

## "In Vino veritas - im Wein liegt Wahrheit" EXKLUSIVE Weinverkostung im Hotel Thermenhof Paierl \*\*\*\*Superior, Bad Waltersdorf



Valentin Zsifkovits mit Gästen

Credit: Hotel Thermenhof Paierl

Fotograf: Hotel Thermenhof Paierl

Bad Waltersdorf (TP/OTS) - 10 der exklusivsten Weine werden dabei verkostet. Dazu das Wissen und die Poesie von Weinakademiker und Dipl. Sommelier Valentin Zsifkovits sowie ausgesuchte, kulinarische Köstlichkeiten dazu abgestimmt aus der Region. Exzellent zubereitet in der Thermenhof Küche.

Die hauseigene Vinothek im Hotel Thermenhof Paierl \*\*\*\*Superior gibt diesem exklusiven Event den passenden Rahmen.

Weinakademiker und Dipl. Sommelier, Valentin Zsifkovits, seit über 20 Jahren im Hotel, ist einer der ganz wenigen wunderbaren Weinkenner und kennt Geschichten um Spitzenweine, die nur ganz wenigen Menschen bekannt sind. Er hat sich den Beruf sprichwörtlich zur Berufung gemacht und lebt seine Liebe zu ausgesprochen guten Weinen.

Bis zu 10 Personen können diesen exklusiven Abend buchen. Valentin Zsifkovits vermittelt hier neben der Verkostungstechnik, Gläserkunde und Qualitätseinschätzung dieser nicht alltäglichen Weine aber vor allem frei vorgetragene, teils sehr amüsante, Poesie, Anekdoten und Weinwitze.

Unter den 10 Spitzenweinen, welche hier verkostet werden, ist auch ein Wein aus der Region - ein eben nicht alltäglicher. "Eruption 2007" nennt sich dieser exklusive Wein. Um diesem edlen Rebensaft Leben einzuhauchen, haben sieben Winzer aus dem Vulkanland die Köpfe zusammen gesteckt um eine echte Besonderheit zu kreieren. Strenge Regeln und Maßnahmen wurden auferlegt um einen hohen Genuss dieses

Weines zu erzielen. Es wurden Rebsorten auserwählt, welche in der Region bestens gedeihen. Weißburgunder, Grauburgunder und Morillon (Chardonay). Die für den roten Eruptionswein verantwortliche Traube ist der Blaue Zweigelt, der eben in dieser Region wahre Höchstleitungen in der Qualität hervorbringt.

Es ist schwer, einen ganz besonderen internationalen Wein aus dieser exklusiven Serie der Verkostung hervor zu heben. Zu nennen wäre hier noch der Ornellaia 1997. 1981 wurde in der Toskana die Idee geboren, ein Weingut zu gründen, welche den Anforderungen von Bodenbeschaffung und Klima voll erfüllen sollte. Ziel war, hier die Wiege für einen Spitzenwein zu schaffen. Bolgheri, an der zentralen, toskanischen Küste gelegen, hat dieses besondere Terroir. Die Berge zum Landesinneren schützen vor kalten Winden und im heißen Sommer kühlt die frische Meeresbrise die Luft optimal ab. Diese klimatisch wunderbaren Voraussetzungen bewirken eben den guten Vegetationsverlauf dieser Trauben. 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 5% Cabernet Franc, sind die Zusammensetzungen dieses besonderen Weines. 18 Monate im Fass ausgebaut und 12 Monate Flaschenreife ergeben ein eindrucksvolles Weinerlebnis.

Zu den 10 Spitzenweinen dieses exklusiven Weinabends, werden hier den Gäste echte "Schmankerln" in Form von Fingerfoods aus der Region gereicht. Diese unterstützen die prachtvollen Weine und lassen mit den interessanten, eindrucksvollen aber vor allem amüsanten Geschichten von Weinakademiker und Dipl. Sommelier, Valentin Zsifkovits, diesen Abend zu einem eindrucksvollen und ganz besonderen werden.

Anmeldungen für diesen besonderen Event im

Hotel Thermenhof Paierl \*\*\*\*Superior

Tel.: +43 (0)3333 2801

Paierl@thermenhof.at

Kosten pro Person Euro 125,-

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

Hotel Thermenhof PAIERL \*\*\*\*Superior

z. Hd. Frau Sieglinde Raser

A-8271 Bad Waltersdorf

Wagerberg 120

Tel.: +43 (0)3333 2801-500, Fax DW-400  
sieglinde.raser@thermenhof.at  
Paierl@thermenhof.at  
<http://www.thermenhof.at>

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/6846/aom>

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

TPT0007 2012-06-05/13:19

051319 Jun 12

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20120605\\_TPT0007](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20120605_TPT0007)