



SALZBURGER  
FESTSPIELE  
18. JULI - 31. AUGUST 2025

## Präsentation der Salzburger Festspiele Editionen 2025

**Die Salzburger Festspiele präsentieren die diesjährigen Festspielweine, das Stiegl-Festspiel-Pils, die Wildshut Bio Perlage-Festspiel-Edition, die Salzburger Festspielcuvée Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA aus dem Hause Schlumberger, den Champagner Moët & Chandon Brut Imperial sowie BWT Magnesium Mineralisiertes Wasser.**



v.l.: Dr. Eugen Lamprecht (Geschäftsführer Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH), Thomas Breitwieser (BWT Austria GmbH), Patric Roth (Gebietsrepräsentant Österreich Château de Miraval, Correns/Frankreich), Heidi & Johannes Schröck (Weingut Heidi Schröck & Söhne), Festspielpräsidentin Kristina Hammer, Stiegl-Chefin Alessandra Kiener und Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl, Dipl. Ing. Erwin Tinhof (Weingut Erwin Tinhof), Maurice Lebet (Geschäftsführer von Moët Hennessy Austria), Martin Mittelbach (Weingut Tegernseerhof)

*(SF 6. Juni 2025) 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 Martin Mittelbach (Weingut Tegernseerhof), Heidi & Johannes Schröck (Weingut Heidi Schröck & Söhne), Dipl. Ing. Erwin Tinhof (Weingut Erwin Tinhof), Stiegl-Chefin Alessandra Kiener und Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl sowie Thomas Breitwieser von der BWT Austria GmbH haben die jeweiligen Salzburger Festspiele Editionen 2025 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 – seit 2024 auch mit den Gästen der Salzburger Festspiele als deren 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.



Maurice Lebet, Geschäftsführer Moët Hennessy Austria

### **Salzburger Festspielcuvée – Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA**

Auch im Sommer 2025 verwöhnen die Salzburger Festspiele ihre Gäste mit einer Festspielcuvée aus dem Hause Schlumberger. Der prickelnde Rosé-Schaumwein wird aus ausgewählten heimischen Qualitätstrauben der Rebsorten Pinot Noir, Zweigelt, Blaufränkisch 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 Johannisbeeren und Waldbeeren macht ihn das zum perfekten Aperitif. Gerade für die Sommerzeit ist diese mit 12% vol vergleichsweise leichte Cuvée ideal.



Eugen Lamprecht, Geschäftsführer Schlumberger  
Wein- und Sektkellerei GmbH

## **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“.



Patric Roth, Gebietsrepräsentant Österreich,  
Château de Miraval, Correns/Frankreich

## **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 Tegernseerhof**

#### **Grüner Veltliner Federspiel® 2024, Unterloiben, Wachau / Niederösterreich**

Der Tegernseerhof – ein Weingut mit einer langen Geschichte im Herzen der Wachau. Bereits 1176 errichtet, diente es als Lesehof für die Benediktinermönche des **bayerischen Klosters Tegernsee**. Heute ist das Weingut ein lebendiger Ort für Weinkultur – geführt in 6. Generation von der Familie **Mittelbach**.

Die Weingärten des Tegernseerhofs erstrecken sich über die schönsten und besten Lagen der Wachau. Sie sind geprägt von steilen Terrassen aus massivem Urgestein, die optimal von den Winden und der Sonne umspielt werden. Das Ergebnis: eine unglaubliche Dichte an Aromen, die sich in jedem Wein auf unterschiedlichste Weise zu erkennen gibt. Ob Grüner Veltliner oder Riesling, jeder Wein hat seine eigene Persönlichkeit – jeder seinen eigenen Charakter

und jeder erzählt seine eigene Geschichte. Wie auch dieser besondere Festspiel Wein – Grüner Veltliner Federspiel® Dürnstein.

Das Weingut Tegernseerhof ist Mitglied der Vinea Wachau, die Vinifizierung erfolgt daher nach den strengen Richtlinien des „Codex Wachau“.

