

Meine No 01 **WEINWELT**

Das Magazin für Wein und mehr | Frühling 2026



ZEIT ZUM AUFBLÜHEN

Erlesene Köstlichkeiten,
blumige Noten und ein Schluck
Leichtigkeit.

weinwelt
INTERSPAR 

FRÜHLING IN SEINER VIELFALT

PERLEN ZUM DESSERT

LIQUORI ITALIANI

weinwelt

INTERSPAR 

ÖSTERREICHS FÜHRENDER WEINHÄNDLER TRIFFT AUF ÖSTERREICHS BEDEUTENDSTE WEINMESSE!



Besuche uns auf der Vievinum in der Wiener Hofburg, lerne unser INTERSPAR weinwelt-Team kennen und entdecke die Weine unserer Winzer:innen sowie mehr als 500 weiterer Aussteller!

Sichere dir jetzt Tickets mit unserem Rabattcode SPARTICKET* und spare 10%!

Jetzt auf vievinum.at/tickets

* Rabattcode gültig bis inkl. Mo, 18.05.2026. Ausgenommen Sommelier- und Weinakademikertickets.
Die Eingabe des Codes erfolgt am Ende des Bestellvorgangs.



GRATIEN & MEYER, gegründet 1864, ist eine der ältesten Sektkellereien Frankreichs und produziert nach alter Handwerkskunst Qualitätsschaumweine auf höchstem Niveau.

Crémant

Crémant de Loire

DAS MEISTERWERK

Crémant de Loire wird nach der Methode der traditionellen Flaschengärung gekeltert. Die feinen Cuvées bestehen vorwiegend aus den Rebsorten Chenin Blanc sowie Cabernet Franc und werden mit ein wenig Chardonnay und mit Pinot Noir – bei Brut-Rosé – abgerundet.



EDITORIAL



Liebe Leser:innen,

der Frühling zieht ein – und mit ihm die Lust auf feine Aromen, Geschmack und Leichtigkeit. In dieser Ausgabe feiern wir aromatische Weine, blühende Genussmomente und erfrischende Klassiker wie den Spritzer. Wir stoßen auf starke Frauen an, reisen durch Frankreichs Crémant-Welt und genießen Italiens Limoncello, Kräuter- und Bitterliköre sowie lässige Aperitivi. Zwischen Blütenpoesie, Perlage und Dolce Vita laden wir Sie ein, den Frühling genussvoll zu begrüßen – mit offenen Sinnen, guter Gesellschaft und einem Glas voller Lebensfreude.

Marlene Weismann, BA
Chefredakteurin

WEIN

08 FRÜHLING IM GLAS

Aromatische Rebsorten zählen zu den ausdrucksstärksten Vertretern und eröffnen eine Welt voller Vielfalt und Genuss.



14 EIN MIX AUS TRADITION & LIFESTYLE

Der Spritzer hat eine lange Geschichte. In Österreich als G'spritzer bekannt, ist er in den warmen Monaten ein idealer Durstlöcher und eignet sich perfekt als Aperitif und unkomplizierter Speisenbegleiter.

24 EINE POESIE DER BLÜTEN

Wenn der Frühling die Landschaften in Pastellfarben taucht, dann beginnt die Zeit für Romantik und Genuss.



34 STÄRKE IN VIELEN FACETTEN

Sie sind leise oder ein bisschen lauter, gehen Risiken ein, zeigen viel Leidenschaft und Courage: Zum Weltfrauentag erheben wir unser Glas auf sechs Frauen.

SCHAUMWEIN



44 TOUR DURCH DAS PRICKELNDE FRANKREICH

Crémant liegt voll im Trend und ist zudem ein toller Speisenbegleiter, der sich besonders gut mit frühlingshaften Desserts kombinieren lässt.

SPIRITUOSEN



52 BENVENUTA PRIMAVERA

Italiens Blüten und Früchte im Glas laden durch Limoncello, Amaro und Co. ein, die ersten Sonnenstrahlen zu begrüßen.

58 GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie einen Genuss- und Wohlfühlurlaub im Steigenberger Hotel & Spa Krems.

ERLESENE WEINE

WEIN

SCHAUMWEIN

SPIRITUOSEN



95
Falstaff

95
Wine
Enthusiast



100
Suckling

100
Parker

18/20
Jancis

UNSERE TOP-WEINE

EINZIGARTIGE GESCHMACKSTIEFE

Diese Rotweinjuwelen zeichnen sich durch viel Komplexität aus. Aufgrund ihrer herausragenden Herkunft, der sorgfältigen Produktion und sehr limitierten Auflage sind sie besonders begehrte Sammlerstücke. Zudem besitzen die Rotweinklassiker großes Lagerpotenzial. Das alles gibt ihnen einen charmanten Hauch genussvollen Luxus.

Gaja

Sperss Barolo DOC 2014

0,75 L Piemont, Italien



Dieser Barolo besitzt jetzt die perfekte Trinkfreife. Er duftet kraftvoll würzig, nach Beeren, hat ein griffiges Tannin und große Länge. Italienische Grandezza mit außerordentlichem Tiefgang.

229,00 €



Nur online
erhältlich.

Château Cheval-Blanc

Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé A 2019

0,75 L Bordeaux, Frankreich



Ein anbetungswürdiger Klassiker aus Bordeaux. Außergewöhnlich ist die dunkle, kräutrige Frucht gepaart mit seiner dichten Struktur.

699,00 €



Nur online
erhältlich.

FRÜHLING IN SEINER *Vielfalt*

Vom leichten Spritzer
über kraftvolle Aromen
und regionale Schätze.
Wir servieren Ihnen ein
blühendes Bukett an
Weinen, zeigen die Beson-
derheiten der Regionen,
aus denen sie kommen,
und die Winzer:innen,
die hinter ihnen stehen.





FRÜHLING IM GLAS

Aromatische Rebsorten gehören zu den charakterstärksten Vertretern in der Welt des Weins. Sie begeistern mit intensiven Duftnoten und eröffnen ein Geschmacksspektrum, das ebenso vielfältig wie unverwechselbar ist.

Michael Hrobath*

Der Intensive: Sauvignon Blanc

Kaum eine Rebsorte steht so klar für aromatische Frische wie der Sauvignon Blanc. Sein Duft erinnert an Stachelbeeren, Holunderblüten, Gartenkräuter und – je nach Herkunft – an exotische Früchte wie Maracuja. Am Gaumen zeigt er sich meist saftig, lebendig und mit einer präzisen Säure, die ihn unverwechselbar macht. Bedeutende Anbaugebiete liegen in Neuseeland, der französischen Loire, der Südsteiermark, in Südafrika und zunehmend auch in wärmeren Regionen, wo die Sorte eine reifere, tropischere Stilistik entwickelt. Ein typischer Vertreter dieser modernen, fruchtbetonten Richtung ist der Villa Maria Sauvignon Blanc Private Bin 2024. Kulinarisch liebt Sauvignon Blanc klare Linien: Ziegenkäse, gegrillter Fisch, Gerichte mit frischen Kräutern oder asiatische Küche mit Zitronengras harmonisieren ausgezeichnet. Auch zu vegetarischen Speisen mit Spargel, Erbsen oder grünem Gemüse zeigt er seine Stärken.



Teile dieses Bildes wurden mit KI erstellt

Die Aromen
des Sauvignon Blanc



Villa Maria Sauvignon Blanc Private Bin 2024

0,75 L Marlborough, Neuseeland



Explosives, aromatisches Bukett mit Passionsfrucht, Maracuja und leichten Kräuternoten. Am Gaumen saftig und herrlich frisch.



Ein toller Begleiter zur Buddha Bowl mit Avocado, Kürbis und Kichererbsen



frisch & würzig



noch 3 Jahre



8–10 °C

12,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.





Der Würzige: Traminer

Der Traminer – eine der ältesten Rebsorten Europas – ist ein Paradebeispiel für aromatische Opulenz. Sein Duftspektrum reicht von Rosenblättern über reife Litschi bis hin zu Gewürznoten wie Zimt und Nelken. Seine bekannteste Spielart, der Gewürztraminer, betont die würzig-blumige Seite besonders stark. Anbau-gebiete finden sich in der Steiermark, im Burgenland, in Südtirol, im Elsass und in Osteuropa, wo die Sorte traditionell verankert ist und oft auch edelsüß vinifiziert wird. Der Frühwirth Traminer Hoch 3 aus dem Vulkanland Steiermark zeigt, wie harmonisch Fruchtfülle und zarter Duft miteinander verschmelzen können. In der Küche ist Traminer mit seiner leicht öligen Textur und moderaten Säure ein wunderbarer Begleiter zu aromatischen Speisen: Thai-Currys, scharfe Gerichte, Weichkäse oder Desserts mit exotischen Früchten passen besonders gut.



Die Aromen
des Traminers

Frühwirth Traminer Hoch 3 Vulkanland Steiermark DAC 2024

0,75 L Vulkanland, Steiermark



Wunderschöner Duft nach Rosen und exotischen Früchten. Ein lebhafter Traminer mit viel Kraft und Substanz im Nachhall.



Ideal an der Seite von allen würzigen Speisen wie Curry und Co.



frisch & blumig



noch 10–12 Jahre



8–10 °C

13,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.





Teile dieses Bildes wurden mit KI erstellt.

Der Leichtfüßige: Gelber Muskateller

Wenn es einen Wein gibt, der schon durch seine Duftigkeit ein Lächeln hervorruft, dann ist es Gelber Muskateller. Sein unverkennbares Bukett nach Muskatblüte, Zitrusfrüchten, frischen Trauben und Kräutern macht ihn zu einem der blumigsten Weine überhaupt. In Österreich – besonders in der Steiermark und Niederösterreich – zählt der Muskateller zu den beliebtesten Sorten, doch auch in Norditalien, Slowenien und Frankreich finden sich hervorragende Beispiele. Der Taggenbrunn Muskateller 2022 ist ein Paradebeispiel, wie elegant und trinkanimierend die Sorte sein kann. Kulinarisch passt Muskateller zu leichten Vorspeisen, Frühlingsgerichten, Salaten oder als Aperitif. Seine duftige Aromatik harmoniert zudem wunderbar mit mediterranen Kräutern und leichten Fischvarianten.

Die Aromen
des Muskatellers



Taggenbrunn Muskateller 2022

0,75 L Kärnten



Zarter Muskattouch mit Nuancen von Holunder und einem Hauch von Cassis. Angenehmer frisch-fruchtiger Wein mit frechem Charme. Kärntner Weine brauchen länger, bis sie „voll da“ sind.



Ein perfekter Aperitif in geselliger Runde und zur Gemüseküche



frisch & blumig



noch 5 Jahre



10–12 °C

12,79 €



Nur online
erhältlich.



Der Vielseitige: Scheurebe

Die Scheurebe, auch unter ihrem Züchtungsnamen Sämling 88 bekannt, ist eine Liebeserklärung an schwarze Johannisbeeren, Marille und Grapefruit. Ihr Duft ist intensiv, ohne aufdringlich zu wirken, und ihr Geschmack zeigt eine feine Balance aus Süße, Säure und Frucht. Ob trocken, halbtrocken oder edelsüß – die Scheurebe glänzt in vielen Stilrichtungen. Besonders in Deutschland und Österreich, etwa in der Südsteiermark, bringt sie frische, fruchtbetonte Weine hervor. Ein schönes Beispiel ist der Dreisiebner Muster Sämling 88 2024, der die aromatische Brillanz der Sorte hervorragend einfängt. Scheurebe und Foodpairing? Dieser Wein liebt aromatische, aber nicht zu schwere Küche: würzige Vorspeisen, asiatische Gerichte, Ceviche, frische Meeresfrüchte oder milde Currys. Auch zu fruchtigen Desserts wie Apfelstrudel zeigt er beste Form.



Teile dieses Bildes wurden mit KI erstellt.

weinwelt secrets



Scheurebe und Sämling 88

Der deutsche Rebzüchter Dr. Georg Scheu hat die Rebsorte vor rund 100 Jahren aus Riesling und einer weiteren Bukettsorte gekreuzt. Erst der 88. Versuch führte zum Erfolg, deshalb trägt sie auch den Namen Sämling 88.

