miniaturen und jeweils 2 Weine dazu um herauszufinden welcher der richtige Begleiter ist!

27. Mai ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Die Wachau – Veltliner & Riesling und ein bisschen mehr** € 29,00

Auch Weissburgunder, Roter Veltliner und Chardonay wird angebaut. Ebenso finden sich weitere Weißweinreben dort. Haben diese im Vergleich zu den angestammten Sorten überhaupt eine Berechtigung? Sind die Winzer überhaupt fähig die Unterschiede richtig gut herauszuarbeiten? Wir werden es an diesem Abend sehen!



Juni 2010

Winzer des Monats – Santa Margherita – Besitzer der Weingüter Ca del Bosco, Lamole di Lamole und Torresella – Italienische Lebenskultur in höchster Qualität!

Die Sommerverkostungen beginnen jetzt um 19.00 Uhr!

10. Juni ab 19.00 Uhr !!!!! **Weinverkostung Südafrika – Land im Umbruch** € 39,00

... und so viele gute Weine. Gerade die Roten sorgen für etliche gute bis herausragende Bewertungen in einschlägigen Fachzeitschriften. Sind sie es wirklich Wert den weiten Weg zu uns anzutreten?? Und was sollen wir zur Fußball WM trinken?

17. Juni ab 19.00 Uhr **Weinverkostung Riesling – König der Reben– auch unsere beste Sorte?** € 39,00

Oder gibt es Länder die das besser können? Wir zeigen Weine aus dem Elsaß, aus Deutschland, aus Australien und USA zum Vergleich, somit haben wir die besten Rieslinge der Welt versammelt!

18. Juni ab 17.00 Uhr **Käse & Wein** € 29,00

Käse schließt den Magen! Keine Frage, aber welche Weine passen gut zu welchem Käse? Diese Anforderung nehmen wir ernst und bieten im Jahr 2010 schwerpunktmäßig spezielle Verkostungen mit den wichtigsten und beliebtesten Käsesorten an. Natürlich nur mit Käse gereift vom Tölzer Kasladen. Seit Jahrzehnten greift die Spitzengastronomie auf ihn als Affineur zu, nur bei uns in der Augustinergasse gibt es sie auch für Private zu kaufen

Juli 2010

Winzer des Monats – Hannes Hirsch, Kammern – Die Reduzierung auf Grüner Veltliner & Riesling bringt übersichtliche 6 Weine in Unvergleichlicher Charakteristik und Stilistik!

September 2010

Winzer des Monats – Wolfgang Seher, Platt – Aufstrebender Weissweinwinzer mit überraschenden Rotweinen zu konkurrenzlosen Preisen!

2. September ab 19.00 Uhr **Weinverkostung Kremstal vs Weinviertel** € 24,00

Grosse Namen gegen Nobodys – Unsere Blindverkostungsreihe bringt dieses Jahr auch diese 2 Gebiete zueinander. Die selben Rebsorten, die selben Qualitäten, doch ganz andere Preise. Nur das Verkosten ohne zu wissen welchen Namen der Wein trägt, bringt Sicherheit in dem immer größer und unübersichtlicher werdenden Weinmarkt. Vertrauen Sie auf Ihren eigenen Geschmack, auf Ihre eigenen Vorlieben!

9. September ab 19.00 Uhr **Weinverkostung Schaumweine aus Österreich** € 29,00

Wir stellen die sortenreinen Schaumweine vom Weingut Steininger vor und versuchen im Vergleich auch andere Produzenten dazuzustellen, um mit dem Vergleich einfach zu erfahren was Ihnen besser schmeckt! Da darf auch der eine oder andere Champagner nicht fehlen und der allzeit beliebte Prosecco.



30. September ab 19.00 Uhr **Weinverkostung Bordeaux** € 49,00

Neue Rotweine mit früherer Zugänglichkeit und somit Trinkbarkeit. Der Schrecken ist mittlerweile nicht mehr so groß um den Hype, der um diese oft in den Himmel gehobenen Weine gemacht wird. Man muss sie nicht 25 Jahre lagern bevor man sie trinken kann, nicht alle sind so teuer. Und Raimund Katterbauer als absoluter Spezialist auf diesem Sektor bringt Ihnen diese Tropfen näher!

Oktober 2010

Winzer des Monats – Gernot Heinrich, Gols – Hier braucht man keine Worte zu verlieren, großer Winzer mit großen Weinen!

