

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014\_26

## 29. DEZEMBER 2014

### Die Themen:

- Lernen Sie Wein – Das Top-Thema von Herbert *Braunöck*..... 2
- Die traditionelle Wiener Wirtshauskultur erhält prominente Verstärkung ..... 2
- Aus der Wirtschaftsredaktion:  
Wirtschaftskammer Wien engagiert sich in Sachen Schaumweinsteuer ..... 3
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion  
(1): Die Weine und ihr Wert: Burgund, Italien, Übersee im Steigflug ..... 3  
(2): Hawesko erzwingt mit Hauptversammlung längere Bieterfrist ..... 5  
(3): Schweizer tischen zum Fest günstigen Wein auf ..... 5
- Termine – Termine – Termine ..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für die letzten Tage des alten Jahres ..... 6
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015 ..... 7
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner ..... 8

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

KAMPTAL WINERY

R A B L

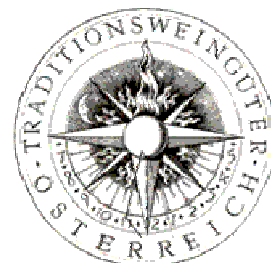
Weingut

H I R T L

WINZER KREMS  
Sandgrube 13

DOMÄNE  
WACHAU

glazer



### \*) **Lernen Sie Wein – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Wer erinnert sich noch an die Weinproben im Keller zwischen Fässern im Sechszehntelglas-Stamperl? Alle Weißweine schmeckten in etwa gleich, nur der Muskat-Ottonel war gerade noch am Geschmack zu erkennen. Diese sogenannten Weinproben waren in keiner Weise mit den heutigen Weinverkostungen oder Degustationen zu vergleichen. Erst mit dem Weinskandal 1985 und der entstehenden Wein-Glaskultur kam revolutionär neues Leben in die Wein-Community. Heute sind Weidegustationen zum Standard geworden. Der Winzer präsentiert seine Kreszenzen professionell, im richtigen Glas und fachmännischem Kommentar über Weinbauregion, Lage, Bodenbeschaffenheit, Witterungseinflüsse, Lesezeitpunkt, Vinifizierung, ... und oft auch ohne Kosten für die Wein-Interessenten.

Ich hatte eine Gruppe ausländischer Weinliebhaber zu einem Besuch eines Topwinzers in den Seewinkel eingeladen. Im Vordergrund standen seine vielfach ausgezeichneten Prädikatsweine. Dazu gab es getrüffelte Gänseleber, mit einer Trockenbeerenauslese verfeinerten Blauschimmelkäse und Weißbrot.

Präsentation und Betreuung ließen keine Wünsche offen. Die Gäste dankten es dem Winzer mit einer sehenswerten Bestellung. Zum Abschluss erkundigte ich mich nach einem geeigneten Lokal für ein abschließendes Abendessen in der Umgebung. Ich erhielt nicht nur einen Tipp, der Winzer bestellte gleich noch einen Tisch für uns.

Besuchen Sie Winzer und lassen Sie sich zum Weinkenner ausbilden. In der Unternehmenssprache heißt das: Training on the Job! (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urbani-ritter.at](http://www.urbani-ritter.at))



„Weißt Du, manchmal habe ich so das Gefühl,  
eine Pulle Wein sei mehr wert als die ganze Dichterei.“

(Gottfried Keller, Schweizer Dichter  
und Schriftsteller, 1819 – 1890)



### \*) **Die traditionelle Wiener Wirtshauskultur erhält prominente Verstärkung**

Am 5. Dezember eröffnete im Herzen von Wien am Lugeck im geschichtsträchtigen Regensburger Hof das neueste Projekt der Figlmüller-Brüder. Kurz und bündig „Lugeck“ genannt, wird sich das junge Wirtshaus einerseits den Erhalt, andererseits aber auch die zeitgemäße und urbane Neuinterpretation der Wiener Wirtshauskultur zur Herzensaufgabe machen. Mit einer saisonal zusammengestellten Auswahl an heimischen Speisen und einer spannenden sowie originellen Wein- und Bierauswahl soll das „Lugeck“ der neue Treffpunkt für Liebhaber der österreichischen Küche in der Wiener Innenstadt werden.