Die Aromen
der Scheurebe

Dreisiebner Muster Sämling 88 2024

0,75 L	Steiermark
	Fruchtiges Bukett nach Marille und Steinobst, lebendig und sehr vital. Animierendes Spiel zwischen dezenter Restsüße und frischer Säure.
	Unglaublich vielseitig einsetzbar, besonders gut zur Asiaküche
	mild
	noch 3 Jahre
	7–13 °C

6,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Preise
wie
ab Hof

Was alle verbindet

Ob intensiv, würzig, leichtfüßig oder vielseitig – diese vier Rebsorten zeigen, wie unterschiedlich aromatische Weine sein können und wie sehr sie unser Verständnis von Duft und Geschmack erweitern und bereichern. Besonders sind sie in der Kombination mit Speisen, aber auch solo genossen erzählt jede ihre ganz eigene Geschichte durch den Duft und Geschmack. Die Weine laden dazu ein, nicht nur zu genießen, sondern zu entdecken: die Vielfalt der Welt der Rebsorten und deren facettenreiche Ausdruckskraft. □

WEINGUT GEBRÜDER NITTNAUS

Familientradition und Innovation

Die Gebrüder Andreas und Hans Michael Nittnaus zählen zu jener Generation burgenländischer Winzer, die Tradition und Moderne mühelos verbinden. Ihr Familienweingut in Gols blickt auf über 300 Jahre Weinbaugeschichte zurück und dennoch sind die beiden Brüder Botschafter eines neuen, nachhaltigen Weinverständnisses: Der Betrieb wird zertifiziert nachhaltig geführt, mit starkem Fokus auf Biodiversität und einen achtsamen Umgang mit der Natur.

Die **Gebrüder Nittnaus** setzen auf das Potenzial ihrer zahlreichen Rieden rund um Gols – einer Region, deren besonderes Klima und fruchtbare Böden die Entwicklung intensiver Fruchtaromen begünstigen. Das macht so manche ihrer vielseitigen und lebendigen Weine besonders geeignet für die frische, leichte Genussküche des Frühlings.



Andreas und Hans Michael Nittnaus



Gebrüder Nittnaus Zweigelt Freddo 2024

0,75 L Burgenland



Rotwein neu interpretiert – nämlich kühl! Bei Kühlung auf 10–12 °C verfärbt sich die Logo-Traube am Etikett blau und zeigt mit einem zusätzlichen Hinweis an, ab wann der kühle Rote die ideale Trinktemperatur erreicht hat.



Genau der richtige Wein für die erste Frühlingsgrillerei



frisch & fruchtig



noch 3–4 Jahre



10–12 °C

7,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Gebrüder Nittnaus Rosé Zweigelt 2025

0,75 L Burgenland



Im Duft Himbeeren, Erdbeeren und ein Hauch Kräuterwürze. Dieser Rosé ist charmant, frisch, fruchtig und bietet großes Trinkvergnügen.



Zu Frühlingsalaten mit gegrilltem Fleisch, Gemüse oder Fisch



frisch & fruchtig



noch 2 Jahre



6–10 °C

7,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Gebrüder Nittnaus Gelber Muskateller Exquisit 2025

0,75 L Burgenland



Im Bukett Holunderblüte, Limette und Muskat. Ein ausdrucksstarker Muskateller, lebendig und frisch samt, ausgewogenem Körper.



Ein klasse Begleiter zu Ziegenkäse mit Birne und Walnüssen



frisch & blumig



noch 2 Jahre



8–10 °C

7,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



WEINGUT DOMÄNE WACHAU

Viele Hände – eine Handschrift

Die Wachau zählt zu den faszinierendsten Weinregionen Europas – geprägt von Steiltterrassen und einer jahrhundertelangen Weinkultur. Mitten in dieser einzigartigen Kulturlandschaft setzt die **Domäne Wachau** Maßstäbe in Sachen Wein. Als Österreichs bedeutendstes Weingut mit biologisch bewirtschafteten Weingärten steht sie für kleinstrukturierte, maximal handwerkliche Arbeit und für eine starke Gemeinschaft von Weinhauer:innen, die ihre Weingärten mit großem Respekt vor der Natur bewirtschaften. So entstehen charakterstarke Grüner Veltliner und Rieslinge, die Eleganz, Mineralität und Finesse verbinden.

Jede Riede, jede Trockensteinmauer und jeder Rebstock wird sorgfältig gepflegt, um die Charakteristik der Wachau authentisch zu bewahren. Diese konsequente Herkunftsorientierung prägt auch den unverkennbaren, puristischen Stil der Weine: klar, tief, straff und voller Trinkfluss.



Roman Horvath und Heinz Frischengruber

Domäne Wachau Classic Grüner Veltliner Steinfeder Wachau DAC 2025

0,75 L Wachau



Ein klassischer würzig-frischer Grüner Veltliner mit zarten Aromen nach weißem Pfeffer, Heu, Limette und grünem Apfel. Am Gaumen leicht und frisch mit lebhafter Säure und balanciertem, kräftigem Abgang.



Vielseitig einsetzbar zu Salaten, leichten Vorspeisen und Fisch



frisch & würzig



noch 2 Jahre

8 °C

8,49 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Ried Kreuzberg Wachau DAC 2023

0,75 L Wachau



Im Duft Feldblumen, weißer Pfeffer und Haselnuss. Ein charaktervolles Federspiel, ausgewogen, balanciert und erfrischend.



Ideal zum saftigen Backhendl mit Erdäpfel-Vogerl-Salat



frisch & würzig



noch 5 Jahre

9 °C

14,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



92
Falstaff

Domäne Wachau Riesling Federspiel Ried Steinriegl Wachau DAC 2024

0,75 L Wachau



Im Bukett Steinobst, leichte mediterrane Gewürze und Holunderblüte. Am Gaumen vielschichtig, elegant und mit Länge und Tiefe.



Passt perfekt zu Saiblingstartar mit Zitronenmayonnaise



frisch & blumig



noch 3–4 Jahre

9 °C

14,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



92
Falstaff

Preise
wie
ab Hof



EIN MIX AUS TRADITION & LIFESTYLE

Per Definition ist der Spritzer ein erfrischendes Mischgetränk aus Wein und Sodawasser, in Österreich auch G'spritzter genannt. Vor allem in den warmen Monaten gilt er als idealer Durstlöscher, zugleich wird er aber dank seines moderaten Alkoholgehalts ebenso gerne als Aperitif, unkomplizierter Speisenbegleiter oder entspannter After-Work-Drink genossen.

Gerlinde Mock*



Es gibt Getränke, die tauchen auf und verschwinden wieder. Doch der Spritzer hat sich wie kaum ein anderes Mischgetränk seinen festen Platz bewahrt. Vom bodenständigen Buschenschank bis hin zur stilvollen Rooftop-Bar. „Man bringe den Spritzwein!“, so die kultige Aussage einst vom Wiener Altbürgermeister Michael Häupl. Spätestens mit diesem legendären Ausspruch wurde der Spritzer endgültig zum Kultgetränk.

Der Spritzer besticht durch seine erfrischende Leichtigkeit und unkomplizierte Art. Meist wird er als Weißwein Spritzer serviert, in einigen Regionen jedoch auch in Rosé oder Rot. Heute präsentiert er sich in zahlreichen Varianten, neben den traditionellen Klassikern finden sich aromatisierte Interpretationen und alkoholfreie Versionen längst selbstverständlich in den Getränkekarten.



Hollabrunn
im Weinviertel



Wie alles begann

Die Idee, Wein zu mischen, ist alles andere als neu. Bereits in Mesopotamien, Griechenland und Ägypten finden sich frühe Beispiele dieses Gedankens. Beim griechischen Symposium, einem Gastmahl mit „hohem Konsum an Wein und anderen inspirierenden Getränken“, wurde zu Beginn das Mischungsverhältnis von Wein und Wasser festgelegt. Reiner Wein war ausschließlich den Göttern vorbehalten. Auch der klassische Spritzer kann auf eine überraschend internationale Geschichte zurückblicken. Im 19. Jahrhundert sollen Soldaten der Habsburgermonarchie Wein mit Wasser gemischt haben, um ihn leichter trinkbar zu machen. Während in Italien weiterfolgend der weltbekannte Aperol Spritz entstand, der inzwischen in der kalten Jahreszeit auch als „hot Aperol Spritz“ angeboten wird, schrieb Österreich seine eigene Erfolgsgeschichte mit den beiden Zutaten Wein und Wasser.

90
Faltstaff



Hagn Grüner Veltliner Weinviertel DAC Classic 2024

0,75 L Weinviertel



Elegant, fruchtig und würzig mit typischer Kernobstfrucht und einladendem Veltlinerpefferl. Ein vielschichtiger Wein mit Finesse.



Herrlich als hochwertiger Spritzer zu Aufstrichen mit Bauernbrot



frisch & fruchtig



noch 3–5 Jahre



8–9 °C

7,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Schloss Fels G'Spritzer weiß

0,33 L Österreich



Fruchtige Aromen und Muskat, betont spritzig, durstlöschend, angenehm harmonisches Säurespiel mit ganz feiner Süße.



Wie gemacht für eine Heurigenjause mit Kümmelbraten und Liptauer



frisch & fruchtig



noch 2 Jahre

1,69 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.





Der Spritzer ist über Generationen hinweg leicht, unkompliziert, aber zunehmend individueller und „ready to drink“ geworden.

Ein Getränk, das sich immer wieder neu erfindet

Der Spritzer erlebt immer wieder ein Comeback und erfindet sich neu, wie etwa in Dosen oder kleinen Flaschen mit ansprechenden Etiketten. Viele Varianten werden aus lokalen und auch alkohol-freien Weinen hergestellt, nachhaltig produziert, mit kurzen Lieferketten und klarem Augenmerk auf Herkunft. Das Mischgetränk verkörpert Anpassungsfähigkeit und Wandelbarkeit und bietet damit idealen Raum zum Experimentieren. Als Ready-to-Drink-Produkt trifft der Spritzer so den Puls der Zeit.

Zweiger Wildberry Spritzer

0,33 L Österreich



Ein lebhafter Duft von aromatischen Wildbeeren mit anregendem Zitrus-nachklang, am Gaumen saftig, frucht-betont und harmonisch.



Ein unkomplizierter, fröhlicher Drink für einen Aperitif mit Freund:innen



süß



noch 2 Jahre



6 °C

1,79 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Es geht auch alkoholfrei und kreativ

Neue, alkoholfreie Varianten zeigen, dass Null-Prozent-Getränke eine eigenständige Kategorie repräsentieren. Spritzer auf Basis von Verjus, also aus dem Saft unreifer Trauben, verleihen ihm Frische, lebendige Säure und eine klare Struktur. Auch im Sektor des alkoholfreien Weines tut sich einiges und mit 0,5 Vol. % Alkohol wird die gesetzliche Obergrenze für ein als alkoholfrei deklariertes Getränk definiert. Aber es gibt noch mehr. Beispiele wie Limoncello-Spritz, Gurken-Gin-Spritz, Hugo, Rosato Spritzer oder Bitter-Soda-Kombinationen, ebenso wie kreative Varianten mit Pomelo oder Cynar erweitern kontinuierlich das Repertoire moderner Spritzer. Serviert im großzügigen Kelchglas und mit üppiger Garnitur entfalten diese Interpretationen ihren ganz eigenen, stilvollen Charme.



Der Spritzer ist das wahrscheinlich wandelbarste Mischgetränk des Landes.



NEU

93
FaltstoffALKOHOL
FREI

Rabl Rudolf Verjus Spritz

0,33 L Österreich



Alkoholfreier, regionaler Aperitif auf Basis von Zweigelt Verjus mit Waldviertler Kräutersirup, Quellwasser und Kohlensäure verfeinert.



Passt als erfrischender und vielseitiger Durstlöcher



frisch & würzig



noch 2 Jahre



6 °C

3,49 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Wein für den perfekten Spritzer

Das Geheimnis liegt in der gezielten Wahl und abgestimmten Mischung von Wein und Wasser. Wie so oft liegt der Unterschied im Detail. Der ideale Spritzerwein ist von hoher Qualität, trägt ein feingliedriges Säurekorsett und weist einen moderaten Alkoholgehalt auf. Weniger geeignet sind Barrique-Weine, denen es an Säure, Frische und fruchtiger Spannung mangelt, ebenso wie Weine mit Botrytis-Noten. Diese wirken eher schwer und cremig. Der belebende Charakter fehlt hier. Während früher nahezu ausschließlich der

fruchtig-würzige Grüner Veltliner als leichte, säurebetonte Grundlage ins Glas kam, hat sich das Spektrum längst erweitert.

Heute überzeugen zahlreiche österreichische Qualitätsrebsorten als hervorragende Spritzerweine. Neben Weißburgunder, Chardonnay und Müller-Thurgau erfreuen sich auch aromatische Sorten wachsender Beliebtheit und sind schon längst kein Geheimtipp mehr. Der Spritzer präsentiert sich so als Muskateller Spritzer blumig-würzig, mit Sauvignon Blanc vegetabil-fruchtig

oder in Rosé als kräftig-anregende Schilcher Variante. Auch regionale Besonderheiten prägen den Spritzerstil, wie beispielsweise der burgenländische Zugang mit Welschriesling oder in der Bundeshauptstadt der Wiener Gemischte Satz, bei dem mehrere Rebsorten gemeinsam im selben Weingarten kultiviert, geerntet und vinifiziert werden.



