



30. TOUR DE VIN 3. bis 5. Mai 2024

RAHMENPROGRAMME

MAGNUM PARTY in der Minoritenkirche Krems (Achtung: neue Location!)

4. Mai, 20.30 bis 1 Uhr

Wein aus der Magnum only, Pizza von der Tyzzeria in Krems

OFFENE KELLERTÜREN

4. und 5. Mai 2024, 10-18 Uhr

WEINGUT ALLRAM, STRASS

- GASTWINZER: Weingut Pöckl - Mönchhof
- HOCHPROZENTIGES: Wildstueck Gin schenkt aus
- GAISBERG UNCORKED: Raritätenverkostung vom Gaisberg mit Erich Haas Sa und So, 15 Uhr inkl. Kellerführung. Limitierte Teilnehmerzahl, Anmeldung unter weingut@allram.at oder 02735/2232
- KULINARIK: Schloss Litschau zu Gast mit Waldviertler Wild- und Fischspezialitäten

WEINGUT BRANDL, ZÖBING

- WEINPLAUDEREI Verkostung des aktuellen Sortiments und mehrere Jahrgänge 1ÖTW Erste Lagen
- KELLERRUNDGANG mit Verkostung 10-, 20-, 30- und 40-jähriger Raritäten (11-15 Uhr)
- FASSDAUBENUHREN von Andreas Messerer
- FREI ACRYLMALEREI von Evelyn Fritzwallner
- HOLZDRECHSELARBEITEN von Hans Adolf

WEINGUT BRÜNDLMAYER

- KELLERFÜHRUNGEN Sa und So 11 und 15:30 Uhr: Der Weg zum Wein – von der Traube in die Flasche, 30 Min
- SEKTWORKSHOP Sa 14 Uhr: Keltern, rütteln, degorgieren... Was Sie schon immer über Winzersekt wissen wollten, 90 Min
- RIEDENWANDERUNG So 11 Uhr mit Willi Bründlmayer, 90 min. Bei Schlechtwetter Möglichkeit zur Teilnahme an der 30 min. Kellerführung im Weingut Bründlmayer, 30 Min.
- DAS SÜDBURGENLAND ZU GAST Samstag: mit Christoph Wachter vom Weingut Wachtler-Wieser und Gastkoch Jürgen Csencsits (Gasthaus Csencsits)
- WILLKOMMEN ZUM STEIRERTAG Sonntag: mit den STK-Weingütern Lackner Tinnacher & Neumeister & Gastkoch Max Leodolter (Restaurant Lurgbauer)

WEINGUT BUCHEGGER | VORSPANNHOF MAYR, DROSS

- KULINARIK Sa und So ab 11 Uhr: Schmankerlteller à la Vorspannhof



- HARALD GEBA präsentiert seine Teppiche. www.geba-teppich.com

WEINGUT DIWALD, GROSSRIEDENTHAL

- BIO-SAUERTEIGBROT aus dem Waldviertel
- FOODTRUCK im Ortszentrum (100m)
- FÜR DIE KLEINEN Sandkiste, Maltafel und Co. im Innenhof

WEINGUT TOM DOCKNER, THEYERN

- KELLERFÜHRUNG mit Einblick in die Arbeit des Winzers
- KULINARIK Schmankerl nach Art des Hauses

WEINGUT DOLLE, STRASS

- WEINSTUBE ab 11 Uhr geöffnet, mit den besten Backhendln – sagen die Gäste. Zudem werden regionale Speisen angeboten. Die Weinstube lädt zum Genießen, Entspannen und Verweilen ein

WEINGUT EHMOSE, GROSSWEIKERSDORF

- GUGLHOF – Edelbrände aus dem Salzburger Land

WEINGUT EHN, LANGENLOIS

- RARITÄTENVERKOSTUNG gereifte Weine aus der Magnum Flasche
- HOCHPROZENTIGES reinsortige Tresterbrände
- KULINARIK Winzerlaberl

WEINGUT EICHINGER, STRASS

- 10 JAHRGÄNGE Ried HEILIGENSTEIN 1ÖTW Riesling aus der Magnum und Doppelmagnum, zu verkosten in unserer „Weinbibliothek“ im Keller
- EXKLUSIVE HANDGEFERTIGTE TASCHEN VON LA BELLA JUDITTA Einzelstücke aus exquisiten Stoffen

