



## **Einladung zur exklusiven Veranstaltungsreihe „WIENINGER MEETS FRIENDS“ 2024**

Erleben Sie einen genussvollen Insiderabend im Weingut Wieninger. Der Name „Wieninger Meets Friends“ ist dabei Programm: In meiner langjährigen Laufbahn als Qualitätspionier habe ich viele Freunde aus der Weinszene aber auch aus verwandten Bereichen kennen und schätzen gelernt. Um auch Sie in den Genuss unserer Erfahrungen, Erlebnisse und unseres Wissens kommen zu lassen, lade ich Sie herzlich zu unseren Abendveranstaltungen ein. Jeder der Abende ist einem Freund oder Kollegen, wie Sepp Eisl und Moreno Degrassi gewidmet. Wir führen gemeinsam durch den Abend, stellen unsere Leidenschaften vor, erzählen von Erfolgserlebnissen und Hürden, lassen Sie hinter die Kulissen unserer Arbeit blicken und stehen Ihnen den gesamten Abend für Fragen zur Verfügung.

### **Der Ablauf**

Um 18 Uhr wird der Aperitif gereicht, auf Wunsch führen wir Sie durch den Keller und starten danach mit einer Auftaktverkostung von Weinen des neuen Jahrgangs, zu denen Amuse-Bouche gereicht werden. Neben unseren Ausführungen steht das 5-gängige Menü mit Weinbegleitung im Mittelpunkt. Es erwartet Sie eine gehobene, heimische aber auch internationale Küche, inspiriert vom jeweiligen Schwerpunkt des hochkarätig eingeladenen „Friends“. Unser Küchenchef Sigi Machatschek wird die außergewöhnlichen Menüfolgen kreieren und zubereiten.

Donnerstag, 04. April 2024, 18 Uhr: **Sepp Eisl - ALLES VOM BIO-SCHAF**

Das Seegut Eisl ist ein Traditionsbauernhof am Wolfgangsee, der bereits seit über 500 Jahren besteht. In den 1980ern ist Sepp Eisl in den „Erbhof“ eingestiegen, als er noch ausschließlich auf Milchkühe ausgelegt war. Gemeinsam mit seiner Frau Christine bewies er bereits in jungen Jahren Mut und Innovationsgeist. Als Antwort auf die geringe Milchquote kauften sie sich zwei Schafe und ein paar Lämmer, stellten den Betrieb sukzessive von Rinderhaltung auf Milchschaafhaltung um und haben ihre eigene Hofkäserei aufgebaut. Oft wurden sie noch belächelt, denn so üblich war eine Direktvermarktung mit Schafmilch zu dieser Zeit noch nicht. Heute stellen sie feinsten Käse in verschiedenen Variationen, Joghurts, Molkedrinks und Speiseeis aus Schafmilch her. Die Vielfalt alpiner Schafmilchprodukte verpackt in ein fitnessreiches Menü ist das Motto des Abends.

Preis pro Person: EUR 148,- (6% Rabatt für Weinclub1921 Mitglieder)

Donnerstag, 11. April 2024, 18 Uhr: **Moreno Degrassi - WEINGUT DEGRASSI AUS ISTRILIEN**

Seit den 1990ern widmet sich die Familie Degrassi voll und ganz dem Weinbau – zuvor vinifizierten sie im Nebenerwerb für ihre Gastwirtschaft. Das Weingut liegt in Savudrija, dem hohen Nordwesten der Halbinsel Istrien – rund 50 km südwestlich von Triest. Moreno Degrassi und sein Vater Nino tragen für die Qualität der Weine Verantwortung – mit viel Erfolg. Neben klassischen Rebsorten wie Malvasia in Weiß oder Teran in Rot, ernten sie auch internationale Vertreter, wie Pinot Noir oder Merlot. Lassen wir uns verführen mit spannenden Weinen begleitet von istrischer Küche.

Preis pro Person: EUR 148,- (6% Rabatt für Weinclub1921 Mitglieder)

### **Die Buchung**

Um den exklusiven Charakter der Veranstaltung zu gewährleisten ist die Teilnehmerzahl auf 24 Personen pro Abend begrenzt. Bei der Reservierung gilt das Prinzip „First Come – First Serve“, die Plätze werden nach der Reihenfolge ihres Einlangens vergeben. Bitte tätigen Sie Ihre verbindliche Buchung/en über unseren **Onlineshop** und Sie erhalten im Anschluss Ihre Reservierungsbestätigung.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und einen kulinarisch sowie inhaltlich spannenden Abend!

Fritz & Lissi Wieninger

### **Die wichtigsten Infos auf einen Blick**

Location: Weingut Wieninger (Stammersdorfer Straße 31, 1210 Wien)

Dauer: 18 Uhr – Open End

Preis: EUR 148,- pro Person (6% Rabatt für Weinclub1921 Mitglieder)

Dieses Ticket versteht sich "all-in" und inkludiert Aperitif, Weinkellertour, Amuse-Bouche, ausgiebige Weinbegleitung, 5-Gang-Menü und Digestif mit Kaffee.