

## **Hundert Festtagsweine aus der Thermenregion:**

### **Die TOP 100 Weine wurden prämiert**

Die Kategorien: Zierfandler, Rotgipfler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Pinot Noir, Sankt Laurent, Süßweine/Prädikate

„Die zweite große Prämierungsweinkost in der Thermenregion widmet sich unseren vier Leitsorten Rotgipfler, Zierfandler, Pinot Noir und Sankt Laurent sowie den Burgundersorten. Ein Team an staatlich geprüften Kostern unterzieht die Weine einer intensiven Qualitätskontrolle und Beurteilung“, betont Heinrich Hartl, Obmann Weinforum Thermenregion. „Insgesamt nahmen dieses Jahr 62 Weinbaubetriebe an der Verkostung teil. Die Weine wurden nach dem 20-Punkte-Schema bewertet“, so Kostleiter Christian Eitler von der Bezirksbauernkammer Baden und Mödling. „Die Top 100 Weine der Thermenregion sind unsere Weinempfehlung für die Feiertage, zu Festtagsmenüs und für den Silvesterabend. Qualitätsweine aus der Thermenregion sind auch eine beliebte Geschenkidee“, unterstreicht Britta Döring vom Weinforum Thermenregion. Die TOP 100 Weine der Thermenregion sind bei den ausgezeichneten WinzerInnen sowie in der Gebietsvinothek Thallern erhältlich. Eine Übersicht aller prämierten Weine gibt es unter [www.weinland-thermenregion.at](http://www.weinland-thermenregion.at). Erste Prognosen der Winzerschaft zum Jahrgang 2021 sind äußerst vielversprechend: Statements von BIO-Winzerin Birgit Pferschy-Seper (Mödling), Johann Gisperm (Teesdorf) und Heinrich Hartl (Oberwaltersdorf).

### **Höchste Qualität: TOP 100 Weine der Thermenregion**

Jeden Herbst sind die Bewertungen der TOP 100 Verkostung ein Indikator für den aktuell erhältlichen Jahrgang und bieten Weinfreunden eine Empfehlung für vorweihnachtliche Weineinkäufe. 62 Weinbaubetriebe aus der Thermenregion haben dieses Jahr ihre Weine eingereicht und sich der Kostjury - bestehend aus staatlich geprüften Kostern, Fachjournalisten sowie WinzerInnen - gestellt. Bewertet wurde nach dem 20-Punkte-Schema in den Kategorien: Rotgipfler, Zierfandler, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, St. Laurent, Pinot Noir sowie Prädikatsweine.

### **Hundert Festtagsweine für Weihnachten, Feiertage und Silvester:**

„Die Weine der Thermenregion überzeugen mit einer unverwechselbaren Stilistik und sind bedingt durch ihre vielen Facetten begnadete Speisenbegleiter“ unterstreicht Heinrich Hartl, Obmann Weinforum Thermenregion und empfiehlt an den Feiertagen Neues auszuprobieren. Zum Beispiel einen gereiften Zierfandler zu Wildgerichten, wie Hirschragout oder Rehbraten, als spannende weiße Alternative zu Rotwein.

### **Raclette, Fondue, Fisch oder gebratene Gans: Weinbegleitung aus der Thermenregion**

Wenn am heiligen Abend gebratener Lachs auf dem Menü steht, dann passt sehr gut ein klassischer Pinot Blanc oder Chardonnay aus der Thermenregion. Wer seine Familie mit einer würzigen Fischsuppe am Silvesterabend oder einem Hummer verwöhnt, der greift am besten zu kräftigeren Chardonnays aus dem Holzfass. „Sankt Laurent aus der Thermenregion ist ein Wein für alle Fälle“, schmunzelt Heinrich Hartl. Das Allround-Genie wird gerne zu Rindsbraten, Steaks oder Vegetarischem z.B. Gnocchi mit Kürbis und

Nüssen oder Risotto mit gebratenen Steinpilzen serviert. „Als Aperitif genießen wir in der Thermenregion sehr gerne ein Glas Zierfandler“, so der Obmann des Weinforums und ergänzt: „passt auch sehr gut zu einer winterlichen Süßkartoffelsuppe“. Zur Weihnachtsgans reicht man traditionell gerne ein Glas Pinot Gris oder einen leicht gekühlten klassischen Pinot Noir. „Unsere Weinempfehlungen für alle Familien, die an den Feiertagen ein Fondue oder Raclette planen sind Pinot Blanc (z.B. zu Huhn) und Sankt Laurent aus dem Holzfass (für Rindfleisch)“, so Britta Döring, Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion, „und zum Dessert eine Trockenbeerenauslese vom Rotgipfler“.

