

# FESTTAGSWEINE

**BIS 31.12.07  
- 15 %**

Für die kommenden Festtage haben wir diese zwölf Weine für Sie ausgewählt: zu besonderen Anlässen, bei großen Essen im Familien- und Freundeskreis, an einem schönen Abend zu zweit, oder einfach so – um in einer ruhigen Stunde das Leben zu genießen. Bis 31.12.2007 minus 15%!

<b>FLEUR DE CHAMPAGNE BRUT</b> Duval-Leroy Champagne  EUR 25,40	<b>GRÜNER VELTLINER TERRASSEN 2006</b> Fred Loimer Kamptal  EUR 11,00	<b>RIESLING HEILIGENSTEIN 2006</b> Willi Bründlmayer Kamptal  EUR 14,40	<b>HEIDEBODEN WEISS 2006</b> Claus Preisinger Neusiedlersee  EUR 9,30	<b>PINOT NOIR VOM SCHLOSS 2004</b> Graf Hardegg Weinviertel  EUR 9,80
<b>OLIVIN 2005</b> Georg Winkler-Hermaden Südstaiermark  EUR 15,20	<b>SCHÜTZNER STEIN 2005</b> Engelbert Prieler Neusiedlersee Hügelland  EUR 16,90	<b>CHIANTI CLASSICO 2005</b> Castello di Fonterutoli Toskana  EUR 12,70	<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2004</b> Avignonesi Toskana  EUR 16,80	<b>QUINTA DA COSTA DAS AGUANEIRAS 2004</b> Lavradores de Feitoria Douro  EUR 11,00
<b>BARBERA D'ASTI LA TOTA 2005</b> Marchesi Alfieri Piemont  EUR 12,70	<b>TEMPRANILLO ROBLE 2005</b> Bodegas Ercavio La Mancha  EUR 6,40	90 Punkte Wine Spectator		

# DIE SÜSSE VERSUCHUNG: PUNSCH & CANTUCCI



**PUNSCH VON SPORER – Wagner bringt den Salzburger „Kult-Punsch“ von Sporer nach Gmunden!**

Nach alten Rezepten und aus natürlichen Zutaten erzeugt Sporer – gegründet 1903 – in der Salzburger Getreidegasse neben Bränden

und Likören auch traditionellen Punsch. Die Punschkonzentrate sind 1:4 mit heißem (nicht kochendem) Wasser zu mischen.

**WEIHNACHTSPUNSCH**  
Nach altem Sporer-Hausrezept, weihnachtliche Geschmacksnote, hochwertige Zutaten, Gewürze. 40% Alk.

**ORIGINAL ORANGENPUNSCH**  
Der beste Punsch in Salzburg! Orangen- und Zitronensaft, verschiedene Rumsorten und Liköre. Auch für Schwarz- oder Früchtetees. 50% Alk.

**FRÜCHTEPUNSCH**  
Orangen, Zitronen, Beeren, weihnachtliche Gewürze. Alkoholfrei, daher auch für Kinder geeignet!

**CANTUCCI VON SANTI**  
... gehören zu den besten in Florenz! Seit 1920 werden die Cantucci bei Santi von Hand hergestellt: aus natürlichen Zutaten, ohne künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel. In 3 Geschmacksnoten: klassisch mit Mandeln, mit Schokostückchen, mit getrockneten Marillen.

# VINOTHEK WAGNER

**ACHTUNG: GEÄNDERTE ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN / SILVESTER!**

Adventsamstag 15. Dez.: 9.30 bis 17.00 Uhr  
Adventsamstag 22. Dez.: 9.30 bis 17.00 Uhr  
24. Dez.: 9.30 bis 12.30 Uhr  
31. Dez.: 9.30 bis 12.30 Uhr  
8. Dez., 2. und 3. Jänner 2008 geschlossen

**NORMALE ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Mo 13.30-18.30 Uhr · Di-Fr 9.30-18.30 Uhr  
Sa 9.30-12.30 Uhr

**KNALLENDE KORKEN**



**WEIHNACHTEN UND SILVESTER:**  
Zeit für Champagner & Co. Kühlen Sie die Schaumweine für Ihre Feste und Feiern rechtzeitig ein! Wir beraten Sie gerne.

