

# Weinblätter

Ausgabe 24 / Mai 2020

Sehr geehrte Seminarteilnehmer, liebe Weinfreunde!

Es ist schon eine „spezielle“ Zeit, in der wir diese Ausgabe unserer „Weinblätter“ verfassen, denn selbstverständlich mussten auch wir aufgrund von Covid-19 die Frühjahrsveranstaltungen absagen, bzw. auf den Herbst verschieben.

Unsere neuen Termine lauten deshalb wie folgt:

<b>Weinkultur I</b>	<b>19. September, 9:00 Uhr</b>
<b>Der Grüne Veltliner</b>	<b>26. September, 14:00 Uhr</b> ( <i>ausgebucht</i> )
<b>Topweine Österreichs</b>	<b>3. Oktober, 14:00 Uhr</b> ( <i>ausgebucht</i> )
<b>Der Grüne Veltliner</b>	<b>19. Oktober, 14:00 Uhr</b> ( <i>ausgebucht</i> )
<b>Weinkultur II</b>	<b>17. Oktober, 9:00 Uhr</b>
<b>Weinkultur III</b>	<b>21. November, 9:00 Uhr</b>

Auch die Buchungssituation ist heuer eine einzigartige. Wie ersichtlich, sind die Seminare über den Grünen Veltliner und die österr. Topweine ausgebucht, während wir für den Weinkultur-Zyklus noch etliche freie Plätze haben. Und das, obwohl, wie bereits angekündigt, diese beliebte Seminarreihe heuer zum letzten Mal angeboten wird. Wer also an einer „Komplettausbildung in Sachen Wein“ interessiert ist, sollte sich bitte möglichst umgehend dafür anmelden! Ab dem kommenden Jahr gibt es die Seminare nur noch in Form von Gruppenbuchungen!

Was wir hingegen nochmals mit vorgegebenen Terminen anbieten werden, sind die heuer überbuchten Kurse über den Grünen Veltliner und die heimischen Topweine. **Die voraussichtlichen Seminartage sind Samstag, 10. (GV) und 24. April (Top) 2021.** Die Details reichen wir in unseren Herbst-Weinbriefen nach.

Ich wünsche Ihnen möglichst schöne Sommertage, in denen nicht zuletzt die großartigen Weine des aktuellen Jahrgangs 2019 ein willkommener Lichtblick sein werden! Und wir freuen uns auf Sie im Herbst in unserem Weinkolleg!

Ihr  
Bernulf Bruckner

**Wein-Consulting**

3500 Krems, Sauergasse 1

Tel./Fax 02732/87678

[wein.consulting@aon.at](mailto:wein.consulting@aon.at)

[www.wein-consulting.at](http://www.wein-consulting.at)

**Wir machen Weinseminare für Kenner und Genießer  
an den bezauberndsten Plätzen unserer Heimat**

# Spezialseminare für Gruppen

Vier oder mehr Gleichgesinnte, und schon kann es losgehen!

Bitte fordern Sie bei Interesse  
unsere entsprechenden Info-Blätter  
zu den einzelnen Kursen an!

**Gesamtpreise  
pro Seminar\*  
inkl. MwSt.:**

## Weinseminare/Österreich:

<b>Weinkultur I, II, III</b> – die bewährte, beliebte Basisausbildung (je 1 Tag)	€ 1.150,--
<b>Wein-Schnupperkurse</b> – Wein kann soo viel Spaß machen! (3 Std.)	€ 690,--
<b>Der Grüne Veltliner</b> – die 1000 Facetten eines Ausnahmeweins (2,5 Std.)	€ 750,--
<b>Der Riesling</b> – komplex, faszinierend, hinreißend (2,5 Std.)	€ 850,--
<b>Top-Weine aus Österreich</b> – Topweine im Jahrgangvergleich (2,5 Std.)	€ 1.100,--
<b>Basis der Weindegustation</b> – kosten, prüfen, erkennen von Wein (3 Std.)	€ 750,--
<b>Im Reich der Sinne</b> – Eine Reise in die Welt der Empfindungen (4 Std.)	€ 990,--
<b>Weinguide für Manager</b> – Weinkompetenz als Erfolgsgrundlage (1 Tag)	€ 1.390,--
<b>Das ABC der Weinsprache</b> – inkl. Fachlexikon (3 Std.)	€ 850,--
(Weine beschreiben – für Sommeliers, Winzer, Händler und Konsumenten)	
<b>Englisch für Winzer</b> – Teil 1 + Teil 2 (2 Tage oder 4 Teile á 3 Std.)	€ 1.980,--
<b>Weinkolleg-Wochenende</b> – in drei Tagen zum Weinkenner (inkl. Menü)	auf Anfrage