WEINBERGHOF FRITSCH, OBERSTOCKSTALL

- LIYA & ROBERT WAGNER (FREIE.WEIN.KULTUR) präsentieren Weine aus ihrem Portfolio – ursprünglich, bio-dynamisch gewachsen, auf die Essenz ihrer Herkunft reduziert. Es erwartet Sie Aktuelles aus den italienischen Kultweingütern Andrea Occhipinti (Lazio), Cantina Giardino (Kampanien) & Cantina Ortaccio (Lazio).

WEINGUT JOSEF FRITZ, ZAUSSENBERG

- GASTWINZER WEINGUT KOLLWENTZ am Sonntag mit anschließendem Degustationsmenü um 18:30 Uhr im Restaurant Himmelreich. Reservierung für das Degustationsmenü unter reservierung@restaurant-himmelreich.at
- VERTIKALE 5 Jahre Ried Steinberg 1ÖTW Roter Veltliner
- RESTAURANT HIMMELREICH: Grüße aus der Küche von Marco Gangl | www.restaurant-himmelreich.at

BIO-WEINGUT GEYERHOF, OBERFUCHA

- FLOWSOFLY Kunstausstellung in den historischen Stallungen
- KELLERFÜHRUNG Einmal 12. Jhd. und zurück (So 14 Uhr, 30 min)



- RARITÄTENVERKOSTUNG – Leichte Weine, großes Kino – das Geheimnis reifer Weine unter 12% vol.

WEINGUT HIEDLER, LANGENLOIS

- POP & POUR – FREILUFT WEINBAR Sa & So, 12.30 bis 19 Uhr: Über den Dächern von Langenlois servieren wir kulinarische Gaumenfreuden und reichlich guten Wein! Jung-Gastronom Lukas Paltram vom kultigen Gasthaus Birner aus Wien kocht auf. Achtung: Nur bei Schönwetter!
- KÄSE CASPAR Käsesommelier & Affineur Caspar Greber bringt den Edelstoff des Bregenzerwaldes zu uns nach Langenlois und präsentiert ausgesuchte Alpkäse zum Kosten und Kaufen
- GASTWINZER Champagnerhaus Blaise-Lourdez aus Damery

WEINGUT HIRSCH, KAMMERN

- KITCHEN BIKE BANDITS (Sa und So, 11-17 Uhr, nur bei Schönwetter) Benjamin Schwaighofer u Robert Paget kochen spektakulär auf einer energieautarken Fahrradküche. Es swingt und bruzzelt! Ride the Food Experience!
- THOMAS REINHOLD „Zur schönen Aussicht“, Vinikultur und Malerei. Materie wird in beiden Fällen in ein nuancenreiches, vielschichtiges Produkt verwandelt. Die Wahrnehmung und Einverleibung dieser Produkte wirkt dann im besten Fall dimensionserweiternd.

WEINGUT HUBER, REICHERSDORF

- RARITÄTENVERKOSTUNG
- KINDERHÜPFBURG

WEINGUT JURTSCHITSCH, LANGENLOIS

- GASTWINZER Weingut Fuchs & Hase
- KULINARIK Kulinarisches von Karma Food

WEINGUT LETH, FELS AM WAGRAM

- GASTWINZER Weingut Netzl. Franz & Christine Netzl bringen ihre Top Carnuntum Weine zu uns!
- PASTETEN Verkostung: die Jägerinnen Zellinger & Zöchbauer zeigen ihre köstlichen Wildpasteten
- DEGUSTATIONSMENÜ „Carnuntum x Wagram“: Sa 19 Uhr im Restaurant Weinhaus Kirchberg. 5 Gänge Menü mit Weinbegleitung Netzl/Leth, Preis pro Person € 120.- Nur mit Reservierung im Restaurant (0676/415 70 45) oder office@weinhaus-kirchberg.at
- HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE mit Joseph-Brot

WEINGUT LOIMER, LANGENLOIS

- HAUSGEMACHTE BURGER von Laurenz Loimer (Classic und Vegetarisch)
- LANGENLOISER EINGELEGTES & EINGEMACHTES von Andrea Gillinger