Benita Sophie Rosé alkoholfrei

0,75 L Österreich



Ein Rosé mit delikaten Aromen wie Erdbeeren und Waldbeeren. Im Mund ist er herrlich elegant mit mineralischem Nachhall.



Hierzu lassen sich leichte Salate und Fischgerichte toll kombinieren



lieblich

8,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Schneeberger Schilcher Weststeiermark DAC 2025

0,75 L Weststeiermark



Duftet nach frischen Walderdbeeren und etwas Ribisel, mit anregend spritziger Säure und lebendiger Fruchtigkeit am Gaumen.



Käferbohnsensalat mit Kernöl und ein Schilcher Spritzer – genial



frisch & fruchtig



noch 3 Jahre



12–15 °C

7,99 €



Nur online erhältlich.



Die Wasserqualität

Denkt man an den Spritzer, steht meist der Wein im Rampenlicht. Dabei ist der zweite Teil des Getränks ebenso wichtig. Denn nicht jede Wasserart eignet sich gleichermaßen zum Aufspritzen. Entscheidend sind zwei Parameter: der Mineralstoffgehalt und die Kohlensäure. Die Bodenbeschaffenheit rund um eine Quelle prägt jedes Wasser unverwechselbar; das kann man schmecken, riechen und sogar fühlen. Magnesium verleiht eine feine Bittersüße, Natrium bringt salzige Nuancen ein. Calcium wirkt herb und leicht austrocknend, Hydrogencarbonat macht das Mineralwasser weich. Traditionell wird der Spritzer mit Sodawasser zubereitet. Einzig in der Steiermark wird für die Mischung immer prickelndes Mineralwasser verwendet. Gekühltes, perlendes Trinkwasser mit maximal 2 g/L gelösten Mineralstoffen und mindestens 4 g/L Kohlendioxid sind essenziell. Laut aktuellem „Spritzer-Paragrafen“ im Weinbaugesetz muss ein klassischer Spritzer aus mindestens 50 % Wein und höchstens 50 % Soda- oder Mineralwasser bestehen. Der Sommerspritzer hingegen ist die leichtere Variante und wird in der Regel mit zwei bis drei Teilen Wasser zubereitet. Wird statt Wasser Zitronenlimonade zugegeben, entsteht der sogenannte „süße G'spritzte“.



Stefanie Offner-Sommeregger
Diplomierte Wassersommelière

weinwelt secrets



Sodawasser – extra spritzig

Unser geschmacksneutrales SPAR Sodawasser in der 1-Liter-Glas-Mehrwegflasche ist der perfekte Partner für den Spritzer. Einfach gut gekühltes Sodawasser mit Wein mischen. Glas bewahrt die Kohlensäure und den reinen Geschmack ohne Fremdgerüche oder Mikroplastik. Zudem ist Glas langlebig und steht für Nachhaltigkeit.

Tipp: immer eiskalt servieren, damit die feine Perlage erhalten bleibt. Weniger Abfall, mehr Umweltbewusstsein – und maximaler sowie unverfälschter Wein-Geschmack!



Wasserqualität ist nicht Nebensache, sondern ein entscheidender Faktor, denn Mineralisierung und Kohlendioxidgehalt prägen das sensorische Erlebnis von Spritzer oder Mischung.



Mehr über den G'spritzten erfahren.



Der Spritzer-Knigge

Gut gekühltes Soda- oder Mineralwasser mit 6–8 °C sorgt dafür, dass die Kohlensäure im Mischgetränk länger stabil bleibt und das erfrischend-prickelnde Mundgefühl voll zur Geltung kommt. Serviert wird der Spritzer in ganz unterschiedlichen Gläsern, vom traditionellen Henkelglas beim Heurigen oder im Buschenschank bis hin zum eleganten Stiel- bzw. Spritzerglas. Das Spritzerkrügerl hält durch seine dickere Glaswand die Kühle besonders lange im Gegensatz zu dünnwandigen Gläsern. Die korrekte Reihenfolge beim Einschenken sorgt immer wieder für lebhaftere oder auch spritzige Diskussionen. In der klassischen Restaurantfachkraftausbildung jedoch gilt: Zuerst kommt das Sodawasser ins Glas, erst danach der Wein. Der traditionelle Spritzer wird pur serviert, ohne Zitrone, Sirup oder Eiswürfel. Solche Zugaben bleiben den modernen, kreativen Spritzervarianten vorbehalten. □

Allacher Gelber Muskateller 2025

0,75 L Burgenland



Der Muskateller duftet, als würde man in die Traube beißen. Fruchtig, frisch, mit angenehmer Säurestruktur und schönem Schmelz bei feinem, traubigem Nachhall – ein wahres Genusserebnis!



Als Basis für Muskateller Spritzer, der perfekt zu Frischkäse passt



frisch & blumig



noch 4 Jahre



7–9 °C

7,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



WEINGUT STEININGER

Herkunft mit Anspruch

Im niederösterreichischen Kamptal, einer Region, die für ihre geologische Vielfalt und ihren unverwechselbaren Stil bekannt ist, hat sich das **Weingut Steininger** zu einem prägenden Maßstab österreichischer Sekt- und Weinkultur entwickelt. Eva und Peter Steininger führen den Familienbetrieb mit einer Mischung aus Traditionsbewusstsein, kompromissloser Konzentration auf Herkunft und Charakter sowie zukunftsorientierter Präzision.



Eva und Peter Steininger



Steininger Grüner Veltliner Kamptal DAC 2024

0,75 L Kamptal



Ein Hauch von Apfel und feinen Kräutern, lebendig in der Säure, gute Struktur und Balance, feine Mineralik mit einem würzigen Abgang.



Perfekt zu einer leichten Rindfleischsuzl oder zum Vitello tonnato



frisch & würzig



noch 5 Jahre



8–9 °C

8,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



*Die Herkunft eines
Weins ist entschei-
dend. Sie ist der
wahre Botschafter
eines Terroirs.*

Eva Steininger



Steininger Grüner Veltliner Ried Loisium Kamptal DAC 2024

0,75 L Kamptal



Im Duft erdige Anklänge, Tabak und weiße Birne. Am Gaumen zeigt sich viel Substanz, Strahlkraft, eine klare Kontur und gute Länge.



Toller Begleiter zu weißem Spargel mit Schinken und Sauce Hollandaise



frisch & würzig



noch 5 Jahre



8–9 °C

10,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Steininger Riesling Kamptal DAC 2024

0,75 L Kamptal



Ein Bilderbuch-Riesling mit einem Bukett von Pfirsich, Ringlotten und Grapefruit. Am Gaumen ist er herrlich pikant und hat tollen Trinkfluss.



Passt zu pochiertem Saibling oder Wildlachs aus dem Ofen



frisch & fruchtig



noch 5 Jahre



9–10 °C

9,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.





Wo Ursprung und eine Vision die Stilistik eines ganzen Weinguts definieren.

Die Weine des Hauses stehen exemplarisch für das, was das Kamptal seit jeher auszeichnet: lichtdurchflutete Hänge, ein Wechselspiel aus warmen Tagen und kühlen Nächten sowie tiefgründigen Böden. Die Stilistik bewegt sich bewusst weg von lauter Opulenz und hin zu Präzision, Struktur und Herkunftsprofil – ein Ansatz, der in der österreichischen Weinszene zunehmend an Bedeutung gewinnt. „Die Herkunft eines Weins ist entscheidend. Sie ist der wahre Botschafter eines Terroirs“, sagt Eva Steinger – ein Credo, das sich in der stilistischen Prägnanz der Weine widerspiegelt. Ergänzt wird die Philosophie des Hauses durch ein einzigartiges Erlebniszentrum: die Steinger LOISIUM Weinwelt, die Besucher:innen einen immersiven Zugang zur Welt des Weins bietet.

Steinger steht heute nicht allein für exzellente Weine und Sekte, sondern setzt aus Überzeugung auf ein Leitprinzip: Herkunft ist ein Versprechen. Ein Versprechen, das im Kamptal mit Präzision, Passion und einem tiefen Respekt für die Natur erfüllt wird.

Steinger Muskateller 2024

0,75 L Niederösterreich



Der Duft ist wie ein ganzer Fruchtkorb, dazu kommen Holunderblüte und Zitrus. Der Muskateller ist traubig, saftig und herrlich anregend.



Wunderbar zur unkomplizierten Gemüseküche und als Aperitif



frisch & blumig



noch 3 Jahre



8–9 °C

9,49 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Steinger Cabernet Sauvignon Rosé 2025

0,75 L Niederösterreich



Ein Feuerwerk aus reifen Waldfrüchten, Kirschen und Himbeeren mit appetitanregender Säure, viel Frische und Eleganz. So geht Rosé!



Mit Rosé die ersten warmen Momente auf der Terrasse feiern



frisch & fruchtig



noch 2–3 Jahre



8–9 °C

7,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Preise wie ab Hof

Steinger Riesling Sekt 2022

0,75 L Niederösterreich



Kecke, attraktive Rieslingfrucht mit Noten wie Marille und Ananas. Die feine Perlage begleitet die zarte Frucht und belebt den Gaumen.



Unbedingt zu Frischkäse mit knusprigem Baguette ausprobieren



trocken, brut



8 °C

21,99 €



Nur online erhältlich.

Grundpreis/Liter: 29,32 €



Preise wie ab Hof



© Niederösterreich Werbung/Robert Herbst

EINE POESIE DER BLÜTEN

Wenn der Frühling die Landschaften in Pastellfarben taucht, dann beginnt die Zeit der Romantik und des Genusses. Türen auf, in die Gärten raus. Am besten mit einem Glas Wein.

Philipp Braun*

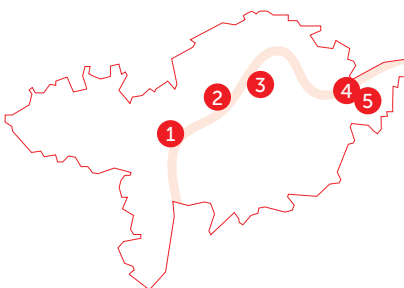


*Es ist der
erste Gruß
vom Frühling,
einzig die
Weinreben
befinden sich
noch in der
Ruhephase.*

Johann Donabaum

WACHAU

Entdecken Sie die Vielfalt der Wachau. Mehr dazu auf Seite 30.



Ohren auf. Wenn Amsel und Drossel um die Wette zwitschern, ist der Frühling nur wenige Tage entfernt. Das heißt Augen auf. Denn, sobald der Zitronenfalter flattert, erwachen auch die ersten Pflanzen aus dem Winterschlaf. Anfang April öffnet zum Beispiel die Wachau ihr Blütenbilderbuch. Speziell die Marillenbäume streifen dann ihr schönsten Kleid über und verwandeln die Landschaften in ein zartrosa leuchtendes Gemälde. „Es ist der erste Gruß vom Frühling, einzig die Weinreben befinden sich noch in der Ruhephase“, sagt Johann Donabaum aus Spitz. Für den Winzer sind die blühenden Bäume ein Zeichen für die Aufbruchsstimmung. „Mit der Blüte sperrt die Gastronomie nach der Winterpause wieder auf. Der Saftfluss in den Reben beginnt, sie tropfen. Die Federspiele des aktuellen Jahrgangs kommen auf den Markt und die ersten Gäste schlendern durch die Weingärten, gehen spazieren und besuchen die Weinbaubetriebe“, sagt Donabaum.

Die Marillenblüte in der UNESCO-Weltkulturlandschaft bedeutet weit mehr als ein optisches Spektakel. Sie signalisiert, was in Zukunft an Früchten zu ernten ist, und macht Lust auf die ersten Marillen.

Donabaum Riesling Wachau DAC Smaragd Ried Setzberg 2023

0,75 L Wachau



Marille, Ananas und ein Hauch von Blütenhonig prägen das Bukett. Der Wein ist saftig, hat eine straffe Textur und gutes Reifepotenzial.



Geht sowohl zur Asiaküche als auch zum klassischen Tafelspitz



füllig & saftig



noch 10–15 Jahre



10–12 °C

33,49 €



Nur online erhältlich.



94-96
Falstaff

18/20
Gault
Millau

WEIN

SCHAUMWEIN

SPIRITUOSEN

Die Steinfrüchte sind für die Wachau unverzichtbar. Eine Palatschinke ohne Wachauer Marillenmarmelade wäre zwar möglich, aber will man das? Man will die Wachau Stück für Stück aufsaugen, genießen und spüren. Das gelingt am besten schon zur Blütezeit und mit den Aushängeschildern Grüner Veltliner und Riesling, dem übrigens oft ein zartes und feinfruchtiges Marillenaroma innewohnt. Das gilt auch für den aktuellen Jahrgang. „Sehr elegant, sehr viel Frucht, eine schöne Säure, nicht zu üppig. Ein leichter, moderater Jahrgang“, sagt Donabaum. Die Vegetationsperiode im Herbst mit den ausgeprägten Temperaturschwankungen von Tag und Nacht tat dem Jahrgang gut. Sowohl den leichten, trinkigen und fruchtigen Steinfeder-Weinen, den charaktervollen Federspielen oder den großen Vertretern, den gehaltvollen Smaragd-Weinen. „Bei uns weiß man, was man bekommt“, erklärt Donabaum die für die Wachau typischen Qualitätsstufen.

