



Präsentation der Salzburger Festspiele Editionen 2017

Die Salzburger Festspiele präsentieren die diesjährigen Festspielweine, das Festspiel Pils und den Salzburger Festspiel Cuvée Brut aus dem Hause Schlumberger sowie den Champagner Roederer Brut Premier

02. Juni 2017 (SF) Als Auftakt zu den Pfingstfestspielen 2017 lud Festspiel-Präsidentin Dr. Helga Rabl-Stadler heute zur traditionellen Präsentation und Verkostung der Salzburger Festspiele Editionen in die SalzburgKulisse. Mag. Benedikt Zacherl, Mitglied der Geschäftsführung Schlumberger und Geschäftsführer Top Spirit, Michel Janneau, Executive Vice-President, für Louis Roederer Champagne, der Winzer Thomas Schmelz aus Joching in der Wachau und Kurt Feiler aus Rust im Burgenland sowie Diplom Braumeister Christian Pöpperl von der Stieglbrauerei zu Salzburg haben die jeweiligen Salzburger Festspiele Editionen 2017 persönlich vorgestellt.

Salzburger Festspielcuvée Grüner Veltliner Brut

2017 hat das Haus Schlumberger erstmals eine sortenreine Festspielcuvée für die Salzburger Festspiele komponiert. Die fein prickelnde Kostbarkeit des Jahrgangs 2015 wird aus ausgewählten heimischen Qualitätstrauben der österreichischen Paraderesorte Grüner Veltliner aus dem Weinviertel gekeltert – unter strenger Einhaltung der traditionellen Flaschengärung. Die Cuvée wird mit einer speziellen Brut Dosage – ein Geheimnis des Schlumberger Kellermeisters – abgerundet und zeichnet sich durch eine intensive, frische Frucht, markante Würze und einen langen Abgang aus. Gerade für die Sommerzeit wird diese mit 12% vol. vergleichsweise leichte Cuvée als Zeichen der Genusskultur ein Festspiel für die Sinne.

Champagner Roederer Brut Premier

Der Champagner von Louis Roederer, einem Champagner-Haus, das sich seit mehr als zwei Jahrhunderten in Familienbesitz befindet, zeichnet sich durch das Streben nach höchster Qualität aus, beginnend bei den Weinen, die zu einem sehr hohen Anteil ausschließlich aus den eigenen Weingärten in Premier- und Grand-Cru-Lagen der Champagne stammen. Der Brut Premier ist die perfekte Verkörperung des Stils von Louis Roederer: besonders feinperliges Mousseux, dezenter, hocheleganter Duft. Deutliche Anklänge von Biskuit, Toast und Mandeln, zarte Hefenote, sehr komplex und anhaltend, mit typischer Rasse und frischer Frucht. Der Schaumwein hat Struktur und ist gut entwickelt, am Gaumen zart schmelzend und zeichnet sich durch einen modernen, kräftigen Geschmack und große Finesse aus.

Schlumberger und Roederer sind exklusive Partner der Salzburger Festspiele

Die beiden österreichischen Traditionshäuser verbinden Kultur und Genuss zu Kulturgenuss auf Seiten der Salzburger Festspiele und zu Genusskultur auf Seiten von Schlumberger und Roederer. Gemeinsam mit Schlumberger als exklusiver Schaumweinpartner ist die Marke Louis Roederer – eine der bekanntesten und edelsten Champagnermarken weltweit - exklusiver Champagner-Partner der Salzburger Festspiele. Dank dieser starken Verbindungen genießen die Festspielgäste in Salzburg auch diesen Sommer in den Festspielstätten die heimische Sektkultur aus dem Hause Schlumberger sowie den edlen Champagner von Louis Roederer.

FESTSPIELWEIN

Loibner Grüner Veltliner Federspiel 2016

Weingut Schmelz, Joching in der Wachau

Weingut Schmelz, Joching in der Wachau

Seit 1979 wird das Wachauer Weingut Schmelz als Familienbetrieb in Joching geführt. Obwohl der Betrieb mit der Zeit geht, baut die Philosophie des Weinguts auf traditionellen Werten auf: **Leidenschaft** für den Wein, **Sorgfalt** für die vielen Terrassen und Vielfalt der Böden und **Respekt** gegenüber den Weinstöcken. Die Weingärten, die die Familie seit Jahrzehnten bewirtschaftet, sind verstreut zwischen den Orten Wösendorf, Joching und Unterloiben. Dadurch vereinen die Schmelz-Weine die Authentizität der vielschichtigen Böden und verschiedenen Mikroklimata der Wachau. Das Ergebnis sind Weine mit Dichte, Frucht und enormer Eleganz. – „Weine mit dem gewissen SCHMELZ“

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Anis unterlegte reife gelbe Tropenfrucht, zart nach frischen Orangenzesten, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, frischer Säurebogen, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, gutes Potenzial. 91/100 Falstaff-Punkten.

