

Präsentation der Salzburger Festspiele Editionen 2023



Willi Bründlmayer vom Weingut Bründlmayer, Kaufmännischer Direktor Lukas Crepaz, Benedikt Zacherl, Geschäftsführer Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH, Christian Pöpperl/Stieglbrauerei zu Salzburg, Festspielpräsidentin Kristina Hammer, Roman Horvath, Weingutleiter Domäne Wachau/Dürnstein, David Kerschbaum/Rotweingut Maria Kerschbaum, Eugen Lamprecht, Geschäftsführer P.M. Mounier/Generalimporteur Roederer © SF/Marco Borrelli

Die Salzburger Festspiele präsentieren die diesjährigen Festspielweine, das Festspiel-Pils, die Salzburger Festspielcuvée Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA aus dem Hause Schlumberger sowie den Champagner Roederer Collection 243.

(SF 26. Mai 2023) Traditionell zum Eröffnungstag der Salzburger Festspiele Pfingsten lud das Direktorium zur traditionellen Präsentation und Verkostung der Salzburger Festspiele Editionen in die SalzburgKulisse. Mag. Benedikt Zacherl, Geschäftsführer Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH, Dr. Eugen Lamprecht, Geschäftsführer P.M. Mounier/Generalimporteur Roederer, die Winzer Mag. (FH) Roman Horvath MW, Weingutleiter der Domäne Wachau aus Dürnstein, Mag. Willi Bründlmayer vom Weingut Bründlmayer aus Langenlois, David Kerschbaum vom Rotweingut Maria Kerschbaum aus Lackenbach-Horitschon sowie Diplom-Braumeister Christian Pöpperl von der Stieglbrauerei zu Salzburg haben die jeweiligen Salzburger Festspiele Editionen 2023 persönlich vorgestellt.



Salzburger Festspielcuvée – Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA

Auch im Sommer 2023 verwöhnen die Salzburger Festspiele ihre Gäste mit einer Festspielcuvée aus dem Hause Schlumberger. Der prickelnde Rosé-Schaumwein mit dem Jahrgang 2021 wird aus ausgewählten heimischen Qualitätstrauben der Rebsorten Pinot Noir und St. Laurent aus dem nördlichen Burgenland gekellert – unter strenger Einhaltung der traditionellen Flaschengärung. Geschmacklich zeichnet sich der Schlumberger Rosé Brut Klassik durch einen weichen und samtigen Abgang aus. Zusammen mit seinem feinen Duft nach Waldbeeren macht ihn das zum perfekten Aperitif. Gerade für die Sommerzeit ist diese mit 12% vol vergleichsweise leichte Cuvée ideal.



Champagner Roederer Collection 243

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. Roederer hat das Streben nach Exzellenz bei den Weinkompositionen mit einer mutigen und vorbehaltlosen Herangehensweise auf die nächste Stufe erhoben. Collection 243 steht für die 243. Weinkomposition des Hauses seit seiner Gründung.

Das Bukett der Collection 243 erschließt sich sofort, es ist zugleich weinreich und schön frisch. Eine Palette von reifen, feinen Früchten, darunter gelbe Früchte (Mirabellen, Pinot

Noir) und süße Zitrusfrüchte (Tarte au Citron) sowie zarte Noten von weißen Blüten (Jasmin, Chardonnay). Nach einigen Minuten offenbaren sich Autolyse-Aromen in Form von Rauch- und Gebäcknoten.

Am Gaumen dicht konzentriert, tief, ausdrucksstark und gut strukturiert bei betörender Textur des fleischigen Pinot Noir der Lage Montagne, die das Mundgefühl prägt und eine immense saline Frische mit einem Hauch von Bitterkeit mit sich bringt. Ein kraftvoller, aromenreicher Wein, bei dem die ausgereiften Trauben des Pinot Noir ausgeglichen werden durch die kalkreiche Frische und die Dichte der Chardonnays, die diese Weinkomposition dominieren.

Auch dieser Jahrgang spiegelt dank der bei der Lese 2018 voll ausgereiften Früchte den warmen, vollmundigen Charakter der Collection wider.

Jede Collection ist ein weiteres Kapitel in der umfangreichen Geschichte des Hauses Louis Roederer und trägt zu seinem Geschmacksuniversum bei. Sie ist immer einzigartig und ganz Roederer!

Schlumberger und Roederer sind exklusive Partner der Salzburger Festspiele

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

FESTSPIELWEIN



Domäne Wachau

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2022, Wachau DAC

Die Domäne Wachau hat sich mit einer Vielfalt an herkunftstypischen Wachauer Weinen unter der Leitung von **Roman Horvath** MW und Heinz Frischengruber zu einem der bedeutendsten Weingüter Österreichs entwickelt. Die Kleinstparzellen in den steilen Terrassen entlang der Donau werden von den Winzerfamilien, den Helden des Weinguts, in aufwendiger Handarbeit bewirtschaftet. Handwerk, Nachhaltigkeit und die einzigartige Biodiversität sind elementare Säulen der Arbeit in den Weingärten. Die Domäne Wachau vinifiziert Trauben aus weltberühmten Rieden wie Achleiten, Kellerberg und Singerriedel und ist zudem für ihr umfangreiches weintouristisches Angebot bekannt.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von Melisse, feine gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Mango und Blütenhonig. Saftig, gelbe Apfelfrucht, balanciertes Säurespiel, ein Hauch von Limetten im Abgang, bietet leichtfüßiges Trinkvergnügen.

12,0% vol

91/100 Falstaff-Punkte



Weingut Bründlmayer

Rosé Zweigelt 2022

Das Weingut **Bründlmayer** ist laut „Financial Times“ ein „Leuchtturm des österreichischen Weinbaus“. Der „Gault&Millau Wein Guide“ sieht das größte Kapital der Langenloiser Winzerfamilie in ihren behutsam gepflegten, biozertifizierten Weinbergen. Bründlmayers Erste Lagen wie der „Kammerner Lamm“, der „Zöbinger Heiligenstein“ oder der „Langenloiser Käferberg“ bringen Weinjuwelen hervor, die weltweit Bewunderung erfahren. Aber auch Chardonnay, Zweigelt und Pinot Noir überzeugen restlos, nicht zuletzt in prickelnder Form wie z.B. als Bründlmayer Brut oder Brut Rosé Reserve. Es gibt immer wieder Neuigkeiten und Überraschung in diesem vielfältigen Sortiment, von dem Peter Moser im jüngsten Falstaff

Wein Guide meint: „Nahezu jeder Wein (...) hat das Potential, jahrgangsbester seiner Kategorie zu sein.“

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Helles Lachsrosa, silberfarbene Reflexe. Mit einem Hauch von Limetten unterlegte rote Kirschen, feines Waldbeerkonfit, Orangenzesten. Saftig, ein Hauch von Apfel und Erdbeeren, frisch strukturiert, mineralisch im Abgang, bietet leichtfüßiges sommerliches Trinkvergnügen.

11,5% vol

90/100 Falstaff-Punkte



Rotweingut Maria Kerschbaum, Lackenbach / Burgenland Blaufränkisch KXVII Grand Reserve

Das Rotweingut Maria **Kerschbaum** liegt am Rande des Ödenburger Gebirges im Mittelburgenland, wo die besten Rieden von Horitschon - Hochäcker, Dürrau und Gfanger – ideale Voraussetzungen für einen einzigartigen Blaufränkisch bieten. So ist die Ried Hochäcker reich an Eisen, das für Kraft und Würze sorgt. Die Ried Dürrau zeichnet sich durch eine tiefgründige Kühle aus, wodurch der Wein an Eleganz gewinnt. Die Ried Gfanger dagegen weist viel fossilen Kalk auf, der für schöne Mineralität sorgt. Bereits in dritter Generation werden hier mit viel Gefühl, Gespür und Geduld im Familienverband und mit der tatkräftigen Unterstützung vieler vertrauter Menschen die Rebkulturen gehegt und gepflegt. Mit einem Durchschnittsalter von rund 50 Jahren sind diese Rebstöcke die

Basis absoluter Toplagen. Ergebnis sind Spitzenprodukte wie auch der Festspielwein Blaufränkisch KXVII Grand Reserve, der in kleinen Holzfässern für 36 Monate ausgebaut wird. Er besticht durch seine samtige Textur und seine seidige Brombeerfrucht und zeichnet sich durch die perfekte Balance von mineralischen Noten und einer sanften Würze aus.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung, Zarte Kräuterwürze, tabakzig unterlegte reife Pflaumenfrucht, Brombeerkonfitüre, kandierte Orangenzenen klingen an. Sehr kraftvoll, stofflig, fruchtsüße Textur, reife Tannen, mineralisch, Nuancen von schwarzen Kirschen im Abgang, zitronig-rotbeeriger Touch im Rückgeschmack, ein gut ausgereifter Speisenbegleiter.

15% 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 von den EGZ-Bauern aus dem niederösterreichischen Zistersdorf, mit Mühlviertler Hopfen (OÖ) und Wasser aus der Region des Salzburger Untersbergs. Bierkenner werden die exklusive Festspiel-Pils-Edition 2023 nicht nur wegen ihres einzigartigen Hopfenbuketts lieben, sondern auch als kulinarischen Begleiter zu schätzen wissen: „Das schlanke und feinperlende Stiegl Festspiel-Pils 2023 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 die Festspielcuvée Brut erscheint auch das Festspiel-Pils in einer

limitierten Auflage und ist in ausgewählten Gastronomie-Betrieben in und um Salzburg zu haben.

Etiketten

Die Motive der Etiketten der Festspielwein- und Pilseditionen mit Fotos von Bildern mit freundlicher Genehmigung von Antony Gormley wurden den Programmillustrationen der Salzburger Festspiele 2023 entnommen.

Bezugsquellen

Bezugsquellen Die beiden Weine sowie die Salzburger Festspielcuvée - Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA sind im Festspielshop, im Büro der Freunde der Salzburger Festspiele, bei ausgewählten Salzburger Gastronomen und im Handel (Wein & Co, Transgourmet, Vinomonta Smöch, Döllerer, DELIVINO Wein.Loft u.a. sowie im gut sortierten Fachhandel wie Atzwanger Delikatessen, Sporer Likör- und Punschmanufaktur GmbH, WEIN WOLF Import GmbH & Co Vertriebs KG etc.) erhältlich. Das Festspielpils ist zudem über die Stieglbrauerei zu Salzburg zu beziehen.

Fotos unter: <https://www.salzburgerfestspiele.at/fotoservice/vorstellung-der-festspieleditionen-2023>

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 eine E-Mail an presse@salzburgfestival.at. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die Datenschutzerklärung liegen zur Einsichtnahme im Pressebüro auf und sind online unter www.salzburgfestival.at/agb und www.salzburgfestival.at/Datenschutz abrufbar