Cherry, Cherry Lady

Ein anderer Schatz befindet sich 150 Kilometer südöstlich der Wachau: das Weinbaugebiet Leithaberg. Wenn die Marillenblüte für die Wachau die beeindruckende Robe darstellt, dann ist es die Kirschblüte für den Leithaberg. Ein paar Wochen später als die Wachauer Marille zeigt die Leithaberger Edelkirsche ihre Pastellfarben und prägt die Landschaft, die Claude Monet nicht schöner hätte malen können. Wie in Japan gleicht auch hier die Blütenpracht einem zauberhaften Naturschauspiel. Sie ist für die Winzer:innen der Region zudem ein Symbol des Aufbruchs und Zeichen für den kommenden Jahrgang. Das Blütenmeer läutet nach dem Rebschnitt im Winter die weiteren Handarbeitsschritte ein, die im Frühling in den Weingärten zu tun sind. Mit der Pflege dieser Tradition sehen die Weingüter auch einen Auftrag im Zeichen der Kirsche. Sie erhalten durch sie das traditionelle Landschaftsbild. Die Bäume revitalisieren auch das Umfeld der Rebstöcke.

Kirschbäume zu setzen, folgt einerseits der tief in der Region verwurzelten Kultur, ergibt aber andererseits auch aus ökologischen Gesichtspunkten Sinn. Kirschbäume sind sehr gute Symbiose-bäume. Sie erschließen mit ihrer Kraft die Wurzelräume und bilden mit den Weinreben eine perfekte Koexistenz. Außerdem sind sie aufgrund der frühen Blüte für die Insekten als Nahrungsquelle von großer Bedeutung. Sie steigern insgesamt die Widerstandsfähigkeit der Weingärten. Und sie haben neben dem ökologischen auch einen sensorischen Wert. Ein Hingucker.

*Das Terroir
gibt den Weinen
eine dunkle
Kirschfrucht und
die pfeffrige Note,
was sie unver-
wechselbar macht.*

Günter Triebaumer



Mang Hermenegild Grüner Veltliner Federspiel Vorderseiber Wachau DAC 2024

0,75 L Wachau



Ein Wein mit viel Frucht und feiner Kräutervürze. Im Mund saftig, mit Noten von grünen Äpfeln und einer lebendigen, zugänglichen Säure.



Ein Frühjahrstipp: sanft gebratenes Zanderfilet auf Spargelrisotto



frisch & würzig



noch 4 Jahre



8–10 °C

9,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



G + R Triebaumer Blaufränkisch Leithaberg DAC 2021

0,75 L Leithaberg



Facettenreicher, würziger Wein mit Noten wie saftige Herzkirsche, Zwetschke und Pfeffer. Er ist trocken, stoffig und dicht strukturiert.



Glasierte Kalbsleber mit Thymiansaftl und Pommes Duchesse



füllig & würzig



noch 10 Jahre



15–17 °C

23,99 €



Nur online
erhältlich.



© Niederösterreich Werbung/Andreas Hofer

MAD Haus Marienberg Neuburger Leithaberg DAC 2022

0,75 L	Leithaberg
	Wiesenkräuter und Birnenfrucht im Duft. Der Neuburger hat einen mittleren Körper, frischen Säurebogen und ein zart nussiges Finale.
	Vielseitiger Speisenbegleiter, ideal zu hellem Fleisch und Gemüse
	frisch & fruchtig
	noch 10 Jahre
	11 °C

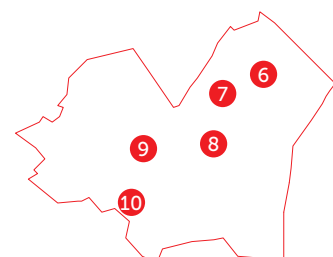
10,99 €


QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.


Viele Flaneur:innen genießen im späten Frühjahr den Kirschblütenweg am Fuße des Leithabergs und entdecken nach der kalten Winterzeit das Aufwachen der Natur wieder. Auf dem pittoresken Weg stehen Kirschbäume gleich neben den Weinreben. Unweit davon, in Rust am Neusiedler See, liegt das Weingut von Regina und Günter Triebaumer. Für sie ist der Blaufränkisch die Signature Rebsorte. Aufgrund ihrer Voraussetzungen im Weingarten gilt sie als besonders klimafit. Auch bei wärmeren Temperaturen behält sie ihre Aromatik und die für den Trinkfluss wichtige Säure. „In unserer Gegend mit den lehmigen Kalkböden wächst Blaufränkisch besonders gut. Das Terroir gibt den Weinen eine dunkle Kirschfrucht und die pfeffrige Note, was sie unverwechselbar macht“, sagt Günter Triebaumer. Den Jahrgang 2025 beschreibt er als hervorragend, aber durchaus über die Vegetationszeit fordernd. „Wir haben super Weine in Weiß, Rot und Süß im Keller. Wer das Jahr über gut gearbeitet hat, konnte eine tolle Ernte einbringen.“

LEITHABERG

Unsere kulinarischen Empfehlungen aus der Region Leithaberg finden Sie auf Seite 30.



Südtirol slow

Ein Blick nach Südtirol ergibt ein ähnliches Bild. Dem aktuellen Jahrgang sehen die Winzer:innen freudig entgegen. „Gewürztraminer bringt zwar weniger Menge, dafür in großartiger Qualität. Sehr gut wird auch Blauburgunder und Vernatsch“, sagt Kellermeister Willi Stürz von der Winzergenossenschaft in Tramin. Die Cantina Tramin wird wie die Kellerei Meran von zig Winzerfamilien als Mitbesitzer:innen getragen. Spürbar ist eine herrschende Aufbruchsstimmung, zu der auch der erste 100-Punkte-Wein Südtirols (Epokale 2009) vor einigen Jahren beitrug. „Mit diesem Jahrgang wurde der Vogel abgeschossen“, sagt Stürz. Apropos Aufbruchsstimmung und Aushängeschild: Im Frühling zeigt sich die Apfelblüte in Südtirol von ihrer bezauberndsten Form. Genießer:innen bekommen eine Idee, was die Millionen weiß-rosa schimmernden Blüten für den Sommer und Herbst ankündigen. 7.000 Apfelbauern und -bäuerinnen ernten in ihren Gärten jährlich über 950.000 Tonnen saftige Äpfel. Bis es so weit ist, genießt man ein Glas Wein oder zwei. Das lässt die Herzen der Genießer:innen höherschlagen.



Wandern am Waalweg
in den Apfelplantagen
in Südtirol



Kellerei Meran Pinot Grigio Festival Südtirol DOC 2024

0,75 L Südtirol/Trentino, Italien



Fruchtig frisches Bukett nach grünen Äpfeln und Banane, am Gaumen harmonisch, mit anregender Säure und einem feinen Nachhall.



Der perfekte Wein zur Südtiroler Küche wie Schlutzkrapfen



frisch & fruchtig



noch 3–5 Jahre



10–12 °C

11,99 €



Nur online
erhältlich.



Kellerei Tramin Lagrein Südtirol DOC 2024

0,75 L Südtirol/Trentino, Italien



In der Nase Veilchen, Brombeere und Kirsche, begleitet von erdiger Würze, die zum fülligen Gaumen mit tanninkräftiger Struktur führt.



Top zu Hirschmedaillons mit Walnusskruste und Grappasauce



füllig & würzig



noch 3–5 Jahre



16–18 °C

13,99 €



Nur online
erhältlich.



SÜDTIROL

Ausgewählte Kulinariktipps für Südtirol finden Sie auf Seite 30.



HANS EMPFIEHLT

Das in Gols beheimatete Weingut Gernot und Heike Heinrich hat sich in den letzten Jahren verstärkt um Anbauflächen in der Region Leithaberg bemüht und baut inzwischen einen erheblichen Anteil seiner Weine dort an. Diese bewusste Entscheidung von niemand geringerem als Gernot Heinrich spricht für die Vorzüge dieser Region: fossile mineralische Böden, perfekte Expositionen, optimales Mikroklima in Kombination mit hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht – all das macht die Weine so präzise, mineralisch und spannungsgeladen. Respektvoll im perfekten Einklang mit der Natur aufgezogen und vinifiziert, erstrahlt dieser charaktervolle Chardonnay in gelber Frucht und Wildkräutern in vollendeter Balance bei mineralischer Länge und blüht im großen Glas nicht minder ästhetisch auf als die malerische Kirsche am Leithaberg im Frühjahr!

Heinrich Gernot & Heike Chardonnay Leithaberg DAC BIODYNAMISCH 2023

0,75 L Leithaberg



füllig & saftig



noch 8 Jahre



12–14 °C

18,49 €



Nur online erhältlich.



Hans Bergmann
Weinexperte INTERSPAR weinwelt



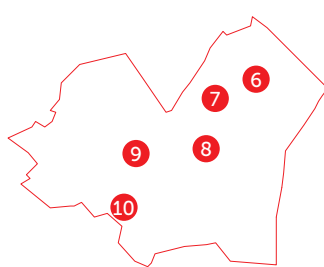
© Weinviertel Tourismus/Sophie Menegaldo

Unsere Kulinariktipps in den Regionen



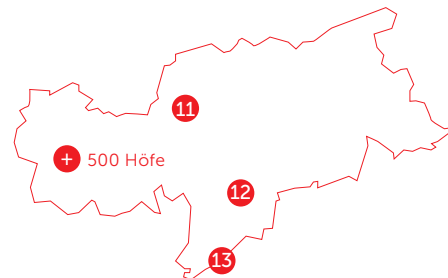
WACHAU

- 1 Gasthaus Prankl**
Familienbetrieb mit über die Landes-
grenzen berühmten Marillenkno-
deln
gasthof-prankl.at
- 2 Heuriger und Weingut Mang**
Super Weine, wunderschöner
Gastgarten mit Marillenbäumen
weingut-hermenegild-mang.at/heuriger
- 3 Landgasthaus Essl**
Klassische und kreative Kulinarik mit
Marillen aus dem eigenen Garten
landgasthaus-essl.at
- 4 Nikolaihof** Ältestes Weingut Österreichs,
biodynamisch, vorzügliches Wirtshaus,
preisgekröntes Wachauer Kochbuch
nikolaihof.at
- 5 Landhaus Bacher** High-End-Kulinarik,
unsagbarer Schatz an Wachauer Weinen
landhaus-bacher.at



LEITHABERG

- 6 Gut Purbach von Max Stiegl**
Bezaubernder Innenhof, Küche
„nose to tail“, kulinarisches Originalgut
gutpurbach.at
- 7 Weinbar Morizz**
Burgenland auf dem Teller und im Glas,
dazu ein schöner Gastgarten
morizz.at
- 8 Restaurant Taubenkobel**
Superlative, kreative Gourmetküche,
geschmackvolles Ambiente
taubenkobel.com
- 9 Weinbistro Chez Paul**
Schickes Bistro mit französischen
Klassikern und sehr guten Weinen
chezpaul.at
- 10 Heuriger Mariel**
Köstliche Melange aus Tradition und
Moderne, Blick direkt in die Weingärten
mariel.at



SÜDTIROL

- 11 Lamm Mitterwirt im Passeiertal**
Saisonale, südtiroler Terroir-Küche
vom Feinsten
gasthaus-lamm.it
- 12 Alter Fausthof in Schlern**
Authentische Buschenschank mit den
besten Schlutzkrapfen
- 13 Kürbischhof in Altrei**
Slow Food in Reinkultur, famoser
Graukäse mit Zwiebeln und Schwarzbrot
kuerbischhof.it
- + Obstbauernhöfe mit dem
Qualitätssiegel Roter Hahn**
500 Bauernhöfe, die auf eine Reise
durch das Blütenmeer einladen
roterhahn.it/de/urlaub-auf-dem-bau-ernhof/bauernhof-art/hof-mit-obstbau
□



WEINGUT ERZHERZOG JOHANN

Hey An. Hey Jo. Hey Genuss.

Das **Weingut Erzherzog Johann** verbindet steirische Weintradition mit frischem Zeitgeist: Mit den beiden neuen Weinen Hey An und Hey Jo trifft eine klare Weinstilistik auf die Lust am Ausprobieren – und genau das schmeckt man. Der Roséwein Hey An und die Weißweincuvée Hey Jo sind fruchtig, zugänglich, jugendlich und erfrischend – modern im Design und herrlich unkompliziert im Glas. Benannt nach Erzherzog Johann und seiner Frau Anna, stehen sie voll und ganz für ein modernes Lebensgefühl. Sie sind wie gemacht für junge, neugierige Weingenießer:innen, die Spaß an gutem Wein haben wollen. Ob Picknick, Party oder entspannter Abend: Hey An und Hey Jo passen immer – und treffen garantiert jeden Geschmack.