**WAGNERS GESCHENK-KATALOG GRATIS ANFORDERN!**



**BESTELLSHOTLINE 07612 / 784 15**  
www.vinothek-wagner.com

**VINOTHEK WAGNER**  
Die Vinothek in Gmunden

Rudolf Wagner KG · Scharnsteiner Straße 1  
4810 Gmunden · Tel +43 / (0) 7612 / 784 - 15  
Fax +43 / (0) 7612 / 784 - 11 · vinothek@wagnerweb.at  
www.vinothek-wagner.com

**VINOTHEK WAGNER**  
Die Vinothek in Gmunden

# WINEWATCHER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

NOVEMBER 2007

AUSGABE 14

DAS WEINMAGAZIN DER VINOTHEK WAGNER



**WILLKOMMEN!**



Michaela Hebenstreit und Kurt Schöppl

**LIEBE WEINFREUNDE!**

Jetzt ist die Zeit für Weine, die wärmen: Wie wär's mit einem Gläschen Port? Nach dem Festessen vielleicht einen schönen Cognac für die Herren, eine Beerenauslese für die Damen? Oder lieber einen Orangen-Punsch? Neben diesen süß-geistreichen Angeboten warten diesmal noch einige vinophile Geschenk-Tipps auf Sie!

Michaela Hebenstreit und Kurt Schöppl Ihre Vinothekare

# GEISTREICHES ZU WEIHNACHTEN

**Gibt es eine bessere Zeit für Port, edle Dessertweine und Cognac als die Weihnachtsfeiertage? Gerade bei besonderen Anlässen und großen Essen zeigen diese Klassiker ihre Vorzüge.**

**RUBY, TAWNY, VINTAGE**

Die Welt des Portweins war von Anfang an stark englisch geprägt, erinnert vielleicht deshalb an Rugby oder Cricket: Man ist fasziniert, weiß aber nie so richtig, worum's wirklich geht. Ein Erklärungsversuch: Ports kommen aus Porto, in dessen traditionellen Kellereien der weiter flussaufwärts im Douro-Tal produzierte Grundwein gereift wird. Die Trauben – empfohlen sind die roten Sorten Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Francesa – stam-

men meist von Vertragswinzern. Die Gärung des Grundweins wird durch Zugabe von 77%-igem, geschmacksneutralem Brandy gestoppt – auf vier Teile Wein kommt ein Teil Brandy. Aufgrund des unvergorenen Restzuckers ist Portwein süß, mit dem Brandy wird er auf 20% Alkohol aufgespritzt und hat daher ein beträchtliches Alterungspotenzial. Die besseren Portweinhäuser lassen den Wein zwei bis drei Jahre im großen 12.000 bis 15.000 Liter-Holzfass. Wird er dann gleich in Flaschen gefüllt, ist er ein *Ruby*, der jung verkauft und getrunken wird: rot, frisch, fest, fruchtig, kräftige, dunkle Aromen, konzentrierte Tannine. Er passt gut zu Käse, Schokolade, oder auch Pfeffersteak. Geht der Port nach dem großen Fass für mehrere Jahre bis Jahrzehnte ins kleinere 550 Liter-Holzfass – *Pipe* –, wird er ein *Tawny*. Durch die Mikrooxidation im Fass wird der Wein gelbbraun (engl. = tawny), eleganter, weicher, entwickelt feine, reifere Fruchtaromen, nimmt aber wegen

**5 + 1 GRATIS!**  
DUNKLE, SAFTIGE BEERENAROMEN

**VERTIGO 2005**  
Livio Felluga, Friaul



Bis 30. 11.: 6 Flaschen statt EUR 71,40 nur EUR 59,50. Sie sparen EUR 11,90!

