

Weine für das Festtagsmenü: Die TOP 100 der Thermenregion Rezeptideen von Südufer, Babenbergerhof und Thomas

Die TOP-100-Kategorien: Zierfandler, Rotgipfler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Pinot Noir, Sankt Laurent, Süßweine/Prädikate

Die diesjährigen TOP 100 Weine aus der niederösterreichischen Thermenregion stehen fest: Unter der Kostleitung von Christian Eitler wurden fast 300 Qualitätsweine in den Kategorien Zierfandler, Rotgipfler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Pinot Noir, Sankt Laurent sowie Süß- und Prädikatsweine bewertet. „Die prämierten TOP 100 Weine sind gleichzeitig die Weinempfehlung unserer WinzerInnen für den Festtagstisch und ein vinophiler Geschenktipp für Weihnachten“, betont Britta Döring vom Weinforum Thermenregion. Dieses Jahr wurden drei regionale Gastronomiepartner eingeladen, passend zu den TOP 100 Weinen ein Festtagsmenü zu kreieren. Die Rezeptideen von Babenbergerhof (Mödling), Südufer (Guntramsdorf) und Thomas (Tattendorf) werden vor Weihnachten online zum Nachkochen präsentiert. Die Weinbegleitung kommt von ausgewählten TOP 100 Weinbaubetrieben aus der Thermenregion. Erhältlich sind die TOP 100 Weine bei den ausgezeichneten WinzerInnen sowie in der Gebietsvinothek Thallern. Eine Übersicht aller prämierten Weine gibt es unter www.weinland-thermenregion.at.

Rekordbeteiligung & Indikator für Weineinkauf: TOP 100 Weine der Thermenregion
„45 Weinbaubetriebe haben sich mit fast 300 Weinen der strengen Verkostung gestellt und wir konnten dieses Jahr sogar 101 Weine in die TOP 100 aufnehmen“, freut sich Kostleiter Christian Eitler von der Bezirksbauernkammer Baden und Mödling. Die Bewertungen der TOP 100 Verkostung sind jedes Jahr ein wichtiger Indikator für den Weineinkauf von privaten Weinliebhabern, dem Weinhandel und für die Gastronomie. Die Kostjury - bestehend aus staatlich geprüften Kostern und WinzerInnen - hat in den Kategorien: Rotgipfler, Zierfandler, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, St. Laurent, Pinot Noir sowie Prädikatsweine nach dem 20-Punkte-Schema bewertet.

101 für das Festtagsmenü: Vinophiler Genuss für Weihnachten, Feiertage und Silvester
Die Botschaft ist eindeutig: Die Weine der Thermenregion harmonieren perfekt mit weihnachtlich-festlichen Aromen auf dem Teller. „Stellvertretend für die gute Zusammenarbeit mit der regionalen Gastronomie haben wir dieses Jahr drei Restaurants gebeten, ein Festtagsmenü korrespondierend zu den TOP 100 Weinen der Thermenregion zusammenzustellen“, so Britta Döring, Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion. Die Rezepte wurden gemeinsam nachgekocht und im Babenbergerhof fotografiert. Als Inspiration für alle WeinliebhaberInnen und Hobbyköche werden die Rezepte der Köche in den Wochen vor Weihnachten online präsentiert. Die passenden Weine dazu kommen von den diesjährigen TOP 100 WinzerInnen aus der Thermenregion.

Geräucherte Forelle, Rehragout und Maroni-Mousse: Weine aus der Thermenregion

Für das Festtagsmenü aus der Thermenregion empfiehlt Küchenchef Thomas Reinisch vom Restaurant Thomas am Johanneshof Reinisch in Tattendorf ein geräuchertes Forellenfilet mit dreierlei Karotte als Vorspeise. Die Weinempfehlung kommt von TOP 100 Winzer Florian Alphant: Rotgipfler Ried Rodauner Top Selektion 2021. Weitere ausgezeichnete Rotgipfler bei der TOP 100 Verkostung kommen von Alphant am Mühlbach, Sulzer-Boos, Breyer, Gebeshuber, Aumann, Schwertführer 47er, Schagl, Hofer, Österreicher, Daniel Plos, Drexler-Leeb, Schlager, Reinhard Gausterer, Streiterhof, Johann Frühwirth sowie vom Freigut Thallern.

Für den Hauptgang verrät Mario Szücs, Chefkoch im Mödlinger Babenbergerhof, sein Rezept für ein Rehragout, das er mit Erdäpfelkroketten, Steinpilzen und jungen Brokkoli serviert. Dazu passt sehr gut frisches Rotkraut. Die passenden Weinbegleitung ist ein TOP 100 Wein von Johann Gisperg aus Teesdorf: Pinot Noir Ried Holzspur Reserve 2020. Weitere ausgezeichnete Pinot Noirs der TOP 100 Verkostung sind von: Johann Frühwirth, Hofer, Heinrich Hartl, Schwertführer 47er, Zechmeister, Knötzl, Alphant, Schlager, Huber-Spitzer, Freigut Thallern sowie Artner.

Der Tipp für das süße Finale steuert Christian Karner, Küchenchef Südufer, Guntramsdorf, bei: Maroni-Mousse mit Sanddorn-Mascarponecreme. TOP 100 Winzerin Christa Mayer-Klacnik kredenzt dazu ihren Rotgipfler Eiswein 2019. In der Kategorie „Prädikate“ wurden weitere TOP 100 Weingüter ausgezeichnet: Radl, K&K Wölflinger, Die Schwertführerinnen und die Weinwerkstatt Beranek. Alle Rezeptideen sowie weitere Weintipps aus der TOP 100 Verkostungen siehe unter www.weinland-thermenregion.

Regionale Kooperationen: Gastronomie und WinzerInnen

„Touristen und Gäste, die die Thermenregion besuchen, schätzen die Kombination aus Wein und Genuss. Deshalb sind uns Kooperationen zwischen den Weinbaubetrieben und der regionalen Gastronomie ein wichtiges Anliegen“, betont Britta Döring und freut sich über die große Auswahl an Thermenregion-Weinen unter anderem im Restaurant Südufer (Guntramsdorf), Restaurant Babenbergerhof (Mödling) sowie im Restaurant Thomas (Tattendorf).

Medienkontakt: Bernadette Steurer-Weinwurm, bsw@diezwei-marketing.at, T: 0699.105 93 004

Foto Credits: Daniel Nuderscher

Bildtext: Genussvolle Zusammenarbeit in der Thermenregion Wienerwald. Im Bild die TOP 100 WinzerInnen Christa Mayer-Klacnik (Baden), Florian Alphant (Traiskirchen) und Johann Gisperg (Teesdorf) mit den Küchenchefs Christian Karner (Südufer, Guntramsdorf), Thomas Reinisch (Thomas, Tattendorf) und Mario Szücs (Babenbergerhof, Mödling) sowie Carl Breyer und Irene Schibich, Geschäftsführung Babenbergerhof Mödling).