

## Im 3/4 Takt mit den Weinen der Winzer Krems



Im Bild: Dkfm. Hans Schmid, Raiffeisen Generalanwalt  
Ök.Rat Dr. Christian Konrad, NÖ-Landeshauptmann Dr.  
Erwin Pröll, Staatsoperndirektor Dominique Meyer, Winzer  
Krems Geschäftsführer Dir. Franz Ehrenleitner bei der  
Präsentation der Weine der Winzer Krems für den Wiener  
Opernball 2012.

Credit: Roland Rudolph  
Fotograf: Roland Rudolph

Utl.: Spitzenweine von Winzer Krems zum 11. Mal am Wiener Opernball =

Wien (OTS) - Am 16. Februar 2012 ist es wieder soweit: Die Wiener Staatsoper verwandelt sich in den wohl prächtigsten Ballsaal der Welt. Den passenden "Begleiter" am Ball der Bälle stellen heuer bereits zum 11. Mal die Weine der Winzer Krems. Am Mittwoch wurden die sechs edlen Tropfen und ein "Gastwein" vom Weingut Mayer am Pfarrplatz, unter der Schirmherrschaft der Winzer Krems, im Raiffeisen-Haus in Wien präsentiert. Die Vorstellung der Qualitätsweine blieb dieses Jahr "Weinprofessor" Bernulf Bruckner vorbehalten.

"Die langjährige Partnerschaft zwischen dem Wiener Opernball und Winzer Krems bringt heuer nicht nur beste niederösterreichische Weine auf den bekanntesten Ball der Welt, erstmals gibt es auch einen Wiener Gastwein", freut sich Raiffeisen Generalanwalt Ök.Rat Dr. Christian Konrad über die Kooperation zwischen Winzer Krems und dem Wiener Weingut Mayer am Pfarrplatz. "Wir zeigen im schönsten Ballsaal der Welt, dass wir beim Wein eine beeindruckende Qualität in Österreich anzubieten haben!" Bei der Präsentation der Weine im Raiffeisenhaus Wien betonte Konrad darüber hinaus die regionale Verantwortung der Raiffeisen-Holding NÖ-Wien als Förderer von Kultur und Wirtschaft. "Deshalb ist es bereits eine gute Tradition, dass wir sehr gerne Gastgeber für diese Präsentation sind, denn Kultur und Qualität passen gleichermaßen zum Opernball, zur Region Niederösterreich, Wien und zu Raiffeisen", so Konrad.

Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll bekräftigte: "Niederösterreich

gilt als Land für Genuss, Kultur und Gastfreundschaft. Eng damit verbunden ist das Thema Wein. Nicht zuletzt aufgrund der Qualität und des Stellenwerts des niederösterreichischen Weines national und international sind wir stolz auf unsere Winzer und ihre hervorragende Arbeit. Der Wiener Opernball ist eine hervorragende Gelegenheit, die heimischen Weine - insbesondere jene der Winzer Krems - einmal mehr in die internationale Auslage zu stellen. Die zahlreichen Gäste des Opernballs werden so nicht nur zu Genießern sondern vor allem zu Botschaftern des niederösterreichischen Weines."

Opernball-Organisatorin Desirée Treichl-Stürgkh (krankheitsbedingt für die Präsentation verhindert) anlässlich der Pressekonferenz: "Der Opernball-Heurige der Winzer Krems und insbesondere die dort ausgeschenkten Weine sind seit vielen Jahren eine beliebte und bereits zur Tradition gewordene Institution am Opernball. Nicht zuletzt durch die hervorragende Zusammenarbeit mit den Winzer Krems freue ich mich ganz besonders ein niederösterreichisches Qualitätsprodukt am Opernball präsentieren zu können. Ich lade unsere Gäste ein, den Tropfen aus Niederösterreich zu probieren - es lohnt sich."

