

BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2015_01

15. JÄNNER 2015

Die Themen:

- Dr. Herbert *Braunöck* lädt herzlich zum 34. Wine After Work ein..... 2
- Fünf edle Tropfen tanzen auf dem Ball der Bälle:
Partnerschaft mit Winzer Kreams bereichert zum 14. Mal den Wiener Opernball..... 2
- Boku im Zeichen des Weins: Önologie-Master und Uni-Lehrgang 3
- Frostige Temperaturen beflügeln Eisweinlese im Burgenland..... 3
- Salzig-mineralische Finesse: Weine vom Ätna sorgen international für Furore 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion
(1): Übernahmepoker um Hawesko 4
(2): Prosecco-Produzenten gehen gegen englische Pubs vor..... 5
- Termine – Termine – Termine..... 6
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015 7
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner 8

Herausgegeben von:
Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

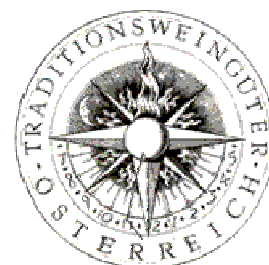
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS
Sandgrube 13



***) Dr. Herbert *Braunöck* lädt herzlich zum 34. Wine After Work ein**

Das Thema lautet diesmal „Wein und Wasser in den Weiten des Weltalls mit DI Dr. Norbert *Frischauf* von space-tec Partners. *Frischauf* wird an diesem Abend über das Raumfahrtprojekt Rosetta und seine Hintergründe berichten. Die Sonde ist am 12. November 2014 nach einem Flug von 500 Millionen Kilometern auf dem Komet „Tschurj“ gelandet. Auf der Suche nach der Herkunft des Wassers auf unserer Erde war sie 10 Jahre unterwegs und hat eindrucksvolle Bilder und Forschungsergebnisse zur Erde gesendet (www.spacetecpartners.eu).

Die Österreichischen Traditionsweingüter sind eine Qualitätsgemeinschaft von 26 renommierten Weingütern wie *Ott, Nigl, Geyerhof, Bründlmayer, Ehn, Loimer, Jurtschitsch*, Schloß Gobelsburg aus den Weinbaugebieten Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram. Die Degustation bietet einen einmaligen Überblick über die Sorten Grüner Veltliner und Riesling und andere Rebsorten. (www.traditionsweingueter.at)

Termin: Mittwoch, 28. Jänner 2015 um 19 Uhr in der Vinothek *Bitzinger*, im Augustinerkeller, Augustinerstraße 1 (Albertina), 1010 Wien.

u.A.w.g.: h.braunoeck@actcom.at - Tel: 0676 783 55 66 - Genussbeitrag: 25 Euro (hb)
(www.actcom.at, www.urband-ritter.at)



„Der Wein ist die edelste Verkörperung
des Naturgeistes.“

(Friedrich *Hebbel*,
1813-1863)

***) Fünf edle Tropfen tanzen auf dem Ball der Bälle:****Partnerschaft mit Winzer Kreams bereichert zum 14. Mal den Wiener Opernball**

Bereits zum 14. Mal heißt es am diesjährigen Opernball „Alles Walzer“ für die Weine der Winzer Kreams, die auch heuer wieder für eine frisch-fruchtige Untermalung des Ballgeschehens am 12. Februar 2015 sorgen werden. Die fünf Qualitätsweine wurden heute Vormittag im 20. Stock des Raiffeisenhauses am Wiener Donaukanal der Öffentlichkeit präsentiert. Hochkarätige Gäste wie Landeshauptmann Dr. Erwin *Pröll*, Präsident Mag. Erwin *Hameseder*, Staatsoperndirektor Dominique *Meyer* und Winzer Kreams Geschäftsführer Dir. Franz *Ehrenleitner* trafen einander, um gemeinsam auf die gelungene Präsentation der Weine anzustoßen. Für die Vorstellung der erlesenen Rebensäfte aus dem Hause Winzer Kreams wurde dieses Jahr die niederösterreichische Vize-Weinkönigin Stefanie *Nagl* eingeladen.

