

9. ZOOM Online-Weinabend am 29. Mai 2021, 19:00 Uhr

zs. mit Dana & Thomas Klement vom **Gasthof Klement**,
organisiert und moderiert von **Thomas Hiemer**

Alois Zollner präsentiert 4 passende Weißweine zum Spargel aus seinem IWT&S-Portfolio

Wein-Kurzporträts zum Spargel-Menü:

1) Live Brune Prosecco DOC Vino Frizzante NV

Cantine Maschio, Treviso, Venetien, Italien

Rebsorte: 100% Glera

Weinmacher: Kellermeister der Cantine Maschio
Aperitif ohne Prosecco? Undenkbar! Der Prosecco Frizzante erstrahlt in schönem Gelb und hat einen unwiderstehlichen Duft, ist dabei leicht und fruchtig. Er ist sanft prickelnd (bis maximal 2,5 bar Druck!), anregend und sehr angenehm zu trinken. Er wird aus besonderen und extra dafür ausgewählten Trauben erzeugt und in Drucktanks vergoren. Sogenannte Gärungskohlensäure macht diesen Wein vom Weingut Cantine Maschio zum Frizzante.

Link zum Weingut: <https://www.cantinemasio.com/de/>



Verkaufspreis: 7,90 €/Fl. inkl. 19% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____

2) Grüner Veltliner leicht & fruchtig 2018

Weingut Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth, Weinviertel, Österreich

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Weinmacher: Johannes Hofbauer-Schmidt
Helles Gelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Knackiger Apfel, leichte Birne, feines Säurespiel, leichte Zitrusfrische, offenherziger Charakter. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen, jetzt perfekt gereift. Sehr gut geeignet für die Terrasse und zur leichten Sommerküche und eben auch Spargel.

Links zum Weingut: <https://www.hofbauer-schmidt.at/>



Verkaufspreis: 7,50 €/Fl. inkl. 19% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____

3) Soave Classico Monte Carbonare DOC 2018

Azienda Agricola Suavia, Soave, Venetien, Italien

Rebsorte: 100% Garganega

Weinmacher: Alessandra, Arianna, Meri und Valentina Tessari
Der Monte Carbonare fließt in hellem Gold ins Glas. Dieser Soave besticht durch sein zartes und klares Bukett mit reichhaltigen Noten von frischem Heu, Aprikose und gerösteten Mandeln mit mineralischen Noten. Am Gaumen angenehm frisch mit einem ganzen Strauß an Aromen von Aprikosen, exotischen Früchten (Mango und Ananas), Mandeln und würzigen Honignoten. Ein komplexer Weißwein mit gutem Reifepotenzial und dabei jetzt schon höchst trinkig.

Link zu Dieter Meier Intro: <https://www.suavia.it/homepage/>



Verkaufspreis: 15,90 €/Fl. inkl. 19% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____

4) Melmac Cuvée 2020

W. E. Frank Wines, Nierstein am Rhein, Rheinhessen, Deutschland

Rebsorte: Cuvée aus je einem Drittel Weißburgunder, Kerner und Huxelrebe

Weinmacher: A.E. Ewald & W.E. Frank
2020 ist der Jungfernjahrgang der Melmac-Cuvée, welchen ich am 21. November 2020 bei Dr. Wolfgang Frank in Auftrag gegeben habe. Und heute Abend erfolgt die erste öffentliche Verkostung! Der Wein wurde nur im Stahltank ausgebaut und hat kein Holz gesehen. Der Wein hat nicht gerade zurückhaltende 14,02 % Alkohol und wir führen seine schmerzlindernde Wirkung auch darauf zurück - bei 6,3 g/l Restzucker und 5,1 g/l Säure. Ein schöner Essensbegleiter, auch zum Dessert.

Link zum Weingut: <https://wefrank.wine/das-weingut/>



Verkaufspreis: 9,90 €/Fl. inkl. 19% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____