

Presseaussendung der Salzburger Festspiele



Die Salzburger Festspiele Editionen 2020. Foto: SF/Anne Zeuner

Salzburger Festspiele Editionen 2020

(SF, 28. Juli 2020) Auch, wenn das Präventionskonzept der Salzburger Festspiele in diesem Jahr keine Bewirtung in den Festspielhäusern zulässt, müssen Festspielgäste nicht auf die edlen Tropfen der Salzburger Festspiele Editionen verzichten, die ab Festspielbeginn im Handel erhältlich sind. Dafür ausgesucht wurden für die Jubiläumsjahre 2020 und 2021: die Salzburger Festspielcuvée - Schlumberger Rosé Brut, ein Roederer Champagner Brut Premier, ein Grüner Veltliner Piri 2019 vom Weingut Nigl in Senftenberg, ein Blaufränkisch „e“ 2017 vom Weingut Uwe Schiefer in Welgersdorf und das Stiegl Festspiel-Pils.

Salzburger Festspielcuvée - Schlumberger Rosé Brut KLASSIK

Mit der Festspielcuvée 2020 bieten die Salzburger Festspiele ihren Gästen einen prickelnden Rosé aus dem Hause Schlumberger. Die feine Kostbarkeit des Jahrgangs 2018 wird aus ausgewählten heimischen Qualitätstrauben der Rebsorten Pinot Noir und St. Laurent aus dem nördlichen Burgenland gekeltert – unter strenger Einhaltung der traditionellen Flaschengärung. Die Cuvée wird mit einer speziellen Brut Dosage – einem Geheimnis des Schlumberger Kellermeisters – abgerundet und zeichnet sich durch einen fruchtigen Duft nach Waldbeeren, finessenreichen Geschmack, einen kräftigen Mousseux und einen samtig-weichen Abgang aus. Gerade für die Sommerzeit ist diese mit 12% vol vergleichsweise leichte Cuvée ideal.



100 JAHRE

SALZBURGER FESTSPIELE
1. – 30. August 2020

Champagner Roederer Brut Premier

Der Champagner von Louis Roederer, einem Champagner-Haus, das sich seit mehr als zwei Jahrhunderten in Familienbesitz befindet, zeichnet sich durch das Streben nach höchster Qualität aus. Das beginnt bei den Weinen, die zu einem sehr hohen Anteil ausschließlich aus den eigenen Weingärten in Premier- und Grand-Cru-Lagen der Champagne stammen. Der Brut Premier ist die perfekte Verkörperung des Stils von Louis Roederer: besonders feinerliges Mousseux, dezenter, hocheleganter Duft, deutliche Anklänge von Biskuit, Toast und Mandeln, zarte Hefenote, sehr komplex und anhaltend, mit typischer Rasse und frischer Frucht. Der Schaumwein hat Struktur und ist gut entwickelt, am Gaumen zart schmelzend und zeichnet sich durch einen modernen, kräftigen Geschmack und große Finesse aus.

Schlumberger und Roederer sind exklusive Partner der Salzburger Festspiele

Gemeinsam mit Schlumberger als exklusivem Schaumweinpartner ist die Marke Louis Roederer exklusiver Champagner-Partner der Salzburger Festspiele.

FESTSPIELWEIN

Grüner Veltliner Piri 2019

Weingut Nigl, Senftenberg

Das Wein-Gut Nigl Hotel und Restaurant liegt im Kremstal, malerisch am Fuße des Senftenberger Kirchenbergs. Der ehemalige Lesehof des Fürsten Starhemberg stammt aus dem 12. Jahrhundert und wurde 1994 von der Familie Nigl übernommen und als Weingut genutzt. Den Schwerpunkt in ihren Weingärten bilden Grüner Veltliner und Riesling; Sauvignon Blanc und Muskateller runden das Wein-Sortiment ab. In den kalkhaltigen Kremser Lösslagen wird Blauer Zweigelt und Merlot kultiviert, Pinot Noir findet in der Ried Pfenningberg, einer sehr steilen Glimmerschieferlage, optimale Bedingungen vor. Die Rieslinge und Grüner Veltliner stehen für Top-Qualität aus Österreich. Weine reich an Eleganz und Finesse des Kremstals.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Dezente Nuancen von Golden-Delicious Apfel, ein Hauch von Honigmelone und Mango, zarte Kräuterwürze. Saftig elegante, feine Fruchtsüße, angenehm frischer Säurebogen, weißer Apfel und etwas Marille im Abgang, mineralischer Nachhall. 12,5% vol

92/100 Falstaff-Punkte

Blaifränkisch „e“ 2017

Weingut Uwe Schiefer, Welgersdorf

Sein Name steht als Synonym für Qualität. Subtile wie komplexe Premiumweine in unterschiedlichen Terroirinterpretationen zeigen auf, wie sich internationales Interesse mit Erfolg verbinden lässt: Uwe Schiefer! Ein Garant für herkunftstypische und authentische Blaifränkisch-Weine aus dem Südburgenland.