Erzherzog Johann Hey Jo

0,75 L	Steiermark
	Hey Jo ist ein lässiges Zusammenspiel der klassischen, weißen Rebsorten der Steiermark. Knackig, erfrischend, fruchtig und leicht.
	Leichte Vorspeisen, Salate, Frischkäse und Pasta matchen super
	halbtrocken
	noch 2–3 Jahre
	8–10 °C

6,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Erzherzog Johann Hey An

0,75 L	Steiermark
	Zweigelt und Blauer Wildbacher bringen eine beerige und lebendige Aromatik. Begleitet wird das von einer feinen Fruchtsüße.
	Passt besonders gut zu fruchtigen Frühlingssdesserts mit Beeren
	halbtrocken
	noch 2–3 Jahre
	8–10 °C

6,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.





Pfaffl wurde 2025 dreimal als „Bester Produzent Österreichs“ ausgezeichnet: von Mundus Vini, von der Frankfurt International Trophy und von der Berliner Weintrophy.



WEINGUT PFAFFL

Zu Gast im Weinviertel

Das Weinviertel ist eine Region, die man schmecken, fühlen und erleben muss: sanfte Hügel, weite Felder und eine Leichtigkeit, die sich in jedem Glas Wein widerspiegelt. Es ist ein Landstrich, der nicht laut auftreten muss, um nachhaltig zu begeistern – genau wie das **Weingut Pfaffl**, das seit Jahrzehnten zu den prägenden Kräften dieser Region zählt. Mit großem Engagement und visionärem Qualitätsdenken hat die Familie Pfaffl den Weinviertel-Stil entscheidend mitgeformt und ihn weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. 2016 wurde das Weingut vom US-Magazin „Wine Enthusiast“ sogar als „European Winery of the Year“ ausgezeichnet – die erste Verleihung dieses Titels an einen österreichischen Betrieb.

Die Pfaffls haben es geschafft, Regionaltypizität neu zu interpretieren. Ihr Grüner Veltliner zeigt, wie vielseitig die Paradesorte des Weinviertels sein kann. Dazu kommen feine



Pfaffl Rosé Hasen 2025

0,75 L Niederösterreich



Feine Duftnoten nach Himbeeren und Erdbeeren und würzigem Aroma. Am Gaumen frisch und spritzig mit voller Frucht und elegantem Abgang. Ein fruchtig-animierender Trinkspaß.



Ein Alleskönner – perfekt als Aperitif, zu Salaten oder Fruchtdesserts



frisch & fruchtig



noch 2 Jahre



8–10 °C

7,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.





Weißweincuvées, fruchtbetonte Rotweine und charakterstarke Reservequalitäten. Hinter all dem steht eine Philosophie, die klar auf Qualität, Präzision und nachhaltige Bewirtschaftung setzt, gleichzeitig aber den unkomplizierten Genuss nie aus den Augen verliert. Die Weine von Pfaffl sollen Freude machen – und genau das tun sie. Wer das Wesen dieses Weinguts wirklich kennenlernen möchte, sollte sich Zeit für einen Besuch nehmen. Das architektonisch moderne Zuhause des Weinguts bietet großzügige Verkostungsräume, spannende Einblicke in die Kellerarbeit und vor allem gelebte Gastfreundschaft. Das Weinviertel präsentiert sich hier von seiner charmantesten Seite: entspannt, herzlich und voller Genussmomente. Ein idealer Anlass für eine Entdeckungsreise ist der Tag der offenen Tür am 11. und 12. April 2026. Besucher:innen können dann durch die Keller spazieren, hinter die Kulissen blicken, neue Jahrgänge verkosten und sich von der Pfaffl-typischen Lebensfreude anstecken lassen.

Pfaffl Grauburgunder La Vita 2025

0,75 L Niederösterreich



Wunderschöner Duft nach grünen Äpfeln und Honigmelone sowie ein Hauch von Würze. Am Gaumen dicht, rund und samtig.



Ideal zu cremigem Risotto



frisch & fruchtig



noch 6 Jahre



8–10 °C

9,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Haiden 2024

0,75 L Weinviertel



Ein Veltliner mit Frucht und Fülle. Im Duft zeigt sich die typische Prise Pfeffer. Durch seine knackige Säure wirkt er sehr trinkanimierend.



Ein perfect Match mit deftigem Schweinebraten und Knödeln



frisch & würzig



noch 4 Jahre



12–14 °C

9,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Preise wie ab Hof

Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve Hund 2024

0,75 L Weinviertel



Hund gilt als Synonym für den kräftig-mineralischen Veltliner von Pfaffl. Wenig Ertrag und späte Ernte ergeben einen dichten Wein.



Genial zu einer würzigen Fischsuppe mit Safran und Croutons



füllig & saftig



noch 8 Jahre



10–12 °C

14,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



92 Falstaff

92 A la Carte

93 Suckling

STÄRKE IN VIELEN FACETTEN

Sie sind leise oder ein bisschen lauter, gehen Risiken ein, zeigen viel Leidenschaft und Courage: Zum Weltfrauentag erheben wir unser Glas auf sechs Frauen, die Geschmack beweisen und die stellvertretend stehen für die Stärke von Frauen in ihren vielen Facetten.

Angi Huber*



Silvia Heinrich



Aurore Jeudy



Birgit Eichinger



Karoline Taferner



Verena Langmann



Marietta Keringer



Verena Langmann: Einatmen – ausatmen. Annehmen!

Sie ist nicht superlaut, sie macht kein Halligalli – und so schmeckt auch ihr Wein: Verena, die in der kargsten und steilsten Weinlandschaft Österreichs aufgewachsen ist, in der Weststeiermark – bekannt als Schilcherland – steht für Weine mit feingliedriger Struktur, viel Eleganz und Tiefe. Für die Absolventin der Weinbauschule Klosterneuburg, die auch einen Uni-Abschluss in Marketing in der Tasche hat, ist ihr Job der schönste und vielseitigste überhaupt. Von der Natur hat die junge Winzerin Gelassenheit gelernt. Wenn der Hagel vom Himmel donnert oder sich der Frost über die Reben legt, helfe statt Frust nur einatmen – ausatmen – annehmen. Ihre Kindheit im Weingut ist für sie prägend, die Lese stets ein Abenteuer. „Ich habe es geliebt, mit dem Papa durch die Weingärten zu gehen, die Rebstöcke zu kontrollieren, zu erleben, wie die Sonne immer mehr Kraft gewinnt.“ Bei Langmanns kommt nicht täglich das Marmeltier, pünktlich um zwölf aber Oma Annas Essen. „Meine Oma macht die weltbeste Grießnockerlsuppe!“, verrät Verena, die ein Genussfreak ist, die regionale Küche feiert und für die schon ein einzelner Schluck Wein wie eine Entdeckungsreise ist.

Preise
wie
ab Hof



Lex Langmann Schilcher Klassik Weststeiermark DAC 2025

0,75 L Weststeiermark



Temperamentvoller Schilcher, der nach Ribisel und Erdbeeren duftet. Mit seiner kraftvollen Mineralik ist er ein waschechter Weststeirer.



Matcht ideal zum Käferbohnenstrudel mit Kräutern und Feta



frisch & fruchtig



noch 3–5 Jahre



10–12 °C

8,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



*Ich habe es
geliebt, mit dem
Papa durch die
Weingärten zu
gehen.*

Verena Langmann

*Von unserem
Gelben Muskateller
haben wir noch
nie so viel verkauft
wie heuer.*

Karoline Taferner



Karoline Taferner: Vom Glück, weg- gewesen zu sein

Weniger Zeit, mehr Struktur, alles kürzer, dafür intensiver: Seit Karoline Mama ist („ich habe mir das etwas einfacher vorgestellt“), ist Effizienz Pflicht. Ihr Weg als Winzerin ist nicht vorgezeichnet: Bevor Karo 2015 in Göttlesbrunn Wurzeln schlägt und Weinen zur Geburt verhilft, sieht sie als Stewardess die Welt. „Ich dachte, meinen Traumberuf gefunden zu haben. Wer ständig unterwegs ist, ist aber auch einsam.“ Heute reisen die Weine der Niederösterreicherin um den Globus und sie ihnen immer wieder hinterher. Karoline begreift es als ein Glück, weggewesen zu sein und wertschätzen zu können, was sie vor der Haustür hat.

„Von unserem Gelben Muskateller haben wir noch nie so viel verkauft wie heuer“, freut sich die Neo-Mama, die nach der schwangerschaftsbedingten Abstinenz ihren Wein nun auch wieder trinken darf. Welcher mit auf die Insel soll? „Der Ried Haidacker Excalibur. Das ist ein kräftiger, komplexer Roter. Der hat mir echt gefehlt, weil der auch so geil zum Essen schmeckt! Das gibt’s doch hoffentlich auf deiner Insel?!“ Karos Traum: Tiny Houses in ihre Weingärten zu stellen, um so einen Ort zu schaffen, an dem Gäste morgens aufwachen und begreifen können, wo der Wein beginnt.

Taferner Zweigelt Rubin Carnuntum DAC BIO 2023

0,75 L Carnuntum



Ein wunderbar geschmeidiger und weicher Zweigelt, der sich durch seine intensiven Fruchtaromen und tolle Saftigkeit auszeichnet.



Passt zur Rote-Rüben-Terrine mit Bohnenkraut und Ziegenkäse



füllig & würzig



noch 5 Jahre



18–19 °C

11,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Aurore Jeudy: Nicht stolz sein. Aber selbstbewusst

Sie ist ein ausgeglichener Mensch, balanciert sozusagen, sucht immer den Kompromiss: Aurore ist wie ihr Schaumwein. Die gebürtige Elsässerin ist Kellermeisterin bei Schlumberger und in dieser Rolle die erste Frau seit 180 Jahren. Dass man – den Willen vorausgesetzt – fast alles erreichen kann, hat sie schon von ihren Eltern gelernt. Man müsse sich selbst vertrauen und sich auch etwas zutrauen, empfiehlt die Französin, die die Bescheidenheit zur Prämisse erhoben und Skrupel hat, über sich selbst zu reden. Über ihre Arbeit spricht Aurore, die viel herumgekommen ist in der Welt und sich überall dort zu Hause fühlt, wo auch ihre Familie ist, sehr gern. Eine „Powerfrau“ sei sie nicht, stattdessen eine „Frau mit Einfluss“. „Ich führe eine demokratische Diktatur. Jede:r in meinem Team hat eine Stimme. Am Ende sage aber eben ich, was passiert.“ Stolz dürfe man nicht sein, jedoch selbstbewusst.

Aurore versucht sich quasi in der Quadratur des Kreises, sucht in ihren Sekten „die einfache Komplexität“. Worin für sie der Reiz der Bläschen besteht? „Die Schaumweinherstellung ist Wissenschaft, Philosophie und Poesie gleichermaßen, guten Sekt zu machen eine Herausforderung. Ich mag das.“

Die Schaumweinherstellung ist Wissenschaft, Philosophie und Poesie gleichermaßen.

Aurore Jeudy



Schlumberger Chardonnay Reserve Brut 2016

0,75 L Niederösterreich



Gelbe Kernobstfrüchte prägen den frischen Duft, dazu kommen am Gaumen feine Röstnoten. Ein hocheleganter Sekt mit Stil.



Mit Kräutern überbackene Jakobsmuscheln mit Chardonnayschaum



brut



5–8 °C

27,99 €

Grundpreis/Liter: 37,32 €



Nur online
erhältlich.





Silvia Heinrich: Gegen den Strom

„Ich sehe immer zuerst die Chance, nicht das Problem.“ Silvia ist ein unerschütterlich positiver Mensch, getrieben von einem starken Motor: Während andere schon den Schlüssel gezogen haben, läuft sie buchstäblich weiter. Manchmal auch gegen den Strom: „Ich habe schon viele Entscheidungen getroffen, die vielleicht nicht vernünftig waren, aber für mich richtig. Etwa, mich ausschließlich auf Rotwein zu konzentrieren – obwohl wir 30 % Weißwein hatten.“ In den Blaufränkisch ist die Winzerin besonders verliebt. Was der über Silvia erzählen würde? „Dass ich ihn verstehe, seine Ecken nicht abschleife, sondern zeige, wie viel Charakter in ihm steckt.“

Eigenständig, manchmal eigensinnig, tief verwurzelt, niemals laut, aber voller Energie: Was für den Blaufränkisch gilt, gilt auch für Silvia. Die Burgenländerin, die zwischen den Rebzeilen aufgewachsen ist und schon als Kind den Duft von Holz und Erde eingeatmet hat, versteht ihren Beruf nicht als Job, er ist ihr Leben. „Mich berührt, dass wir etwas schaffen, was Menschen bewegt, das sie genießen, verschenken, zelebrieren. Wein begleitet schöne Momente – und ich darf ein Teil davon sein.“

*Ich gehe immer
zuerst die Chance,
nicht das Problem.*

Silvia Heinrich

Heinrich Silvia Maestra 2020

0,75 L Burgenland



Herzkirschen und Brombeeren prägen den Duft. Am Gaumen saftig extraktsüß zeigt die elegante Cuvée Finesse mit tollem Mundgefühl.



