



25. Tour de Vin
der Traditionsweingüter Österreich Region Donau
4. und 5. Mai 2019, 10 – 18 Uhr
„KOSTEN – PLAUDERN – KAUFEN“

Der Tour de Vin-Button um € 25,- ist bei jedem Mitglied erhältlich und berechtigt Sie zur Verkostung in allen Betrieben und zur Teilnahme an zahlreichen Rahmenprogrammen.

MAGNUM PARTY IM KLOSTER UND Krems

4. Mai 2019, 20:30 – 1 Uhr

Eintritt: € 20,- mit Tour de Vin-Button, € 30,- ohne Button

Musik vom DJ, Dress Code: Smart Casual / Tracht

RAHMENPROGRAMME in den Weingütern:

WEINGUT ALLRAM, STRASS

- GEREIFTE WEINE: Verkostung im Barriquekeller
- GASTWINZER: Pannobile Weingut Anita und Hans Nittnaus, Top-Rotweine aus Gols/Bgld.
- HOCHPROZENTIGES: Wildstueck Danube Dry Gin – „Die Dritte“
- PULLED PORK vom heimischen Wild

WEINGUT BRANDL, ZÖBING

- KELLERRUNDGANG mit Verkostung 10-, 20-, 30- und 40-jähriger Raritäten
- MALER: „Portrait und Landschaft“ – Herwig Portl
- TRACHTENSCHMUCK: „Rehkrikerl trifft Halbedelstein“ – Sabine Gärtner
- GESUNDHEITSTRAINING mit Petra Brandl – www.leben-fuehlen.at

WEINGUT BRÜNDLMAYER, präsentiert im Schloss Gobelsburg

- SEKT-WORKSHOP, Samstag, 14 Uhr: „Keltern, rütteln, degorgieren ... Was Sie schon immer über Sekt wissen wollten“, mit Andreas Wickhoff MW. Treffpunkt: Keller Weingut Bründlmayer, Ziegelofengasse 16 in Langenlois. Anmeldung erforderlich (s. Kontakt). Dauer ca. 1,5 Stunden.
- RIEDENWANDERUNG, Sonntag 5. Mai, 11 Uhr: mit Willi Bründlmayer. Treffpunkt Hof Schloss Gobelsburg. Bei Schlechtwetter Kellerführung im Weingut Bründlmayer. Dauer ca. 1,5 Stunden.

WEINGUT BUCHEGGER, DROSS

- SAFTIGE SCHINKENSPEZIALITÄTEN von Thum
- WALDVIERTLER NUSSBROT TRIFFT BERGKÄSE aus dem Bregenzerwald
- JAZZ & WINE-TRIO - smooth & groovy music, Samstag, 15 bis 18 Uhr
- PRÄSENTATION & VERKOSTUNG: Grüner Veltliner 2015 Experiment WB
- DIE BAR KRAWALL AUS WIEN präsentiert ihre Weine und Spezialitäten vom Bison. Samstag, 15 bis 18 Uhr



WEINGUT DOLLE, STRASS

- WEINSTUBE ab 11 Uhr geöffnet, mit den besten Backhendln – sagen die Gäste. Weiteres werden regionale Speisen angeboten. Die Weinstube lädt zum Genießen, Entspannen und Verweilen ein.
- KERAMIKEN, ZEICHNUNGEN & AQUARELLE zum Thema Wein – von Helmut Pokornig
- ALTE KELLERGEWÖLBE: eigenständige Erforschung an beiden Tagen
- Variantenreiches STREETFOOD nach original italienischer Rezeptur

WEINGUT EHN, LANGENLOIS

- KALÉ, der sanft anregende Kräuterlikör aus Wien, macht zwischen den Weinproben müde Gaumen und Gemüter entspannt und hellwach. www.kale.at
- KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN zum Wein
- GEREIFTE WEINE: Verkostung aus den besten Rieden

WEINGUT EICHINGER, STRASS

- JAHRGANGSVERTIKALE vom Riesling Zöbinger Gaisberg in unserer „Weinbibliothek“
- GASTWINZERIN: Christina Hugl – Sparkling wines from Austria. Traditionell und doch anders!

