

Pressemitteilung
Wien, im April 2016

Ein Statement in Sachen Sauvignon Blanc! Einladung zur Masterclass auf der VieVinum 2016

Wenn dieser Tage die internationale Welt des Weins ihren Blick nach Wien richtet, darf ein großer Wein nicht fehlen: Sauvignon Blanc aus der Steiermark.

Anne Krebühl, MW, der steirisch-deutsche Star-Sommelier Gerhard Retter und Andreas Wickhoff, MW bilden das hochkarätige Panel dieser kommentierten Verkostung. Sie zeigen Sauvignon Blancs, in denen sich die drei steirischen Weinbaugebiete – Weststeiermark, Südsteiermark, Vulkanland Steiermark – mit all ihren signifikanten Charakteristika widerspiegeln. Aufgebaut wird die Verkostung auf den Parametern Lagen, Jahrgänge und den jeweiligen Winzern mit deren Philosophie. Berühmte Weingüter sind ebenso vertreten wie persönliche Geheimtipps der Kommentatoren.

König Sauvignon Blanc liebt das steirische Klima

Mehr als 50 Prozent der gesamten österreichischen Rebfläche an Sauvignon Blanc befinden sich in der Steiermark. Obschon die Steiermark ein vergleichsweise kleines Gebiet ist, sind die kleinklimatischen Gegebenheiten höchst unterschiedlich. Schiefer, sandiger, vulkanischer und kalkhaltiger Boden verleihen dem König der steirischen Weine seine elegante Mineralik, das kühlere Klima tut ihm gut, die Sonne schätzt er. Den Ruf als Hochburg für Sauvignon Blanc hat sich die Steiermark jedenfalls gesichert.

Datum: 6. Juni 2016

Zeit: 11.45 bis 13 Uhr

Ort: Schatzkammersaal/Hofburg

Eintritt frei

Anmeldung erforderlich: weinsteiermark@steirischerwein.at

www.steirischerwein.at

Allgemeine Fakten VieVinum:

Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz

Datum: Samstag, 4. Juni bis Montag, 6. Juni 2016

Öffnungszeiten: Sa bis Mo von 12 bis 18 Uhr

Fachbesucher & Presse: Sa bis Mo von 09 bis 18 Uhr

Eintritt:

Vorverkauf € 30,- <https://www.ticketgarden.com/tickets/vievinum-internationales-weinfestival-1/>

Fachbesucher nach Akkreditierung € 29,-

Tageskarte € 40,-

www.vievinum.at

Pressekontakt

Dagmar Gross | grosswerk public relations & art promotion

+43 1 236 26 64 | werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com