**GESCHENKE**

**EIN PAAR VORSCHLÄGE**

Hier eine kleine Auswahl an fix & fertig verpackten Weihnachtsgeschenk-Sets. Eine viel größere Auswahl finden Sie bei uns in der Vinothek und in unserem Geschenk-Katalog – jetzt gratis anfordern unter 07612/784-15. Gerne versenden wir Geschenk-Pakete auch per Post!



EUR 19,80

**ROTER OSTEN**

- > Zweigelt 06, Schuster
- > Blaufränkisch 06, Kerschbaum



EUR 20,10

**DOLCE VITA**

- > Formulae 05, Castello di Brolio
- > Penne, Pasta Verace
- > Sugo di Pomodoro



EUR 29,20

**ESPAÑA**

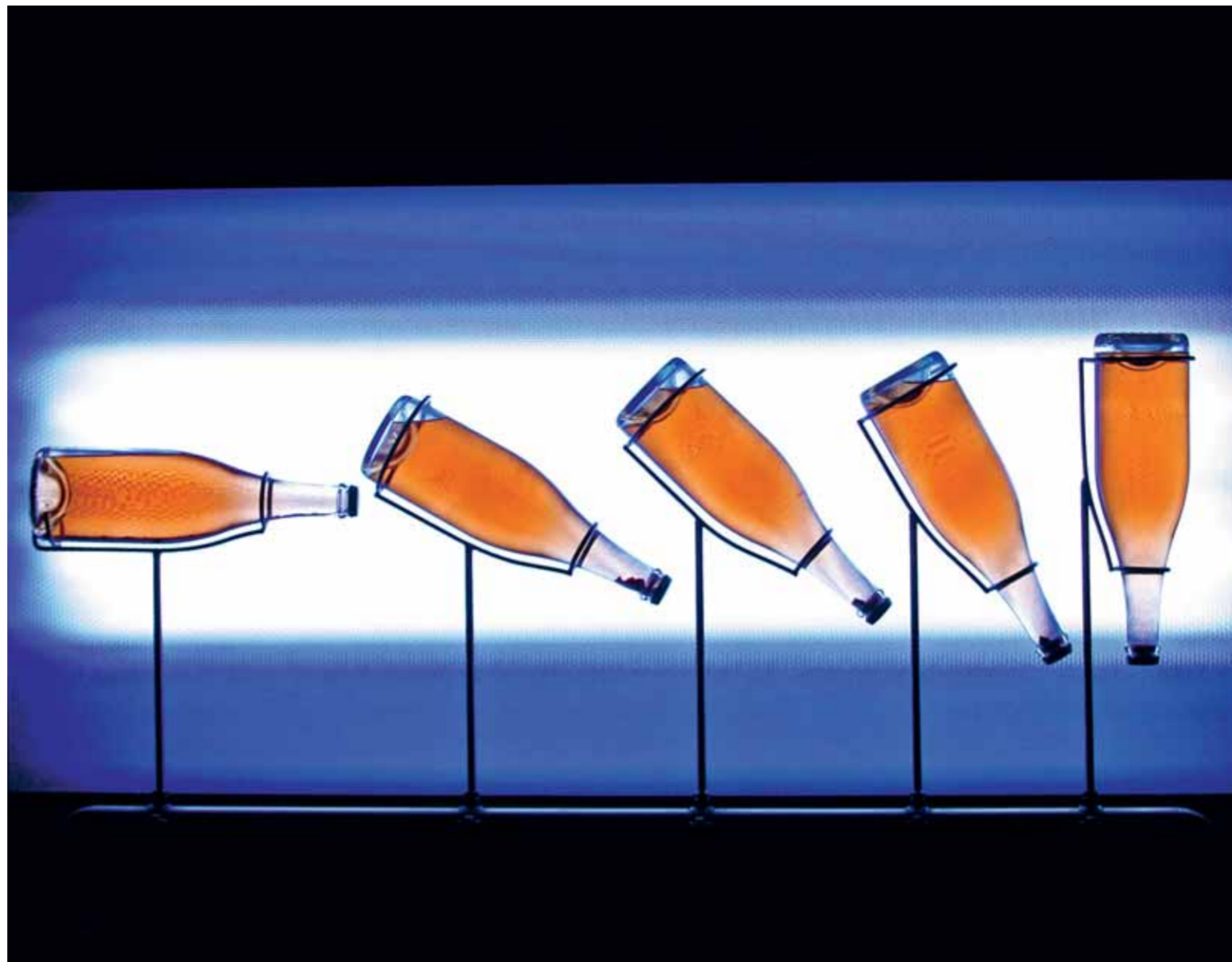
- > Cava Vintage Brut 03, Juvé y Camps
- > Kapernbeeren, Asensio Sanchez
- > Anxoves, L'Escala
- > Atun Claro Thunfisch, Pedro Alegria