Manchmal muss man eben zurück zu den Wurzeln, um etwas Neues zu schaffen. Für die Gestaltung der Küchenlinie des „Lugeck“ haben die Brüder Hans und Thomas Figlmüller viel Zeit mit alten und ursprünglichen Kochbüchern der traditionellen österreichischen Küche verbracht und sich davon inspirieren lassen mit dem Wunsch etwas Neues daraus zu machen. Das klare Ziel: der urtypischen Wiener Küche und der traditionellen Wirtshauskul-



tur zu neuem Schwung und Glanz zu verhelfen. Was früher gut war mit dem was man heute mag zu vereinen wurde so zum zentralen Leitsatz auf allen Ebenen. Neben den kulinarischen Klassikern darf man sich auch auf stetig wechselnde Neuinterpretationen und kleine Raffinessen freuen, ideal auch für den Mittagstisch oder den kleinen Hunger zwischendurch.

Die Liebe zum Detail zeigt sich auch bei der Auswahl von handverlesenen Produkten und Lieferanten: vom hauseigenen Bio-Kracherl zum regionalen Fleisch und Gemüse bis hin zum frisch gemahlten Kaffee aus Wien. Der Gast von heute soll sich rundum wohl und in die gute alte Zeit zurückversetzt fühlen, als man seine Freizeit noch gemeinsam beim Wirten und nicht vor dem Mobile Device verbracht hat. „Das ‚Lugeck‘ soll vor allem die Wienerinnen und Wiener ansprechen und auf eine ungezwungene und bodenständige Art den Charme der alten Zeit mit Schmah und Gastlichkeit in die Jetztzeit transportieren.“ so der Wunsch von Hans und Thomas *Figlmüller*, die schon seit dem Jahr 2004 die Betriebe der Traditionsfamilie leiten.

Auf die kreative und unkonventionelle Weinkarte von Sommelière Fiona *Figlmüller* dürfen sich Weinliebhaber besonders freuen. Hier findet man großteils heimische Weine, die es nicht an jeder Ecke gibt und die von aufstrebenden Winzern in nachhaltiger Handarbeit hergestellt werden und hervorragend zur Küche passen. Im „Lugeck“ legt man neben der Weinkarte aber auch ein großes Augenmerk auf die Auswahl der Biere und deren Machart. „Wir glauben an den Erfolg von Craft Beer in Wien und freuen uns darauf, dieses auch im ‚Lugeck‘ einzubringen. Diese besonderen Biere versprechen ein einzigartiges Geschmackserlebnis und sind für uns das ideale Pendant zur Auswahl unserer Weine. Nicht umsonst ist es auch ein entstaubter Traditionsgedanke hinter dem von Hand hergestelltem Bier und Wein, der unsere Idee zur Wiener Wirtshauskultur in allen Bereichen komplementieren soll.“, so die Brüder *Figlmüller*.

„Lugeck“ Figlmüller Wien. Lugeck 4, 1010 Wien, Öffnungszeiten: täglich 11:30 – 24:00 Uhr  
Tel: 01 512 50 60. Mail: [info@lugeck.com](mailto:info@lugeck.com). URL: [www.lugeck.com](http://www.lugeck.com); [www.facebook.com/lugeck](https://www.facebook.com/lugeck).

