

**\*) Geben Sie Ihrem Wein kalt/warm, oder: das Märchen von der Zimmertemperatur – das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Wir haben gelernt, dass der Weißwein „kalt“ und der Rote „mit Zimmertemperatur“ getrunken werden soll. Fazit: Wir trinken in der Regel die Weißen zu kalt und die Roten zu warm. Denn letztere sollen nicht über 15 bis 17 Grad haben, wenn sie auf den Tisch kommen. Und ist das Ihre Zimmertemperatur, wohnen Sie tatsächlich bei 17 Grad? Zimmertemperatur bedeutet bei uns ab 20 und steigt im Sommer auf bis zu 30 Grad. Es gibt keinen Rotwein, der bei dieser Temperatur schmeckt. Alkohol und Tannine entweichen explosionsartig aus dem Glas, brennen am Gaumen und traktieren die Geruchs- und Geschmacksnerven. Kühlen Sie daher auch den Roten und bringen Sie ihn mit maximal 17 Grad auf den Tisch. Er wird sich dann nach und nach der Umgebungstemperatur anpassen und Sie werden Ihre Freude damit haben. Der „zu warme Rote“ begegnet uns auch immer wieder in den Restaurants. Verlangen Sie eine richtig temperierte Flasche oder nach einer Möglichkeit, den Wein zu kühlen, auch wenn sich Ihre Nachbarn über den Roten im Eiskübel wundern.

Weißweine dagegen werden oft gnadenlos gekühlt und kalt mit 4 Grad serviert. Das führt zu einer vorübergehenden Lähmung der Geschmacksnerven. Dieser Effekt ist manchmal beabsichtigt. Je einfacher (schlechter) und billiger der Wein, desto kälter muss man ihn trinken, damit seine Schwächen unentdeckt bleiben. Gute, gehaltvolle Weißweine dagegen vertragen höhere Trinktemperaturen zwischen 8 bis 12 Grad. Erst dann kommen die herrlichen Aromen und Nuancen zur Geltung. Weinkenner geben dem guten, aber zu kalt eingeschenkten Wein die Möglichkeit, sich zu erwärmen, und freuen sich über den Genuss, der mit jeder Minute steigt. (hb)

**\*) Weinernte ging 2010 um ein Viertel zurück**

Die Befürchtungen der heimischen Winzer werden nun auch statistisch belegt: Die Weinernte ging im Vorjahr bei nur leicht reduzierter Anbaufläche im Jahresvergleich um 26 % auf 1.737.500 hl zurück. Damit wurde auch der Produktionsschnitt der vergangenen fünf Jahre um 30 % unterschritten, nicht einmal das schwache Erntergebnis 1997 konnte erreicht werden. Die Winzer hatten aufgrund der kalten Witterung im Frühjahr schon mit verminderten Erntergebnissen gerechnet, dazu kamen dann Pilzerkrankungen und auch die Hoffnung auf einen „Altweibersommer“ wurde enttäuscht. Erst Anfang Oktober sorgte sonnigere Witterung für einen Reifungsschub, allerdings blieb das Säureniveau vielfach hoch.

Regional war ein deutliches Süd-Nord-Gefälle der Ertragssituation zu erkennen: Die größten Verluste mussten weite Teile des Burgenlands und Niederösterreichs hinnehmen. Die Steiermark hingegen schnitt aufgrund einer günstigeren Weinblüte ertragsmäßig deutlich besser ab. Mit einem Minus von 38 % gegenüber dem Ernteschnitt der letzten fünf Jahre hatte das Burgenland (464.300 hl; -35 % zu 2009) die heftigsten Ertragsausfälle zu verkraften. Mit Ausnahme des Südburgenlandes (18.800 hl; -1,5 %) waren alle burgenländischen Weinbaugebiete tief im Ernte-Minus. Nur unwesentlich besser ging es den Winzern in Niederösterreich. Mit einem Ergebnis von 1,1 Mio. hl (-27 % zu 2009) wurde der 5-Jahres-Ernteschnitt um 30 % verfehlt. Im größten niederösterreichischen Weinbaugebiet, dem Weinviertel, konnten gerade 598.400 hl (-29 % zu 2009) Most eingebracht werden, im Gebiet Wagram betrug das Ernteminus sogar 35 % zum Vorjahr. Deutlich besser ging es da den steirischen Winzern. Mit 177.300 hl gelang ihnen ein sichtbarer Erntezuwachs von 14 % gegenüber dem bescheidenen Vorjahresergebnis. Der Abstand zum Fünfjahresernteschnitt fiel daher mit minus 7 % vergleichsweise moderat aus.