Zarte Lammkoteletts mit Kräuterkruste und Speckbohnen



füllig & fruchtig



noch 8–10 Jahre



16–18 °C

19,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



*Unser erster
gemeinsamer Wein,
das war die
Grande Cuvée 2004,
wurde auf Anhieb
Salonsieger.*

Marietta Keringer



Marietta Keringer: Rechte Hand und starke Schulter

„Wenn man nicht bereit ist, auch in schwierigen Zeiten dranzubleiben, sollte man den Job bleiben lassen. Aber genau das macht ihn am Ende auch so erfüllend.“ Marietta Keringer ist rechte Hand und starke Schulter, Stütze in allen Lebenslagen. Mit ihrem Robert führt sie seit rund 25 Jahren ein Weingut im burgenländischen Mönchhof, die Zusammenarbeit ist eine auf Augenhöhe. Backoffice, Kundenbetreuung, Veranstaltungsorganisation, Präsentationen und zuvorderst Mama von zwei Kids: Die Burgenländerin, die sich als geduldig und gewissenhaft beschreibt, ist ein Multitool. Ohne Flexibilität gehe aber auch nichts in einem Weingut, auf geänderte Bedingungen müsse man schlicht rasch reagieren.

Bescheiden sind die Verhältnisse, als Marietta und Robert 2002 „all in“ gehen und nur noch auf die Traube setzen. „Unser erster gemeinsamer Wein, das war die Grande Cuvée 2004, wurde auf Anhieb Salonsieger. Wir hatten so viel Arbeit investiert – und dann diese Bestätigung. Das war unbeschreiblich und der Moment, in dem ich wusste: Das ist unser Weg, das Ding ziehen wir jetzt gemeinsam durch.“ Mariettas Blick nach vorne ist gelassen. Wer so viel gemeistert hat, lässt sich von der Zukunft nicht ins Bockshorn jagen.

91
Falstaff

Preise
wie
ab Hof



Keringer St. Laurent Commander 2022

0,75 L Burgenland



Ein herrlicher Burgunder! Dieser St. Laurent punktet mit dunkler Beerenfrucht, rauchigen Anklängen und einer komplexen Textur.



Ein Klassiker zu Wildgerichten wie Rehragout mit Preiselbeerbirne



füllig & würzig



noch 5 Jahre



16–18 °C

12,49 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.





Birgit Eichinger: Der absolute Wahnsinn

Herzlich und humorvoll, ein bisschen lauter statt leiser, ehrgeizig und sehr pflichtbewusst: Birgit hat Power. „Ich bin 25 Jahre lang mit meiner Arbeit nicht fertig geworden“, erzählt die Winzerin lachend und gesteht freimütig, sich manchmal ein bisschen leidgetan zu haben. Mittlerweile freut sie sich über die Unterstützung ihrer Tochter Gloria. Dass sie mutig ist, hat Birgit ebenfalls bewiesen: Mit 23 gründet sie ihr eigenes Weingut, ohne überhaupt zu wissen, ob sie guten Wein machen kann. Und ob sie das kann: 2019 wird ihr Riesling in London unter 14.000 Weinen zum besten Weißen der Welt gekürt. „Das war der absolute Wahnsinn, wie bei der Oscar-Verleihung! Du stehst auf einer Bühne, hältst deine Rede und hast Angst, dass dir das Herz vor Aufregung in die Hose fällt.“

Die beste Entscheidung ihres Lebens? Mutter zu werden. „Gloria und ich können extrem gut miteinander, wir haben zum Glück auch das gleiche Bild vom perfekten Wein im Kopf.“ Der ist elegant, ausgeglichen und zeigt einen Charakter, mit dem jeder gut kann. Als Geschenk begreift Birgit die von ihrem Vater geerbte feine Sensorik. „Er war ein großartiger Weinverkoster, hatte einen tollen Gaumen!“ □

WALTRAUD EMPFIEHLT

Ein Wein, der pure Lebensfreude verspricht, wie die Winzerinnen Birgit und Gloria Eichinger! Er vereint Kraft und Eleganz in jedem Schluck. Ein kleiner Fruchtkorb kommt einem entgegen, wenn man dem Wein etwas Zeit lässt und ihn nicht zu kalt einschenkt: Birnen, Äpfel, Stachelbeeren, Ringlotten und ein bisschen Mango, dazu ein frisches Kräutersträußchen – eine unglaublich tiefe und vielfältige Aromatik. Am Gaumen saftig mit glockenklarem Aroma. Die leuchtende Frucht, feine Würze und vibrierende Frische tanzen am Gaumen wie ein Feuerwerk der Energie. Ein glorreiches Statement für Charakter und Leidenschaft, die die Winzerinnen in all ihre Weine einbringen, voller Herzblut für den Roten Veltliner und für die Region, in der er wächst. Dieser Wein ist kein stiller Begleiter, sondern ein ausdrucksstarker Vertreter für Genussmomente voller Lebensfreude. **Glorreich. Energiegeladen. Unvergesslich.**

Eichinger Birgit Roter Veltliner glorreich 2024

0,75 L Niederösterreich



füllig & saftig



noch 10 Jahre



10–12 °C

15,99 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Waltraud
Scharnagl

Waltraud Scharnagl
Weinexpertin INTERSPAR weinwelt

Perlen ZUM DESSERT

Wir tauchen noch tiefer ein
in die Welt des Crémants!
Der französische Schaumwein
erzählt von Regionen, Böden
und jahrzehntelanger Tradition
und eignet sich nicht nur
wunderbar als Aperitif, sondern
auch als idealer Begleiter zu
frühlingshaften Süßspeisen.





TOUR DURCH DAS PRICKELNDE FRANKREICH

Crémant liegt voll im Trend. Die sprudelnde Vielfalt der französischen Weinregionen ist zudem ein toller Speisenbegleiter. Besonders gut lässt sie sich zu frühlingshaften Desserts kombinieren.

Stephan Burianek*

Im Elsass hat man in diesem Jahr einen guten Grund zum Feiern, denn vor genau 50 Jahren begann die Erfolgsgeschichte des Crémant d'Alsace. Die Schaumwein-Tradition in der teilweise deutschsprachigen Region entlang des französischen Rheinufers ist freilich viel älter, aber seit August 1976 ist der Begriff im Elsass gesetzlich geregelt und geschützt. Wie bei allen Crémants kommt auch bei jenen aus dem Elsass ausschließlich die traditionelle Flaschengärsmethode zum Einsatz. Bei diesem ursprünglich aus der Champagne stammenden Verfahren wird stillem Grundwein nach dem Abfüllen in Schaumwein-Flaschen Hefe und Zucker zugesetzt, die für eine zweite Gärung und in Folge für die schäumenden Perlen sorgen. Diese Methode ist aufwendiger als das alternative Tankgärverfahren, das in der Regel bei Prosecco und einigen österreichischen Sekten zur Anwendung kommt. Vor allem ist sie nicht mit dem Karbonisierungsverfahren zu vergleichen. Dabei wird der Wein mit Kohlenstoffdioxid – ähnlich wie bei Sodawasser – angereichert. Diese relativ einfache Herstellungsart kommt bei der Produktion von Perlweinen wie Frizzante zur Anwendung.



Zellenberg
mit Blick
auf die
elsässischen
Weinberge

Elegante Frucht

Crémants spielen in der Oberliga und sind elegante Schaumweine, die aufgrund spezifischer Böden und Rebsorten zudem ihre Region reflektieren. Das Elsass, in dem rund 36 % aller französischen Crémants produziert werden, ist in dieser Hinsicht eine besonders spannende Gegend. Der Rheingraben zwischen den beiden Mittelgebirgen der französischen Vogesen und dem deutschen Schwarzwald weist vielfältige, von einem Kalkmassiv geprägte Böden auf: Kalkstein, Granit, Schiefer, Löss und Vulkangestein verschaffen den Weinen eine komplexe Struktur. Um möglichst fruchtige Crémants zu erzielen, wachsen die Trauben dafür zumeist im Tal, wo Lössböden vorherrschen. Laut Nicolas Haeffelin, Chef-Önologe bei Arthur Metz, zeichnet sich ein idealtypischer Crémant aus dem Elsass durch eine lebhaft Frische aus, die an knackige, grüne Äpfel und an die Süße von Birnen erinnert und oft von köstlichen, briochéartigen und buttrigen Noten umhüllt wird, der Signatur einer gelungenen Reifung.

Wir machen die Probe aufs Exempel mit dem Arthur Metz 1904 Brut: Schon in der Nase beeindruckt ein kräftig-fruchtiges Bukett, das sich dann am Gaumen mit vielschichtigen Aromen fortsetzt.

Lagerung der Flaschen nach der zweiten Gärung

Außerdem mischt sich ein Hauch von Haselnuss in eine sanfte Pfirsichnote. Dieser Crémant ist umso bemerkenswerter, wenn man sich vergegenwärtigt, dass die besonders aromatischen Sorten Gewürztraminer, Muskateller und Sylvaner gar nicht erst in einen Crémant d'Alsace einfließen dürfen. Stattdessen wird der Arthur Metz 1904 – dessen Jahreszahl das Gründungsjahr der Kellerei darstellt – zu jeweils 30 % von Pinot Blanc (Weißburgunder) und der Rebsorte Auxerrois dominiert. Auch die restlichen Sorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris (Grauburgunder) sind nicht unbedingt für ihre Primäraromen bekannt, sondern gelten diesbezüglich eher als zurückhaltend. Und doch unterscheidet sich der Arthur Metz 1904 in seiner erfrischenden Fruchtigkeit stark von den großen Brüdern in der Champagne. Das ist auf den speziellen Charakter der Region zurückzuführen.



Arthur Metz 1904 Crémant d'Alsace Brut

0,75 L Frankreich



Ein äußerst delikates Mousseux prägt den eleganten, harmonischen Schaumwein, der facettenreich nach gelben Früchten duftet.



Biskuitroulade mit Vanille-Topfenfüllung und saftigen Marillen



brut

12,99 €

Grundpreis/Liter: 17,32 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.





Schloss Saumur
an der Loire



Besondere Rebsorten

Für seine fruchtbetonten Crémants ist auch das Loiretal bekannt, dessen Maisons de Bulles in der pittoresken Stadt Saumur ebenfalls auf eine lange Tradition zurückblicken können. Oft kombiniert man dort die würzige Frucht der in der Loire dominierenden Rebsorte Chenin Blanc mit dem körperreichen Chardonnay. Eine besondere Finesse weist der Brut von Gratien & Meyer auf, in den auch ein Anteil an weißem Grundwein aus roten Cabernet-Franc-Trauben zugefügt wurde – nur ganz zart gepresst, versteht sich, um seine schimmernde, strohgelbe Farbe nicht zu verändern. Wie nahezu immer bei Crémants gibt es natürlich auch eine Rosé-Variante: Beim Gratien & Meyer Rosé kommt zu den drei bereits beschriebenen Rebsorten noch der Pinot Noir dazu. Das Ergebnis schimmert lachsfarben und punktet mit feinen beerigen Aromen. Einen Kontrast dazu bilden die Ladubay Crémants de Loire, die mit einer etwas höheren Dosage bedacht worden sind, was eine Spur mehr Restzucker bedeutet. Was Crémants fast immer liefern, ist ein fein-prickelnder Hefe-Anklang im Duft.



87
Falstaff

Mundus
Vini
Gold

Gratien & Meyer Rosé Crémant de Loire

0,75 L Loire, Frankreich



Farblich wie Rosenblätter, aromatisch finden sich Noten von frischen Früchten wie roten Johannisbeeren, rosa Grapefruit und Himbeere.



Erfrischende Joghurt-Himbeer-Tartelettes mit Rosenblütengelee



brut



6 °C

10,99 €

Grundpreis/Liter: 14,65 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



88
Falstaff

AWC
Silber

Gratien & Meyer Crémant de Loire

0,75 L Loire, Frankreich



Schimmernde, strohgelbe Farbe und feines, elegantes Bukett mit Mandel- und Pfirsichnuancen. Feine, gut eingebundene Perlage.



Dinkel-Grießflammerie mit Pfirsich-Melissen-Salat



brut



6 °C

10,99 €

Grundpreis/Liter: 14,65 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.





