

Newsletter MAI 16 - Bild-Impressionen finden Sie am Newsletterende!

KÜCHE Mai - Neue sensorische Erlebnisse mit

Klaus Schlachter. *Täglich frisch zubereitet - Schnell-kreativ-liebevoll!*

Geniessen Sie ein 3 - 6 Gang Surprise-Menu oder eine kleine à-la-carte-Auswahl auf Empfehlung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um Reservation. Impressionen und Bilder neuer Speise-Kreationen siehe Newsletter-Ende.

Event: Öl + Essig-Vortrag, Degu u. 5-Gang-Menu

Degustieren Sie **am Do, 26. Mai** Öl & Essig-Essenzen der Spitzenklasse und geniessen Sie anschl. ein 5-Gang-Menu mit auserlesenen Trouvaillen. Begleitet werden Sie an diesem Abend vom ausgewiesenen Spezialisten **Thomas Russell, bekannt vom Laden "VOM FASS"**.

Programmbeginn: Degustationsbeginn und Infos ab 18.30 Uhr, Wine & Dine ab 19 Uhr. Klaus Schlachter kocht im Anschluss an die Degu ein wunderbares 5-Gang-Menu zum selben Thema. Degustation, Menu & Wein = 125.00/P. Anmeldung bis 23. Mai.

Wein-Aktion: Die neuste EDI THE NOSE-Weisswein-Kreation "N"

Limited Edition 2015 aus dem Hause Münzenrieder war nach 3 Tagen ausverkauft!

Ab nächsten Dienstag nochmals in limitierter Zahl verfügbar...

"N", die neuste Edi the nose-RISERVA Limited Edition 2015 ist ein Traumwein! Selten hat ein Wein von uns derart polarisiert und Weinfreunde angesprochen. Dank dem grossartigen Erfolg sowie einer anhaltenden Nachfrage erhalten wir von der selben Charge nochmals eine limitierte Kleinmenge.

Kommentare am Event: "...der beste Weisswein aus dem Burgenland!" (sagte die Österreichische Gastro- und Weinprominenz) - wie ein Steirer, Hammerfrisch! Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grüner Veltliner - alles naturbelassen und aus dem Stahltank! Fruchtiger und belebender geht's nicht mehr! Ein wunderbarer Wein. **19.50 statt 23.00/Fl., 6er-Kiste.** (Der "N" ist ab Mo/Di erhältlich. Der Wein ist begehrt, ein Teil der verfügbaren Menge ist bereits reserviert. Wir bitten um rasche Reservation via Tel. oder Email.)

7 weitere Weine, die am Ö-Event vom 16. April ebenfalls herausgestochen sind:

Riesling "Kugler" 2012 ist nach dem Event ebenfalls ausverkauft - Subskribieren Sie vom aussergewöhnlichen 14er-Jahrgang, den wir ebenfalls nur in Kleinmengen erhalten (wird ca. in 1 Mt. importiert), **21.00 statt 24.50/Fl. 6er-Kiste.**

Lieulich, elegant, frisch, fruchtig, Spätlesecharakter mit Sweet&Sour-Touch - Frühlingsstimmung pur! Ein Genusshighlight für FRAU & MANN.

"UnNose Celebrity" 2010 - Cuvee ETN - bietet sehr viel Trinkfreude, ist der mit Abstand beliebteste Weisswein in seinem Preis-/Leistungsverhältnis. Erfrischend, unaufdringlich, superb herb und trocken-

elegant. Zusammensetzung: 40% Chardonnay Barrique mit 60% Grüner Veltliner aus dem Stahltank. Raffinesse zum Spezialpreis **10.00 statt 15.00/FI.!**

Rotwein-Cuvee ETN - "ETOXE" 2012 - er war einer der polarisierendsten Rotweine am Event - momentan ist er auf dem Höhepunkt seiner Genussreife. Er wurde unterschätzt, heute ist er für eine Überraschung auf fein gedecktem Tisch immer gut **30.00 statt 38.00/FI.**

Mavie "Münzi + Edi the nose" 2009 - Weintyp: Subtile Bordeaux-Affinität mit Kirschenaroma (vom Zweigelt) aus dem Burgenland, entfaltet sich im Glas und am Gaumen komplex, trinkt sich fruchtig und zeigt sich auch im Abgang druckvoll verspielt. Hat eine wunderbare Trinkphase erreicht. **31.50 statt 35.00/FI.**

Mavie "Münzi + Edi the nose" 2012 - Der bisher bestbewertete Rotwein aus dem Hause Münzenrieder erreichte 93P Falstaff und 5 Sterne VINARIA. Er gilt als einer der Besten 2012er ganz Österreichs. Spektakulär sein Preis. Wer ihn noch nicht getrunken hat, sollte sich unbedingt ein paar Flaschen auf die Seite legen. Die besten Selektionen, darunter auch dieser Wein, wird seit Neustem bei der Sternköchin Johanna Maier in Filzmoos (A) aus Grossflaschen serviert! 35.00/FI.

Zweigelt "Illmitzweg" 2012 - so charmant war noch kein Jahrgang vor ihm - war am Ö-Event dank seiner "berauschenden Eleganz" einer der Lieblinge unserer Gäste - auch hier nur noch wenige Kartons verfügbar **24.50/FI.**

Heideboden Reserve 2011, Immer ein Gewinn für Sie und Ihre Gäste - er begeistert zu Festtagsessen und auch im Alltag. Blaubeerig, süffig und trinkfreudig. Geniessen Sie Frucht und Frische mit einem leichten Hauch Barrique für nur **16.50 statt 18.50/FI.**

Ein Genuss für das Fest und mein Geheimtipp:

2Glas 07 Edi the nose - limitiert, das Beste aus dem Weinkeller Münzenrieder wurde in diese Flasche abgefüllt, der Wein heute ist eine Überraschung auch für Johannes Münzenrieder. Mein "Vega Sicilia von Österreich" zeigt noch ein sehr gutes Lagerpotential für kommende Jahre an und trinkt sich subtil-elegant zu kräftigen Mahlzeiten - **aktuell 43.00 statt 57.50/FI.**

Grüner Veltliner "Vinotheksfüllung" Edi the nose 2011, Magnum 1.5l, mind. 50-jährige Reben, Trauben sind liebevoll handverlesen und selektioniert, ein Monument und Ihr zukünftiger Partyrenner - ein sicherer Wert für gehobene Ansprüche und die nächste Grillparty mit ein paar Freunden! Freude kommt auf, hervorragend zu Fisch und Spargel, geht bestens auch zur Zigarre nach dem Essen (ein mancher wird erstaunt sein!), sogar für Nichtrotweintrinker zu einem Rindsfilet an Jus passend, Krustentiere begrüßen ebenso seine saftig herbwürzige und mächtige Weinkuriosität aus dem Weinviertel - **aktuell 58.00 statt 68.00/FI.**

Bestellungen vor dem 23. Mai werden mit Rabattpreisen verrechnet.

**...und nun viel Spass und Genuss an den nachfolgenden Impressionen, Kreationen
April von Klaus "the taste"...**