Staatsoperndirektor Dominique Meyer unterstrich die Rolle des Opernballs als riesige Plattform um österreichische Qualitätsprodukte in einem internationalen Rahmen bewerten zu können: "Ich bin sehr glücklich, die schönsten Produkte, insbesondere die Weine der Winzer Krems als Vorbild für den niederösterreichischen Wein und den Wiener Wein vom Mayer am Pfarrplatz, präsentieren zu dürfen. Als Staatsoperndirektor hoffe ich sehr, dass alle unsere Gäste die wunderbaren Weine am Opernball genießen werden." Meyer versprach: "Ich werde Anwalt sein und diese Weine überall loben!"

Erlesene Weine als weltweites Aushängeschild

Alle Ballgäste haben auch heuer wieder die Möglichkeit sich am edlen Rebsaft aus der Wachau beim traditionellen "Opernball-Heurigen" im Untergeschoß der Staatsoper zu erfreuen. Und so international wie das Publikum am Opernball zeigen sich auch die Weine der Winzer Krems: "Unsere wichtigste Rebsorte, der Grüne Veltliner, ist einer unserer erfolgreichsten Exportgüter und gleichzeitig das Aushängeschild österreichischer Weinkultur. Insbesondere am Opernball wird der international beliebte Winzer Krems Wein auch den Geschmacksreisenden Gästen treffen", freute sich Winzer Krems Geschäftsführer Dir. Franz Ehrenleitner bei

der Präsentation.

Für die Vorstellung der Spitzenweine für den wahrscheinlich bekanntesten Ball der Welt wurde dieses Jahr Prof. Bernulf Bruckner eingeladen. Von Medien und Freunden augenzwinkernd seit vielen Jahren "Weinprofessor" genannt, ist der erfahrene Weinautor und -journalist nicht nur Trainer und Seminarleiter in seinem Unternehmen, der Kremser Wein-Consulting, sondern auch Gastreferent an zahlreichen weiterbildenden Institutionen im gesamten deutschsprachigen Raum. Als Zeichen der Anerkennung für seine Lehrtätigkeiten und Publikationen rund um den Wein wurde ihm 2007 der Berufstitel "Professor" durch die Republik Österreich verliehen.

Bei der Präsentation betonte der Wein-Virtuose Prof. Bernulf Bruckner besonders die Vielfältigkeit der Weine: "Bei der Auswahl der Weine für den Opernball 2012 haben die Winzer Krems heuer besonders auf die Verschiedenartigkeit ihrer Weine gesetzt - eine Vielfalt, die es ermöglicht, den unterschiedlichsten Ansprüchen und Geschmacksrichtungen von Weinliebhabern aus aller Welt zu entsprechen." Und auch Dir. Franz Ehrenleitner zeigte sich stolz: "Der Weinjahrgang 2011 charakterisiert sich wie ein geübter Tänzer: schwungvoll, kräftig, aber stets feingliedrig und elegant. Mit dem Grünen Veltliner vom Kremser Goldberg und dem Gelben Muskateller präsentiert sich der neue Jahrgang erstmalig beim Wiener Opernball."

Präsentiert wurde neben den Weinen der Winzer Krems auch ein "Wiener Gemischter Satz" vom Weingut Mayer am Pfarrplatz, der heuer als Gastwein beim Opernball-Heurigen zu genießen sein wird. Nach Prof. Bernulf Bruckner ist "der Gemischte Satz nach seiner Renaissance in den letzten Jahren ein Aushängeschild für den Wiener Wein geworden". Auch Weingutsbesitzer Dkfm. Hans Schmid konnte dem nur zustimmen: "Als einer der besten Weine Österreichs wurde unser 'Wiener Gemischter Satz 2011' bereits zweifach zum Salonsieger erkoren. Der Wein begeistert Weinexperten und -liebhaber gleichermaßen mit unglaublicher Vielschichtigkeit im Bukett und einer immensen Spannung am Gaumen."