### **Bewertung von Peter Moser / Falstaff**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Wiesenkräuter, tabakige Würze, feine Nuancen von gelbem Apfel, zart nach Mango und Orangenzesten. Saftig, komplex, frisches Kernobst, lebendiger Säurebogen, mineralisch-zitronig, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

12,0 % Vol.

92/100 Falstaff-Punkte

### **Bezugsquellen:**

Wein Wagner, Kate & Kon, Morandell, Weinturm, [www.tegernseerhof.at](http://www.tegernseerhof.at)



Martin Mittelbach, Weingut Tegernseerhof

### **Weingut Erwin Tinhof**

#### **Blaufränkisch Rosé 2024, Eisenstadt / Burgenland**

Weinmachen ist Berufung. Unsere Lagen sind seit Jahrhunderten im Besitz der Familie. Das verbindet uns eng mit dem Boden und naturnahem Weinbau. Seit 2012 ist das Weingut Tinhof biologisch zertifiziert.

Der Blaufränkisch als die Rotwein Rebsorte des Burgenlandes, wächst auf kargem Leithakalk mit viel Finesse und Eleganz. Daneben hat sich Erwin Tinhof beim Weißwein auf den Neuburger konzentriert. Eine leider schon seltene Rebsorte, aber ein wunderbarer Vertreter der österreichischen Vielfalt.

Seit 11 Generationen betreiben wir Weinbau in der Familie, hier am Leithaberg. Kompromisslos verfolgt Erwin Tinhof mit seinem Team das Ziel, unverfälschte, charaktervolle Weine zu vinifizieren. Wir führen durch Nachhaltigkeit unsere Tradition in die Zukunft.

### **Bewertung von Peter Moser / Falstaff**

Helles Lachsrosa, Kupferreflexe. Zart floral, rotbeerige Nuancen, ein Hauch von Ribisel und eingelegte Kirschen. Saftig, elegant, ein Hauch von weißem Nougat, frisch strukturiert, Erdbeeren und etwas Karamell, auch als Speisenbegleiter vielseitig einsetzbar.

12,0% vol

92/100 Falstaff-Punkte

### **Bezugsquellen:**

Morandell International GmbH, [www.vinorama.at](http://www.vinorama.at), [www.tinhof.at](http://www.tinhof.at)



Dipl. Ing. Erwin Tinhof, Weingut Erwin Tinhof

### **Weingut Heidi Schröck & Söhne**

#### **Cuvée Blaufränkisch & Zweigelt 2023, Rust / Burgenland**

Zwei Generationen, drei Persönlichkeiten und zehn Hektar pure Leidenschaft – das ist Heidi Schröck & Söhne, ein Familienweingut im Herzen der Freistadt Rust mit einer 250-jährigen Geschichte und einem klaren Blick in die Zukunft.

Heidi, Georg und Johannes Schröck – Mutter und Söhne – führen das traditionsreiche Weingut mit Herz, Verstand und einer gemeinsamen Vision: unverwechselbare Weine aus autochthonen Rebsorten der Region, die Herkunft schmeckbar machen und internationale Anerkennung genießen. Seit fast vier Jahrzehnten prägt Heidi Schröck mit Innovationsgeist, handwerklicher Präzision und tiefem Respekt vor der Natur die Entwicklung hochwertiger Weine und zählt heute zu den wichtigsten Stimmen des heimischen Weinbaus. Mit Georg und Johannes steht mittlerweile die nächste Generation an ihrer Seite. Die beiden bringen frischen Wind, neue Impulse und gleichzeitig tief verwurzelte Werte mit – und führen gemeinsam mit ihrer Mutter das Weingut in eine genussvolle Zukunft. Sie experimentieren mit beinahe vergessenen Rebsorten wie Furmint, pflegen den Schatz regionaler Terroirs und beweisen, dass Herkunft mehr ist als ein Schlagwort.