WEINBERGHOF FRITSCH, OBERSTOCKSTALL

- VERKOSTUNG Pinot Noir „P“ Vertikale
- KULINARISCHES: Schweinsbrat´n-Brot und Bratfett´n-Brot

BIO-WEINGUT GEYERHOF, OBERFUCHA

- KAFFEE, SCHWEDISCHE BULLAR & CO, Samstag ab 13 Uhr: „Woracziczky am Pfarrplatz“ geht mit Kaffeemaschine on Tour.
- RARITÄTENVERKOSTUNG, Samstag um 16 Uhr
- JAZZBRUNCH, Sonntag 12 Uhr: Feinste Livemusik von J@zz.at, frische Gerichte und Kaffee von „Woracziczky am Pfarrplatz“
- LIEBUNDSTICHFEST – DIE TASCHNEREI, Sonntag ab 12 Uhr: Taschenunikate von Gerda Badstuber
- MAGIC-SAUERTEIG ZUM VERKOSTEN, Sonntag ab 12 Uhr: Kerstin Rhytter reaktiviert die alte Backstube des Geyerhofs

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG, GOBELSBURG

- BAUSTELLENFÜHRUNG NEUER FASSKELLER um 12 / 14 / 16 Uhr
- OLIVENÖLVERKOSTUNG mit Andreas Löw (Samstag und Sonntag)
- FOODTRUCK SNÄX bereitet unter dem Motto „Zutaten aus der Region, Genuss aus der ganzen Welt“. Snacks und Getränke für Veganer, Vegetarier, aber ebenso für „Fleischtiger“.
- WIESER SHOE DESIGN präsentiert die neuesten Modelle aus der aktuellen Kollektion.
- DAS WASSERSTOFF-AUTO, präsentiert von Mortimer Schulz



WEINGUT HIEDLER, LANGENLOIS

- POP & POUR – FREILUFT WEINBAR, Samstag & Sonntag, 11.30 bis 19 Uhr: Regionales Fingerfood und das passende Glas Hiedler-Wein mit Jazz & Funk, begleitet vom schönsten Ausblick über Langenlois. Nur bei Schönwetter!
- KÄSE CASPAR: Der Käsesommelier & Affineur Caspar Greber präsentiert ausgesuchte Alpkäse zum Kosten & Kaufen.
- SUNDOWNER KÄSEFONDUE, Samstag, ab 17.30 Uhr:
Frisch zubereitetes Alpkäse-fondue mit Brotwürfeln auf der Weingutsterrasse.
Preis pro Topf (2–4 Personen): € 25.
Wir bitten um Voranmeldung. Nur bei Schönwetter!

WEINGUT HIRSCH, KAMMERN

- „STADT“-KOCH SCHNUPPERT LANDLUFT, Samstag und Sonntag, 11-17 Uhr:
Das Team vom Wiener KUTSCHKER 44 baut seine Grillstation im Weingut auf.
Bei atemberaubendem Blick auf den Heiligenstein und Gaisberg werden kulinarische Verführungen wie Bio-Rohschinken & selbstgebackenes Sauerteigbrot, gegrillter grüner Spargel & Hummus, langsam geschmorter Schweinsbraten & Coleslaw, X.O. Roastbeef & Ofenerdäpfel, ... angeboten. (€ 9,00 bis € 14,50) www.kutschker44.at

WEINGUT HUBER, REICHERSDORF

- GEFÜHRTE WEINRIEDEN-WANDERUNG, Samstag, 14 Uhr:
Mit einem Traisentaler Weinbegleiter. Dauer 1,5 Std.
Anmeldungen unter office@weingut-huber.at
- PFERDEKUTSCHENFAHRTEN durch die Weinrieden.
Sonntag 11–16 Uhr, jede halbe Stunde (Dauer ca. 20 Minuten)
Unkostenbeitrag 8 €/ Person
- KULINARISCHES: Frische süße Waffeln

WEINGUT JURTSCHITSCH, LANGENLOIS

- GASTWINZER: Charly Rol – Burgund meets Kamptal
- WURZELWERKVERKOSTUNG, Samstag, 10.30 Uhr: Blindverkostung.
Anmeldung unter weingut@jurtschitsch.com.
- FRISCHE PASTA aus dem Foodtruck von Doris Wasserburger
- WERMUTH WORKSHOP mit Slow Food Kamptal und Reinhard Pohorec.
Verkostung, grillen & chillen im Weingarten am Heiligenstein.
Sonntag 11–17 Uhr. Beschilderte Zufahrt ab Kellergasse Zöbing
Anmeldung unter: Robert Paget 0664 1540218

WEINGUT LETH, FELS AM WAGRAM

- FEINES & TRADITIONELLES AUS WAGNER'S WIRTSHAUS in Hollabrunn
- GASTWINZER: Anton Iby aus Horitschon präsentiert seine tollen Blaufränkisch Co.