14. Oktober ab 18.00 Uhr € 39,00 Weinverkostung **Rote Cuvees aus Österreich**

Die Neuen 2008er Weine sind verfügbar, die letzten 2007 kommen auch gerade auf den Markt. Ein Vergleich mit dem einen oder anderen gereiften Wein lässt uns mehr Einblick in die Entwicklung der Weine geben und zeigt uns wie sich Österreichische Weine entwickeln können.

21. Oktober ab 19.00 Uhr **Wein & Speisen** Reservierung erforderlich € 55,00

Kartoffel oder Erdapfel, Eachtling, Krumpbirn, egal wie man es dreht und wendet, es ist ein unverzichtbarer Teil einer Speisenfolge. Aber nur auf diese Knollenfrucht aufbauend ein Menü gestalten ist mal was Neues. Und hier ist es ein wunderbares die Weinfolge herauszusuchen. 6 witzige, unerwartete Kombinationen mit jeweils 2 Weinen zu jedem Gang wird Sie auf die richtige Fährte bringen!

28. Oktober ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Neusiedlersee Hügelland** € 34,00

Dort wo der Rotwein das erste mal richtig gut wurde in Österreich. Vorreiter wie Ernst Triebaumer oder die Familie Kollwentz gaben und geben diesem Weinbaugebiet Qualitativ das Gütesiegel, sind die anderen Weingüter mittlerweile auch so gut oder fehlt Ihnen etwas? Und wenn, was fehlt Ihnen? Oder sind Sie gar besser als die großen Vorbilder einer ganzen Winzergeneration? Wir schauen was ein Pasler Martin, ein Toni Hartl oder der Feiler Artinger so bieten können dazu.

November 2010

Winzer des Monats – Martin Pasler, Jois – Kein Junger Wilder, nein, ruhig und beschaulich entwickelte sich die Qualität seiner Weiss- wie Rotweine zu wirklichen Preis/Leistungshits!

4. November ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Traminer** € 34,00

Eine sehr G'schmackige, aber auch nicht gerade beliebte Sorte in Österreich. Und doch halten viele Winzer gerade dieser Sorte die Stange und produzieren Jahr für Jahr tolle Qualitäten. Der Vergleich mit ein paar internationalen Traminern wird auch Euch überzeugen und vielleicht öfter auf diese Weine zurückgreifen lassen!

11. November ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Zinfandel** € 45,00

Eine Reihe von guten Winzern mit einer Serie von herrausragenden Jahrgängen lässt diese ureigene kalifornische Sorte die größte Renaissance erleben. Gerade im eigenen Land bringt sie zu den dort gereichten Speisen immer wieder überraschende Erlebnisse, aber ich habe mich ungemein in diese Sorte verliebt und bringe an diesem Abend meine persönlichen Highlights zur Verkostung.



18. November ab 19.00 Uhr **Wein & Käse** € 58,00

Käse ist nicht nur als „After Dinner“ Gedanke, sondern auch in verschiedenen Gerichten als Geschmackgrundlage besonders beliebt. Welche Gerichte besonders gut passen zu welchem Wein passen, beleuchten wir heute wieder bei 5 kleinen Appetit- & Gedankenanregern, sowie jeweils jeweils 2 passenden Weinen genauestens!

25. November ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Sauvignon Blanc – Österreich vs. Rest der Welt** € 39,00

Die momentan beliebteste Rebsorte am Blindprüfstand! Wie schlagen sich die so beliebten österreichischen Vertreter im Vergleich mit Weinen aus USA, Frankreich (dem Mutterland des Sauvignon's), Deutschland, Neuseeland und Italien???

Dezember 2010

2. Dezember ab 18.00 Uhr **Weinverkostung Gereifte Österreichische Rotweine** € 49,00

Der Österreichboom hat sich erst seit den 2000ern in den Köpfen der österreichischen Weinliebhaber festgesetzt. Viele kennen die Weine aus den 1990er, gar nicht oder sehr wenig, hier & heute gibt's die Gelegenheit dies nachzuholen. Lernen Sie die Väter der heutigen Top-Rotweine kennen!

8. Dezember: wir haben für Sie geöffnet!

23. Dezember: **Weinevent „bring your own!“** – alle Weinfreunde sind herzlich eingeladen mit uns auf das bevorstehende Weihnachtsfest anzustoßen – nehmen Sie Ihren „Lieblingswein“ mit und verkosten Sie ihn gemeinsam mit uns! Für das leibliche Wohl wird gesorgt ... € 0,00

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Christian Ortner
Vinothekar & magazin:eur