Charaktervoll mit elegantem Abgang

Die Weine bestechen jedoch nicht nur durch zahlreiche Auszeichnungen, sondern erweisen sich auch als vielfältiger, kulinarischer Begleiter: So ist der frische, nach Bananenschalen und Litschi duftende Gelbe Muskateller ein appetitanregender

Aperitifwein, der gerne zu kräftig gewürzten Speisen aus dem asiatischen Raum kredenzt wird. Der Grüne Veltliner mit pfeffrig-mineralischem Duft sowie fokussierter Würze erweist sich hingegen als passender Gefährte zu Wurst, Käse und Fisch. Während der Riesling Kremsleiten mit saftigen Fruchtkomponenten und elegantem Abgang gegrillte Fische und milde Heringsalate wunderbar abrundet, begeistert der St. Laurent mit feinen Fruchttönen nach roten Beeren und samtig-milder Textur. Als besonderer Geheimtipp findet sich im St. Laurent ein charmanter Begleiter zu überbackenen Schinkenfleckerln und jeglicher Art von Wildgeflügel wie Fasan, Rebhuhn und Wildente. Der nach Kirsche und Brombeerfrucht duftende Blaue Zweigelt Barrique erweist sich als idealer Partner zu schwerem Bratgeflügel und kräftigen Wildgerichten. Der elegante Rotwein überzeugt mit voller, klassischer Zweigelt-Frucht und ist gleichzeitig eine Hommage an das Musikfestival "Glatt und Verkehrt", das 2012 bereits zum 16. Mal in der Kremser Sandgrube 13 stattfindet. Ein besonderes Erlebnis ist die goldgelb-glänzende nach eingelegten Marillen und Blütenhonig duftende Trockenbeerenauslese vom Riesling. Von Prof. Bernulf Bruckner als "außergewöhnliches Weinjuwel, wie es die Natur in nur ganz wenigen Jahren entstehen lässt" bezeichnet, verzaubert der noble Süßwein mit verlockendem Duft nach eingelegten Marillen und Honig mit einem Hauch Karamell.

Nicht zuletzt besticht der diesjährige Gastwein, der "Wiener Gemischte Satz" vom Weingut Mayer am Pfarrplatz, durch seine duftige und fruchtbetonte Note sowie durch seine erfrischende Stilistik. Grüner Veltliner, Riesling, Zierfandler und Rotgipfler bilden den Hauptteil des Gemischten Satzes. Umrahmt wird der Klassiker aus dem Hause Mayer am Pfarrplatz von einem Sortenspektrum, das von Welschriesling über Goldburger bis hin zu Traminer reicht.

Winzer Krems, Sandgrube 13

Winzer Krems Sandgrube 13 ist eine der bekanntesten Weinadressen Österreichs. 1.100 Weingärtner bewirtschaften 990 Hektar fest gebundener Vertragsflächen in der Stadt Krems und den umliegenden Weinbaugemeinden. Neben der Möglichkeit des Erwerbs der edlen Tropfen werden die Besucher in der Weinerlebniswelt "SANDGRUBE 13 wein.sinn" auf eine spannende Reise durch den Kosmos des Weins geschickt. Auch der 4D-Film "Leben im Weingarten - Fauna, Flora Menschen" ist seit letztem Jahr in der Weinerlebniswelt "SANDGRUBE 13 wein.sinn" zu bewundern. Mehr Infos zu Winzer Krems und zu den unterschiedlichen Erlebnis-Stationen unter [www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at) und [www.sandgrube13.at](http://www.sandgrube13.at)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service  
sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

~

Winzer Krems, Sandgrube 13  
GF Dir. Franz Ehrenleitner, Tel.: 02732/855 11  
<mailto:office@winzerkrems.at>, [www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)

Weingut Mayer am Pfarrplatz  
GF Gerhard J. Lobner, Tel.: +43 (1) 370 33 61  
<mailto:gerhard.lobner@pfarrplatz.at>

Raiffeisen NÖ-Wien  
Peter Wesely  
Tel.: 051700/93004, <mailto:peter.wesely@raiffeisenbank.at>

markant werbeagentur GmbH  
Therese Oberschmidleitner BA, Tel.: 01/533 1 335-29  
<mailto:therese.oberschmidleitner@markant.at>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/1472/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0135 2012-01-25/11:59

251159 Jän 12

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20120125\\_OTS0135](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20120125_OTS0135)