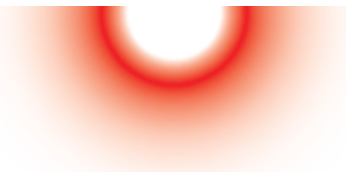


weninger



{briefanrede},

endlich Frühling! Uns zieht es hinaus in die Weingärten, die Arbeiten draußen beginnen und die Vegetationszeit nimmt ihren Lauf. Hier ein kleiner Einblick in die Neuigkeiten bei Weninger.

WEINGARTEN

Zu Beginn des Frühlings, wenn die Reben noch schlafen, wird im Weingarten alles vorbereitet, damit sie dann ungehindert und gut geschützt wachsen können. Wir bringen den ersten Kompost aus, den die Regenwürmer in den Boden einarbeiten. Die ersten biodynamischen Präparate haben wir vor dem Vollmond gespritzt, um optimale Bedingungen zu schaffen. Die Knospen haben sich geöffnet und die Reben haben schon 5 cm lange Triebe. Im Juni wird die erste Arbeit an den Trieben notwendig sein.



WEINGUT UND KELLER

Seit einiger Zeit lagern wir unsere großen Weine wieder vermehrt in großen Fässern. Wir betonen durch diese regionale Art des Weinausbaus die Frucht und den ursprünglichen Charakter unserer Sorten.

Die 2008er Rotweine haben den Säureabbau beendet. Das erste Umziehen ist erfolgt, nun heißt es warten und probieren. Die Weißweine wurden abgefüllt.

Der Frühling ist im Weingut auch die Zeit der Messen und Präsentationen. Ende März präsentierten wir unsere Weine wie jedes Jahr auf der Messe ProWein in Düsseldorf. Es war für uns eine erfolgreiche Veranstaltung, der Export ist weiter steigend.

FLASCHENPOST

Unser Weinabo geht in die zweite Runde: seit 21. März gibt es die Frühlingsausgabe unserer Box im Versand. Inzwischen ist auch der Onlineshop für unsere Flaschenpost-AbonentInnen ans Netz gegangen: hier können Sie unsere aktuellen Weine 15 % unter den Ab-Hof-Preisen erwerben, ebenso wie exklusiv Altweine und Raritäten!

Nähere Infos zum Abo und zur Bestellung finden Sie hier: www.weninger.com/flaschenpost



rotweinOpening 2009

Tag der offenen Kellertür in Horitschon: Samstag/Sonntag 30./31. Mai 2009, 10-22 Uhr

Alljährlich zu Pfingsten fällt in Horitschon mit dem rotweinOpening der Startschuss in die neue Rotweinsaison. 2009 gibt es wieder ein umfangreiches Programm. Kulinarische Schmankerln aus der Genussregion "Kästn & Nuss" Mittelburgenland, Exkursionen, Themenverkostungen, Kunst und Kultur sowie ein abendliches Unterhaltungsprogramm runden das vielfältige, genussvolle Angebot ab.

Bei Weninger stehen die beiden Tage ganz unter dem Motto „Die Schweiz zu Gast bei Weninger“. Wir laden Sie ein, bei uns Schweizer Wein, Schweizer Whisky (beides von Michael

Käser – www.kaeser-kaeser.com) und Schweizer Käse (vorgestellt von Andrzej Koch - www.derschweizer.eu) zu probieren sowie natürlich unsere eigenen Köstlichkeiten aus dem

Keller. Wie zum Beispiel eine Vertikale unseres Veratina Cuvées ab 1999 und eine Vergleichsverkostung von Weinen aus Horitschon und Balf.

Programm: <http://www.rotweinopening.at/>

Übrigens: auch in unserem Weingut in Balf ist zu Pfingsten die Kellertür geöffnet: 30. und 31. Mai 2009, 9-19 Uhr

PREISLISTEN

Zum Download:

Aktuelle Ab-Hof-Preisliste:

www.weninger.com/burgenland/uploads/d/LV_09_dreiteilig.pdf

Neu! Unsere Altweine und besondere Tropfen gibt es jetzt für Ab-Hof-Kunden:

www.weninger.com/burgenland/uploads/d/LV_Raritaeten_Apr_09.pdf

ERFREULICHES

Robert Parkers Wine Advocate: Austria 2007 Review, bewertet von David Schildknecht

- * Dürrau 2006: 91-92+ Punkte
- * Blaufränkisch Alte Reben 2006: 91 Punkte
- * Blaufränkisch Saybritz 2006: 91 Punkte
- * Blaufränkisch Hochäcker 2006: 90 Punkte
- * Blaufränkisch Kirchholz 2006: 89+ Punkte
- * Zweigelt Raga 2006: 88 Punkte

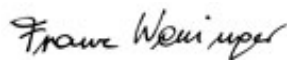
Wine & Spirits April 2009

- * Blaufränkisch Hochäcker 2006: 90 Punkte
- * Blaufränkisch Reserve 2004: 90 Punkte
- * Zweigelt 2007: 88 Punkte, *Best Buy*

Weitere Verkostungsergebnisse finden Sie auf unserer Homepage:

www.weninger.com/burgenland

Wir wünschen auch Ihnen einen guten Start in den Frühling und freuen uns, wenn wir Sie in der warmen Jahreszeit persönlich am Weingut begrüßen dürfen!



Franz Weninger

Weingut Weninger

Florianigasse 11

A-7312 Horitschon

Tel. +43.2610.42165-0

Fax. +43.2610.42165-50

weingut@weninger.com

www.weninger.com

Sie erhalten diesen Newsletter weil Sie sich auf unserer Website angemeldet haben, eine Bestellung aufgegeben oder den Newsletter abonniert haben. Sollten Sie den Newsletter nicht mehr wünschen, schicken Sie eine Email mit dem Betreff "Newsletterabmeldung" an weingut@weninger.com oder klicken Sie hier.