Heuer werden traditioneller Weise wieder fünf Weine der Winzer Kreams am wohl berühmtesten Ball der Welt serviert. So schillernd und unterschiedlich wie die Gäste des Ballgeschehens, präsentieren sich auch die Rebensäfte mit vielschichtigem Charakter auf internationalem Parkett. Als passende Begleiter glänzen die Sorten Gelber Muskateller, ein Grüner Veltliner, ein Riesling, ein Sankt Laurent und ein Zweigelt. Die rauschende Ballnacht am 12. Februar wird somit bereits zum 14. Mal von den Weinen der Winzer Kreams begleitet. Alle Weine sind beim beliebten „Opernball-Heurigen“ im Untergeschoß der Staatsoper erhältlich, der Grüne Veltliner auch in allen Logen.

Direktor Franz *Ehrenleitner*, Geschäftsführer der Winzer Kreams: „Die Wiener Staatsoper ist mit dem Opernball weltweit das kulturelle Aushängeschild Österreichs. Wir von Winzer Kreams möchten mit unserer Leitsorte Grüner Veltliner eines der Aushängeschilder für den österreichischen Wein bleiben.“ (www.winzerkreams.at, www.sandgrube13.at).

***) Boku im Zeichen des Weins: Önologie-Master und Uni-Lehrgang**

Die Universität für Bodenkultur (Boku) setzt auf den Wein: Bereits seit 2011 bietet die Uni ein Bachelor-Studium Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft an. Im laufenden Wintersemester startete ein entsprechender Master-Studiengang, ab Februar gibt es zudem einen berufsbegleitenden Uni-Lehrgang. Für die beiden neuen Ausbildungen arbeitet die Boku jeweils mit einer Partnerinstitution zusammen. Das Master-Studium wird gemeinsam mit der „Hochschule Geisenheim University“ in Deutschland organisiert, umfasst vier Semester und schließt mit dem Master of Science (MSc) ab. Dabei muss mindestens ein Semester an der Partneruni absolviert werden.

Der Uni-Lehrgang entstand in Zusammenarbeit mit der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau (HBLAuBA) in Klosterneuburg und setzt nicht nur auf akademisches Publikum. „Der Fokus liegt ganz klar auf der Berufsausbildung. Der Lehrgang richtet sich an Leute, die in der Praxis stehen“, so Markus *Bauer* von der Abteilung Wein- und Obstbau an der Boku zur APA.

Zugelassen werden Absolventen von berufsbildenden höheren Schulen mit Ausbildungsschwerpunkten in Weinbau/Önologie oder Agrarwissenschaften, Maturanten und Absolventen einer landwirtschaftlichen Meisterprüfung mit je 3jähriger Berufserfahrung. Je nach Vorausbildungen müssen vor dem auf 30 Teilnehmer beschränkten eigentlichen Lehrgang Basismodule absolviert werden.

Der Lehrgang dauert dann vier (ohne Basismodule) bzw. fünf Semester (mit Basismodulen). Die Kosten betragen für die Basismodule (Naturwissenschaften/Agrarwissenschaften, Weinbau, Önologie) je 1.500 Euro. Anschließend sind pro Studienjahr 6.200 Euro zu bezahlen. Absolventen dürfen sich „Akademische Diplom-Önologen“ nennen und können in den Bereichen Traubenerzeugung bzw. -verarbeitung, Produktionskontrolle und Vermarktung eingesetzt werden. Mögliche Arbeitgeber sind Weingüter, Kellereien, Weinhandels- und Beratungsunternehmen bzw. Prüfanstalten.

(<http://diplomoenologie.boku.ac.at>)

***) Frostige Temperaturen beflügeln Eisweinlese im Burgenland**

Wenn die Temperatur deutlich unter den Gefrierpunkt sinkt, ist der Zeitpunkt für die Eisweinlese gekommen: Im Burgenland konnten Winzer in den vergangenen Nächten die Trauben für die edlen Tropfen ernten. Aufgrund der heurigen Wetterereignisse sei wohl mit einer geringeren Menge zu rechnen, so Agrarlandesrat Andreas *Liegenfeld*. Dafür werde gute Qualität erwartet.