## Weinseminare/Ausland:

<b>Terroir - was ist das?</b> – mit 12 typischen Weinen aus aller Welt (4 Std.)	€ 1.090,--
<b>Weinkultur &amp; Kultweine</b> – eine nicht alltägliche Welt (3,5 Std.)	€ 1.090,--
<b>Perlende Weinwelt</b> – Schaumweine aus dem In- und Ausland (3 Std.)	€ 950,--
<b>Wein - Live!!!</b> – Kamptal/Wachau, ein packender Vergleich (2,5 Std.)	€ 750,--
<b>Rotweine der Welt</b> – ausgesuchte Gewächse rund um den Erdball (1 Tag)	€ 1.350,--
<b>Die Weine Frankreichs</b> – ein umfassender Querschnitt (1 Tag)	€ 1.490,--
<b>Die Weine Italiens</b> – Toskana, Piemont und vieles mehr (1 Tag)	€ 1.490,--
<b>Die Weine Spaniens/Portugals</b> – Rioja, Ribera, Priorat, Port & Co. (4 Std.)	€ 1.290,--
<b>Die Weine der „Neuen Welt“</b> – Kalifornien, Chile, Australien u.a. (3 Std.)	€ 1.150,--

**Bitte wählen Sie frei: Seminartyp, Termin, Zeitrahmen und Veranstaltungsort!**

*\*Die Gesamtpreise beinhalten sämtliche Nebenkosten und gelten für eine Teilnehmerzahl von 4 bis maximal 12 Personen im Weinkolleg Ursinhaus/Langenlois. Bei einer Teilnehmeranzahl von 10 Personen beträgt der Einzelpreis pro Person also ein Zehntel der oben genannten Preise. Bei höherer Belegung (bis zu 20 pax) werden lediglich die Mehrkosten für Weine und Seminarskripten verrechnet.*

**Profitieren Sie auch von unseren „maßgeschneiderten“ Lösungen!**

- ★ **Wein-Consulting kommt zu Ihnen!** Alle angebotenen Gruppenkurse werden nicht nur in unserem Weinkolleg, sondern auch am Platz Ihrer Wahl durchgeführt, also beispielsweise in einem von Ihnen ausgewählten Restaurant, in Ihrem Unternehmen oder bei Ihnen zu Hause!
- ★ **Das Supergeschenk!** Wir versenden **Gutscheine** für jeden Seminartyp (oder einen zu vereinbarenden Betrag) binnen 24 Stunden ab Einlangen Ihrer Bestellung.

Rufen Sie uns bitte an, schreiben oder mailen Sie uns – wir unterbreiten Ihnen gern auch spezielle Angebote. Tel./Fax 02732 87678, [wein.consulting@aon.at](mailto:wein.consulting@aon.at)

# Empfehlenswerte Weine

In dieser Rubrik stellen wir Ihnen Weine vor, die wir als „Preis-Leistungshits“ bezeichnen – Weine also, die für ihr Geld einen besonders hohen Gegenwert bieten.

Die in Klammer nach den Kurzbeschreibungen angegebenen Ziffern sind unserer 20-Punkte-Wertung entnommen. Die Preisen verstehen sich ab Hof in Euro inkl. Steuern.

***Bewertungsschema:** unter 10 Punkten: fehlerhaft, mangelhaft; 10 - 12 Punkte: akzeptabel; 12 - 14 Punkte: gut; 14 - 16 Punkte: sehr gut; 16 - 18 Punkte: herausragend, sehr feiner Wein; 18 - 20 Punkte: groß, nahe der Perfektion.*

2019, ein bereits in den Medien hochgelobtes Weinjahr – ein Umstand, der beim wahren Weinfreund einerseits Vorfreude, vielleicht aber auch eine gewisse Skepsis auslöst: Ist er wirklich so gut? Die Antwort auf diese Frage muss differenziert ausfallen. Zuerst einmal „ja“, die guten und besten Weine, also jene, die schon in den vergangenen Jahren ihr Potenzial gezeigt haben, werden zweifellos zum Besten zählen, was seit langem in Flaschen gefüllt wurde. Eingeschränkte oder gar keine Zustimmung gibt es jedoch dort, wo hohe Erträge der Qualität vorgezogen und/oder zu früh geerntet wurde, bzw. wo man durch „kellertechnische Maßnahmen“ so manchen Wein verunstaltet hat.