EUR 50,40

**PLANETA**

- > Merlot 04, Planeta
- > Syrah 04, Planeta



► Fortsetzung von Seite 1

Weihnachten & Silvester: Zeit für Champagner!

des „alten“ Holzes kein Eichenaroma an. Tawnies passen gut zu Kuchen mit Trockenfrüchten und Nüssen, Apfelkuchen und Crème Caramel. Ein Tawny, dessen Grundweine alle aus einem Jahr stammen, und der mindestens sieben Jahre im Holz liegt, heißt *Colheita*. Solch ein Jahrgangstawny trägt das Erntejahr auf der Flasche. Meist aber ist Portwein ein Verschnitt – Blend – von Weinen aus bis zu sieben Jahrgängen. In den Portweinhäusern ist daher der Masterblender sehr wichtig, denn der Wein einer Kellerei soll über die Jahre hinweg den gleichen Stil und Geschmack haben. In besonders guten Jahren deklarieren die Hersteller den besten, sehr kleinen Teil ihrer Produktion (etwa 5 %) als Jahrgangsport. Dieser *Vintage Port*, der König der Portweine, kommt nach zwei Jahren im großen Holzfass zur Reifung in dunkle Flaschen. Er schmeckt am besten nach mindestens 15 bis 20 Jahren, verströmt „the magic of the bottle“ und ist besonderen Anlässen vorbehalten. Ideal für den täglichen Genuss, perfekt etwa mit dunklen Schoko-Desserts, ist der *Late Bottled Vintage* (LBV): Der kleine, stilistisch verwandte Bruder des Vintage – auch hier stammen alle Grundweine aus einem Jahr, sind aber vier bis sechs Jahre fassgereift – ist qualitativ hinter dem Vintage, aber preislich deutlich günstiger und viel früher trinkreif.

**EDELFAÜLE, WARMER WIND & STROHMATTEN**

Noble Süßweine sind eine österreichische Spezialität, die von Alois Kracher in den internationalen Weinhimmel katapultiert wurden. Bei idealen klimatischen Bedingungen, wie sie etwa im burgenländischen Seewinkel herrschen, fühlt sich der Schimmelpilz „*Botrytis cinerea*“ wohl. Diese Edeläule befällt die Beeren und entzieht ihnen Wasser. Sie schrumpfen rosinenartig ein, Zucker, Säure und Aromastoffe konzentrieren sich. Edeläule Trauben müssen im idealen Moment geerntet werden, wenn die Beeren bereits deutlich geschrumpft sind, aber bevor sie zu viel Säure entwickeln. Das erfordert strenge Selektion am Rebstock, daher der Name „Auslese“. Edelsüße Weine werden in Österreich meist aus Sorten wie Welschriesling, Chardonnay, Scheurebe, Traminer, Muskateller erzeugt. Man unterscheidet sie nach dem Zuckergehalt ihres Mostes (gemessen in Grad KMW – Klosterneuburger Mostwaage). So hat eine Auslese aus vollreifen Trauben mind. 21° KMW, eine Beerenauslese aus überreifen, edelfaulen Trauben mind. 25° KMW, eine Trockenbeerenauslese aus edelfaulen, eingeschrumpften Trauben mind.

