

Pressemitteilung
Wien, 19. August 2024
Restaurant Das LOFT im 18. Stock des SO/ Vienna

Sommelier-Edition reloaded

*Die Sommeliers und der Wein: Mit der Kreation einer eigenen Weinlinie pflegt die Sommelier Union Austria seit vielen Jahren einen engen Kontakt zur Winzer*innenschaft. Nun hat das Konzept einen Relaunch erfahren und wurde in die Hände des amtierenden Sommelier-Staatsmeisters Maximilian Steiner gelegt.*

Das Restaurant Das LOFT im 18. Stock des SO/ Vienna war Schauplatz der Präsentation der neuen Sommelierweine. Neu ist daran so ziemlich alles, von der Projektverantwortung über die Auswahl von Winzer*innen und Rebsorten bis hin zur Ausstattung und dem Vertrieb. Gleich bleibt die Idee, die Verbundenheit mit dem Wein und den Persönlichkeiten dahinter zu leben und mit dem Erlös junge Nachwuchstalente zu fördern. Wurde bisher im Sommelier-Kollektiv mit fixen Weingütern und Rebsorten gearbeitet, so obliegt die Auswahl nunmehr jenem Panel von Sommièreres und Sommeliers, welche sich für das Finale bei der Staatsmeisterschaft qualifiziert haben. Die Premiere bei diesem Modus obliegt Maximilian Steiner, Hotelierssohn aus Obergurgl (Hotel Austria & Bellevue), der erst vergangenes Jahr den Wettbewerb um den Titel „Bester Sommelier Österreichs“ für sich entschieden hatte.

Ab sofort werden die Weine im Restaurant Das LOFT im 18. Stock des SO/ Vienna auf der Weinkarte geführt und ein Teil davon ist im Monat September glasweise zu genießen.

Drei Winzer*innen und sechs Sommelierweine

Was haben Pia Strehn, Albert Gesellmann und Anton Bauer gemeinsam? Für sie hegt Maximilian Steiner eine besondere Wertschätzung, teilweise ist daraus eine vertrauensvolle Freundschaft geworden. An den Weinen von Albert Gesellmann fasziniert ihn, wie dieser sowohl mit typisch österreichischen als auch mit französischen Rebsorten umzugehen versteht. Die Positionierung von Pia Strehn mit Rosé ist für den Sommelier höchst spannend, zumal er Rosé nicht als Begleitprodukt der Rotweinerzeugung, sondern als eigene Weinkategorie erachtet. Von Anton Bauer ist die Sorte Grüner Veltliner Teil der Sommelier-Edition geworden. In dessen Herkunft Wagram sieht Steiner großes Potenzial. Die Weine wurden individuell komponiert und sind in ihrer Form Unikate in limitierter Auflage – je nach Wein im Umfang von maximal 5.000 Flaschen.

„Die Weine vom Rebstock bis zur Flasche zu begleiten unterstreicht meine Liebe und Passion dafür. Jeder Wein erzählt eine Geschichte, die im Glas lebendig wird. Dass ich dieses Projekt in Zusammenarbeit mit der Sommelier Union Austria umsetzen darf, macht mich stolz und erfüllt mich mit großer Freude“, so Maximilian Steiner.

Das LOFT als Homebase Wien

Die gelebte Leidenschaft für Wein zählt zur Kernphilosophie des Restaurants Das LOFT im 18. Stock des SO/ Vienna. Umso erfreulicher, dass dieser Ort im September als „Homebase Wien“ die neue Sommelier-Edition auf der Weinkarte führen und die Premium-Linien auch glasweise anbieten wird. „Mich freut es, wenn wir mit diesem Projekt die Nachwuchsarbeit unterstützen und junge Leute für die Sommelierie begeistern können. Für uns ist das eine ideale Kooperation“, zeigt sich Tomas Hynek als Head Sommelier des Das LOFT begeistert.

Die neue Sommelier-Edition:

2022 AMAX Premium Grüner Veltliner, Anton Bauer, Feuersbrunn, € 26,40

2022 AMAX Platinum Grüner Veltliner, Anton Bauer, Feuersbrunn, € 48,00

2023 AMAX Premium Rosé, Pia Strehn, Deutschkreutz, € 26,40

2023 AMAX Platinum Rosé, Pia Strehn, Deutschkreutz, € 48,00

2020 AMAX Premium Cuvée, Albert Gesellmann, Deutschkreutz, € 26,40

2019 AMAX Platinum Cuvée, Albert Gesellmann, Deutschkreutz, € 48,00

Erhältlich unter: <https://sommelierunion.at/shop>

Rückblick Sommelierwein

Bereits seit dem Jahr 2009 wird in Zusammenarbeit mit ausgewählten Weingütern eine eigene Sommelier-Edition kreiert. Bis heute ist die Sommelier Union Austria die einzige Sommelier-Organisation weltweit mit einer eigenen Weinlinie. Von Beginn an erwiesen sich die Sommelieres und Sommeliers der Sommelier Union Austria mit Rebsorten wie Neuburger und St. Laurent als Trendsetter mit autochthonen Rebsorten, mit Sekt Austria, Rosé- und Süßwein zeigten sie ebenfalls frühzeitig, dass sie am Puls der Zeit agieren und sich für Weinthemen engagieren, die Gästen die Möglichkeit geben, etwas Neues zu entdecken.

Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria: „Mit der Sommelier-Edition wird sichtbar, welche verbindende Rolle Sommelieres und Sommeliers zwischen Winzer*innen und den Gästen einnehmen. Diese Weine sind außerdem ein wichtiger Baustein für die Finanzierung unserer Nachwuchsprojekte.“

Pressekontakt

Dagmar Gross | Agentur grosswerk
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien
+43 1 236 26 64 | werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com