„Less is more“, im Weingarten wie auch bei der Vinifizierung wird so gut wie keine Technik eingesetzt, um den Charakter des Terroirs und der Sorte herauszustreichen.



100 JAHRE

SALZBURGER FESTSPIELE **1. – 30. August 2020**

„Der Wein definiert sich ausnahmslos im Weingarten selbst“, so Uwe Schiefer, der damit zu den absoluten Vorreitern einer feingliedrig und puren Blaufränkisch-Stilistik aus bio-organischem Anbau steht.

Der elegante und charakterstarke Blaufränkisch „e“ 2017 wurde sorgfältig und behutsam aus einer Einzellage am Eisenberg vinifiziert und im großen Holzfass heimischer Herkunft gereift. Ein Parade-Blaufränkischer mit präziser Struktur, Frische und vollem Körper!

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dunkle Mineralik, schiefrige Würze, mit schwarzen Kirschen unterlegt, tabakiger Anklang. Stoffig, engmaschig, straffe Textur, präsen Tannine, würziger Abgang, Brombeerkonfit im Nachhall, wird von Flaschenreife profitieren. 12,5% vol

93/100 Falstaff-Punkte.

FESTSPIEL-PILS

Auch beim diesjährigen Festspiel-Pils zeichnet wieder Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl für Dramaturgie und Komposition verantwortlich. Gebraut wird die herrlich frische Salzburger Bierspezialität mit Braugerste aus dem niederösterreichischen Weinviertel, oberösterreichischem Mühlviertler Hopfen und Wasser aus der Region des Salzburger Untersbergs. Bierkenner werden die exklusive Festspiel-Pils-Edition 2020 nicht nur wegen ihres einzigartigen Hopfenbuketts lieben, sondern auch als kulinarischen Begleiter zu schätzen wissen: „Das schlanke und feinperlende Stiegl Festspiel-Pils überzeugt mit einer frischen Hopfenblume und einer aromatischen Hopfenbittere im Abgang“, erklärt der Stiegl-Braumeister. Das hellgelbe, frisch duftende Bier eignet sich sowohl als Aperitif wie als Digestif und passt auch hervorragend zu Vorspeisen wie Salatvariationen, Pasteten, Räucherfisch sowie zu Frischkäse und scharfen asiatischen Speisen.

Die Salzburger Festspiele freuen sich, die langjährige Zusammenarbeit mit der Stieglbrauerei zu Salzburg auch in dieser Festspielsaison fortzusetzen. Wie die Festspielweine und der Festspiel Cuvée Brut erscheint auch das Festspiel-Pils in einer limitierten Auflage.

Etiketten

Die Motive der Etiketten der Salzburger Festspiele Editionen 2020 sind der Plakatserie zum 100-jährigen Bestehen der Salzburger Festspiele entnommen. Fünf international tätige Künstlerinnen und Künstler, die in enger Verbindung mit den Salzburger Festspielen stehen, gestalteten jeweils ein Plakat, das dem Gründungsgedanken der Festspiele nachspürt. „Das Ohr aufwecken, die Augen, das menschliche Denken“, dieses Zitat des Komponisten Luigi Nono ist den fünf Plakaten imaginär eingeschrieben. Der spanische Bildhauer und Künstler Jaume Plensa, der deutsche Maler und Bildhauer Anselm Kiefer, der US-amerikanische Regisseur, Theaterautor, Maler, Lichtdesigner, Bühnenbildner, Videokünstler und Architekt Robert Wilson, der südafrikanische Künstler William Kentridge und die österreichische Künstlerin Eva Schlegel haben jeweils ein Plakat entworfen.



100 JAHRE

SALZBURGER FESTSPIELE
1. – 30. August 2020

Bezugsquellen

Die beiden Weine sowie die Festspiel Cuvée und Roederer Brut sind bei ausgewählten Salzburger Gastronomen und im Fachhandel (Döllerer, Rieger Weinloft, Wein & Co, Vinomenta Smöch sowie im gut sortierten Fachhandel wie z.B. Azwanger Delikatessen, etc.) erhältlich. Das Festspiel-Pils ist zudem über die Stieglbrauerei zu Salzburg zu beziehen.

Fotos unter: <http://www.salzburgerfestspiele.at/fotoservice>

Mit freundlichen Grüßen,
Pressebüro der Salzburger Festspiele
presse@salzburgfestival.at
www.salzburgerfestspiele.at

Sollten Sie künftig keine E-Mails mehr von uns bekommen wollen, schreiben Sie uns bitte eine E-Mail an presse@salzburgfestival.at. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die Datenschutzerklärung liegen zur jederzeitigen Einsichtnahme im Pressebüro auf und sind online unter www.salzburgfestival.at/agb und www.salzburgfestival.at/Datenschutz abrufbar.