Also eigentlich eh wie immer, könnte man sagen. Spätestens hier muss aber etwas hinzugefügt werden: Es wäre in einem Jahr wie 2019 nicht notwendig gewesen! Nicht nur in mittleren oder gar schwächeren Jahren trennt sich die Spreu vom Weizen, sondern auch in den besonders guten zeigen sich gravierende Unterschiede in der Qualität der Weinbaubetriebe, in der Philosophie und der Arbeit des verantwortlichen Weinmachers. Hier hilft der aktuelle VINARIA-Weinguide – ein Blick, und man weiß, wer die guten sind!

Nachfolgend eine Auswahl von Winzern und deren besonders preiswerten Weine, heuer mit klarem Fokus auf den Grünen Veltliner. Den Anfang macht dieses Mal eine Neuentdeckung vom Wagram, die die Voraussetzungen für Preis-Leistungsweine vorbildlich erfüllt, gefolgt von Betrieben aus der Wachau, dem Kremis- und Kamptal.

**Weingut Leopold Schachinger, 3465 Königsbrunn am Wagram, Marktstraße 2  
Tel. 02278/2339, [office@weingut-schachinger.at](mailto:office@weingut-schachinger.at), [www.weingut-schachinger.at](http://www.weingut-schachinger.at)**

2019 Grüner Veltliner Bromberg

Gelbe Äpfel, etwas Arancini, Rhabarber; reife Limonen, Kräuter; sehr saftig, stoffig, mit feinem Sortencharakter; frisch, ausgewogen, trinkanimierend. (15,5) € 5,80 (!)

2019 Grüner Veltliner Hochrain

Anfangs zarte Apfelfrucht, nasses Gras, macht auf, Apfelmus, Birnen, Zitrus, Pfefferl, schöne Extraktsüße, mittelkräftig, geschmeidig, feine Länge. (16,5) € 6,80 (!)

2018 Grüner Veltliner Reserve „Manuel“

Delikate Nase, Renetten, Blutorangen, Bienenwachs, Safran, weiße Schokolade; kompakt, schmelzig, klar strukturiert, die Paar Gramm Restzucker sind mit der Frucht eng verwoben, facetten- und finessereich; langer Nachhall. (17+) € 8,80 (!)

**Weingut Franz & Wolfgang Hofstätter, 3620 Spitz, Quitten 2, Tel./Fax 02713/2614,  
Mobil 0664/5260674; [office@weingut-hofstaetter.at](mailto:office@weingut-hofstaetter.at), [www.weingut-hofstaetter.at](http://www.weingut-hofstaetter.at)**

2019 Grüner Veltliner Ried Steinporz Federspiel

Leicht vegetabile Noten, Heuschöber, gelbe Äpfel, Limonen; saftig, feiner Säurebiss; bemerkenswert dicht und schön balanciert; sehr solide. (16) € 9,00

2019 Grüner Veltliner Ried 1000 Eimerberg Smaragd

Anis, Minzblätter, reife Mangos, Orangenzesten, Aroniabeeren; kühl mineralische Zwischentöne; mächtiger Unterbau, vielschichtig, trotz Kraft und Fülle vollkommen klar liniert; am Ende feines Kräuterbitterl, saftig und lang anhaltend. (17) € 15,50

#### 2019 Riesling Ried Singerriedel Federspiel

Grüne Weingartenpfirsiche, Marillen, Limetten; rassiges, gut integriertes Säurespiel; glasklar strukturiert, etwas Mineralität blitzt auf; zum Beißen. (16) € 9,00

#### 2019 Riesling 1000 Eimerberg Smaragd

Rosa Grapefruits, Orangenzesten, herrliche Extraktsüße mit fest verankerter Säure, fleischig, vollmundig, mit gebündelter Frucht und endlosem Schmelz; verknüpft Großzügigkeit mit Finesse, reich nuanciert, bleibt lange haften. (18) € 15,50

#### 2019 Neuburger Ried 1000 Eimerberg Smaragd

Eine Spezialität des Hauses; Mandeln, Nussstrudel, Apfelmus, verschwenderisch, fein balanciert, wie aus dem Bilderbuch; besonders empfehlenswert (16,5+) € 14,50

### **Weingut Tauchner, 3500 Krems, Weinzierl 28**

**Tel. 0650/7966800, tauchnerwein@gmx.at, www.tauchnerwein.at**

#### 2019 Grüner Veltliner Ried Weinzierlberg

Bodenstämmiger, mineralischer Auftakt, dann weiße Birnen, Renetten, etwas reduktiv, Bananen, Ananas; stoffige Mitte, blitzsauber, trinkanimierend. (16) € 7,00

