

Rauchzeichen der Burgundermacher: Feine Rotweine für sommerliche Barbecues

Die Grillsaison ist eröffnet: saftige Steaks, Gemüse, Fisch und Würstel bruzzeln über offenem Feuer, auf Holzkohle, im Smoker oder auf dem Gasgrill. Die Weinempfehlung der Burgundermacher lautet ganz klar: Rotwein. Aus diesem Anlass haben die 8 Winzer aus dem Steinfeld ein feines Paket mit klassischen Rotweinen aus der Thermenregion und sommerlichen Produkten rund ums Thema „Grillen“ geschnürt. Das „Rotwein-Grill-Kisterl“ ist ab sofort bei allen 8 Burgundermachern und bei regionalen Vertriebspartnern erhältlich. www.dieburgundermacher.at

Da sind sich die 8 Winzer einig: nichts passt besser zu saftigen Steaks, zarten Ribs und scharf angebratenen Koteletts als ein gutes Glas Rotwein. Für den Sommer empfehlen die Burgundermacher klassisch ausgebauten Pinot Noir und St. Laurent sowie fruchtbetonte Rote. Damit für den Start der Grillsaison die perfekte Weinauswahl in allen Haushalten vorrätig ist, gibt es ab sofort das „Rotwein-Grill-Kisterl“ der Burgundermacher. Mit 10 ausgewählten Rotweinen und regionalen Produkten, die man für ein würziges Barbecue benötigt: Traubenkernöl, Tomatenpesto, Rotweinsalz, Zwetschketchup und Hagebutten Konfitüre. Lieferung in ganz Österreich!

Lagerfeuerromantik & gekühlte Rotweine

„Zur echten Lagerfeuerromantik gehört eine Gitarre und ein gutes Glas Rotwein“, schmunzelt Günther Dopler und stellt die Idee zum Rotwein-Kisterl, vor. „Ein klassisch ausgebauter Pinot Noir oder St. Laurent schmeckt an heißen Sommertagen leicht gekühlt hervorragend“, empfiehlt Heinrich Hartl. „Zu einem gegrillten Filetstück vom Reh trinke ich im Sommer am liebsten einen Rotwein mit schöner Frucht“, schwärmt Alfred Reinisch jun.

St. Laurent Nacht & feines vom Grill:

Gegrillt wird in der Thermenregion auch im August: Am 11. August 2017 laden die Burgundermacher zur beliebten „Laurent Nacht“. Zu Ehren des Heiligen Laurentius und der Sankt Laurent Traube wird in Mitten der Tattendorfer Weingärten an einer großen Tafel das Leben, der Wein und der Genuss gefeiert. Es gibt Feines vom Grill und aus dem Wok, Feuerfleck'n und die besten Weine der Burgundermacher in Weiss und in Rot. Und natürlich St. Laurent in allen Variationen! Tickets um € 59,- (inkl. Weine, Getränke, Essen) nur im Vorverkauf bei allen 8 Winzern. Wasserdichte Pagodenzelte garantieren genussvolle Stunden bei jedem Wetter!

Rauchzeichen am Grill: Rotweine aus der Thermenregion

Das Rotwein-Grill-Kisterl verwöhnt mit: St. Laurent von Heinrich Hartl, Leopold Auer und dem Gemeinschaftswein der Burgundermacher. Pinot Noir gibt's von Günther Dopler, Jakob Heggenberger und Georg Schneider sowie „Der Pinot“ (Burgundermacher). Von Johann Gisberg befindet sich die Rotweincuvée „Giovanni“ im Kisterl, ein Merlot von Alfred Reinisch und ein Zweigelt von Landauer-Gisberg. Kulinarische Genüsse versprechen ein Traubenkernöl, eine feine Hagebutten Konfitüre, Tomatenpesto, Rotweinsalz und ein köstliches Zwetschketchup – alles von regionalen Produzenten. Das Kisterl ist ab sofort um € 123,40 (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

Tattendorf, im Juni 2017