Unter den schwierigen wetterbedingten Produktionsbedingungen haben vor allem Qualitäts- und Prädikatsweine gelitten. In diesem Segment wurde mit 1,4 Mio. hl um 28 % weniger geerntet als vor einem Jahr. Außerordentlich hohe Ausfälle im Jahresvergleich gab es in diesem Bereich im Burgenland, und zwar um 37 % auf 389.700 hl.

Geschrumpft sind im Vorjahr die Bestände der Weinlager. Mit 2,7 Mio. hl. (Stichtag 31. Juli) lagerte um 12 % weniger Wein in den Kellern als im vorangegangenen Jahr. Im Fünfjahresschnitt betrug das Minus 3 %. Besonders große Bestandslücken gab es bei Weißweinen. Zum Stichtag waren 1,4 Mio. hl Weißwein (-19 % zu 2009) auf Lager. Bei Rotwein fiel der Lagerschwund mit minus 4 % auf 1,3 Mio. hl deutlich günstiger aus. Bei Qualitäts- und Prädikatsweinen betrug der Rückgang der Lagermenge 13 % auf 2,1 Mio. hl, wobei auch hier die Weißweinbestände im Jahresvergleich überdurchschnittlich (-20 %) auf 1,0 Mio. hl zurückgingen, während Rotweine lediglich ein geringes Minus von 4 % auf 1,1 Mio. hl aufwiesen.

Mit 1,3 Mio. hl (minus 13 %) hielt Niederösterreich fast zwei Drittel des Qualitäts- und Prädikatsweinlagers, gefolgt vom Burgenland mit 617.300 (Anteil von 30 %) und der Steiermark mit 87.900 hl (Anteil von 4 %). Bei Wein- und Landwein konnte mit 430.700 hl ein Bestandsminus von 20 % festgestellt werden, wobei hier sowohl Rotweine (182.000 hl; -15 %) als auch Weißweine (248.700 hl; -24 %) deutlich gegenüber dem Vorjahresstand zurückgingen. Auch Schaumwein und sonstige Erzeugnisse (119.400 hl; -15 %) lagen unter dem Lagerstand des Vorjahres, während Traubenmost (2.500 hl; +14 % zu 2009) sowie Wein aus Drittländern mit 4.000 hl um 10 % an Lagerstand zulegten. Im Bundeslandvergleich hielt Niederösterreich mit 1,7 Mio. hl (-13 % zu 2009) den größten Weinbestand, gefolgt vom Burgenland mit 707.900 (-4 % zu 2009), der Steiermark mit 123.900 (-38 % zu 2009) sowie Wien mit 93.700 hl (-16 % zu 2009).

