



## Kirschner



3561 Zöbing, Heiligensteinstraße 3

Tel: 0 27 34/42 13, Fax: 42 13-4

E-Mail: [kirschner@zoebing.at](mailto:kirschner@zoebing.at), Internet: [www.kirschner.co.at](http://www.kirschner.co.at)



Brigitte und Gerhard Kirschner bieten ihren Kunden ein umfassendes Wein- und Genusserlebnis. So kostet man im kunstvoll gestalteten Verkostungs- und Verkaufsraum des Weinguts nicht nur die Weine des Betriebes, die sich unter anderem durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnen, sondern nascht ebenso an Weinschokolade, Weinessig, Marillenmarmelade oder Traubenkernöl. Im Weinangebot findet man auch eine beachtliche Rotwein-Abteilung, die erste Geige spielen aber natürlich Grüner Veltliner und Riesling. Der Riesling „Heiligenstein 2010“ Kamptal DAC hat etwas von einem lupenreinen Diamanten: Glasklar kommt er in der Nase daher und der Duft nach Weingartenpfirsichen mit feinen Zitrusnoten sowie die für die Lage so typische Mineralik lässt gar kein langes Ratespiel zu. Somit ist dieser Wein mit seinem mürberen Frucht- und Säurespiel am Gaumen und seiner eleganten Stilistik tatsächlich ein edler Stein, nämlich ein echter Heiliger-Stein.

Wirtshauswein: Grüner Veltliner Klassik Kamptal DAC 2010



## Laurenz V.

1070 Wien, Mariahilferstraße 32

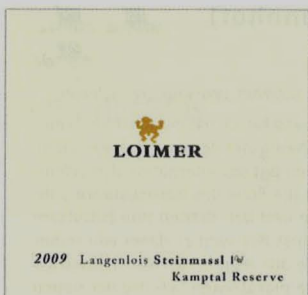
Tel: 01/52 24 79 1-0, Fax: 24 79 1-55

E-Mail: [info@laurenzfive.com](mailto:info@laurenzfive.com), Internet: [www.laurenzfive.com](http://www.laurenzfive.com)



Laurenz (Lenz) Moser V., ist der Spross der wohl bekanntesten Weindynastie Österreichs. Nach Erfahrungen im österreichischen und internationalen Weinbusiness gründete er im Jahr 2005 sein eigenes Weingeschäft – Laurenz V. Eines war ihm dabei von vornherein klar: Wenn man einen österreichischen Wein international markt- (und marken-) fähig machen will, geht es nicht primär darum, sich als Winzer selbst zu verwirklichen, sondern den Menschen das anzubieten, was sie gerne trinken wollen. So konzentriert man sich voll und ganz auf den Grünen Veltliner – er ist zugleich die Botschaft für die Weinfreunde da draußen – und hält das Sortiment bewusst schmal. Die Bezeichnung der Weine ist englischsprachig und programmatisch zu verstehen: „Singing“, „Friendly“ und „Charming“. Ach ja, und dann gibt es noch „Silver Bullet“, ein Steckenpferd von Lenz Moser, der immer schon einen Wein mit dieser Bezeichnung kelttern wollte und mit den Trauben von Lagen rund um Langenlois wie Kogelberg, Gaisberg und Grub endlich das richtige Grundmaterial gefunden hat.

Wirtshauswein: Friendly Grüner Veltliner 2010



## Fred Loimer

3550 Langenlois, Haindorfer Vögelweg 23

Tel: 0 27 34/22 39, Fax: 22 39-4

E-Mail: [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at), Internet: [www.loimer.at](http://www.loimer.at)



Fred Loimers Bauvorhaben sind zumindest für den Moment einmal abgeschlossen und die fast einzigartige Symbiose zwischen einem alten, riesigen Gewölbekeller und einem hochmodernen Arbeits- und Verkostungsbereich, der auch architektonisch eine Landmark setzte, ist nun tatsächlich eine vollendete Tatsache. Auch das andere Großprojekt Loimers, nämlich die Umstellung auf eine biologisch-dynamische Bewirtschaftung ist durch die Zertifizierung nach den Richtlinien von „respect“ vollendet. Die Frage, die sich bei all dem stellt, ist natürlich, wie es sich auf den Wein auswirkt. Auch hier hat Loimer eine lange Reise gemacht: von trotzig in die Weinlandschaft gestellten Weinen wie einem im Barrique ausgebauten Grünen Veltliner in den Neunzigerjahren bis hin zu brillanten, mineralischen und dezent-fruchtigen Weinen von heute, die nicht mehr so sehr durch Kraft und Alkohol, sondern vielmehr durch Finesse, Vielschichtigkeit und Trinkvergnügen gefallen.

Wirtshauswein: Grüner Veltliner Kamptal DAC 2010