WEINGUT LOIMER, LANGENLOIS

ES SPRUDELT von PetNat bis Große Reserve

... SPIELT ein Jazz Trio mit Harald Haslinger, Uli Datler, Christian Wendt

(Sonntag 11–13 Uhr)

... KOCHT „Marktamt unterwegs“ www.marktamt.at

... BÄCKT Bäcker Braun mit seinen frisch gebackenen Broten

... SCHMECKT „Langenloiser Eingelegtes“ von Andrea Gillinger

WEINGUT MALAT, PALT

- MALAT SPARKLING-OYSTER-CLUB, Samstag ab 10.30 Uhr:
feine Sekte, feine Austern, feiner Clubsound
- GROSSAUER EDELKONSERVEN: 20 verschiedene außergewöhnliche Pesto-Sorten
und vieles mehr
- RARITÄTEN älterer Jahrgänge

WEINGUT MANTLERHOF, BRUNN IM FELDE

- GET TOGETHER – BOTTLE TREFF, Freitag 3. Mai, 19 bis 23 Uhr:
Bring eine Flasche oder zahl eine Flasche. Auch Essbares zum Teilen ist willkommen.

WEINGUT HERMANN MOSER, ROHRENDORF

- SPANFERKEL-FRÜHSCHOPPEN, Sonntag, ab 11 Uhr:
Unterhaltung mit der Kellergassen-Combo Rohrendorf mit Wienerliedern und Liedern
rund um den Wein. Spanferkelhotline für Reservierungen: 0676/533 72 28
- GASTWINZER: Rotweinmanufaktur Wandraschek

WEINGUT SEPP MOSER, ROHRENDORF

- GASTWINZER: João Pedro Menéres von Quinta de Romeu aus dem Douro/Portugal
mit seinen herausragenden Weinen und köstlichem Olivenöl
- DEMETERBAUER MARTIN ALLRAM aus dem Waldviertel sorgt für nicht-flüssige
Gaumenfreuden

WEINGUT NEUMAYER, INZERSDORF

- VERKOSTUNGSDIALOG zum Thema Kalk-Terroir am Beispiel unserer Ersten
Lagen Zwirch und Rothenbart. Sonntag 12.30 Uhr.
Anmeldung erbeten unter neumayer@weinvomstein.at.

WEINGUT LEINDL UND WEINGUT NIGL präsentieren gemeinsam im Weingut Nigl, SENFTENBERG

- RARITÄTENVERKOSTUNG des Weinguts Leindl
- VERKOSTUNG: 5 Jahre Riesling Rehberger Goldberg & 5 Jahre Grüner Veltliner
Herzstück vom Kirchenberg
- DURCHGEHEND WARMER KÜCHE im Restaurant Nigl



WEINGUT BERNHARD OTT, FEUERSBRUNN

- 30 JAHRE FASS 4, 1989 wurde erstmals das vierte Fass von Eduard Ott und seinen Kunden zum Sieger gekürt. Jahr für Jahr kommt der beste Tropfen stets aus diesem Fass – so begann es Geschichte zu schreiben.
- GASTWINZER: Georg Fußer I Deidesheim. 2008 war er Praktikant bei uns und hat dadurch den Weg zur Biodynamie gefunden. 2017 wurde sein Weingut als Newcomer des Jahres nominiert und 2019 kommt Georg zurück nach Feuersbrunn – lassen Sie sich überraschen!

WEINGUT PROIDL, SENFTENBERG

- „WIENOPHIL SCHRAMMEL & WIENERMUSIK“, Samstagnachmittag:
Sopran: Elisabeth Jahrmann, Geige: Walter Burian, Akkordeon: Ferdinand Mayr
- DER GRÜNE MARKT: Spezialitäten für ihren Garten (vis à vis, 100 m)
- KUNSTWERKE am Fluss von Andrea Fuchs (vis à vis, 100 m)

WEINGUT SALOMON-UNDHOF, STEIN AN DER DONAU

- FOOD TRUCK, Samstag und Sonntag, 12 bis 16 Uhr: Die Wrapstars verkaufen ihre legendären Wraps im wunderschönen Innenhof des Weingutes.
- DIE EXPEDITION:KUNST der Kunstmeile Krems lädt die ganz jungen Besucher ein, kreativ zu sein. Samstag und Sonntag, 14–16 Uhr.

