

Das **Menü** und die **Weine**

Apéro

- Dunkles Bauernbrot mit Grammelschmalz
- Welschriesling Brut Szigeti
 - Sauvignon Blanc

1. Vorspeise

- Mariniertes Saiblingsfilet an Vogerlsalat
- Grüner Veltliner Ried Bergweingarten 2018 WG Liegenfeld
 - Pinot Blanc Seeberg 2018 Weingut Prieler

2. Vorspeise

- Speckknödel auf Steinpilzragout
- Neuburger Leithaberg DAC 2017 Weingut Tinhof Erwin
 - Weißburgunder Pannobile weiss 2017 Weingut Gsellmann

Hauptgang

- Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Krenkräuterkruste, Rotweinsauce, Rotkraut, Preiselbeerbirne, Kartoffelbankerl
- St. Laurent Apfelgrund Weingut Vinum Pannonia Allacher
 - Zweigelt Schwarz Rot
 - Blaufränkisch vom Lehm Weingut Gesellmann

Nachspeisen

- Käseduo (mit 2 kräftigen Bergkäsesorten)
- Pinot Noir 2016 Weingut Lentsch Josef
 - Blaufränkisch Reserve aus dem Südburgenland
- Apfelstrudel mit Vanillesauce und Obers
- Welschriesling Beerenauslese 2015 Angerhof Tschida
- Kaffee oder Tee



Rückblick

Die feinen Burgenländer

Degustation mit dem Geschäftsführer von Wein Burgenland

Die Zofinger Weinfreunde tagen nicht im Prunksaal auf Schloss Esterházy, aber mit dem Bankettsaal des Hotels Zofingen mit seiner prächtigen Stukaturdecke, haben sie ebenfalls einen würdigen Ort für die Verkostung gewählt.

Christian Zechmeister führt kompetent und unterhaltend durch den Abend. Ein Glück, ihn noch als Geschäftsführer von Wein Burgenland als Referenten zu haben, denn ab kommendem Jahr wird er für „Österreich Wein Marketing GmbH“ in Wien tätig sein.

Pannonisches Klima und Qualitätswein

Zechmeister ist in der Gegend aufgewachsen und er kennt das pannonische Klima gut. Es zeichnet sich nicht nur durch heiße Sommer aus, denn es gibt auch eiskalte Winter. Auf die kalten Winter könnte Christian Zechmeister gerne verzichten, nicht aber auf den Eiswein, der nur dank kalten Nächten produziert werden kann. Die Traubenbeeren müssen sowohl bei der Lese, als auch während der Kelterung, gefroren sein. Diese Arbeiten seien keine romantische Angelegenheit, der Genuss des erzeugten Produktes jedoch schon.

Das Rotweinland

Der Neusiedlersee mit seiner grossen Oberfläche und geringen Tiefe ist nicht nur ein Wärmespeicher, sondern ein Multiplikator für Wärme. Die See-Oberfläche reflektiert die Sonnenstrahlen und gibt zusätzliche Wärme an die vom See umgebenen Zonen ab. Im Spätsommer bis Herbst sorgt er für genügend Luftfeuchtigkeit und begünstigt die Edelfäule „Botrytis Cinerea“. In Verbindung mit den Kalk- und Schieferböden rund um den

Neusiedlersee entsteht ein optimales Terroir für komplexe Weissweine wie: Weissburgunder, Chardonnay und Grüner Veltliner. Ebenso für körperreiche Rotweine der Rebsorten Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent, wie auch für die Süssweine mit Edelfäule höchster Qualitätsstufe aus Chardonnay-, Scheurebe-, Traminer- und besonders aus Welschriesling-Trauben.

Während in Österreichs Weinregionen der Weisswein dominiert, ist es im Burgenland genau umgekehrt. Hier wird mehr Rotwein produziert.

Genuss auf hohem Niveau

Zwölf verschiedene Weine begleiten erlesene burgenländische Gerichte. Oder sind die Gerichte die Begleitung für die Weine? Speisen und Weine sind jedenfalls von bester Qualität und harmonisieren. Einzelne Traubensorten kommen mehrmals vor, stammen aber von unterschiedlichen Lagen oder sind anders ausgebaut.

Weine werden grosszügig nachgeschenkt und es kommt Stimmung auf. Und wen wundert, obwohl Schweiz und Österreich vieles gemeinsam haben, die Unterschiede in der Kulinarik sind grösser als man denkt.

Theres Zimmermann

Die degustierten Weine:

Welschriesling Klassik Brut, 2017, Szigeti, Gols
Sauvignon Blanc, Ried Wolfsbach, 2018, Sommer, Donnerskirchen
Grüner Veltliner, Ried Bergweingarten, 2018, Liegenfeld, Donnerskirchen
Pinot Blanc, Ried Seeberg, 2018, Familie Prieler, Schützen am Gebirge

Neuburger Leithaberg, DAC, 2017, Weingut Erwin Tinhof, Trausdorf
Weissburgunder Pannobile, Ried Goldberg, 2017, Gsellmann, Gols

St. Laurent Apfelgrund, 2017, Allacher Vinum Pannonia, Gols
Zweigelt Schwarz Rot, 2013, Weingut Schwarz, Andau
Blaufränkisch Creitzer Reserve, 2017, Gsellmann, Deutschkreutz
Pinot Noir, 2015, Weingut Josef Lentsch, Podersdorf
Blaufränkisch Saybritz Reserve, 2016, WG Kopfensteiner, Deutsch-Schützen, Eisenberg

Welschriesling Beerenauslese, 2015, Angehof, Tschida, Illmitz