### **Bewertung von Peter Moser / Falstaff**

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Nuancen von frischen Zwetschken, Brombeerkonfitnuancen, kandierte Orangenzenen. Saftig, schwarze Kirschen, runde Tannine, etwas Nougat, mineralischer Nachhall, fruchtig-würziger Stil, bereits gut entwickelt.

13,5% vol

92/100 Falstaff-Punkte

### **Bezugquellen:**

Kate & Kon, Vinomenta Smöch, [www.heidischroeckundsoehne.com](http://www.heidischroeckundsoehne.com)



Heidi & Johannes Schröck, Weingut Heidi Schröck & Söhne

## **FESTSPIEL-PILS**

### **STIEGL-FESTSPIEL-PILS 2025**

In bewährter Weise zeichnet auch in diesem Jahr wieder Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl für Dramaturgie und Komposition des Stiegl-Festspiel-Pils 2025 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 das exklusive Stiegl-Festspiel-Pils 2025 wegen seines einzigartigen Hopfenbuketts lieben: „Das schlanke und feinperlende Stiegl-Festspiel-Pils 2025 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 Stiegl-Festspiel-Pils 2025 wird auch heuer wieder im Mehrweg-

Gebinde präsentiert und sorgt damit nicht nur für erfrischenden Biergenuss, sondern auch für einen nachhaltigen Auftritt.

## **WILDSHUT BIO PERLAGE FESTSPIEL-EDITION 2025**

Aufgrund des großartigen Zuspruchs im vergangenen Jahr komplettiert die Wildshut Bio Perlage auch heuer wieder die bierige Seite der Festspiel-Editionen. Das erlesene Reifebier wird am brauereieigenen Bio-Gut – dem Stiegl-Gut Wildshut – hergestellt. Durch die Beigabe spezieller, in der französischen Champagne selektierter Hefe entsteht im Herstellungsprozess das Mousseux, das für das feine Prickeln und für den Namen sorgt. „Unsere 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 Gewürznoten 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“, erklärt Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl. Bei diesem edlen Brut de Bière garantiert neben besten Bio-Zutaten auch die Gärung in der Flasche hohe Qualität und ein besonders feines Geschmackserlebnis. Kulinarisch harmonisiert die Bio-Bierspezialität mit Kaviar, Austern und kleinen, feinen Köstlichkeiten. Serviert wird die Wildshut Bio Perlage stilecht im Schaumweinglas – als Aperitif oder bei feierlichen Anlässen. Wie die Festspielweine und die Festspielcuvée Brut erscheinen auch das Festspiel-Pils und die Wildshut Bio Perlage Festspiel-Edition in einer limitierten Auflage und sind in ausgewählten Gastronomie-Betrieben in und um Salzburg zu haben.



Stiegl-Chefin Alessandra Kiener, Dipl. Braumeister Christian Pöpperl,  
Stieglbrauerei zu Salzburg

## **BWT Magnesium Mineralisiertes Wasser**

Mit ihrem Hauptsitz in Mondsee und rund 6.500 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 H<sub>2</sub>O. Auf diese Weise genießen Gäste, Künstler·innen und Mitarbeiter·innen der Salzburger Festspiele gesundes, lokal mineralisiertes BWT-Wasser. Als Partner der Salzburger Festspiele ist BWT stolz, in diesem Jahr Magnesium Mineralisiertes Wasser zu präsentieren – ganz im Sinne der unternehmenseigenen Philosophie, Wassergenuss zur Kunstform zu erheben.



Thomas Breitwieser von der BWT Austria GmbH

### **Etiketten**

Die Motive der Etiketten der Festspielwein- und Pilseditionen mit Fotos von Bildern mit freundlicher Genehmigung von Donata Wenders wurden den Programmillustrationen der Salzburger Festspiele 2024 entnommen.

### **Fotos unter:**

<https://www.salzburgerfestspiele.at/fotoservice/salzburger-festspiele-editionen-2025>

Foto-Credit: SF/Neumayr/Leo