**\*) Aus der Wirtschaftsredaktion:**

**Wirtschaftskammer Wien engagiert sich in Sachen Schaumweinsteuer**

Die Weihnachtsfeiertage und Silvester stehen vor Tür - die wichtigste Zeit des Jahres für die heimischen Winzer, Sekt- und Schaumweinproduzenten. Seit März 2014 kämpfen die Produzenten allerdings schon mit den verheerenden Auswirkungen der neu eingeführten Schaumweinsteuer. Denn praktisch gleichzeitig mit dem Inkrafttreten der neuen Steuer sind die Umsätze aus dem Sektverkauf um rund 25 % eingebrochen. Mehr als 300 der 1300 Arbeitsplätze, die an der Sektindustrie hängen, sind jetzt massiv in Gefahr. Die seitens der Finanz erhofften 35 Mio. Euro Steuereinnahmen pro Jahr werden wegen des Umsatzeinbruchs und prognostizierter Arbeitslosenmehrkosten unterm Strich zum Nullsummenspiel. „Die Schaumweinsteuer ist ein fiskalpolitischer Rohrkrepierer. Hier ist ein grober Fehler passiert, den man allerdings noch beheben kann. Es braucht jetzt eine rasche Korrektur, um die heimische Produktion vor weiterem Schaden zu bewahren“, fordert Walter *Ruck*, Präsident der Wirtschaftskammer Wien.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1):**

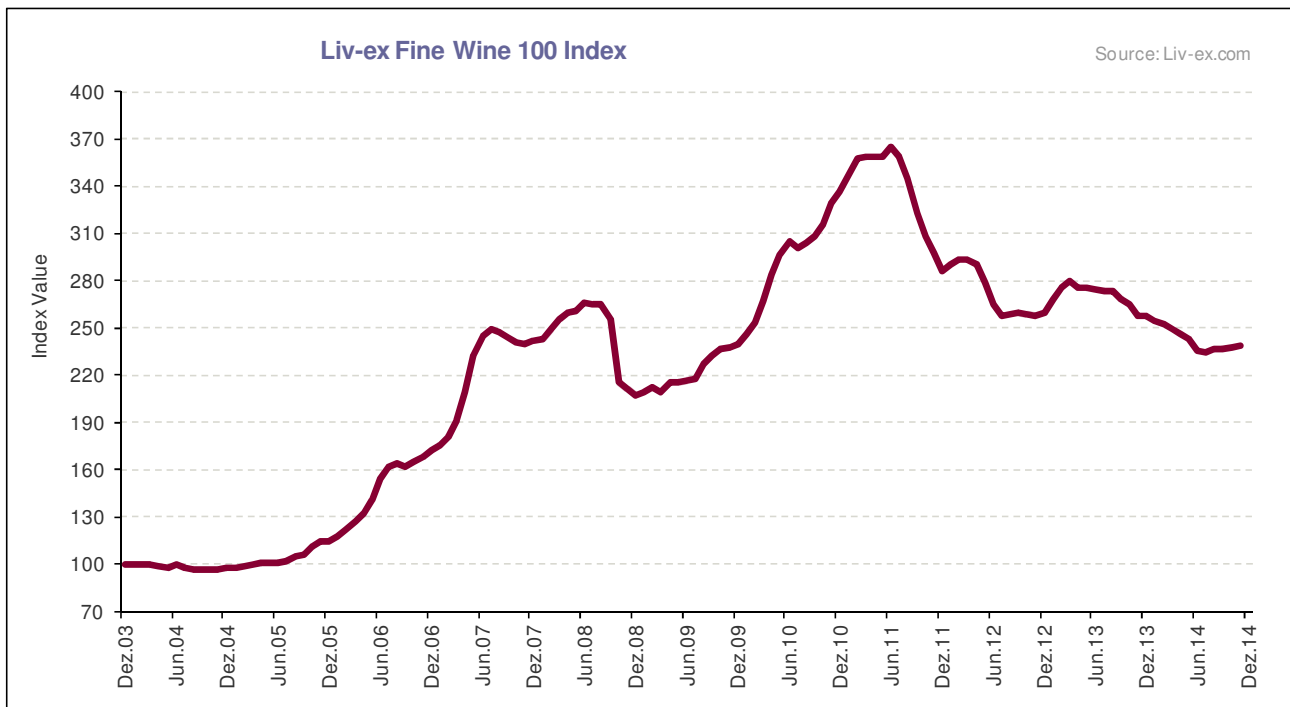
**Die Weine und ihr Wert: Burgund, Italien, Übersee im Steigflug**

Der Markt der feinen Weine ändert sich auffällig. Das Interesse für klassifizierte Bordeaux lässt nach, das für hochklassige Weine aus Burgund, Italien und aus Übersee steigt. Ein Paradigmenwechsel? Wer auf den Liv Ex 100 schaut, muss davon ausgehen. Der Liv Ex 100 ist der „Dax“ der marktstärksten Weine. Er ist eine Kombination aus drei Kriterien.