#### 2018 Grüner Veltliner Ried Obere Sandgrube „Premium“

Safran, Baublüten, Propolis, grüner Pfeffer; herrliche Frucht- und Würzefülle, Tabak, Gartenkräuter, Melonen; kraftvoll, reich nuanciert, tief und lang (17) € 9,00

#### 2019 Riesling Ried Steiner Pfaffenberg

Viel Frucht, viel Terroir, nasser Stein, Pfirsiche, Marillen, Ananas; mittelkräftig, schöne Extrakt-dichte, geschmeidig, saftig, elegant, mit toller Länge. (17+) € 14,00

### **Weingut Weixelbaum, 3491 Straß, Weinbergweg 196; Tel. 02735/2269, Fax -16, 0676/3258483, weixelbaum@invinoweix.at, www.invinoweix.at**

#### 2019 Grüner Veltliner Ried Wechselberg

Grünfruchtiger Auftakt, Äpfel, Kriecherl, Melisse, Anis, Pfefferstreuer; Terroir und Sorte gut eingefangen, extraktreich, mittelkräftig, fein gestrickt. (16+) € 10,00

#### 2019 Grüner Veltliner Ried Rosengarten Reserve

Kreidig mineralische Nase, dann die lupenreine Veltlinerfrucht, Tabak, grüne u. gelbe Äpfel, Koriander, Wacholder; vereint Kraft und Fülle mit Finesse und Eleganz; facettenreich, komplex, großzügig und lang ausklingend. (17) € 12,10

## **Schmunzelecke**

**Humor ist gerade in diesen Zeiten  
sehr wichtig ... darum:**

**Solange dir Veltliner schmeckt,  
solang bist du nicht angesteckt!**

**Und damit auch die Schüttelreime\*  
nicht zu kurz kommen:**

***Säuerlich?***

**Die Ärzteschaft schätzt Ihren Wein,  
von ihm geh'n alle Viren ein.**

*\*) aus dem Buch „Schüttelfieber“  
von Bernulf Bruckner*

*ISBN 978-3-9504163-7-4*

*€ 17,90 inkl. portofreier Zusendung*



**Anmeldung für Herbst 2020 / Frühjahr 2021**

für ..... Person(en) zur Veranstaltung (bitte ankreuzen): Teilnahmepreise pro Person:

- |                       |                            |          |
|-----------------------|----------------------------|----------|
| <input type="radio"/> | „Weinkultur“ Teil I        | € 120,00 |
| <input type="radio"/> | „Weinkultur“ Teil II       | € 120,00 |
| <input type="radio"/> | „Weinkultur“ Teil III      | € 120,00 |
| <input type="radio"/> | „Der Grüne Veltliner“      | € 80,00  |
| <input type="radio"/> | „Top-Weine aus Österreich“ | € 110,00 |

am ..... (Beginnzeiten entnehmen Sie bitte den Seminar-Angeboten)

Teilnehmeradresse:

.....  
*Vor- und Zuname*

.....  
*Telefon-Nr.*

.....  
*Postleitzahl Wohnort*

.....  
*Straße*

.....  
*Hausnummer*

**Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Einbuchungen, Terminreservierungen, Auftragserteilungen – unbeschadet der Tatsache, ob sie schriftlich oder mündlich erfolgen – gelten als Fixbuchungen.

Stornierungen/Umbuchungen sind, wenn sie zum ersten Mal erfolgen, bis 20 Tage vor Beginn der gebuchten Veranstaltung kostenfrei! Danach verrechnen wir die übliche Stornogebühr von 50 %. Bei Absagen innerhalb von drei Tagen vor dem Seminartermin bzw. bei Nichterscheinen am vereinbarten Veranstaltungsort und -zeitpunkt werden die Teilnahmegebühren in voller Höhe angerechnet.

Kann der festgelegte Termin seitens *Wein-Consulting* aufgrund höherer Gewalt (Krankheit, Unfall, etc.) nicht eingehalten werden, erfolgt eine möglichst rechtzeitige Benachrichtigung des Kunden. Bereits geleistete Vorauszahlungen werden zu 100 % rückvergütet. Darüber hinausgehende Vergütungen etwaiger Spesen oder Nebenkosten können nicht gewährt werden.

Die Termine zu den einzelnen Seminaren, inkl. aller Details, entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Kursprogramm, das wir Ihnen gern unverbindlich zusenden. Sie finden sämtliche Termine aber auch auf unserer Homepage [www.wein-consulting.at](http://www.wein-consulting.at)

.....  
Datum

.....  
Unterschrift

Suchen Sie für Ihren Weinfreund ein passendes Geschenk?  
Wir versenden **Gutscheine** binnen 24 Stunden ab Einlangen Ihrer Bestellung.