

Österreichs höchste Weinproduktion auf 1.650 Metern

St. Leonhard (OTS) - Am Tieflehnerhof von Sepp und Elisabeth Eiter im Tiroler Pitztal reift gegenwärtig auf Schilfmatten Österreichs "höchster Wein". Die Grundlage für einen exzellenten Tropfen aus dem Hause des Weinkenners ist geschaffen.

Tieflehn, Pitztal. Sepp Eiter, ausgewiesener Weinkenner und Vorsitzender des Tieflehner Weinclubs, nutzt seine große Erfahrung im Umgang mit dem Rebsaft erstmals zur Herstellung eines eigenen Weines. 300 Kilogramm Trauben reifen zurzeit auf 1.650 Meter im eigens errichteten "Weinhaus" neben dem bekannten Pitztaler Wellnesshotel Tieflehnerhof. Auf mehreren Ebenen liegen die eingelagerten Traminer und Blaufränkischen Trauben auf Schilfmatten und harren ihre Reifung, Pressung und Verarbeitung zum Schilfwein zwischen Ende Februar und April 2006. 50 Flaschen á 0,375 Litern werden als erster Jahrgang daraufhin im berühmten Weinkeller von Sepp Eiter eingelagert und den hauseigenen Gästen exklusiv serviert.

Leidenschaft Wein

Seit vielen Jahren beschäftigt sich Sepp Eiter mit dem Thema Wein. "Als Wirt möchte ich immer das perfekte Angebot für meinen Gast haben. Die exquisite, leichte, internationale Küche in unserem Haus wird immer vom passenden Tropfen begleitet." Daher stehen jährlich 3-4 Weinreisen im Hause Eiter europaweit von der Toskana bis nach Bordeaux auf dem Programm. Der bekannte Winzer Willi Opitz aus Illmitz im Burgenland lieferte übrigens die erstklassigen Rotweintrrauben für Österreichs höchste Weinabfüllung.

Genussort Tieflehner Weinclub

Bereits 2002 gründete der Weinliebhaber Eiter den "Tieflehner Weinclub". "Der Club vermittelt Wissen rund um den "edlen Tropfen" und ermöglicht den Mitgliedern die besten Weinanbaugebiete persönlich kennen zu lernen" bestätigt der Neo-Winzer. "Wir übernehmen Patenschaften für die besten Lagen der Weinwelt und besuchen diese. Der Winzer lernt den Kunden kennen, der Konsument kann vor Ort einen hervorragenden Wein aus der eigenen Lage erwerben." Die 80 Mitglieder aus Österreich, Deutschland, Benelux und Großbritannien dürften daher wohl vorab in den Genuss des neuen, edlen Schilfweins ihres

Vorsitzenden kommen.

Fotos zur Pressemeldung finden Sie zum Download auf:
http://www.tourismuspresse.at/detail.html?id=288613&_lang=de

Rückfragehinweis:

~

Pressekontakt:

Sepp Eiter

Tieflehnerhof - Wellnesshotel in den Pitztaler Bergen

Tieflehn 20, A-6481 St. Leonhard

Tel: 0043 (0) 5413 86209

Mail: sepp@tieflehnerhof.at

www.tieflehnerhof.at

~

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER
VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0115 2006-02-01/11:38

011138 Feb 06

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20060201_TPT0115