- EINE ZEITREISE DURCH DEN KELLER

WEINGUT MALAT, PALT

- DIE TOUR IN DER TOUR Touren Sie mit uns durch unser Weingut – wir zeigen Ihnen in 10 Stationen unsere Philosophie: Herkunft, Handwerk und die Menschen, die sie leben
- MALAT SPARKLING-OYSTER-CLUB BY AELIUM Feine Sekte, feiner Clubsound, feine Austern ... und andere Snacks vom Restaurant Aelium. (Sa & So ab 11 Uhr)
- GROSSAUER EDELKONSERVEN 20 verschiedene außergewöhnliche Pesto-Sorten und vieles mehr

WEINGUT MANTLERHOF, BRUNN IM FELDE

- 2 x 100 PUNKTE FALSTAFF Raritätenverkostung So 14 Uhr (Anmeldung erforderlich):
Riesling Ried Wieland 1 ÖTW 2021
VINO THEK Gelber Muskateller 1971

WEINGUT HERMANN MOSER, ROHRENDORF

- SPANFERKELBRUNCH Sonntag, ab 11 Uhr: Unterhaltung mit Wienerliedern der Kellergassen-Combo und Liedern rund um den Wein. Spanferkelhotline für Reservierungen: 0676/423 20 24
- FRÜHLINGSERWACHEN IN CARMEN'S KRÄMEREI
Stilvolle Mode-Accessoires und ausgesuchter Deko

VITIKULTUR MOSER, ROHRENDORF

- BIOLOGISCHE KÖSTLICHKEITEN aus Nanas Foodtruck (auch veggie)

WEINGUT NEUMAYER, INZERSDORF

- RIED ROTHENBART 1 ÖTW INZERSDORF Sa, 14 Uhr: Geologie, Geschichte, Weinstilistik, persönliche Erinnerungen, Perspektiven – eine besondere Terroir-Safari an einem besonderen Platz. Organisatorische Details nach Anmeldung an neumayer@weinvomstein.at.

WEINGUT NIGL UND WEINGUT LEINDL, SENFTENBERG

- GEREIFTE LAGENWEINE vom Weingut Nigl und Weingut Leindl

WEINGUT BERNHARD OTT, FEUERSBRUNN

- GASTWINZER Tenuta di Carleone aus der Toscana mit Winemaker Sean "Il Guercio" O'Callaghan und Senator Karl Egger
- IN UNSERER KÜCHE Gourmet-Restaurant Hubert Wallner, Bistro Südsee mit handgemachten Kärntner Nudeln.



WEINGUT PROIDL, SENFTENBERG

- RIED PELLINGEN 1ÖTW Grüner Veltliner-Vertikale. Edle Tropfen aus den vergangenen 20 Jahren.
- KUNST & GENUSS im Laden am Fluss bei Andrea und Adi Fuchs (vis à vis, 100 m)

WEINGUT SALOMON-UNDHOF, STEIN AN DER DONAU

- TAPAS VON PACO UND THEURINGER SPARGEL Das PACO in Wien ist die erste Adresse für Tapas-Aficionados und jene die authentisches, spanisches Ambiente lieben. Zur Tour de Vin 2024 kommt PACO ins Weingut SALOMON UNDHOF und bringt eine Prise spanischer Kulinarik in die Weinstadt Stein an der Donau. Außerdem gibt es THEURINGER Spargel zum mit nach Hause nehmen. Salud und zum Wohl!

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG, GOBELSBURG

- GASTWINZER Bodegas Roda, Spanien
- BREITLING einzigartiges Design und erstklassige Chronographen stehen für die Schweizer Uhrenmanufaktur – präsentiert von Juwelier Hochholzer
- OLIVENÖL-VERKOSTUNG mit Amadeus Löw
- FISCHSPEZIALITÄTEN von Thorhof aus Hohenberg
- ALEXANDER MAGRUTSCH Salami & Grissini-Verkostung (NUR SONNTAG)
- WIESER SHOE DESIGN präsentiert die Modelle der aktuellen Kollektion
- HEURIGER IM SCHLOSS Maison Mayonnaise kocht
- KELLERFÜHRUNG jede volle Stunde von 11:00 bis 16:00

