

# Genussabende im Detail



## Erleben Sie kommentierte Verkostungen im OBENauf.

**Jeweils 18.00–21.00 Uhr**

Kirchfeldstraße 63, 2070 Unternalb bei Retz

### Programm:

- 18 Uhr Begrüßung mit Aperitif
- Brot, Butter und (Mineral-)Wasser zur Verkostung
- Acht kommentierte Wein- bzw. Bierproben
- Themenspezifischer Snack
- Kaffee

## Preise und Anmeldung: Genussabend

€ 35,- pro Person

## Package Genussabend + Übernachtung im OBENauf:

Nächtigung im Doppelzimmer mit Frühstück,  
Teilnahme am Genussabend und  
1 Flasche OBENauf-Wein im Zimmer –  
€ 80,- pro Person

**Information und Buchung: [info@obenauf.cc](mailto:info@obenauf.cc) | 02942-20115 | [www.obenauf.cc](http://www.obenauf.cc)**



## Termine:

### 26. Mai – Die Vielfalt des Rosé // Kommentiert von Felix Hinterwirth

Viel zu lange hatte der Rosé keinen guten Ruf – er stand im Verdacht, ein lieblos produziertes „Nebenprodukt“ im Keller zu sein. Und wahrscheinlich war es manchmal auch so. Zum Glück gibt es inzwischen aber viele Winzerinnen und Winzer, die dem Rosé die Aufmerksamkeit schenken, die er verdient. Sie machen aus roten Trauben Wein in den unterschiedlichsten Rosé-Farbtönen, mit intensiven Fruchtaromen und erfrischender Säure. Wir zeigen Ihnen an diesem Abend Roséweine aus Österreich, Frankreich, Italien und Spanien. Sie lernen die verschiedenen Methoden der Herstellung und das unglaubliche Farbspiel des Rosés kennen.

### 30. Juni – Riesling: Deutschland/Österreich // Kommentiert von Franz Seidl

Für Liebhaber der Rieslinge gibt es keine andere Rebsorte, die die Vielfalt der Weinmöglichkeiten so gut repräsentiert. Aus Rieslingtrauben werden frische, duftige Weine mit unglaublicher Leichtigkeit genauso gekellert wie kraftvolle, klassisch ausgebaute Rieslinge mit feinnerviger Säure und mit mehr oder weniger Gehalt an Restzucker. Auch im Süßweinsegment bringt der Riesling glasklare Frucht und wundervolle Speisenbegleiter. Bei uns lernen Sie den König der Weine in verschiedenen Spielarten kennen – von leicht und trocken bis süß und hocharomatisch.

### 28. Juli – Cocktails mit Wein // Kommentiert von Werner Pölz

Für viele Weinkenner ist es nach wie vor undenkbar, Wein als Grundlage für Cocktails zu überlegen – wir finden: das ist schade. Viel zu lange war Sangria als einziges Getränk mit Wein bekannt. Wir zeigen Ihnen heute, was passiert, wenn wundervolle Weine mit hervorragenden anderen Zutaten zu ansprechenden, im Aroma gut ausbalancierten und optisch gestalteten Cocktails gemixt werden.

### 25. August – Frizzante, Cava, Prosecco // Kommentiert von Felix Hinterwirth

„Eine Flasche Schaumwein kann einen alltäglichen Anlass besonders und unvergesslich machen“, sagt Julia Sevenich, Weinakademikerin und Journalistin. Genauso genießen wir ihn aber auch zu festlichen Anlässen, als Begleiter zu gutem Essen oder als Teil eines gut gefüllten Picknickkorbes. Noch nie gab es ein so großes Angebot an Schaumweinstilen. Wir führen Sie an diesem Abend zu Betrieben in Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien und Österreich und zeigen Ihnen einen Überblick über den prickelnden Genuss.

### **29. September – Reise durch die heimische Bierwelt / Kommentiert von Dipl. Biersommelier Ludwig Hofbauer**

Das Jahr 1841 war für alle Bierliebhaber sehr wichtig – gilt es doch als Geburtsjahr des untergärigen Lager- oder Märzenbieres. Die große Entdeckung gelang dabei einem Österreicher: dem Bierpionier Anton Dreher. Er braute in Klein-Schwechat bei Wien das erste untergärige Lagerbier der Welt, welches im Anschluss seinen globalen Siegeszug antrat. Sie bekommen eine kleine Einführung in die Bierlandschaft mit Verkostung von 4 Bieren der Brauerei „Winzerbräu“ und 4 internationalen Bierstilen, die in Österreich gebraut wurden.