- Erstens: Die Anzahl der in London gehandelten Kontrakte dieser Weine.
- Zweitens: Die durchschnittliche Bewertung durch Robert Parker.
- Drittens: Die Preisperformance.

Aus diesen drei Kriterien resultiert der Rang, den ein Wein in diesem Index einnimmt.

Ganz oben im Liv Ex 100 für das Jahr 2014 steht diesmal Château Pavie, jener Premier Grand Cru Classé aus St. Emilion, der im letzten Jahr in die Kategorie „A“ erhoben, also zu einem echten Premier befördert wurde. Der damit verbundene Preisanstieg fällt dieses Jahr nur deshalb gering aus, weil der Wein im vorigen Jahr massiv zugelegt hat.



Ansonsten aber sind die meisten Menschen, die klassifizierte Bordeaux im Keller haben, 2014 ärmer geworden. Am stärksten jene, die den 2010er Château Lafite-Rothschild (100 Parkerpunkte) in der Subskription gekauft hatten. Der Preis für eine 12er Kiste ist von 14.800 Euro inzwischen auf 7.100 Euro gefallen – ein Verlust von 52 %. Eine klassische Fehlspekulation. Und Lafite ist nicht die einzige Bordeaux-Marke, der tief gefallen ist. Vor allem die Käufer der zwar guten, aber völlig überteuerten Jahrgänge 2009 und 2010 sehen sich inzwischen der Tatsache gegenüber, dass sie dieselben Weine heute wesentlich billiger bekommen könnten als damals. Justin Gibbs, Direktor von Liv Ex, sagte kürzlich in einem Interview mit der englischen Zeitschrift Drinks Business: „Der Markt wendet sich ab von Bordeaux. Er hat es satt, immer nur Geld zu verlieren ...“ Der Liv Ex 100-Index für 2014 spiegelt diese Entwicklung wider. Kamen früher 95 % der in ihm gelisteten Weine aus Bordeaux, so sind es heute nur noch 55. Und der Anteil wird weiter sinken, glaubt Gibbs: „Mehr als den Bordeaux-Châteaux lieb ist.“

Auf dem Vormarsch sind andere Provenienzen, die bisher nur als Beimischung zum Bordeaux-Portfolio von Händlern, Spekulanten und Weinliebhabern geduldet waren. In erster Linie Burgund, das derzeit mit 16 Weinen im Index repräsentiert ist. Neben der *Domaine de la Romanée-Conti*, *Domaine Leroy*, *Comte de Vogüé* und *Armand Rousseau*, die schon immer auf hohem Preisniveau operierten, sind jetzt auch Handelshäuser wie *Faiveley*, *Bouchard Père*, *Jadot*, *Drouhin* gelistet – mit erstaunlichen Resultaten: Sie können wesentliche höhere Preiszuwächse verzeichnen als fast alle Bordeaux-Gewächse.

Die höchsten Preissteigerungen verzeichneten jedoch kleine Domaines wie *Méo Camuzet* (9 %), *Georges Roumier* (12 %), *Henri Boillot* (13 %), *Alain Hudelot Noëllat* (18 %), *Sylvian Cathiard* (23 %) und *Dujac* (29 %). Der Weintrinker registriert es mit einem lachenden und einem weinenden Auge: Er wird in Zukunft wohl mehr für seine geliebten Burgunder zahlen müssen.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

**Hawesko erzwingt mit Hauptversammlung längere Bieterfrist**

Der deutsche Wein- und Sekt-Händler Hawesko spielt im Kampf gegen das Übernahmeangebot seines größten Aktionärs den nächsten Trumpf aus. Das Unternehmen („Jacques' Weindepot“, „Wein & Vinos“) berief eine außerordentliche Hauptversammlung für den 26. Jänner ein, auf der die Aktionäre über das Angebot des Hamburger Unternehmers Detlev Meyer diskutieren sollen.

