

## Edle Weine, Champagner und ein 12-gängiges Gourmetmenü zwischen 3.440 und 1.675 Höhenmetern



Hochkarätiger Winzertreff bei Österreichs höchster Weinverkostung am Pitztaler Gletscher

Credit: Tourismusverband Pitztal  
Fotograf: Hans Rimml

Wenns (TP/OTS) - Damit kann nur das Pitztal aufwarten und so erlebten die zahlreichen Besucher von "Firn, Wein & Genuss" kulinarische Tage auf wahrlich höchster Stufe. Von 12. - 13. April lud der Tourismusverband Pitztal bereits zum vierten Mal zu Frühjahrsskilauf, Weingenuss und Gaumenfreuden auf den Pitztaler Gletscher und nach Mandarfen. Im neuen Café 3.440 wurde die zweitägige Veranstaltung mit Österreichs höchster Weinverkostung gebührend eröffnet. Mit dabei waren in diesem Jahr 15 Winzer aus den bekanntesten österreichischen Weinregionen, ein Weingut aus Venetien sowie erstmalig der Tiroler Weinbauer Peter Zoller aus Haiming. Für Prickelndes sorgten die beiden Champagnerfirmen Gosset und Pommery. Am Freitagabend wurde zur Pitztaler Wein- & Gourmetnacht geladen, welche ihrem Namen alle Ehre erwies. Gemeinsam mit dem Ischgler Haubenkoch Martin Sieberer verwöhnte eine Auswahl von Pitztaler Spitzenköchen die Gäste mit einem 12-gängigen Gourmetmenü. Jeder Gang war eine exklusive Eigenkreation und verwendet wurden ausschließlich Produkte aus der Region. Die rund 250 Besucher genossen einen Abend, wie es ihn selten zu erleben gibt: "Von so vielen Top-Winzern und Spitzenköchen gleichzeitig verwöhnt zu werden, das gibt es nicht alle Tage", zeigt sich der Geschäftsführer des Tourismusverbandes Pitztal, Gerhard Gstettner, zufrieden über den gelungenen Event. Auch Haubenkoch Martin Sieberer, der an diesem Wochenende eigentlich mit einer eigenen Veranstaltung bereits voll im Einsatz war, genoss den Abend: "Ich war von Anfang an vom Reiz dieser Veranstaltung angetan und kam wirklich wieder sehr gerne ins Pitztal". Mit zufriedenen Gesichtern zeigten sich auch die Winzer, besonders jene, die sich als Sieger der Pitztaler Firnwein-Wahl rühmen konnten.

Ergebnisse Pitztaler Firnwein-Wahl 2013:

~

Rot Klassik:

1. Wurzinger, Tadten - Blauer Zweigelt Heideboden, 2011
2. Toni Hartl, Reisenberg - Zweigelt, 2012
3. Gager, Deutschkreuz - Blaufränkisch Klassik, 2011

~

~

Weiß Klassik:

1. Steinschaden, Langenlois - Chardonnay, 2012
2. Waldschütz, Kamptal - Grüner Veltliner Stangl, 2012
3. Stift Klosterneuburg - Weissburgunder, 2012

~

~

Rot Reserva:

1. Riepl, Gols - Amare, 2010
2. Toni Hartl, Reisenberg - Syrah, 2011
3. Gager, Deutschkreuz - Q2, 2011

~

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

~

Rückfragehinweis:

Tourismusverband Pitztal  
Mag. (FH) Margret Winkler  
PR & Eventmarketing  
A-6473 Wenns  
Tel.: +43/(0)5414/86999-15  
[presseinfo@pitztal.com](mailto:presseinfo@pitztal.com)  
[www.pitztal.com](http://www.pitztal.com)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4934/aom>

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

TPT0005 2013-04-18/14:57

181457 Apr 13

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20130418\\_TPT0005](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20130418_TPT0005)