#### **\*) Einer geht noch ... oder etwa nicht?**

Stellen Sie sich vor, Sie haben auf einem Fest Wein getrunken und fragen sich, ob Sie eigentlich noch fahrtüchtig sind. Oder: Ein gepflegtes Abendessen mit Aperitif, einem Glas gutem Rotwein und dem passenden Digestif als krönendem Abschluss. Wie viel Promille hat man dann ungefähr im Blut? Ein nüchterner Blick in die „TÜV SÜD Bar“ genügt, um Klarheit zu schaffen. Der „App-Barkeeper“ fragt zunächst nach Geschlecht und Gewicht des Besuchers - beide Faktoren wirken sich erheblich auf die Blutalkoholkonzentration nach Alkoholkonsum aus. Die TÜV SÜD Bar umfasst viele Getränke und Maßeinheiten und berücksichtigt die wichtigen Einflussfaktoren, die beim Alkoholaufbau eine Rolle spielen. Aber es sind natürlich jeweils Schätzwerte - keinesfalls darf man mit der Bar tatsächlich die Entscheidung treffen, ob man noch fährt oder nicht. Resümee: Eine tolle Idee, die spielerisch und ohne erhobenen Zeigefinger aufklärt und in der Konsequenz hoffentlich verstärkt dazu führt, dass der eine oder die andere auf gefährliche Fahrten unter Alkoholeinfluss verzichtet. ([www.tuev-sued.de/bar](http://www.tuev-sued.de/bar)) Die Gratis-App TÜV SÜD Bar kann im iTunesStore von Apple heruntergeladen werden: <http://itunes.apple.com/de/app/tuv-sud-bar/id409129432?mt=8>

#### **\*) Weintourismus bietet gute Wachstumschancen für Österreich**

Die Buchungen in diesem Spezialsegment dürften in den nächsten Jahren kräftig steigen: Aus der Schweiz dürften um 45 % mehr Gäste kommen, aus Deutschland um 35 % und aus Österreich um 15 % mehr, laut Schätzungen von „Weinreisen in Österreich“. Weintouristen seien mit durchschnittlich 47 Jahren etwas älter als der durchschnittliche Sommergast und mit Ausgaben von rund 125 Euro auch etwas spendabler als der Durchschnittsgast, hieß es bei einem Pressegespräch u. a. mit Weinbauverbandspräsident *Josef Pleil*, Weinreisen in Österreich-Geschäftsführerin *Isa Svec*



und IBS-Geschäftsführerin *Christa Lausenhammer*. Weinurlauber in Österreich kommen demnach laut einer Studie des Tourismus Monitor Austria zu 45 % aus dem Inland und zu 35 % aus Deutschland. Auf Italiener und Schweizer entfallen je 3 %. Das Potenzial für Weinreisen nach Österreich werde in Deutschland auf 1,2 Millionen Gäste geschätzt, in Österreich auf 700.000 und in der Schweiz auf 150.000 Gäste.

Zur Ausbildung für Fachkräfte bietet das Institut für berufsbegleitende Studien (IBS) in Bad Vöslau (NÖ) ab April ein Bachelor-Studium „Tourismusmanagement mit Schwerpunkt Weintourismus“ an. Als Partner für den ersten Studiengang wurde Mörbisch am See gewonnen.

#### **\*) Aus der WeinWirtschaftsRedaktion: Zwei Top-News aus China**

a) In den berühmten Anbaugebieten rund um die südwestfranzösische Stadt Bordeaux geht ein weiteres Weingut in chinesische Hände über. Die Winzerfamilie Ducos verkaufte ihr seit 1911 bestehendes Gut an den Luxusgüterkonzern Tesiro. Das chinesische Unternehmen setze auf Qualität, sagt Juniorchef *Frédéric Ducos*, der den Betrieb weiterhin leiten wird. In China steige die Nachfrage nach Wein weiter an, sagt die Einkaufsleiterin von Tesiro, Linjun Zhou. Das Unternehmen wolle praktisch die gesamte Produktion von *Château Laulan Ducos* in China verkaufen - mit seinen knapp 22 ha nahe Bordeaux und 150.000 Flaschen im Jahr sei die Winzerei „nicht sehr groß“.

