

Schloss Esterházy

Hoch die Gläser unter Profianleitung

Der KURIER vergibt Freikarten für die exklusive Degustation mit den beiden Weinkritikern René Gabriel und Peter Moser.

VON TAMARA GIMASCHICH

Sie gelten als zwei wahre Kapazitäten an den Weingläsern und in der Beurteilung ihres Inhaltes. Heute Abend lassen René Gabriel und Peter Moser auf Schloss Esterházy interessierte Sommeliers an ihrem Wissen teilhaben. War es 2009 der berühmte Weinautor Hugh Johnson, konnte das Weingut Esterházy diese beiden Größen der internationalen Weinkritik für die diesjährige Weindegustation gewinnen.

René Gabriel ist ein ausgewiesener Bordeaux-Experte, arbeitet als Autor und Redakteur für das Fachmagazin „Weinwischer“ und gilt als einer der einflussreichsten Weinkritiker im deutschen Sprachraum. Gemeinsam mit Peter Moser, Österreichs bedeutendstem Weinexperten und Chefredakteur des Weinjournal „Falstaff“, werden Gästen in fünf Durchgängen jeweils drei edle Reben-



ESTERHÁZY PRIVATSTIFTUNG

Im Haydn-Saal können heute Abend Freunde edler Tropfen in die Weinwelt des Burgenlandes sowie Europas eintauchen

säfte vorgesetzt – dies unter dem Motto „Burgenland trifft Europa“ (ab 17 Uhr).

Denn stets zwei Gläserfüllungen stammen aus verschiedenen Weingütern des Burgenlandes, ein dritter Tropfen – mit den Burgenländern in Stil und Qualität auf Augenhöhe – ist auf einem

anderen europäischen Boden herangereift. Das Weingut Esterházy möchte Geschmacksknospen mit dem Single Cru Pinot Blanc 2009 von der Einzellage „Tat-schler“ und dem preisgekrönten Rotwein-Flaggschiff „Tesoro“ aus dem Jahr 2007 zum Aufblühen bringen.

Dafür, dass dies auch mit bisshfesten Genüssen funktioniert, wird Michael Rabina vom Restaurant Henri Kochlöffel und Co. schwingen und die Degustation mit einem 5-Gänge-Menü abrunden (ab 19.30 Uhr). Kommentiert werden die vinophilen Begleiter von René Gabriel.

Der KURIER vergibt heute, Freitag, um 11 Uhr 6 x 1 Karte für die Weindegustation unter den ersten Anrufern unter ☎ 02682 / 73400-15.
22. 10. Schloss Esterházy, Haydn-Saal; Verkostung: 17 Uhr; 40 €, Diner: 19.30 Uhr; 90 €; Anmeldung: wein@esterhazy.at oder ☎ 02682 / 63 348; www.esterhazywein.at