WEINGUT SCHMID, STRATZING

- RARITÄTENVERKOSTUNG im alten Weinkeller – Sa & So 14 Uhr
- BRÖTCHEN vom Schwarzen Kameel, Wien

WEINGUT FAMILIE SCHUSTER, GROSSRIEDENTHAL

- VINOHEKSVERKOSTUNG von Raritäten
- VERKOSTUNG VON BIO-HONIG Der Wagram & Die Imkerei von Leopold Ecker
- FÜHRUNG durch das Museum der einfachen Dinge von Franz Perlaki (Sa 15 Uhr). Anmeldung erbeten!

WEINGUT STADT KREMS und WEINGUT STIFT GÖTTWEIG, KREMS

- OBERÖSTERREICH, DAS AUFSTREBENDE WEINBAULAND! Der Stadtwiner von Linz und einer der Pioniere in OÖ, Manfred Maureder, vinifiziert mit zahlreichen fleißigen Helfern auf zwei Lagen Weiß-, Rosé- und Rotweine.
- UNFRIED Bio-Obstbau & Brennerei mit Säften/Cidre/Marillennektar/Obst

WEINGUT STEININGER, LANGENLOIS

- EINBLICKE
... in die Welt der Steininger Weine – von still bis prickelnd
... in den Steininger-Keller – Führungen Sa & So, jeweils 14 und 16 Uhr
... in die Schätze aus dem Keller, gereift und aus der Großflasche
... in die Vielfalt der Traube vom Süßwein über Wermut bis zum „Kraftvoll“ nach Portwein-Methode



- HAUSGEMACHTE KULINARIK & kreative Schmankerl von Truck4You

WEINGUT THIERY-WEBER, ROHRENDORF

- GASTWINZER Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland
- GEREIFTE WEINE aus der Schatzkammer von Thiery-Weber
- EDELBRANDVERKOSTUNG mit CK Edelbrandmanufaktur, Christian Krappel
- KULINARIK verschiedene selbstgemachte Laberl und Brote

WEINGUT TOPF, STRASS

- GRILL & CHILL | JAGD & WILD (ab 12 Uhr) Das Team von Jagd & Wild heizt den Griller an und verwöhnt unsere Gäste mit Köstlichkeiten aus der heimischen Jagd: Frische Wilderer-Burger, Hirschschinken-Ravioli, Wildbratwürstel, gegrillter Rehrücken u.v.m.
- WILDERER LOUNGE | JAGD & WILD (ab 18 Uhr, nur bei Schönwetter) Nach der Verkostung öffnet unsere Wilderer Lounge, wo Jagd & Wild zu einem gemütlichen Ausklang mit erfrischenden Drinks in lässiger Atmosphäre einlädt.
- GEREIFTES AUS UNSEREM KELLER (um 14 und 16 Uhr) In unserem Archiv werden wir exklusiv für unsere Gäste gereifte Schätze aus unserem Großflaschenkeller öffnen. Die Verkostung wird von Hans Topf und seinen Söhnen moderiert. Anmeldung unter: office@weingut-topf.at

WEINGUT TÜRK, STRATZING

- KULINARIK: Probieren Sie die legendären Würste von Hans Schwarz – the Butcher

WEINGUT PETRA UNGER, FURTH/GÖTTWEIG

- RAKU KERAMIK Ulli Rausch. Japanische Brenntechnik aus dem 16. Jhdt.
- KULINARIK Hausgemachtes Fingerfood – Verschiedenes vom BIO-Hochlandrind, Vegetarisches & unsere traditionelle Spargelquiche

WEINGUT WESS, KREMS

- CHAMPAGNER-VERKOSTUNG von Kate & Kon
- VERKOSTUNG VON KÄSESPEZIALITÄTEN der Kremser Käseheldin

WEINGUT WESZELI, LANGENLOIS

- LATE RELEASE 2018 Verkosten Sie unsere Erste Lagen Weine Jahrgang 2018
- 10 YRS LATE RELEASE 2013 Wir holen unsere Erste Lagen Weine 2013 aus der Reifekammer
- VERKOSTUNG AUS DER GROSSFLASCHE