Für Tesiro ist es das erste Weingut in Frankreich. Das Unternehmen betreibt im Südosten des kommunistisch regierten Landes rund 400 Schmuckläden und beschäftigt rund 3000 Menschen. Um die Jahreswende hatte sich auch der chinesische Nahrungsmittelkonzern COFCO mit dem *Château de Viaud* in die Weinbauregion rund um Bordeaux eingekauft. Zuvor waren bereits drei Weingüter aus der Gegend an chinesische Eigentümer gegangen.

b) Ein immer größeres Problem stellen in China die Weinfälschungen dar, und zwar ganz besonders die hoch- und höchstpreisigen Super-Premium Weine aus Frankreich. *Simon Tam*, Gründer des Hong Kong Independent Wine Centre, berichtete, ihm seien kürzlich für eine ausgetrunkene (!) Flasche *Château Lafite-Rothschild 1982* sage und schreibe 936 Euro geboten worden. Solche Flaschen würden in der Regel mit billigem Wein gefüllt und dann als „Schnäppchen“ – z. B. zu "nur" 3700 anstatt der regulären 9400 Euro – verkauft. Seriöse Sommeliers seien längst dazu übergegangen, leergetrunkene Flaschen systematisch zu zerstören, und bei Weinpräsentationen im Beisein von Vertretern des Erzeugers würden die Etiketten durchweg als „Souvenirs“ mit einem handschriftlichen Autogramm versehen, um die Wiederverwendung der Flaschen zu verhindern oder zumindest zu erschweren. Der bisher bekannteste Fall einer solchen Weinfälschung geht auf das Jahr 2001 zurück und betraf eine Flasche des 82er Lafite, die damals 468 Euro kostete, aber nur Wein im Wert von 15 Euro enthielt. Für private Weinsammler, die im Besitz eines der teuren Gewächse sind, dürfte die Versuchung groß sein, die Kosten nach dem Leeren der Flasche zumindest teilweise wieder „einzuspielen“.

#### **\*) Bulgarien exportiert mehr**

Bulgarien konnte den Weinexport 2010 gegenüber dem Vorjahr um 10 % steigern. Die Ausfuhrmenge betrug 57,6 Mio l, von denen 80 % auf Flaschen gefüllt waren. Haupt-Exportmärkte der Bulgaren sind Russland mit Steigerungsraten von bis zu 20 % jährlich – wohl auch dem Stopp der russischen Importe aus Georgien bzw. Moldawien geschuldet –, Polen, Großbritannien, Tschechien, Litauen und Deutschland.



**\*) Aus der WeinWirtschaftsRedaktion: zwei Top-News aus Georgien**

a) Das Geburtsland des sowjetischen Diktators *Joseph Stalin* (1878-1953), will die Rechte an dessen Lieblingswein zurückkaufen. Wie die georgischen Behörden mitteilten, laufen Verhandlungen mit der US-Firma *Dozortsev & Sons*, welche die Exklusivrechte an der Weinmarke „*Chwantschkara*“ erworben hat. Es könnte für die Interessen der georgischen Weinproduzenten schädlich sein, dass diese Rechte im Besitz einer Privatfirma seien, sagte die Generaldirektorin des georgischen Patentamts, *Irakli Gwaladse*, in Tiflis.

Der Chwantschkara-Wein, ein lieblicher Rotwein, habe einen „unverwechselbaren Geschmack“ und werde nur in begrenzter Menge in einer isolierten Gegend Georgiens produziert, sagte *Gwaladse*. Nach Angaben von *Dozortsev and Sons* liebte Stalin, der in seiner Heimat bis heute verehrte einstige orthodoxe Seminarist *Josef Wissarionowitsch Dschugaschwili*, diesen Wein so sehr, dass er ihn bei der Konferenz von Jalta im Februar 1945 dem US-Präsidenten *Franklin D. Roosevelt* und dem britischen Premier *Winston Churchill* servieren ließ. Die Ex-Sowjetrepublik Georgien nimmt für sich in Anspruch, das eigentliche Geburtsland des Weines zu sein und verweist auf archäologische Funde, wonach bereits vor 8000 Jahren im Südkaukasus Wein hergestellt wurde.

b) Macht georgische Rotweinsorte in den USA Karriere?