### **Weihnachten in der Thermenregion-Wienerwald: regionale Kooperationen**

„Unsere Gäste schätzen die Kombination aus Wein und Genuss. Deshalb sind uns Kooperationen zwischen den Weinbaubetrieben und der regionalen Gastronomie vor allem zur Weihnachtszeit ein wichtiges Anliegen“, betont Britta Döring und freut sich über gut sortierte Weinkarten, zum Beispiel in der Höldrichsmühle der Familie Moser in der Hinterbrühl. „Mich fasziniert in der Thermenregion die Unverwechselbarkeit der Weine. Rotgipfler, Zierfandler, Pinot Noir und Sankt Laurent finden hier auf Grund der Lage und des Terroirs ihre besondere Ausprägung. Unsere Weine sind wirklich einzigartig“, betont Mag. Erich Moser von der Höldrichsmühle. Für Weihnachten empfiehlt die Familie Moser als Geschenkidee einen Gutschein für das Romantikpaket „Zeit zu Zweit“ inkl. Übernachtung, Candlelight Dinner mit Weinbegleitung, Früh- Check-in und Lack Check-out und die Nutzung des Wohlfühlbereich (Sauna, Salzgrotte, Fitness) um EUR 112,- pro Person.

### **Adventzeit, Weihnachten und Silvester in der Thermenregion Wienerwald genießen:**

Blättervielfalt im Herbst verträumte Winterlandschaften in der Weihnachtszeit und zu Silvester. Nach einem Ausflug zu einem der vielen Adventmärkte kehren die Gäste gerne in der Thermenregion ein und nutzen das vielfältige kulinarische Angebot der Restaurants, Wirtshäuser und Heurigen. Zu Silvester bietet z.B. die Höldrichsmühle in der Hinterbrühl, eine Silvester-Gala mit Degustationsmenü, einer exquisiten Auswahl von Spitzenweinen aus der Thermenregion sowie Tanzmusik an. Inklusive zwei Nächte im Doppelzimmer ab EUR 274 pro Person. Infos und Buchungen unter: [office@hoeldrichsmuehle.at](mailto:office@hoeldrichsmuehle.at)

### **Erste Prognosen für den neuen Weinjahrgang 2021: Stimmen der WinzerInnen**

„Ein Jahrgang mit Erntebeginn so spät, wie schon lange nicht“, erzählt Heinrich Hartl vom Weingut Heinrich Hartl, Oberwaltersdorf. „Anfang Oktober haben wir kerngesunde Rotgipfler und Zierfandler Trauben mit hohem Zuckergehalt und bester Säure ernten dürfen. St. Laurent so gesund und reif wie im Bilderbuch. Pinot Noir mit überdurchschnittlich guter Säure mit moderatem Zuckergehalt – das lässt sehr viel Eleganz erwarten“, betont Hartl.

Ebenfalls höchst zufrieden mit der Weinernte 2021 zeigt sich die BIO-Winzerin Birgit Pferschy-Seper aus Mödling: „Ich persönlich finde, dass dieser Jahrgang ein ganz großartiger werden kann. Es war vielleicht ein bisschen weniger Ertrag, aber auf jeden Fall die optimale Reife auch bei spätreifenden Sorten und auch wunderschön dazu die passende Säure“.

Am Weingut Johann Gisperg in Teesdorf hat man die Weinlese mit viel Manpower und Top-Qualitäten innerhalb von 13 starken Lesetagen beendet: „Bei Wind und Wetter haben wir unsere langen Tage gemeinsam mit unseren Mitarbeitern in den herbstlichen Weingärten verbracht, um die Trauben unserer rund 65.000 Rebstöcke händisch zu ernten. Die größte Freude ist die sehr gute Qualität des heurigen Jahrgangs“, betont Johann Gisperg jun.

**Medienkontakt:** Bernadette Steurer-Weinwurm, [bsw@diezwei-marketing.at](mailto:bsw@diezwei-marketing.at), T: 0699.105 93 004

**Foto Credits:** Adrian Almasan

**Bildtext:** Weihnachtliche Kooperation in der Thermenregion Wienerwald. Im Bild die TOP 100 WinzerInnen Sigrid Schwertführer (Sooss), Hannes Hofer (Gumpoldskirchen), Johann Frühwirth (Teesdorf) und Leo Aumann (Tribuswinkel) mit Erich Moser von der Hölldrichsmühle in der Hinterbrühl.