30° KMW. Diese Weine werden traditionell zu Gänseleber getrunken, zu süßen Desserts oder als süße Desserts, zu Blauschimmelkäse, Gorgonzola, Roquefort, oder einfach so – zur Meditation.

Eine andere Möglichkeit, Süße in den Wein zu bringen – neben Edeläule – ist, die Beeren am Stock durch warmen Wind trocknen zu lassen und damit ihren natürlichen Zuckergehalt zu erhöhen. So macht es Jorge Ordóñez aus dem südspanischen Malaga mit den weißen Trauben der Sorte Muscat Alexandria. Durch Unterbrechen der Gärung stoppen seine Weine bei 12% Alkohol und sind süß wie Beeren- bzw. Trockenbeerenauslesen (siehe Angebote).

Der toskanische Süßwein Vin Santo hat seinen Namen wohl daher, dass man ihn früher nur an „heiligen“ Tagen wie Weihnachten oder Ostern trank. Für Vin Santo werden hochreife weiße Trauben – Grechetto, Malvasia, Trebbiano – zum Trocknen in einem gut belüfteten Gebäude, der „Vinsantaia“, auf Strohmatten ausgelegt, bis sie rosinenartig geschrumpft sind. Bis zum folgenden Frühling verdunstet Wasser, während sich Zucker und Aromen in den Beeren konzentrieren. Nach dem schonenden Pressen kommt der Most zur



Tradition seit 1842: Portweinkellerei Niepoort



EUR 37,90

**GESCHENK-PAKET „PORT & MINZE“**

- > Portwein Senior Tawny 0,75 l
- > Portwein Junior Tinto 0,75 l
- > Schoko Zartbitter-Minze 90 g

Gärung in 100 Liter-Fässer aus Kirsch-, Kastanien- und Eichenholz. Diese Caratelli lagern mehrere Jahre auf dem Dachboden. Gegen alle Regeln des Weinmachens sind sie dort extremen Temperaturschwankungen – Sommerhitze, Winterkälte – ausgesetzt. Der dabei ablaufende Oxidationsprozess ist Teil der Alterung. Diese rüde Methode wäre für jeden anderen Wein ein Desaster, der Vin Santo aber blüht dabei auf. Der enorme Aufwand und die geringe Ausbeute – 20 % des ursprünglichen Traubengewichts – erklären die

Einzigartigkeit und den Preis des Weines. Typisch für Vin Santo sind 15-17 % Alkohol, Farben von Bernstein bis Bronze, Aromen von Karamell, Rosinen, Tabak, Gewürzen, Trockenfrüchten, Nüssen.

**COGNAC – GOLD IN FLASCHEN**

Wir beziehen unseren Cognac von der kleinen Destillerie Léopold Gourmel in Gente. Seine außergewöhnliche Qualität verdankt dieser

Cognac der sorgfältigen Auswahl fruchtiger, vollreifer, aromareicher Trauben zur Herstellung hochwertiger Grundweine, der exakten Führung der Destillation (Cognac ist bekanntlich ein Weinbrand), und schließlich der richtigen Lagerung in feinporigen, nicht getoasteten Eichenfässern. Alle Cognacs des kleinen Betriebes sind von gleicher Qualität, sofort zugänglich, aromenreich, geschmeidig und gut strukturiert – der Unterschied liegt im Alter und im Geschmack.

- **Premières Saveurs:** ca. 6 Jahre alt, frisch, Fruchtaromen (Birne, Pfirsich), zarte Vanille-Note; perfekt zum Espresso um 4 Uhr nachmittags.
- **Age du Fruit:** ca. 10 Jahre alt, reifer, rund, Marillen-, Pflaumen-, Zitrusaromen, Vanille-Note; nach großen Weißweinen, hellem Fleisch, Fisch, asiatischen Gerichten.
- **Age des Fleurs:** ca. 15 Jahre alt, reife, komplexe Aromen, Veilchen, Rosen, Iris, deutliche Vanille-Note; nach leichteren Rotweinen, Wild- und dunklen Fleischgerichten.
- **Age des Épices:** ca. 20 Jahre alt, rund, sehr sanft, kraftvoll, würzig, Nelken, Ingwer, Pfeffer; ausgeprägte Vanille-Note; nach einem mehrgängigen Menü mit kräftigen Weinen.