Die erfolgreichsten Süßwein-Winzer Österreichs – Hans *Tschida* und die Familie *Kracher* – haben laut Falstaff zwar abgewunken und erklärt, dass sie diesmal nicht auf Eiswein gesetzt haben. Die Familie Hans und Christine *Nittnaus* in Gols hingegen vermeldet eine erfolgreiche Eisweinernte: „Bei minus 8 bis minus 11°C konnten wir in der Nacht auf den 31. Dezember bis in die Vormittagsstunden Welschriesling und Grünen Veltliner ernten“, sagte Junior Andreas *Nittnaus*.

(<http://www.falstaff.at/weinartikel/perfektes-wetter-fuer-die-eisweinlese-2014-9487.html>)

Grüner Veltliner und Welschriesling – das seien auch die Sorten, die sich mit Abstand am besten eignen, meint Andreas *Nittnaus*. Trauben dieser Sorten hielten sich auch am längsten gesund am Weinstock. Die Menge war diesmal nicht groß: „Das war auch nicht zu erwarten“, dazu seien die Vorbedingungen für den aktuellen Jahrgang zu schlecht gewesen. Dadurch war die Traubenanzahl eher unterdurchschnittlich. Der Qualität tat dies keinen Abbruch. „Das wird ein guter Tropfen“, zeigte sich *Nittnaus* optimistisch.

Direkt ab der Presse gemessen, liegt der Zuckergehalt aktuell bei 38 ° Klosterneuburger Zuckergraden (die Angabe erfolgt in Grad Klosterneuburger Mostwaage KMW und beschreibt das Mostgewicht in Gramm Zucker pro 100 g Traubenmost, Anm.). Das Pressen des Eisweines ist ein langer Prozess, der mindestens zwölf Stunden dauert, erläuterte der Jungwinzer. Ist der Presskuchen völlig durchgefroren, kann ein Vorgang auch bis zu 24 Stunden in Anspruch nehmen

***) Salzig-mineralische Finesse: Weine vom Ätna sorgen international für Furore**

Weinbau auf einem Vulkan? Ja, den gibt es und zwar schon seit der Antike am Ätna in Sizilien. Vulkane bringen nicht nur Zerstörung. Die Fruchtbarkeit dessen, was sie aufs Land schleudern, zog schon immer die Menschen an. Im Laufe der Jahrhunderte verwittert die Lava zu schwarzem, an Mineralien reichem Staub, der die Rebstöcke besonders gut gedeihen lässt. Zwei Weltkriege und die Mechanisierung der Landwirtschaft in den 1960er- und 1970er-Jahren brachten allerdings einen großen Einbruch im sizilianischen Weingeschäft. 950 Meter über dem Meeresspiegel, auf der Ostseite des Ätna gelegen, erstrecken sich die Weinberge der Familie *Benanti*. Giuseppe *Benanti* hat 1988 die 40 Jahre zuvor begonnene Tätigkeit seines Großvaters wieder aufgenommen und die typischen Reben des Ätnas – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio und Carricante – kultiviert.

Seit Kurzem führen die Söhne Salvino und Antonio, die bis heute unveränderte Philosophie „den Reichtum der ätnäischen Weinberge und deren vulkanischer Erde hervorzuheben“ fort, um feine und elegante Weine, dieser unterschiedlichen typischen Ätna DOC Reben zu produzieren. Durch die Lage am Fuße des 3.400 Meter hohen Ätna, von dem immer wieder kühle Fallwinde herunterströmen, und das mineralreiche Vulkangestein entstehen Weine von besonderer Stilistik – mit betont salzig-mineralischem Geschmack.

2014 hatte das Weingut eine deutlich bessere Ernte als in manch anderer Region Italiens. „In der Quantität wird die Produktion hinter 2012 und 2013 liegen, aber mit noch höherer Qualität. Wir erwarten erdige elegante Weine“, so Salvino *Benanti*. Die Produktion umfasst circa 130.000 Flaschen pro Jahr und hat fünf Etna DOC Weine (drei rote und zwei weiße), sowie zwei Etna IGT Single-Rebsorten und einen Sekt im Portfolio. Die Weine werden in die wichtigsten Märkte wie USA, Kanada, Skandinavien, England, Frankreich, Schweiz, Australien, Japan, China und Singapur exportiert, in Österreich ist man auf der Suche nach Partnern, so *Benanti*.