Wichtig ist eine schonende Verarbeitung der Trauben

Annäherungen an das Original

Zu den acht Regionen, in denen in Frankreich Crémants produziert werden dürfen, zählt auch das Burgund, wo neben den klassischen Burgundersorten der Aligoté zum Zug kommt. Dessen lebendige Frucht und knackige Säure eignen sich gut für Schaumweine, wie der Crémant de Bourgogne. Das stellt besonders der De Vergy unter Beweis, der zu zwei Dritteln aus Aligoté besteht. Generell schmecken die Crémants aus dem Burgund ein wenig erdiger und nussiger als die fruchtbetonnten Vertreter aus dem Loiretal und Elsass.

Selten ist ein Crémant aber geschmacklich so nahe am Champagner wie beim Alexis Lichine Crémant de Bordeaux – und das, obwohl ausschließlich Rebsorten aus dem Bordeaux verwendet werden. Die weißen Sémillon-Trauben für diesen Crémant, dessen Name sich auf einen legendären Weinkritiker und -händler bezieht, wachsen zwischen den Flüssen Dordogne und Garonne auf kalkhaltigen Lehmböden. Hinzu kommt 40 % schonend und schnell gepresster Merlot aus der Region. In einem modernen Lagerraum südlich von Bordeaux reift dann dieser Crémant heran, dessen finessenreiche, zurückhaltende Frucht samt der Brioche-Noten später im Glas an die Originale aus der Champagne erinnern. Dazu kommen würzige, komplexe Noten am Gaumen. Sein fein-herber Nachhall unterscheidet sich dann aber doch deutlich von jenem leicht salzigen Finish, das man von Champagnern kennt.

Alexis Lichine Crémant de Bordeaux

0,75 L Bordeaux, Frankreich



Attraktiv hellgelb in der Farbe mit zart aufsteigender Perlage. Dieser Crémant zeigt Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.



Klassische Tarte au Citron mit dicker, geflammter Baiserhaube



brut



6–8 °C

9,99 €

Grundpreis/Liter: 13,32 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



NEU

WEIN

SCHAUMWEIN

SPIRITUOSEN

Bouvet Ladubay Crémant de Loire Blanc

0,75 L Loire, Frankreich



Ein echter Franzose mit fruchtiger Note. Ausdrucksstark und balanciert am Gaumen hat er zudem eine zart rauchige Nuance.



Genial zu Ziegenkäse aus Frankreich mit frischer Birne



brut



6 °C

12,99 €

Grundpreis/Liter: 17,32 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Bouvet Ladubay Crémant de Loire Rosé

0,75 L Loire, Frankreich



Zarte lachsrosa Farbe mit angenehmer Perlage. Im Duft zeigen sich Himbeer- und Kirsche und Brioche. Der Crémant ist fein und mild.



Mit einem Korb voll frischer saftiger Erdbeeren ein echte Verführung



brut



6 °C

12,99 €

Grundpreis/Liter: 17,32 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



FLORIAN EMPFIEHLT

Das Maison Moillard ist eine echte Institution in Herzen der Weinregion Burgund und hat seit der Gründung ihren Sitz 1850 in Nuits-Saint-Georges. Hier entstehen unter der Federführung des Önologen Mikael Fuchs außergewöhnliche Crémants auf Basis der bekannten Rebsorten der Region: Chardonnay, Aligoté und Pinot Noir. Diese drei bilden auch die Basis für den Brut Exaltation. Er besticht durch seine feinen Zitrusnoten und eine frische, blumige Duftigkeit. Am Gaumen wirkt er präzise, elegant und fröhlich. Der hochwertige Crémant Brut Exaltation besitzt viel Komplexität, authentisch burgundischen Ausdruck und eine feine, lebendige und anregende Perlage.

Moillard Crémant de Bourgogne Brut Exaltation

0,75 L Burgund, Frankreich



brut



6–8 °C

16,99 €

Grundpreis/Liter: 22,65 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Crémant und Dessert – Grand Amour

Eine Reise durch die unterschiedlichen Crémant-Regionen offenbart eine faszinierende Vielfalt, die von immer mehr Menschen geschätzt wird. Laut einer offiziellen Statistik des französischen Verbands der Crémant-Produzenten ist der Verkauf von französischen Crémants in den vergangenen neun Jahren um gut 50 % gestiegen. Das zeigt: Als Crémant-Liebhaber:in liegt man im Trend. Crémants werden häufig als Aperitif getrunken, sind aber generell sehr gute Speisebegleiter und bilden im Frühling eine besonders charmante Allianz mit fruchtig-frischen Desserts.



Florian Sperl

Mag. Florian Sperl
Schaumwein- und Champagnerexperte
INTERSPAR weinwelt



Crémant als ideale Ergänzung zu Frühlings-desserts

Ackerman Crémant Blanc

0,75 L Loire, Frankreich



Im Duft vielschichtig mit Aromen von Zitrusfrüchten und etwas Brioche. Die frische Säure harmonisiert ideal mit dem Schmelz des Schäumers.



Ein idealer Aperitif begleitet von gefülltem Blätterteiggebäck



brut



8 °C

8,99 €

Grundpreis/Liter: 11,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



91 Wine Enthusiast

Der frisch-zitrische Ausdruck einer Tarte au Citron oder eines Limetten-Cheesecakes matcht wunderbar mit der intensiven Frucht des Crémant d'Alsace Arthur Metz 1904. Florale und beerige Noten, wie sie bei Gratien & Meyer Rosé aus dem Loiretal zu finden sind, erweitern wiederum das Geschmackserlebnis von Erdbeer-Panna-Cotta, während ein Holunder-Sorbet ideal zu den druckvoll-fruchtigen Ladubay Crémant de Loire passt. Der Crémant de Bourgogne Rosé De Vergy unterstreicht das Fruchterlebnis eines frühlingshaften Erdbeer-Tiramisus (idealerweise mit ganz wenig oder gar keinem Alkohol). Und zum großartigen Alexis Lichine Crémant de Bordeaux? Eine blumig leichte Lavendel-Tarte auf Basis von Topfen und Crème Fraîche ist hier unschlagbar. □

Ackerman Crémant Rosé

0,75 L Loire, Frankreich



Florale Akzente mischen sich mit beerigen Noten im Duft und am Gaumen, herrlich ist das cremige, harmonische Mundgefühl.



Pain Perdu – gebackenes Brioche mit gemischtem Beerenragout



brut



8 °C

8,99 €

Grundpreis/Liter: 11,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



89 Decanter

Liquori ITALIANI

Blüten, Kräuter und Früchte
verbinden sich in italienischen
Likörklassikern zu frischen,
bitter-süßen Aperitifs.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie
Limoncello, Amaro & Co. pur
oder als Cocktail besonders
genussvoll erleben können.





BENVENUTA PRIMAVERA

Italiens Blüten und Früchte im Glas laden durch Limoncello, Amaro und Co. ein, die ersten Sonnenstrahlen zu begrüßen. Leichter Genuss mit dem Geschmack der Natur eröffnet ein lässiges Dolce far niente. Wir haben die Rezepte dazu.

Roland Graf*



Nichts gegen einen wärmenden Rum im Tee oder einen Single Malt vor dem Kaminfeuer. Doch wenn es um die Cocktail-Welt geht, sind beide eher Spätzügler. Denn die ersten Aromen, die in Spirituosen konserviert wurden, waren nicht Zuckerrohr oder Getreide, sondern Blüten und Früchte. Die medizinische Wirkung, allen voran die Haltbarmachung von verderblichen Naturmaterialien, trieb ihre Destillation ab dem Mittelalter an. Dabei ist es kein Zufall, dass sich die Schule von Salerno als eine ihrer Hochburgen in Süditalien befand. Zitrusfrüchte und mediterrane Kräuter ergaben hier schon früh Auszüge, die auch Mazerate genannt werden. Die Menschen lernten, sie Zug um Zug aufgrund ihres Wohlgeschmacks auch ohne medizinischen Hintergedanken zu schätzen. Der beginnende Frühling lädt zudem ein, ihren anregend-erfrischenden Charakter aufleben zu lassen.



CALABRIAN BUG

Die Abwandlung des „Moscow Mule“ ist komplexer als das Original. Der Bartender Michele Fiordoliva von der Negroni Bar in München sah sogar die in Kalabrien allgegenwärtigen Chilis als Frische-Kick vor.

3 cl Vecchio Amaro del Capo
3 cl Cognac VSOP
12 cl Ginger Beer
2,5 cl Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise milder Chili (gemahlen)

Garnitur: Gurkenscheibe
Glas: Longdrink

Zubereitung:

Zunächst Zitronensaft, Salz und Chili ins Glas geben, dann mit Eiswürfeln auffüllen. Cognac und Amaro zugeben und kurz umrühren. Mit Ginger Beer aufgießen, Eiswürfel mit Barlöffel sanft anheben und mit der Gurke garniert servieren.

Aufwand ————— ●
Bitter ————— ●
Süße ————— ●

Die Geburt des Aperitifs

Den zweiten wesentlichen Bestandteil der Aperitifkultur, die jedes Jahr verlässlich ihr Comeback feiert, sobald die ersten Sonnenstrahlen die Gartentische erwärmen, lieferte Italiens Einigung. Sie erfolgte im 19. Jahrhundert, als der Zucker längst kein Luxusgut aus Übersee mehr darstellte. Wichtig dabei war das Königshaus, dessen Lieblingsgetränk immer schon bitter-süß war. Zucker milderte auch die gerbstoffbetonten Noten der Medizin aus den Abteien Norditaliens. Aperitivo di Corte nannten die Savoyer diese Getränkekategorie, die anderswo auch als Rosolio bekannt war. Sie bestand aus Alkohol, der mit Frucht- oder Blütenaromen versetzt wurde. Im Gegensatz zu den bitteren Klosterelixieren genoss man ihn bei Hofe gesüßt. Damit wurde er zum Ursprung aller herb-süßen Liköre.

Caffo Vecchio Amaro del Capo

0,7 L Kalabrien, Italien



Zarter, aromatischer Geschmack, der dem Gaumen schmeichelt und durch seine feine Bitternoten zudem anregt und stimuliert.



Ein Kräuterlikör nach altem Familienrezept über vier Generationen hinweg von der Familie Caffo verfeinert. In ihm vereint ist eine Vielzahl an kalabrischen Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln.



35 % Vol.

19,99 €

Grundpreis/Liter: 28,56 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



NICOLA EMPFIEHLT

Ein Bitterlikör mit einem echten, sizilianischen Herz. Das Unternehmen Amara wurde vor rund zehn Jahren in der Stadt Misterbianco, die unweit des Ätna liegt, gegründet. Ihr handgefertigter Amaro wird ausschließlich aus Blutorangen der Insel hergestellt. Diese stammen zudem aus biologischem Anbau. Die Rezeptur beinhaltet Orangenschalen, Wildkräuter des Ätna, Wasser, Zucker und Alkohol. Besonders überzeugend ist der kräftige, anregende und vor allem natürliche Bittergeschmack. Dazu kommen intensive Noten von kandierten Blutorangen, die die kräutrigen und bitteren Nuancen ideal ausgleichen. Im Nachhall schwingt ein Hauch von Gewürzen und Zitruschalen mit.

Amara Amaro Di „Arancia Rossa Di Sicilia IGP“

0,5 L Sizilien, Italien

30 % Vol.

21,99 €

Grundpreis/Liter: 43,98 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



N. Sturm

Nicola Sturm, MA
Spirituosenexpertin
INTERSPAR weinwelt



Der Beginn einer Erfolgsgeschichte

Die eigentliche Geburtsstunde des Aperitivo schlug unter Viktor Emmanuel III. Er ersetzte den Rosolio durch eine neue bitter-süße Variante aus Turin: Antonio Benedetto Carpanos Antica Formula. In diesem süßen Wermut kamen die Wurzeln der Alpen wie Enzian oder Genepi mit den süßen Weinen und Fruchtauszügen des Südens zusammen. Bis heute ist sie die Formel für einen ausgewogenen Bitterlikör. Das Wegfallen der Zollschranken im geeinten Italien ließ die immer noch legendären Marken der Reihe nach entstehen. 1865 kam Gaspare Campari nach Mailand, die Familie Averna folgte im Jahr darauf. Etwas früher startete bereits Fernet-Branca. Die erfolgreiche Bitter-Tradition riss nie ab. Bis jetzt folgen weitere bitter-süße Varianten den Klassikern nach, die bei Bartendern wie auch als spannende Cocktailbasis für zu Hause beliebt sind. So bringen kalabrische Kräuter, Blüten und Früchte beim Vecchio Amaro del Capo den Geschmack des Südens ebenso in die Flasche wie Blutorangen aus Sizilien beim Amaro Amara.



AMARACANO

Der leichteste unter den klassischen Terrassendrinks aus Italien bekommt einen sizilianischen Twist: Orangerb lässt er uns vom Sommerurlaub träumen.

