

Samstag, 10 April 2010, 19.30 Uhr

Wein-Gourmetmenü in der Brasserie LATE, Stein

- Rosa Milchkalb mit Flusskrebserln & Senfsauce
- Frischkäse-Bärlauchravioli mit brauner Butter & Grana
- Gebratenes Saiblingsfilet mit knusprigem Basilikumrisotto & geschmolzenen Paradeisern
- Gebratenes Filet & geschmortes Schulterscherzel mit Erdäpfelschnitte & Bohnen
- Topfen trifft exotische Früchte

Durch das Weinmenü führt der Weinliterat Franz Backknecht

5-gängiges Menü, Weinbegleitung (pro Gericht/2 Weine), Aperitif und Digestif 69,- €

Anmeldung:

Renée Taborsky, Mobil: +43 (0) 664 / 314 2992, tab.winemanagement@aon.at, latestein@late.at



ERICH BERGER | JOSEF BRÜNDLMAYER
LUDWIG BUCHECKER | MARTIN EDER
MANFRED FELSNER | MATTHIAS
HAIDERER | GÜNTER KALCHHAUSER
JOHANNES KITZLER | SEPP MANTLER
GOTTFRIED MITTELBACH | MARTIN
MOSER | NIKOLAUS MOSER | MARKUS
OSSBERGER | JOSEF ROSENBERGER
FRANZ SCHACHINGER | THIERY-WEBER
ALOIS ZIMMERMANN

Die losgelös(s)t-Winzer aus Rohrendorf &
Gedersdorf freuen sich auf Ihr Kommen

ZIEHEN SIE SICH DEN LÖSS REIN

Einladung

www.losgeloesst.at

Die losgelös(s)t-Winzer aus Rohrendorf und Gedersdorf laden herzlich zur Präsentation der besten Weine des Jahrgangs 2009 sowie gereifter Vinotheksweine ein.

Special guests

Zwei äußerst renommierte Betriebe vom Kaiserstuhl, ebenfalls ein mächtiges Lössgebiet im deutschen Weinbaugbiet Baden, präsentieren sortentypische Weine:

Weingut Dr. Heger / Baden

Das von Dr. Max Heger 1935 gegründete Weingut vinifiziert Spätburgunder, Riesling, Grau- und Weißburgunder, Silvaner sowie Chardonnay und andere. Das Weingut, mit seiner Zweitmarke „Weinhaus Joachim Heger“, zählt zu den deutschen Spitzenbetrieben.

Weingut Salway / Baden

Die wichtigsten Rebsorten des Weingutes sind der Spätburgunder und der Grauburgunder, wo sie mit den Großen Gewächsen zur Topelite Deutschlands zählen. Hinzu kommen Weißburgunder, Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau aber auch Chardonnay, Auxerrois, Muskateller und Gewürztraminer.

Samstag, 10 April 2010, 11.00 – 19.00 Uhr
Sonntag, 11. April 2010 11.00 – 19.00 Uhr

Atriumhaus Weingut Sepp Moser, Rohrendorf bei Krems

Beachten Sie bitte unsere neuen Beginnzeiten!

Neu: losgelös(s)t-Schmankerl von der Schwarzen Kuchl aus Krems – Von 11.00 – 19.00 Uhr kredenzt **Andreas Macher** von der Schwarzen Kuchl warme und kalte Schmankerl für jeden Hunger

Rahmenprogramm Samstag & Sonntag

15.00 Uhr Riedenwanderung mit Christian Krappel | 16.00 Uhr Präsentation Weingut Dr. Heger/Barriquekeller
17.00 Uhr Präsentation Weingut Salway/ Barriquekeller | 18.00 Uhr Losung der Gewinner der Blindverkostung

Komm & Hauf

Sie haben die Möglichkeit, die präsentierten Weine direkt bei der Verkostung zu ab-Hof-Preisen mitzunehmen.

Anmeldung

Renée Taborsky, Mobil: +43 (0) 664 / 314 2992 oder tab.winemanagement@aon.at
Verkostungsbeitrag: 10,- €, um Anmeldung zur Riedenwanderung wird gebeten