Der Pietra Marina Etna DOC Bianco Superiore 2010, ein reinsortiger Carricante von über 80 Jahre alten Reben, wurde kürzlich vom US Magazin „Wine Enthusiast“ auf Platz 20 der besten Weine weltweit gereiht. Internationale Auszeichnungen sind laut *Benanti* wichtig, denn sie verschaffen dem Wein eine gewisse Bekanntheit, welche die Konsumenten zum Kauf ermuntert, auch wenn sie zuvor noch nie von ihm gehört haben. „Unser Ziel ist es aber, sehr authentisch wirklich typische Nischenweine zu produzieren, welche zwar eine kleinere aber hochwertigere und geschmacksichere Zielgruppe ansprechen. Ein Kundenkreis, der nicht von Massenmeinungen beeinflusst wird“, erzählt der Winzer. (www.vinicolabenanti.it)

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (1): Übernahmepoker um Hawesko**

Im Übernahmepoker um den deutschen Weinhändler Hawesko bröckeln die Fronten. Einer der Vorstände hat das Übernahmeoffert von Großaktionär Detlev *Meyer* – die vom Führungsgremium ursprünglich einhellig abgelehnt worden war – inzwischen angenommen. Demnach verkauft der für den Großhandel zuständige Bernd *Siebrat* alle seine privat gehaltenen Aktien zu je 40 Euro und streicht damit knapp 2,8 Mio. Euro ein. *Meyer*, der zuletzt auf 33,7 % der Anteile kam, dürfte sich damit nun etwa 34,5 % am Unternehmen gesichert haben.

„Ich werte es positiv, dass Herr *Siebrat* inzwischen von der Attraktivität und der Angemessenheit meines Angebots überzeugt ist“, erklärte *Meyer* im Gespräch mit Reuters. *Meyer* will so viele Aktien wie möglich einsammeln, um den strategischen Kurs von Hawesko zu ändern. Eine feste Annahmequote hat er nicht ausgerufen. Der Textilunternehmer befürchtet, dass Vorstandschef und Großaktionär Alexander *Margaritoff* (30 %) das Hamburger Unternehmen bei seinem Expansionskurs zu sehr verschuldet. *Margaritoff* ist der Sohn des Firmengründers. Der Vorstand von Hawesko hatte *Meyers* Offert von 40 Euro je Aktie im Schulterchluss mit dem Aufsichtsrat als zu niedrig abgelehnt. Bemühungen um einen „weißen Ritter“, der ein Gegenoffert vorlegt, liefen bisher allerdings ins Leere. So war Hawesko kurz vor Weihnachten Finanzkreisen zufolge etwa beim Finanzinvestor Permira abgeblitzt.

Eigentlich wäre Meyers Offert schon am 22. Dezember abgelaufen. Doch um Zeit zu gewinnen und sich weiter nach Alternativen umzuschauen, hat Hawesko für den 26. Jänner eine außerordentliche Hauptversammlung einberufen, auf der die Aktionäre über das Angebot diskutieren sollen. Damit verlängert sich die Annahmefrist für Meyer bis zum 30. Jänner. Sollte vorher noch ein höheres Angebot eingehen, könnten die Aktionäre, die ihm ihre Anteile bereits angedient haben, allerdings noch einen Rückzieher machen. Dann fiel Meyer womöglich auf jene 29,5 % zurück, die er vor dem Offert hielt. Die Hawesko-Aktie hält sich weiter über dem Angebotspreis. Am Mittwoch notierte sie ein knappes Prozent fester bei 40,88 Euro.

Der Hawesko-Konzern ist in den drei Geschäftsfeldern Versandhandel, Groß- und Einzelhandel tätig. Zu dem Unternehmen gehört auch die Filialkette „Jacques' Wein-Depot“ mit 284 Niederlassungen in Deutschland und 2 in Österreich. Der Konzernumsatz soll 2014 bei rund 465 Mio. Euro liegen, das Ergebnis vor Steuern und Zinsen bei 24 bis 25 Mio. Euro. Das Unternehmen beschäftigt 925 Mitarbeiter.

***) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion (2):**

Prosecco-Produzenten gehen gegen englische Pubs vor

„Gott schütze den Prosecco“: Italienische Produzenten des renommierten Sprudelweins gehen gegen englische Pubs auf Feldzug. Der Grund: Immer mehr Lokale in Großbritannien würden Prosecco wie Bier vom Fass ausschenken. Die italienischen Weinproduzenten, die in Großbritannien fast 5 Mio. Flaschen für einen Umsatz von 22,4 Mio. Euro verkaufen, befürchten Panschereien.

Lediglich Prosecco aus der Flasche sei der echte Sprudelwein aus den Hügeln des norditalienischen Treviso, hieß es aus dem Konsortium der Prosecco-Hersteller nach Angaben der römischen Tageszeitung La Repubblica. Prosecco aus dem Fass könne lediglich ein Plagiatprodukt sein.

Prosecco ist bei den Briten hoch im Kurs. Großbritannien ist das drittstärkste Land nach Deutschland und der Schweiz beim Erwerb des Prosecco DOCG, dem Spitzenprodukt des norditalienischen Sprudelweins. „Wir werden alles gegen diejenigen unternehmen, die unserer Produktion schaden“, betonte Stefano Zanettin, Präsident des Konsortiums zum Prosecco-Schutz. Wer gepanschten Wein für echten Prosecco verkaufe, müsse mit Strafen bis zu 20.000 Euro rechnen, warnte Zanettin. Der Fall sorgte auch im politischen Rom für Eklat. Parlamentarier forderten das Kabinett Renzi auf, sich bei der Regierung in London zum Prosecco-Schutz einzuschalten.

Die Prosecco-Hügel erstrecken sich auf 15 Gemeinden im hügeligen Dreieck zwischen Vittorio Veneto, Conegliano und Vado di Fregene in der Provinz Treviso. Auf den 6.500 ha der Gegend arbeiten 3.200 Winzer und 170 abfüllende Kantinen. Sie produzieren jährlich 72 Mio. Flaschen, die einen Umsatz von 470 Mio. Euro generieren. 42 % der Produktion wird in 80 Länder exportiert. Seit 2009 trägt der Prosecco das DOCG-Siegel, mit dem in Italien nur besonders hochwertige Weine aus besonderen Regionen geadelt werden.

Österreich ist der fünftstärkste Exportmarkt des Prosecco-DOCG. 1,35 Mio. Flaschen kommen jährlich auf die österreichischen Tische, was den Weinproduzenten 6,4 Mio. Euro Einnahmen beschert. Der Erfolg des Prosecco ist in Österreich nicht zu bremsen. Seit 2003 hat sich der Export des Perlenweins mehr als verdreifacht.