Eine ursprünglich aus der georgischen Region Kachetien stammende Rotweinsorte, der *Saperawi*, schickt sich an, zumindest die kälteren Weinbauregionen der USA zu erobern. Bislang war die Sorte, die sehr farbintensive Weine hervorbringt, und von der einige glauben, sie könne mit Syrah verwandt sein, außerhalb ihres Ursprungsgebiets und den angrenzenden Weinbauländern der ehemaligen Sowjetunion fast nur in Australien kultiviert worden. Jetzt jedoch hat sich das Weingut *Standing Stone Vineyard* im Gebiet der *Finger Lakes* (NY) des *Saperawi* angenommen und auch seine offizielle Zulassung durch die zuständige Kontrollbehörde beantragt. Der große Vorteil der Sorte liegt in den Augen der Erzeuger in ihrer Kälteresistenz und in den großzügigen Erträgen. Darüber hinaus seien die lockerbeerigen Trauben sehr schädlingsresistent.

**\*) Winzer des Traisentals suchen „klimaneutralen“ Wein**

Große Ziele setzen sich die Winzer in Niederösterreichs kleinstem Weinbaugebiet: Ihre Weingärten sollen „nachhaltig“ werden – Emissionsrückgang und Vermarktungserfolg mit inbegriffen. Bereits 2007 gründeten die Leitbetriebe der Region die Arbeitsgruppe „Sustainable Winegrowing Traisental“, die Daten über Kreisläufe in den Rieden sammelt. Ziel soll ein Zertifikat sein, mit dessen Hilfe Nachhaltigkeit gemessen und dargestellt wird. „Wir möchten bis zum nächsten Winter ein Handbuch als Wegweiser und Selbstbewertungstool erstellen“, sagt Winzer *Markus Huber*. „Wir wollen die Nachhaltigkeit der Weinbau-Produktionstechnik zum Markenzeichen des Traisentals und zum Modell für andere Weinbauregionen machen. Letztendlich werden wir Wein aus eigener Kraft klimaneutral produzieren.“

**\*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Mehr Barrique - weniger Holz**

Ein neuartiges Barriquefass mit ungewöhnlichen Eigenschaften will die französische Küferei *Demptos*, eine Tochter von *François Frères*, auf den Markt bringen. Das Fass, das auf den Namen *Paradoxe* getauft wurde, wird bei der Herstellung über längere Zeit sehr stark erhitzt, ohne dadurch aber beim späteren Weinausbau zu viel Farbe und Röstaromen an den Wein abzugeben. Wie dies bewerkstelligt wird, ist ein streng gehütetes Firmengeheimnis. Sinn und Zweck der Neuentwick-



lung, für die zwei Jahre Forschungsarbeit notwendig waren, ist es, dem Wein beim Fassausbau die eigenen Aromen zu bewahren und das Niveau von Röst- und Kokosnussaromen in vielen Weinen zu reduzieren, gleichzeitig aber die positiven Effekte des Barriqueausbaus, den Luftkontakt und die Anreicherung des Weins mit hochwertigen Tanninen, beizubehalten. Das neue Fass wird etwas teurer als traditionelle Barriques sein und soll vor allem bei sehr hochwertigen Weinen zum Einsatz kommen.