WEINGUT SCHMID, STRATZING

- KOMMENTIERTE VERKOSTUNG der Vinotheksweine im alten Gewölbekeller
Sonntag, 14 Uhr
- BRÖTCHEN vom Schwarzen Kameel, Wien

WEINGUT STADT KREMS und WEINGUT STIFT GÖTTWEIG präsentieren gemeinsam im Weingut Stadt Krems

- GASTWINZER: Fattoria Nittardi aus der Toskana:
In Hommage an den früheren Eigentümer von Nittardi, Michelangelo Buonarroti, pflegt Nittardi heute noch die Tradition, Kunst und Wein auf eine besondere Art und Weise miteinander zu verbinden.
- DAS „GOZZO BY LATE“ - POP UP, Samstag und Sonntag von 11.30 bis 15 Uhr:
Charly Teuschl und Alex Kunstel verwöhnen mit Pho und Poke, zwei reizvollen Trend-Gerichten von anderen Kontinenten

WEINGUT STEININGER, LANGENLOIS

- KELLERFÜHRUNG, Samstag 14 Uhr und 16 Uhr, Sonntag 14 Uhr:
Einblicke in die Welt der Weine und Sekte!
- PRÄSENTATION des hochprozentigen Dessertweins „Kraftvoll“ aus dem Weingut Steinger
- COGNACVERKOSTUNG mit „Cognaisseur“ Christian Wolf
- HAUSGEMACHTE KULINARIK & KREATIVE SCHMANKERL
von Emanuel Peceny passend zur Steinger Wein- und Sektvielfalt!



WEINGUT THIERY-WEBER, ROHRENDORF

- **SCHMANKERL** von der Familie Heiderer: Fruchtige Marmelade aus vollreifen Früchten, exotische Chutneys, Kräutersalze, Senf und vieles mehr.
- **EDELBRANDVERKOSTUNG** der Schnapskellerei Krappel
- **RARITÄTENVERKOSTUNG**

WEINGUT TOPF, STRASS

- **SINGLE VINEYARD LOUNGE** am Offenberg. Samstag und Sonntag, ab 14 Uhr: Im Anschluss der Verkostung verwöhnen wir unsere Gäste bei entspannter Atmosphäre mit erfrischenden Drinks und Wildburger aus heimischer Jagd. Erstes Glas Sekt kostenlos. Absage bei Schlechtwetter.
- **ÜBERRASCHUNG AUS GROSSFLASCHEN**, Samstag und Sonntag, 16 Uhr: Ausgewählte Weine aus Großflaschen kommentiert von Hans Topf in unserem Großflaschenkeller. Anmeldung erforderlich!!
- **RARITÄTENZONE IM KUBUS**: ein Auszug aus unserem Raritätenkeller, Jahrgänge zurück bis in die frühen 90er. Freie Verkostungszone im Kubus.

WEINGUT TÜRK, STRATZING

- **SPEZIALITÄTEN VOM TRÜFFEL**: Starsommelier Suwi Zlatic präsentiert edle Trüffelspezialitäten – Cremen, Käse, Wurst sowie frischen Trüffel – von Pietro und Pietro aus Istrien (Naturatartufi).

WEINGUT PETRA UNGER, FURTH/GÖTTWEIG

- **VINOTHEK**: Streifzug durch die Vinothek.
- **WEINGEBÄCK** von Bäckerin Denise – www.baeckerin.at
- **KULINARISCHES**: Unger´s legendäre Spargelquiche und andere kleine Köstlichkeiten
- **VIELFALT** aus unseren heimischen Gewässern – frisch geräucherte Fische, Fischzucht Haimel, Traismauert

WEINGUT WESS, KREMS

- **SCHMANKERL**: Jaus'n Klassiker „Saulaberl“
- **VERKOSTUNG** von Weinen inmitten der Weingärten mit Ausblick auf Stift Göttweig

WEINGUT WESZELI, LANGENLOIS

- **PRÄSENTATION** der gereiften Lagenweine des Jahrgangs 2015
- **WINE MEETS FISH**: Der „Seeteufel“ ist mit seinem Foodtruck bei uns am Weingut und bietet Seafood und Fisch in erstklassiger Qualität an. Erleben Sie die Genusskombination aus Fischspezialitäten und unseren gereiften Lagenweinen.