Blaufränkisch & Friends 2008

Weingut Feiler-Artinger, Rust im Burgenland

Das Weingut Feiler-Artinger hat seine Heimat in einem spätbarocken Bürgerhaus inmitten der für ihren Wein seit Jahrhunderten berühmten Freistadt Rust. Katrin und Kurt Feiler führen das Weingut heute in 3. Generation. Im Einklang mit der Natur und nach bio-dynamischen Richtlinien (respekt-BIODYN) bewirtschaften sie 27 Hektar Weingärten in den besten Rieden des „Ruster Hügellandes“. Das einzigartige Mikroklima am Neusiedler See gepaart mit der Hingabe und Liebe der Menschen ergeben jedes Jahr Top Weine in allen Kategorien der sogenannten „Ruster Trilogie“ – trocken Weiß, Rot und Edelsüß (Ruster Ausbruch). Unsere Weine sind flüssige Kunstwerke, sie bestechen durch ihre harmonische Verbindung von Frucht und Finesse, Fülle und Feinheit. Genau wie der Festspielwein „Blaufränkisch & friends 2008“. Blaufränkisch vermählt mit kleinen Anteilen seiner französischen Freunde Merlot und Cabernet Sauvignon ergibt einen wunderbar komplexen und balancierten Weingenuss.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, ein Hauch von dunklem Waldbeerkonfit, etwas Ribisel, mineralisch Anklänge. Saftig, frische Struktur, balancierte Tannine, zarte Edelholzwürze, jugendlich und engmaschig, schwarze Kirschenfrucht im Abgang, salzig im Nachhall, individueller Speisenbegleiter. 92/100 Falstaff-Punkten.

FESTSPIEL PILS

Auch beim diesjährigen Festspiel Pils zeichnet wieder Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl für Dramaturgie und Komposition verantwortlich. Gebraut wird die herrlich frische Salzburger Bierspezialität mit Braugerste aus dem niederösterreichischen Weinviertel, oberösterreichischem Mühlviertler Hopfen und Wasser aus der Region des Salzburger Untersbergs. Bierkenner werden die exklusive Festspiel Pils Edition 2017 nicht nur wegen ihres einzigartigen Hopfenbuketts lieben, sondern auch als kulinarischen Begleiter zu schätzen wissen: „Das schlanke und feinperlende Stiegl Festspiel Pils überzeugt mit einer frischen Hopfenblume und einer aromatischen Hopfenbittere im Abgang“, erklärt der Stiegl-Braumeister. Das hellgelbe, frisch duftende Bier eignet sich sowohl als Aperitif wie als Digestif und passt auch hervorragend zu Vorspeisen wie Salatvariationen, Pasteten, Räucherfisch sowie zu Frischkäse und scharfen asiatischen Speisen.

Die Salzburger Festspiele freuen sich, die langjährige Zusammenarbeit mit der Stieglbrauerei zu Salzburg auch in dieser Festspielsaison fortzusetzen. Wie die Festspielweine und der Festspiel Cuvée Brut erscheint auch das Festspiel Pils in einer limitierten Auflage.

Etiketten

Die Motive der Etiketten der Festspielwein- und Pilseditionen mit Fotos von Robert und Heidi Mertens / Leica Camera AG sind Illustrationen von Aufnahmen hinter den Kulissen bei den Salzburger Festspielen.

Das goldfarbene Etikett der Salzburger Festspiel Cuvée lehnt sich in der Farbgebung und dem Schriftzug an das Opernprogramm der Festspiele an und verstärkt damit die Verknüpfung auch am Produkt.

Bezugsquellen

Die beiden Weine, sowie die Festspiel Cuvée und Roederer Brut sind im Festspielshop, bei ausgewählten Salzburger Gastronomen und im Fachhandel (Morandell, Döllerer, Rieger Weinloft, Wein & Co, Vinomenta sowie im gut sortierten Fachhandel wie z.B. Azwanger Delikatessen, Feinkost Kölbl etc.) erhältlich. Das Festspielpils ist zudem über die Stieglbrauerei zu Salzburg zu beziehen.

Fotos unter: <http://www.salzburgerfestspiele.at/fotoservice>