#### **\*) Termine – Termine – Termine**

- Donnerstag, 31. März, bis Montag, 11. April 2011:  
Wachau Gourmet Festival - Die Weltkulturerbe-Region wird zur Bühne für kulinarische und vinophile Genüsse der Extraklasse ([www.wachau-gourmet-festival.at](http://www.wachau-gourmet-festival.at))
- Freitag, 1. April, und Samstag, 2. April 2011:  
Wein.Genuss.Krems - TOP-Winzer aus allen Weinbaugebieten Niederösterreichs laden zur Verkostung ausgewählter Spitzenweine in einen der schönsten Veranstaltungsorte, der Dominikanerkirche und dem WEINSTADTMuseum Krems. ([www.weingenusskrems.at](http://www.weingenusskrems.at))
- Mittwoch, 13. April, und Donnerstag, 14. April 2011:  
Im spanischen Marbella findet die dritte internationale Konferenz "Climate Change and Wine" statt. Der Weltkongress wurde 2006 ins Leben gerufen, um das Bewusstsein für den Klimawandel innerhalb der Weinwirtschaft zu steigern. Die diesjährige Veranstaltung will ein umweltverträgliches Wirtschaftsmodell für die Weinbranche vorstellen.  
VIP-Gastredner ist der ehemalige UNO-Generalsekretär *Kofi Annan*. Er wird über die internationale Initiative "The Global Compact" sprechen, die von Wirtschaft und Gesellschaft mehr Verantwortung bei ökologischen Herausforderungen fordert und ihnen die führende Rolle bei einer nachhaltigen Entwicklung zuweist. Zu den weiteren Referenten zählen *Daniele Cernilli*, ehemaliger Chefredakteur des "Gambero Rosso", *Pancho Campo* MW, Präsident der "Wine Academy of Spain", und *Inge Kotze*, als Projektkoordinatorin der südafrikanischen Biodiversitäts- und Wein-Initiative mit dem "Drinks Business Green Award 2010" ausgezeichnet, sowie Weinkritiker und -journalist *James Suckling*, Weinberater *Riccardo Cotarella*, Biowinzer *Nicolas Joly*, Mikrobiologe *Claude Bourignon* und *Mireia Torres*, technische Direktorin des Weinguts Miguel Torres.
- Samstag, 30. April, und Sonntag, 1. Mai 2011:  
Weintour Weinviertel ([www.weintour.at](http://www.weintour.at)) und Kamptaler Weinfrühling
- Samstag, 7. Mai, und Sonntag, 8. Mai 2011:  
Wachauer Weinfrühling ([www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at)), Tour de Vin ([www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)) und Vinovative Weintage ([www.vinovative.at](http://www.vinovative.at))

Weitere Termine für Weinveranstaltungen bei [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)

+++

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2011:**

a) Das *Must-Have-Jahrespackage* für alle: Um 290 Euro Jahresbeitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)

b) Das *Top-Jahrespackage* für Top-Partner: Um 490 Euro Jahresbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. ein ausführlicher Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2011 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo)

c) Das *Premium Partner-Package* für Premium-Partner: Für 890 Euro gibt's jährlich insgesamt max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter im Jahr 2011 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

2011 erscheinen nach dem heutigen noch 21 Newsletters (einer im März, zwei im April, drei im Mai, zwei im Juni, zwei im Juli, zwei im August, zwei im September, zwei im Oktober, drei im November, zwei im Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

+ + +

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf Bruckner jun. (LRTC GmbH), Herbert Braunöck (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian Jezek

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoek@actcom.at](mailto:h.braunoek@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto:paul.jezek@boerse-express.com)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntägig und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.



**BBJ-Premium-Partner**

WEINGUT RABL  
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois  
 Tel.: +43(0)2734/2303  
[office@weingut-rabl.at](mailto:office@weingut-rabl.at)  
[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)

**BBJ-Top-Partner**

WINZER KREMS eG  
 Sandgrube 13, 3500 Krems  
 Tel.: +43(0)2732/85511-0  
 Fax: +43(0)2732/85511-6  
[office@winzerkrams.at](mailto:office@winzerkrams.at)  
[www.winzerkrams.at](http://www.winzerkrams.at)



WEINGUT HIRTL  
 Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: + 43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)

**BBJ-Partner**

DOMÄNE WACHAU  
 3601 Dürnstein 107  
 Tel: +43(0)2711/371  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)