**WAGNERS GESCHENKSERVICE**



**MIT WAGNERS GESCHENKSERVICE IST DAS SCHENKEN GANZ EINFACH!**  
Sie können aus zwei Möglichkeiten wählen:

- Wir stellen ein Geschenk-Paket nach Ihren Wünschen und finanziellen Vorstellungen individuell für Sie zusammen. Den Inhalt des Pakets können Sie aus unserem gesamten Sortiment wählen: Weine, Süß- und Schaumweine, Brände, Alimentari, Süßigkeiten, Gläser, Karaffen ...
- Oder Sie wählen ein bereits fertig verpacktes Geschenk aus unseren Vorschlägen. Einige finden Sie hier, noch viel mehr aber in der Vinothek oder in unserem Geschenk-Katalog – gratis zum Anfordern!

Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns in der Vinothek, wir beraten Sie gerne!

Wagners Geschenkservice  
Tel. 07612/784-15  
michaela.hebenstreit@wagnerweb.at  
kurt.schoepl@wagnerweb.at

PS: Wir versenden Geschenk-Pakete gerne auch per Post. Ab einem Einkaufswert von EUR 100,- ist der Versand gratis!

<p><b>PORTWEIN LBV 1996</b> LATE BOTTLED VINTAGE Niepoort Porto</p> <p>EUR 11,90</p> <p>Dörripflaumen, Rumpopf, vielschichtige Frucht, intensiv, konzentriert.</p>	<p><b>PORTWEIN COLHEITA 1995</b> Niepoort Porto</p> <p>EUR 34,90</p> <p>Fassgereifter, eleganter Jahrgangsport vom Typ „Tawny“ (siehe Fließtext).</p>	<p><b>FORTICUS 2002</b> Graf Hardegg Weinviertel</p> <p>EUR 23,90</p> <p>„Österreichischer Portwein“, perfekt zu Schoko-Desserts.</p>	<p><b>BEERENAUSLESE 2006</b> WELSCHRIESLING/CHARDONNAY Alois Kracher Illmitz</p> <p>EUR 11,90</p> <p>Duftig, würzig, frische Früchte, elegante Textur, mineralische Länge.</p>	<p><b>VIN SANTO 2000</b> Capezzana Toskana</p> <p>EUR 29,00</p> <p>Süß, duftig, Toffee, Haselnüsse, Honig, Trockenfrüchte.</p>
--	---	---	--	--

<p><b>SELECCIÓN ESPECIAL NR. 1 / 2005</b> Jorge Ordóñez Malaga</p> <p>EUR 17,90</p> <p>Wie Beerenauslese, tropische Aromen: Pfirsich, Marille, Mango, Kiwi.</p>	<p><b>VICTORIA NR. 2 2005</b> Jorge Ordóñez Malaga</p> <p>EUR 37,90</p> <p>Wie Trockenbeerenauslese, Orangenaromen, frische Säure, duftig.</p>	<p><b>COGNAC PREMIÈRES SAVEURS</b> Léopold Gourmel Gente-Cognac</p> <p>EUR 29,90</p> <p>Ca. 6 Jahre alt, frische Birnen-, Pfirsicharomen, zarte Vanille-Note.</p>	<p><b>COGNAC AGE DES FLEURS</b> Léopold Gourmel Gente-Cognac</p> <p>EUR 74,90</p> <p>Ca. 15 Jahre alt, komplexe Blumenaromen, deutliche Vanille-Note.</p>	<p><b>SHERRY PEDRO XIMENEZ</b> Emilio Hidalgo Jerez</p> <p>EUR 17,90</p> <p>Dunkel, süß, getrocknete Marillen, Röstbrot, Toffee, weich, voll.</p>
---	--	---	---	---