Mit dem Schachzug verlängert sich automatisch auch die Frist, in der die Hawesko-Anteilseigner sein Angebot annehmen können, bis zum 29. Jänner. Damit hat aber auch der Hawesko-Vorstand mehr Zeit, sich nach einem „weißen Ritter“ umzusehen, der ein alternatives Übernahmeangebot vorlegen könnte. Beim Finanzinvestor Permira war Hawesko in dieser Woche abgeblitzt.

„Wir möchten sicherstellen, dass unsere Aktionäre ausreichend Zeit für eine wohlüberlegte Entscheidung haben“, begründete Vorstandschef Alexander Margaritoff den Schritt. Eigentlich wäre Meyers Angebot am 22. Dezember ausgelaufen. Bisher hat sich der Gründer der Textilkette CBR (Cecil, Street One) 33,7 % an Hawesko gesichert und damit Vorstandschef Margaritoff als größten Aktionär abgelöst. Sollte vor Ablauf der verlängerten Angebotsfrist ein höheres Angebot eingehen, könnten die Aktionäre, die ihm ihre Anteile angedient haben, ihre Zusage allerdings noch zurückziehen. Dann fiel Meyer womöglich auf die 29,5 % zurück, die er vor dem Offert hielt.

Meyer will so viele Aktien wie möglich einsammeln, um den strategischen Kurs von Hawesko zu ändern. Er befürchtet, dass Großaktionär Margaritoff (30 %) das Hamburger Unternehmen bei seinem Expansionskurs zu sehr verschuldet. Der Vorstand von Hawesko hatte Meyers Angebot als zu niedrig abgelehnt. Meyer kündigte in einer Stellungnahme an, sich auf der Hauptversammlung mit der Rolle von Vorstand und Aufsichtsrat und mit möglichen Interessenskonflikten auseinanderzusetzen. Dann solle sich Hawesko „zeitnah wieder vollständig auf das operative Geschäft“ kümmern, forderte er. Der Unternehmer sitzt selbst im Aufsichtsrat von Hawesko.

**\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (3):**

**Schweizer tischen zum Fest günstigen Wein auf**

Bei den Weinen fürs Weihnachtsfest geben sich die Schweizer knausrig. Laut einer Umfrage von Marketagent.com geben über die Hälfte der Schweizer fürs Weihnachtsfest weniger als 15 Franken (ca. 12,50 Euro) pro Flasche aus. Der Durchschnittspreis pro Flasche liegt bei 18 Franken (ca. 15 Euro). Das gesamte Weinbudget für die Weihnachtsfeiertage beläuft sich laut Marketagent.com auf 77 Franken (ca. 64 Euro). Ein Grund für die tiefen Ausgaben sind die vielen Aktionen. Die Detailhändler bieten auf Wein Rabatte bis zu 50 %.

Hoch im Kurs stehen bei Herrn und Frau Schweizer Weine aus Italien. 28 % der Befragten gaben an, zum Weihnachtsmenü auf einen Tropfen aus dem südlichen Nachbarland zu setzen. Auf denselben hohen Wert (28 %) kommen auch Weine aus der Schweiz. Rang drei geht an Spanien. 16 % der Befragten trinken zum Weihnachtsmenü einen Wein aus Spanien. Dahinter klassiert sich Frankreich. Nur 12 % der Befragten setzen auf einen Wein aus dem westlichen Nachbarland der Schweiz. Weit abgeschlagen liegen Weine aus den USA. Weniger als 2 % der Befragten setzen auf diese Region. Betrachtet man die Verkäufe von Schweizer Weinen, kommen Tropfen aus dem Wallis an erster Stelle (30 %). In der Beliebtheitsskala auf Rang zwei schafft es das Tessin (10 %). Dahinter kommen Weine aus Graubünden (8 %).

