

EVENT

falstaff

BURGENLAND-GALA

Falstaff, Esterházy und René Gabriel laden zu Degustation und Galadiner am 22. Oktober

BURGENLAND TRIFFT EUROPA

René Gabriel und Peter Moser führen im Haydnsaal Weinfreunde durch eine spannende Verkostung: Eine feine Selektion aus dem Burgenland wird dabei großen europäischen Weinen gegenübergestellt, Unterschiede werden herausgearbeitet und kommentiert.

Im Anschluss besteht die Möglichkeit, am Galadiner in den Prunkräumen des Schlosses teilzunehmen. Michal Rabina, Küchenchef des Esterházy-Restaurants »Henrici«, hat ein Fünf-Gänge-Menü kreiert, das von ausgewählten Weinen begleitet wird.

DINER

AMUSE-GUEULE – FISCHMINISTRONE

Furmint 2009, Weingut Heidi Schröck, Rust
Neuburger 2009, Weingut Tinhof, Eisenstadt

HENRICI-GÄNSELEBERVARIATION

Gänseleberterrine im Apfelmantel mit Marillengetee, Gänseleberpraline und kurzgebratene Gänseleber auf hausgemachter Bröche und eingelegten Dörrfrüchten
Leithaberg 2008 Chardonnay, Weingut Birgit Braunstein, Purbach
Chardonnay Lama 2008, Esterházy Wein, Eisenstadt

NEUSIEDLER-SEE-WELS IN BUTTER GEBRÄTEN

auf Beluga-Linsen mit hausgemachten Spinatnockerln in Pommerysenschaum
Grauburgunder 2008, Weingut Josef Lentsch, Padersdorf
Emmeram Weiß 2008, Gut Oggau, Oggau
Schwarz Weiß 2008, Weingut Johann Schwarz, Andau

IM GANZEN GEBRÄTENES KALBSFILET

auf Auberginengratin mit weißem Tomatenschäum und Tomaten-Basilikum-Coulis
Pinot Noir Siglos 2007, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz
Pinot Noir Reserve 2007, Weingut Juris – Stiegelmar, Gols
Pinot Noir Unter den Terrassen 2008, Weingut Umathum, Frauenkirchen

TRANCHE VOM DAMMHIRSCHRÜCKEN

mit glasierten Steckrüben auf Hagebuttensauce mit Topfenockerln
Impresario 2007, Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon
Perwolff 2007, Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen
Phantom 2007, Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz

KÜRBISCHNITTE

mit Kürbiseis und Waldbeerbowle
Ruster Ausbruch 2008, Weingut Günter Trieber, Rust
Welschriesling TBA 2007, Weingut Haider, Illmitz

ORT: Schloss Esterházy, Eisenstadt DATUM: 22. Oktober 2010
BEGINN: 17 Uhr (Verkostung), 19.30 Uhr (Diner)

PREIS: € 40,- inklusive Gabrielglas (Verkostung), € 90,- (Diner)

ACHTUNG: limitierte Teilnehmerzahl! Buchungen und weitere Informationen direkt bei Esterházy Wein: wein@esterhazy.at oder unter T: +43/(0)2582/633 48



Die Weinexperten René Gabriel und Peter Moser führen durch eine spannende Degustation.

TASTING

FLIGHT 1

Sauvignon Blanc Krainer 2009, Weingut Hans Nehrer
Sauvignon Blanc Steinmühle 2009, Weingut Kollwentz
Sauvignon Blanc 2009, Kuria Etyeki, Ungarn

FLIGHT 2

Pinot Blanc Tatschler 2009, Esterházy Wein
Pinot Blanc Seeburg 2009, Weingut Prieler
Weißburgunder 2009, Weingut Keller, Rheinhessen

FLIGHT 3

Blaufränkisch Kalk und Schiefer 2008, Weingut Anita und Hans Nitnau
Mittelburgenland DAC Reserve Biiri 2008, Weingut Hans Iglar
Barolo 2005 Vigna Monvigliera, Mauro Sebaste, Piemont

FLIGHT 4

Tesora 2007, Esterházy Wein
Paradigma 2007, Weingut Claus Preisinger
Château Duhart-Milon-Rothschild 2007,
Paullac A.C., 4ème Cru Classé, Bordeaux

FLIGHT 5

Sämtling Beerenauslese 2007, Angerhof Tschida
Beerenauslese WR/WB/JCH 2008, Weingut Feiler-Artinger
Riesling BA 2008 »Piesporter Goldtröpfchen«, Weingut St. Urbanshof, Mosel

Der optimale Rahmen für eine gelungene Verkostung