*) **Termine – Termine – Termine**

- **Dienstag, 20. Jänner 2015: Tag des Friauler Weines im MuseumsQuartier Wien**
Die Veranstaltung wendet sich an Gastronomen, Händler und Privatinteressenten. 20 Weingüter stellen 141 Weine und 2 Olivenöle vor. Bei den weißen Sorten überwiegen Friulano, Sauvignon, Pinot grigio und Ribolla gialla, bei den roten Refosco und Schioppettino. Neben den Weinen stellen die Produzenten zahlreiche touristische Möglichkeiten vor.
Mit dabei sind Frau Dr. Gisela *Hopfmüller-Hlavac* und Prof. Franz *Hlavac* mit ihrem neuen Friaul-Buch (Rezepte!) und der erweiterten Neuauflage ihres Klassikers „Unser Friaul“.
Weinverkostung in der Ovalhalle MuseumsQuartier Wien: 14.00 bis 20.30 Uhr.
Tickets am Empfang Ovalhalle 18 Euro, Abendkarten ab 19 Uhr 10 Euro.
- **Weinviertel DAC-Präsentationen**
 - Mittwoch, 25.02.2015 in Wien (Hofburg, 15:00 – 21:00 Uhr),
 - Dienstag, 03.03.2015 in Linz (Design Center, 15:00 – 20:00 Uhr),
 - Montag, 23.03.2015 in Salzburg (Airport Amadeus Terminal 2, 15:00 – 20:00 Uhr),
 - Dienstag, 24.03.2015 in Götzis (Kulturbühne Ambach, 15:00 – 20:00 Uhr) und
 - Mittwoch, 25.03.2015 in München (TonHalle in der Kultfabrik, 14:00 – 20:00 Uhr)
 Nähere Infos unter: www.weinvierteldac.at
- **Donnerstag, 26. Februar, bis Mittwoch, 11. März 2015: Rheingau Gourmet & Wein Festival**
Verteilt über zwei Wochen finden vornehmlich in den Räumlichkeiten des Klosters Eberbach und des Kronenschlösschens in Eltville-Hattenheim annähernd 50 abwechslungsreiche, informative, hedonistische und kulinarisch anspruchsvolle Verkostungen, Weinversteigerungen, Wein-Lunches und Wein-Dinner statt. In die Unkostenbeiträge der einzelnen Veranstaltungen starten bei rund dreißig Euro, wie beispielsweise die große Weinpräsentation mit 30 Weingütern aus der VDP Rheingau gemeinsam mit 30 Weingütern aus dem Burgenland um € 32,- und reichen bis zu einem Raritäten-Dinner mit Zwei-Sterne-Koch Richard *Ekkebus* (vom Restaurant „Amber“ im Hotel „The Landmark Mandarin Oriental“ in Hongkong) und 30 Jahrgängen Château Mouton Rothschild um wohlfeile € 1.700,-. Da ist für jeden Geschmack und jede Brieftasche etwas dabei. Auch mehrtägige Hotel-Gourmet-Packages gibt's im Angebot.
Weitere Infos unter www.kronenschloessen.de bzw. www.rheingau-gourmet-festival.de
Reservierungen per Tel.: +49 (0)6723 640 oder per mail: info@kronenschloessen.de
- **Donnerstag, 9., bis Donnerstag, 23. April 2015: wachau GOURMET festival 2015**
Freitag, 10., und Samstag, 11. April 2015: Top-Weinmesse „**wein.genuss.krems**“
Zahlreiche Wein- und Gourmet-Events in und um die Wachau und die Weinstadt Krems!
Programm, Preise und Informationen zur Anmeldung unter www.wachau-gourmet-festival.at
- **VORSCHAU:**
Mittwoch, 13., bis Sonntag, 17. Mai 2015: **Weinfestival Thermenregion 2015**
BIG BOTTLE PARTY, Wein im Park – NEU, Weinmenüs THERMENREGION À LA CARTE, wEINKAUFS-Samstag, Riedenwanderungen, Sortensieger-Party, Masterclass und Winzerbrunch – also volles Programm über mehrere Tage ... ein MUSS! (bbj) (www.weinfestival.at)

***) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2015:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 350 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Jahres-Package* für Top-Partner: Um 590 Euro Quartalsbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2015 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 1.100 Euro gibt's jährlich 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 2015 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“ (siehe „Einstiegsartikel“) oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

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

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 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 - h.braunoeck@actcom.at - paul.jezek@boerse-express.com

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010 zumindest vierzehntäglich 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..

*** Weit mehr als hundert Wein-Newsletter in fünf Jahren Jahren!!!! ***

*** Mit der elften Ausgabe 2014 am 29. Mai ist bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! ***

Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner



R A B L

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



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



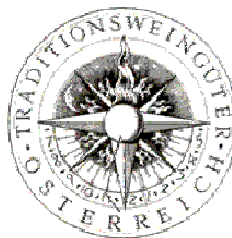
WEINGUT HIRTL
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182
weingut.hirtl@utanet.at
www.weingut-hirtl.at



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



WEINGUT WALTER GLATZER
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn
 Tel: +43(0)2162/8486
info@weingutglatzer.at
www.weingutglatzer.at



Verein Österreichischer Traditionsweingüter
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor
 Tel.: +43(0)660/2020976
lefor@diemoberbauer.at
www.genuss-mensch.at