1 Teil (z. B.: 3 cl) Amaro Amara
1 Teil (z. B.: 3 cl) Campari
1 Teil (z. B.: 3 cl) Sodawasser

Garnitur: Orangenscheibe
Glas: Tumbler

Zubereitung:

Direkt im Glas werden Amaro und Campari auf Eiswürfeln kräftig kalt gerührt. Anschließend mit Sodawasser „verlängern“. Mit der Orangenschale garnieren.

Aufwand —●—
Bitter —●—
Süße —●—

LIMA CONFUNDIDA

Eine „umgedrehte“ Version der beliebten „Margarita“ gibt dem Drink den Namen: Limoncello spielt die Hauptrolle, der Tequila fungiert als leichte Würze.

3,5 cl „Il Faro“ Limoncello
1,5 cl Blanco Tequila (z. B.: Patrón)
1 Dose SPAR „Sodawasser Minze ungesüßt“

Garnitur: Zitronenscheibe
Glas: Longdrink oder Margarita-Glas

Zubereitung:

Limoncello und Tequila mit Eiswürfeln im Glas kalt rühren. Dann mit dem Soda nach persönlichem Geschmack (ca. 10 cl) aufgießen. Einmal noch mit dem Barlöffel die Eiswürfel anheben, aber nicht umrühren.

Aufwand ———●—————
Bitter ———●—————
Süße ———●—————

SARTI SPRITZ

Die italienische Aperitivo-Kultur bekommt durch den Sarti Rosa eine neue tropische Nuance. Passionsfrucht ergänzt die herb-süße Art bei diesem Spritz ungemein fruchtig.

6 cl Sarti Rosa
9 cl Prosecco
3 cl Soda

Garnitur: Limettenscheibe
Glas: Weißwein-Glas

Zubereitung:

Das Weinglas randvoll mit Eiswürfeln füllen. Prosecco, Sarti Rosa und Sodawasser dazugeben. Eis vorsichtig mit dem Barlöffel anheben (aber nicht umrühren!). Mit der Limettenscheibe garnieren.

Aufwand ———●—————
Bitter ———●—————
Süße ———●—————



Die kompletten Zitrusfrüchte

Wer es mit Goethe hält, kommt im Land, wo die Zitronen blühen, natürlich nicht am Limoncello vorbei. Der aus der Mazeration reifer Zitronenschalen gewonnene Likör, gehört zu den typischsten Getränken der mediterranen Welt. Purist:innen genießen ihn solo und eisgekühlt. So zeigt er die sonnigen Aromen am allerbesten. Dank der Süße des Likörs lässt sich auch schnell und vielfältig Erfrischendes aus Limoncello mixen. Schließlich gelten Zitrusfrüchte nicht von ungefähr als eine der wichtigsten Cocktailzutaten. Neben floraler Leichtigkeit gehört eine einfache, unkomplizierte Zubereitung zum Frühlingsgenuss. Denn im Grunde sind die fruchtigen und anregenden Spirituosen selbst fast bereits ein Cocktail für sich. Bitternoten und Süße sind in den Likören des Südens seit jeher Teil der DNA. Bei Zitrusfrucht-Likören ist außerdem Säure im Spiel, die ihre lebendige Art unterstützt.



La vita è bella (und spritzig)

Abschließend fehlt nur noch ein Liebling der ersten warmen Tage: die Kohlensäure. Je nach Gusto wird sie durch Prosecco, Sodawasser oder Tonic Water dem Cocktail beige-steuert. Mit Letzterem lässt sich die Süße der Frühlingsboten aus der Likörfflasche am besten ausgleichen. Wer hingegen die fruchtigen Noten betonen will, greift zu einem Schaumwein aus Aromasorten wie Moscato. Soda wiederum verlängert das bereits komplexe Geschmacksbild von bitter-süß und mildert zudem den – ohnehin leichten – Alkohol. Die Getränke dürfen und sollen zart und bunt wie die Blüten im Garten sein. □

Il Faro Limoncello

0,5 L Sizilien, Italien



Einzigartig typischer Zitronengeschmack, der die Sonne Italiens einfängt. Besonders ist seine Frische und der zarte Bitterton.



Vor 33 Jahren gründete Vincenzo Fantauzzo zusammen mit seiner Frau Rosalia Romano das Unternehmen und wählte einen Namen, der sich aus den Initialen ihrer Nachnamen zusammensetzt.



28 % Vol.

17,99 €

Grundpreis/Liter: 35,98 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Nonino L'Aperitivo Botanical drink

0,7 L Friaul-Julisch-Venetien, Italien



Das ist italienisches Lebensgefühl. Frisch, fruchtig und anregend mit zitrischen Nuancen und einer leichten Bitternote.



Zeitgemäße Klassik von Nonino. Der sonnengelbe Farbton, genauso wie die natürliche Duftigkeit und der Geschmack entstehen durch die Infusion von Botanicals bei Niedrigtemperatur.



21 % Vol.

17,99 €

Grundpreis/Liter: 28,56 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Sarti Rosa Aperitivo

0,7 L Italien



Überzeugt durch das Zusammenspiel von fruchtiger Süße und subtiler Säure. Ein leichtes, doch intensives Geschmackserlebnis.



Eine neue, trendige Variante des klassischen Spritz auf Basis von Blutorange, Mango und Passionsfrucht, abgerundet mit einer dezenten Bitternote. Einladend mit seiner lebendigen rosa Farbe.



14 % Vol.

18,99 €

Grundpreis/Liter: 27,13 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.





STEIGENBERGER HOTEL & SPA KREMS



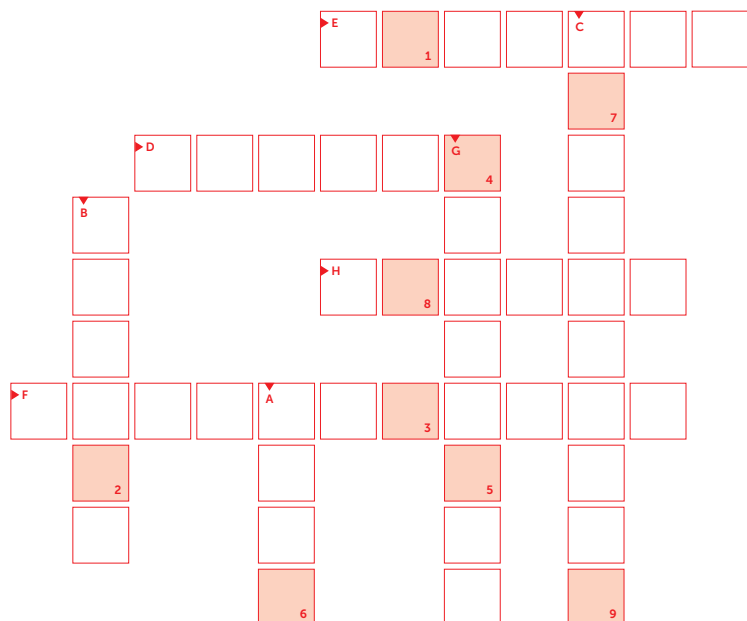
QR-Code
scannen
und online
teilnehmen.

GEWINNEN SIE EINEN EXKLUSIVEN WOHLFÜHL- & GENUSSURLAUB IM STEIGENBERGER HOTEL & SPA KREMS

Mitmachen und **1 exklusiven Wohlfühl- & Genussurlaub** (3 Nächte) für 2 Personen im Doppelzimmer im **Steigenberger Hotel & Spa Krems** gewinnen – inklusive Halbpension und einer **Weinwanderung** durch die Terrassenlagen der **Wachau**. Freuen Sie sich auf eine besondere Auszeit in der **Wachauer Kulturlandschaft**, umgeben von Weingärten, wo Entspannung und regionale Weintradition harmonisch zusammentreffen. Entdecken Sie die **3.000 m² große Spa World Luxury** mit einem 17 Meter langen Indoorpool, 3 Saunen, Dampfbad und ruhigen Rückzugsorten – ein Ort für echte Erholung.

Erleben Sie dazu kompakte **Wellness- und Longevity-Angebote**, die Energie, Balance und Wohlbefinden fördern. Kulinarisch erwarten Sie saisonale Kreationen, inspiriert von der Wachau und zubereitet mit Liebe zum Detail. Abschalten, auftanken, ankommen – im Steigenberger Hotel & Spa Krems.
krems.steigenberger.at

Bitte schicken Sie das richtige Lösungswort unter Angabe Ihres **Namens** und Ihrer **E-Mail-Adresse** bis zum **10.6.2026** per Postkarte an: INTERSPAR weinwelt, Europastraße 3, 5015 Salzburg, Kennwort: „Steigenberger“, oder nehmen Sie online teil unter: **weinwelt.at/gewinnspiele**



RÄTSELFRAGEN

- In wie vielen Regionen Frankreichs darf Crémant produziert werden?
- Von welchem Wiener Altbürgermeister stammt das Zitat „Man bringe den Spritzwein“?
- Wie heißt ein italienischer, aus der Mazeration reifer Zitronenschalen gewonnener Likör?
- Was wird dem in Schaumweinflaschen abgefüllten Grundwein neben Hefe noch zugesetzt, um die für Crémant typische Perlen zu erzeugen?
- Die Blüte welcher Steinfrucht ist typisch für die Wachau?
- Welcher besonders duftige Wein ist für sein charakteristisches Bukett nach Muskatblüte, Zitrusfrüchten, frischen Trauben und Kräutern bekannt?
- Welcher Wein von Birgit Eichinger wurde 2019 zum besten Weißen der Welt gekürt?
- Welche italienische Bitterlikör-Marke gehört neben Campari bis heute zu den klassischen Amari?

LÖSUNGSWORT

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

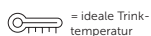
Wir gratulieren der Gewinnerin des Gewinnspiels „Genuss- & Wohlfühlurlaub im Hotel Schachner“: Frau Manuela Karl aus Schwechat

IMPRESSUM | HERAUSGEBER: INTERSPAR GmbH, Europastraße 3, 5015 Salzburg | FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH: Mag. Johannes Holzleitner | CHEFREDAKTION: Marlene Weismann, BA | REDAKTION: Hans G. Bergmann; Waltraud Scharnagl; Mag. Florian Sperl; Mag. Alexander Moropulo; Philipp Braun; Mag. Stephan Burianek; Gerlinde Mock BEd MA; Mag. Angi Huber; Mag. Michael Hrobath; Roland Graf | KONZEPT & GRAFIK: Die Goldkinder GmbH, Wien | PROJEKTLÉITUNG: Petra Bader; Marlene Weismann | FOTO (Cover & Seiten 06, 46, 56): HELGE KIRCHBERGER Photography | DRUCK: Druckerei Ferdinand Berger & Söhne GmbH, Horn | Auflage: 65.000 Stück | Magazin gültig bis 10.6.2026
Stattpreise sind bisherige INTERSPAR-Verkaufspreise. Druck-/Satzfehler vorbehalten. Jahrgangswechsel bei Produkten vorbehalten.

WIEN/VÖSENDORF: INTERSPAR-Hypermarkt SCs, Eingang 7, 2334 Vösendorf-Süd | WIEN: INTERSPAR, Sandleitengasse 41; INTERSPAR Q19, Grinzingar Straße 112 | ST. PÖLTEN: INTERSPAR City Super Center, Daniel-Gran-Strasse 13 | GRAZ: INTERSPAR CITYPARK, Lazarettgürtel 5; INTERSPAR MURPARK, Ostbahnstraße 3 | LINZ: INTERSPAR, Industriezeile 76 | SALZBURG: INTERSPAR EUROPARK, Europastraße 1 | KLAGENFURT: INTERSPAR, Durchlaßstraße 4; INTERSPAR, Rosentaler Straße 136 | VILLACH: INTERSPAR ATRIO, Kärntner Straße 34 | INNSBRUCK: INTERSPAR SILLPARK, Museumstraße 38 | SCHWAZ: INTERSPAR, Hermine-Berghofer-Straße 6 | DORNBIERN: INTERSPAR MESSEPARK, Messestraße 2 | BLUDENZ-BÜRS: INTERSPAR ZIMBAPARK, Almtalweg 1



= Lagerfähigkeit



= Ideale Trinktemperatur



= erhältlich in jedem
INTERSPAR-Hypermarkt



= erhältlich in allen
15 INTERSPAR Vinotheken



INTERSPAR weinwelt bietet mehr als 300 hochwertige Weine zu echten Ab-Hof-Preisen. Ab sechs Flaschen zusätzlich 5 % Rabatt (gilt nur für Stillweine in 0,75 l Flaschen!)

SARTI ROSA

ENJOY THE FRUITY SPRITZ



falstaff
PRODUKT
DES
JAHRES

WEIN AUS NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausge-

zeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der
Europäischen Union

WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN