



SALZBURGER
FESTSPIELE
19. JULI – 31. AUGUST 2024

Präsentation der Salzburger Festspiele Editionen 2024



v.l.: Lukas Crepaz (Kaufmännischer Direktor der Salzburger Festspiele), Thomas Breitwieser (BWT Austria GmbH), Dr. Eugen Lamprecht (Geschäftsführer Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH), Alexander und Franz Türk (Weingut Türk), Diplom-Braumeister Christian Pöpperl, Alessandra Kiener (Stieglbrauerei zu Salzburg), Pia Strehn (Weingut Strehn), Ronald und Gerda Kiss (Winzerhof Kiss), Patric Roth (Gebietsrepräsentant Österreich Château de Miraval, Correns/Frankreich), Maurice Lebet (Geschäftsführer von Moët Hennessy Austria), Festspielpräsidentin Kristina Hammer © 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, den Champagner Moët & Chandon Brut Imperial sowie BWT Magnesium Mineralisiertes Wasser.

(SF 17. Mai 2024) Traditionell zum Eröffnungstag der Salzburger Festspiele Pfingsten lud das Direktorium zur traditionellen Präsentation und Verkostung der Salzburger Festspiele Editionen in die SalzburgKulisse. Maurice Lebet (Geschäftsführer von Moët Hennessy Austria), Dr. Eugen Lamprecht (Geschäftsführer Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH), Patric Roth (Gebietsrepräsentant Österreich Château de Miraval, Correns/Frankreich), die Winzer-innen Franz Türk, Ronald Kiss und Pia Strehn, Diplom-Braumeister Christian Pöpperl von der Stieglbrauerei zu Salzburg sowie Thomas Breitwieser von der BWT Austria GmbH haben die jeweiligen Salzburger Festspiele Editionen 2024 persönlich vorgestellt.



Champagner Moët & Chandon Brut Imperial

Seit über einem Vierteljahrtausend teilt das renommierte französische Champagnerhaus Moët & Chandon die Magie des Champagners mit der ganzen Welt als Symbol für Erfolg und Eleganz – ab 2024 auch mit den Gästen der Salzburger Festspiele als deren neuer exklusiver Champagner-Partner. Jedes Glas steht für die charakteristischen Werte des Hauses: Geschichte, Großzügigkeit, Savoir-faire, Erfolg, Kühnheit und Eleganz. Diese Eigenschaften haben Moët & Chandon zu einer bevorzugten Wahl gemacht, wenn es darum geht, sowohl unvergessliche Momente als auch großartige Ereignisse zu zelebrieren.



Salzburger Festspielcuvée – Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA

Auch im Sommer 2024 verwöhnen die Salzburger Festspiele ihre Gäste mit einer Festspielcuvée aus dem Hause Schlumberger. Der prickelnde Rosé-Schaumwein mit dem Jahrgang 2022 wird aus ausgewählten heimischen Qualitätstrauben der Rebsorten Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent aus dem nördlichen Burgenland gekeltert – 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.



Miraval Rosé Côtes de Provence

Das Streben nach Vervollkommnung beim schöpferischen Prozess der Weinproduktion ist Miraval ein wesentliches Anliegen. Jede Kreation ist Ausdruck dieser Leidenschaft für die Arbeit im Weinberg, stellt ein überraschendes Kunstwerk dar und bringt jedes Mal aufs Neue die Qualitäten eines großartigen Rosé zur Geltung. Seine Farbe von „Rosenblüten“ reflektiert einzigartiges Know-how und eine perfekte Beherrschung der Kunst der Assemblage. Zu den charakteristischen Merkmalen von Miraval gehören: Raffinesse, Eleganz und Exzellenz. Inspiriert von Farbe, Material und Licht, erfindet Miraval die Art und Weise, Rosé zu kreieren, neu. Der Miraval Rosé wird zur „Art de Vivre“.

Schlumberger, Moët & Chandon und Miraval Rosé sind exklusive Partner der Salzburger Festspiele

Gemeinsam mit den Marken Schlumberger und Moët als exklusiven Schaumwein-Partnern ist Miraval exklusiver französischer Roséwein-Partner der Salzburger Festspiele.

FESTSPIELWEIN



Weingut Türk Grüner Veltliner 2023 Kremser Weinberge®, Kremstal DAC / Niederösterreich

Franz Türk ist bekannt für hervorragende Grüne Veltliner, vom leichten, frischen Sommerwein über die Klassiker von Löss und Urgestein bis hin zu vielschichtigen Erste Lagen Weinen. Der Veltliner dominiert mit über 75 Prozent die biologisch bewirtschafteten Rebflächen, etwa die Hälfte davon geht in den Export. Ziel der Winzerfamilie ist es, durch eine schonende Vinifikation und einen Ausbau, der das Terroir und den regionaltypischen Charakter hervorhebt, finessenreiche, dichte und lebendige Weine zu formen, die das Kremstal mit seinen

Böden und Kleinklimata widerspiegeln. Ein besonderer Geheimtipp sind die oftmals international ausgezeichneten Süßweine.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Mittleres Grüngelb, silberfarbene Reflexe. Zart nussig unterlegte gelbe Kernobstnuancen, zart nach Ananas, dezenter Blütenhonig. Mittlerer Körper, Noten vom biologischen Säureabbau, karamelliger Touch, cremig und anhaftend, ein stoffiger Speisenwein.

12,5 % Vol.

90/100 Falstaff-Punkte

Bezugsquellen:

Wein Wolf, Delivino, Wein & Co, Vinomenta Smöch Exclusive Weine, www.weinguttuerk.at



Winzerhof Kiss Cuvée Blaufränkisch, Zweigelt 2022, Jois / Burgenland

Der **Winzerhof Kiss**, ein familiengeführtes Weingut mit einer reichen Geschichte und einem klaren Fokus auf Qualität, präsentiert stolz sein umfangreiches Sortiment an preisgekrönten Weinen. Seit seiner Gründung im Jahr 1934 hat sich der Winzerhof Kiss als führender Produzent hochwertiger Weine in der Region etabliert, der sowohl Tradition als auch Innovation in jeder Flasche vereint. Das Herzstück des Weinguts ist die Leidenschaft für exzellente Weine, die durch die Verwendung erstklassiger Trauben und modernster

Produktionsmethoden gewährleistet wird. Die Familie Kiss pflegt sorgfältig ihre Weinberge und setzt auf nachhaltige Anbaumethoden, um die natürliche Vielfalt der Region zu bewahren und gleichzeitig Weine von unvergleichlicher Qualität zu erzeugen, die das einzigartige Terroir unserer Region widerspiegeln und Weinliebhaber begeistern. Auch der diesjährige Festspielwein aus den Sorten Blaufränkisch und Zweigelt, welcher 18 Monate im französischen Eichenfass ausgebaut wurde, spiegelt diese Begeisterung für elegante, kräftige aber auch fruchtbetonte Weine wider.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, zarte Randaufhellung. Feine Edelholznuancen nach Vanille und Kardamom, dunkle Herzkirschen, schwarze Waldbeeren, kandierte Orangenzenen. Saftig, elegant, extraktsüß, reife Zwetschken, runde Tannine, feiner Schokoschmelz, bereits gut entwickelt, mineralischer Nachhall, ein feinwürziger Speisenbegleiter mit weiterem Reifepotenzial.

13,5% vol

93/100 Falstaff-Punkte

Bezugquellen:

Vinomenta Smöch Exclusive Weine, Morandell International GmbH, Wein & Co, www.winzerhof-kiss.at



Weingut Strehn

Blaufränkisch Rosé 2023, Deutschkreutz / Burgenland

Pia Strehn hat im Burgenland eine Rosé-Revolution angestoßen. Gemeinsam mit ihren Brüdern Patrick und Andy führt sie das Weingut in Deutschkreutz in beeindruckender Teamarbeit, wobei der Fokus ganz klar auf hochwertigen und charaktervollen Rosé-Weinen liegt. Seitdem das Geschwistertrio 2012 das Familienweingut in vierter Generation übernahm, haben die drei Strehns eine umfassende Rosé-Expertise entwickelt – bis heute ihr Alleinstellungsmerkmal. Denn alle drei einte von Beginn an ein Wunsch: Den besten Rosé Österreichs zu vinifizieren. Für Pia Strehn ist Wein nicht nur ein Beruf, sondern Inbegriff einer Lebensweise. Ihre Hingabe und ihr Engagement spiegeln sich in jedem Schluck ihrer Weine wider. Mit jedem Glas Rosé tauchen die Genießerinnen in die Welt von Pia Strehn ein – eine Welt voller Leidenschaft, Innovation und unvergleichlicher Qualität.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Helles Lachsrosa, Kupfertouch, Silberreflexe. Zart nach Limetten und weißem Apfel, ein Hauch von roten Waldbeeren, dezentes Bukett. Schlank, weißes Kernobst, feine Fruchtsüße, feiner Säurebogen, balancierter, zugänglicher Stil.

12,5% vol

91/100 Falstaff-Punkte

Bezugsquellen:

Wein & Co oder www.strehn.at

FESTSPIEL-PILS



In bewährter Weise zeichnet auch in diesem Jahr wieder Stiegl-Chefbraumeister **Christian Pöpperl** für Dramaturgie und Komposition des Festspiel-Pils 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 2024 nicht nur wegen ihres einzigartigen Hopfenbuketts lieben, sondern auch als kulinarischen Begleiter zu schätzen wissen: „Das schlanke und feinperlende Stiegl Festspiel-Pils 2024 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. Das Festspiel-Pils wird heuer erstmals im Mehrweg-Gebinde präsentiert und sorgt damit nicht nur für erfrischenden Biergenuss, sondern auch für einen nachhaltigen Auftritt.

WILDSHUT PERLAGE FESTSPIEL-EDITION 2024

Ganz neu im Reigen der Festspiel-Editionen präsentiert sich heuer die Wildshut Perlage, ein erlesenes Reifebier, das am Stiegl-Gut Wildshut hergestellt wird. Bei diesem edlen Brut de Bière garantiert neben besten Bio-Zutaten auch die Gärung in der Flasche hohe Qualität und ein besonders feines Geschmackserlebnis. Durch Beigabe der speziellen, in der französischen Champagne selektierten Hefe entsteht im Herstellungsprozess das Mousseux, das für das feine Prickeln und für höchsten Genuss sorgt. „Die Wildshut Bio Perlage ist im Herzen ein Starkbier, das sich in seiner geschmacklichen Entfaltung exquisit präsentiert: Im Auftritt zeigt sich die Bio Perlage seidig golden mit weißer Schaumspitze, komplexen Gewürztönen und einem fruchtig-aromatischen Riesling-Bouquet. Im Antrunk begeistert es mit einem charmanten Süß-Säure-Spiel und der feinperlenden Kohlensäure. Und im Abgang zeigt es sich dann überaus komplex und elegant-trocken“, betont Stiegl-Chefbraumeister **Christian Pöpperl**. Kulinarisch harmoniert die Bio-Bierspezialität mit Kaviar, Austern und kleinen, feinen Köstlichkeiten. Serviert wird die Wildshut Perlage stilecht im Schaumweinglas – als Aperitif oder bei feierlichen Anlässen.

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 erscheinen auch das Festspiel-Pils und die Wildshut Perlage Festspiel-Edition in einer limitierten Auflage und sind in ausgewählten Gastronomie-Betrieben in und um Salzburg zu haben.



BWT Magnesium Mineralisiertes Wasser

Mit ihrem Hauptsitz in Mondsee und über 5.500 Mitarbeitern weltweit hat BWT als Europas Marktführer in der Wasseraufbereitung eine klare Mission: Schluck für Schluck die Welt jeden Tag ein Stück besser machen! Mit patentierten Technologien wird lokales Wasser gefiltert und mineralisiert – mit wertvollen Mineralien und Spurenelemente wie Magnesium, Zink und Silicate. Seit über 30 Jahren setzt BWT neue Maßstäbe mit nachhaltigen Technologien und innovativen, ökonomisch und ökologisch optimierten Wasseraufbereitungs-Produkten und ist so ein Garant für Sicherheit, Hygiene und Gesundheit im täglichen Umgang mit unserem aller Lebenselixier H₂O. Auf

diese Weise genießen Gäste, Künstler und Mitarbeiter der Salzburger Festspiele gesundes, lokal mineralisiertes BWT-Wasser. Als Partner der Salzburger Festspiele ist BWT stolz, in diesem Jahr Magnesium Mineralisiertes Wasser präsentieren – ganz im Sinne der unternehmenseigenen Philosophie, Wassergenuss zur Kunstform zu erheben.

Etiketten

Die Motive der Etiketten der diesjährigen Festspielwein- und Pilseditionen sind Fotos hinter den Kulissen der Salzburger Festspiele aus Kostüm & Maske mit freundlicher Genehmigung des Fotografen Luigi Caputo.

Fotos unter:

<https://www.salzburgerfestspiele.at/fotoservice/salzburger-festspiele-editionen-2024>