### **27. Oktober – Spanische Rotweine // Kommentiert von Felix Hinterwirth**

Die Geschichte der spanischen Weine reicht bis über 1000 v. Chr. zurück. Sie beginnt mit den Phöniziern, die sich bereits mit Weinbau beschäftigten. Seither spielt Wein in der Kultur Spaniens eine tragende Rolle. Die dominierende Weinrebe Spaniens ist Tempranillo. Sie ist die typische Rioja-Rebe und wird sowohl sortenrein ausgebaut als auch in Cuvees verwendet. Bei uns verkosten Sie einen Querschnitt durch die unglaubliche Vielfalt der spanischen Anbauregionen.

### **24. November – Weine aus der Neuen Welt // Kommentiert von Felix Hinterwirth**

Die meisten Gebiete, die beim Wein der „Neuen Welt“ zugerechnet werden (USA, Südamerika, Australien, Neuseeland, Südafrika) wurden bereits ab Anfang des 16. Jahrhunderts durch die großen Entdeckungsreisen erschlossen. Die Menschen, die den Weinbau brachten, hatten vor allem religiöse Motive, nämlich Messwein zu erzeugen. Heute unterscheiden sich die Weine aus Übersee von den traditionellen Weinen Europas vor allem durch stilistische Unterschiede. Kalifornien steht dabei zum Beispiel vor allem für die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Chardonnay, Neuseeland für Sauvignon Blanc und Pinot Noir. Sie erleben an diesem Abend eine kleine Wein-Weltreise von Peru über Kalifornien bis Neuseeland.

### **29. Dezember – Die Familie der Pinots // Kommentiert von Franz Seidl**

Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir – die Pinot-Familie ist bestens geeignet, wenn es um das Verwirrspiel von Namen und Synonymen geht. Den Pinot Gris zum Beispiel nennt man im Burgund auch Pinot Beurot, in Teilen Frankreichs und der Schweiz Malvoisie, in Deutschland und Österreich Ruländer oder Grauburgunder und in Ungarn Szürkebarát. Die Rebe stellt hohe Anforderungen an Boden, Klima und vor allem Vinifikation. Dafür faszinieren gelungene Weine aus der Pinot-Familie aber mit jugendlichen Charme und ihrer großartigen Reife. An einem einzigen Abend einen Überblick über diese großartige Trauben-Familie zu geben ist fast unmöglich – wir versuchen es trotzdem mit Weinen aus Österreich, Deutschland und Italien.

## **Unsere Profis:**

**Ludwig Hofbauer** kommt aus einer Familie, in der seit 1615 Weinbau betrieben wird. 2018 entdeckte er seine Begeisterung fürs Bierbrauen und im Weinkeller entstand eine kleine Braustation. Inzwischen braut Ludwig Hofbauer vier unverkennbare Biere, die ab Hof, in ausgewählten Gastrobetrieben und im Fachhandel erhältlich sind.

**Felix Hinterwirth** bewirtschaftet mit 500 Rebstöcken eine der kleinsten Viognier-Anlagen Österreichs. Der gebürtige Oberösterreicher und bekennende Retzer-Land-Liebhaber beschäftigt sich schon sein ganzes Leben lang mit Wein. Ausgedehnte Weinreisen begründen unter anderem sein großes Fachwissen.

**Werner Pölz** – geradlinige Weine als sympathische Begleiter sind das Ziel im Weinbaubetrieb Judith und Werner Pölz. Die beiden haben Weinbau mit viel Liebe und Hingabe gelernt und viel Neues ausprobiert. Innovative Angebote wie der Likörwein „bezaubernde Fini“ und Verkostungen im „digitalen Keller“ gibt es bei Familie Pölz ebenso wie spontane Begeisterung für die Idee aus wundervollen Weinen wundervolle Cocktails zu machen.

**Franz Seidl** ist Winzer und Weinphilosoph. Seine theologische Ausbildung und seine damit verbundenen Sichtweisen zur Natur und zum Wein als Geschenk der Schöpfung spiegelt sich in seinen Weinen wider. Dem Riesling als „König der Weine“ gehört dabei seine besondere Aufmerksamkeit.