**\*) Termine – Termine – Termine**

• VORSCHAU:

Donnerstag, 9., bis Donnerstag, 23. April 2015: **wachau GOURMET festival 2015**

Freitag, 10., und Samstag, 11. April 2015: Top-Weinmesse „**wein.genuss.krems**“

Zahlreiche Wein- und Gourmet-Events in und um die Wachau und die Weinstadt Krems!

Programm, Preise und Informationen zur Anmeldung unter [www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at)

**\*) Die Wein-TV-Tipps für die letzten Tage des alten Jahres**

Wie immer ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

- Mittwoch, 31. Dezember, 15:00 Uhr | ARD-alpha  
Weinwunder Deutschland: Die Ökowein-Welle  
Die Anfänge des Ökoweins lagen in den 70er Jahren. Damals schmeckte dieser Wein meist staubtrocken und sauer. Heute ist Wein aus ökologischem Anbau oft nicht nur gut, er verkauft sich auch gut. Ökoweine gibt es nicht nur in Ökosupermärkten, sondern in fast jedem Geschäft, das Wein anbietet. Steckt hinter dem Label „Ökowein“ nur eine gelungene Marketingstrategie? Richtig ist: „Öko“ hilft im Verkauf bei einer bestimmten Klientel. Richtig ist aber auch, dass viele renommierte Betriebe und viele junge Winzer aus Überzeugung auf ökologischen Weinbau umgestellt haben. Ein Vorreiter ist das Traditionsweingut „Ökonomierat *Rebholz*“ in der Pfalz. Weitere Beispiele großer und bekannter ökologischer Weingüter sind zum Beispiel *Clemens Busch* in Pündrich an der Mosel und das Weingut *Dr. Randolph Kauer* in Bacharach am Mittelrhein. Den Experten für biodynamischen Weinbau *Georg Meißner* trifft *Stuart Pigott* zum Gedankenaustausch über dieses Thema in der berühmt berüchtigten Drosselgasse in Rüdesheim am Rhein.
- Mittwoch, 31. Dezember, 17:00 Uhr | ORF III  
360° GEO Reportage: Champagner für alle!  
Der Spätsommer ist Erntezeit. Die Sonne wärmt mit ihren letzten Strahlen die Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Trauben der Champagne. Hier entsteht Champagner, der einzigartige französische Schaumwein, gekeltert ausschließlich nach den strengen Regeln der heimischen Winzer. „360° GEO Reportage“ hat zwei namhafte Champagnerwinzer besucht und spürt der Philosophie der perlenden Lebensfreude nach.

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Quartalsbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 1.100 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert *Braunöcks* „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2015 erscheinen mindestens 26 Newsletters (je zwei im Jänner, Februar, März, April und Mai, drei im Juni, je zwei im Juli, August, September, Oktober und November sowie drei im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek*

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto:paul.jezek@boerse-express.com)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

\*\*\* HUNDERT Wein-Newsletter in vier Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der elften Ausgabe 2014 ist am 29. Mai 2014 bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



# R A B L

**WEINGUT RABL**  
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois  
 Tel.: +43(0)2734/2303  
[office@weingut-rabl.at](mailto:office@weingut-rabl.at)  
[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)



**WINZER KREMS eG**  
 Sandgrube 13, 3500 Krems  
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6  
[office@winzerkrems.at](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



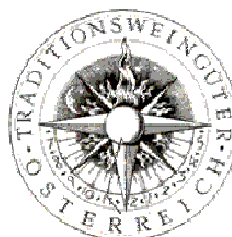
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**DOMÄNE WACHAU**  
 3601 Dürnstein 107  
 Tel: +43(0)2711/371  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)



**WEINGUT WALTER GLATZER**  
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn  
 Tel: +43(0)2162/8486  
[info@weingutglatzer.at](mailto:info@weingutglatzer.at)  
[www.weingutglatzer.at](http://www.weingutglatzer.at)



**Verein Österreichischer Traditionsweingüter**  
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein  
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger  
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)  
[info@traditionsweingueter.at](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@diemoberbauer.at](mailto:lefor@diemoberbauer.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)

---