

Feines aus Wald, Wiesen & Weingärten: Das Picknick-Wein-Kisterl der Burgundermacher

Für das Frühlingserwachen haben sich die 8 Winzer aus dem Steinfeld etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Ein Picknick-Wein-Kisterl mit 8 fruchtig-frischen Weißweinen, Jahrgang 2015/16, und frühlingshaften Schmankerln aus der Region rund um Bärlauch & Co. Rezepte von regionalen Landgasthöfen machen Lust aufs Kochen und Genießen. Erhältlich ist das Kisterl ab Mitte April bei allen 8 Burgundermachern und regionalen Vertriebspartnern. www.dieburgundermacher.at

Wer an die Burgundermacher denkt, hat sofort St. Laurent und Pinot Noir im Sinn. Dabei haben auch weiße Burgunder in der Thermenregion eine große Tradition. Die Weingegend vor den Toren Wiens ist eine der wenigen Regionen in Österreich, die beste klimatische Bedingungen und Bodenverhältnisse für Rot- und Weißweine bietet. „Der Frühling ist ideal, um auf unsere vollmundigen Weißweine aufmerksam zu machen“, stellt Leopold Auer, die Idee zum Picknick-Wein-Kisterl, vor.

Große Weißwein-Tradition in der Thermenregion

Vor allem weiße Burgunder und die autochthone Rebsorte Rotgipfler finden in der Thermenregion ihre volle Entfaltung. Die Weißweintradition reicht bis ins 12. Jahrhundert zurück: Eine der ersten Rebsorten, die die Zisterziensermönche südlich von Wien ausgesetzt haben, war der Graue Burgunder. Die 8 Winzer bewirtschaften neben ihren Lagen im Steinfeld auch Weingärten in Pfaffstätten, Baden und Gumpoldskirchen. Hier werden vor allem die typischen Weißweine kultiviert. Das Picknick-Wein-Kisterl haben die Burgundermacher mit frisch-fruchtigen Weißen – passend zur Jahreszeit – bestückt.

Perfektes Team: Weine & Schmankerl aus der Thermenregion

Die frischen Weißweine passen als Frühlingsboten besonders gut zu Bärlauch, jungem Gemüse und frühlingshafter Pasta. Der autochthone „Rotgipfler“ ist ein beliebter Speisenbegleiter, der wunderbar mit geschmortem Lamm, kurz angebratenem Rindfleisch oder einem Backhenderl harmoniert. Das Picknick-Wein-Kisterl verwöhnt mit: Cabernet Blanc (Leopold Auer), Gemischter Satz (Georg Schneider, Jakob Heggenberger), Weißburgunder (Johann Gisberg jun., Günther Dopler) und Rotgipfler (Franz Landauer-Gisberg, Heinrich Hartl und Alfred Reinisch jun.). Weiters sind feine Bandnudeln mit Knoblauch, Bärlauchpesto, Bärlauchsalz, Löwenzahngelée und eine fruchtige Weintraubenmarmelade – alles von regionalen Produzenten - mit von der Partie.

Passende Weinbegleitung zu den Frühlingsrezepten

„Weil Wein und gutes Essen einfach die perfekte Kombination ist, liegt uns der Kontakt zur regionalen Gastronomie besonders am Herzen,“ erzählt Georg Schneider aus Tattendorf. Eigens für das Picknick-Kisterl der Burgundermacher lassen sich Köche aus der Region in die Töpfe schauen und legen ein Frühlingsrezept bei: Hawlik's Schlemmereck verrät zum Beispiel sein Rezept für Bärlauch-Bergkäse-Knödel und das Weingasthaus Rebhof Schneider in Tattendorf zeigt wie eine „Ziegenkäse-Bärlauch-Terrine“ perfekt gelingt Das Kisterl ist ab Mitte April um € 89,50 (inkl. Versand österreichweit) erhältlich.

Die Burgundermacher sind 8 innovative Winzer aus dem Steinfeld in der Thermenregion (Tattendorf, Teesdorf, Oberwaltersdorf). Gegründet 2003. Die Burgundermacher garantieren Pinot Noir und St. Laurent von kontrollierter Qualität zu einem attraktiven Preis. Bei den Weißweinen liegt der Fokus auf Rotgipfler, Weißburgunder und Chardonnay. Die Burgundermacher sind: Weingut Auer, Weingut Dopler, Weingut Gisberg, Weingut Hartl, Weinbau Heggenberger, Winzerhof Landauer-Gisberg, Weingut Alfred Reinisch, Weingut Schneider
www.dieburgundermacher.at, www.facebook.com/burgundermacher

Medienkontakt: (Bilder in höherer Auflösung etc.)

Bernadette Steurer-Weinwurm, E: bsw@diezwei-marketing.at, T: +43 (0) 699 105 93 004, Foto Credits: Paul Landl