

„8. Lange Nacht des Weines“

in Braunau am Samstag 19. Okt. ab 18h....

In der kellergasse 5 präsentieren wir im cafe zeit.los:

- das **Weingut Walzer** aus Gneixendorf bei Krems www.winzerhof-walzer.at

Das Weingut „Winzerhof Martin Walzer“ liegt in der Gemeinde Gneixendorf, einem Stadtteil von Krems. Der elterliche Betrieb wurde im Jahre 2009 von Martin Walzer übernommen. Eine Besonderheit ist der 130 Meter lange ehemalige Klosterkeller des Stiftes Aldersbach in Bayern aus dem 14. Jahrhundert. Die Weingärten umfassen 11 Hektar Rebfläche in den Rieden Gebling, Haide, Kobel und Wolfsgraben. Sie sind hauptsächlich mit Weißweinsorten wie Grüner Veltliner, Riesling, Rivaner, Chardonnay und Gelber Muskateller bestockt. Die Bewirtschaftung erfolgt naturnahe nach ökologischen Grundsätzen. Die Trauben werden von Hand verlesen und sortiert. Nach einer kühlen Vergärung der Moste werden die Weine je nach Typ in traditionellen Holzfässern und Edelstahltanks ausgebaut. Es wird auch ein flaschenvergorener Winzersekt produziert.

In der kellergasse 1 präsentieren wir in der kost.bar:

- das **Weingut Zeilinger-Wagner** aus Hohenwarth www.zeilinger-wagner.at

Der Großvater Johann Wagner gehörte 1920 zu den ersten Winzern in Österreich, die den Wein in Flaschen abzufüllen begannen. Die lange Tradition des Betriebes beweist ein Jahrgang 1927 in der gutseigenen Vinothek. Heute wird das Gut von Ing. Alois Zeilinger geführt. Die Weingärten umfassen zehn Hektar Rebfläche auf Urgesteinsböden und fruchtbarem Schwemmlöss in zum Beispiel den Rieden Hintaus, Hochstraß, Krumpenthal, Laa, Lehen, Mühlweg und Steinbruch. Sie sind mit den Weißweinsorten Grüner Veltliner, Frühroter Veltliner, Rivaner, Chardonnay, Riesling und Muskat Ottonel, sowie den Rotweinsorten Blauburger, Pinot Noir und Rotburger bestockt.

Der Qualitätsstandard orientiert sich an umweltbewusster Bearbeitung der Weingärten, freiwilliger Ertragsminderung auf durchschnittlich 40 hl/ha, Handlese in mehreren Durchgängen und schonender Kellertechnik. Bei den Weißweinen erfolgt eine Ganztraubenpressung mit kühler und langsamer Vergärung. Die Rotweine werden mit traditioneller Maischegärung vergoren und bleiben danach noch längere Zeit auf der Maische. Es werden auch flaschenvergorene Sekte produziert.

Verkostungsbeitrag € 10.— für 7 Weine

Einzelprobe € 1,50

Gemeinsam mit den weiteren teilnehmenden Betrieben:

- **Gugg Lounge**
- **Tafelspitz und Nudelkuchl Braunau**
- **Graf von Matera**
- **Bier & Weinbar S'Schluckerl**
- **KINSKI Kulturlokal**

wird euch ein vielfältiges, abwechslungsreiches Programm für einen vergnüglichen Abend in Braunaus Innenstadt präsentiert.

Wir alle freuen uns auf euren Besuch !!!