



Präsentation der Salzburger Festspiele Editionen 2026

Die Salzburger Festspiele präsentieren die diesjährigen Festspielweine, das Stiegl-Festspiel-Bier, die Wildshut Bio Perlage Festspiel-Edition, die Salzburger Festspielcuvée Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA sowie den Champagner Moët & Chandon Brut Imperial.



v.l.: Maurice Lebet (Geschäftsführer Moët Hennessy Austria), Marietta Stegbuchner (Fine Dining Lead Moët Hennessy Austria), Florian Czink (Geschäftsführer Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH), Interimsintendantin Karin Bergmann, Michael Allacher und Janine Allacher (Weingut Allacher Vinum Pannonia GmbH), Festspielpräsidentin Kristina Hammer, Bertold Salomon und Fanny Marie Salomon (Weingut Salomon Undhof), Wolfgang Hewarth (Weingutsleiter Weingut Esterházy), Kaufmännischer Direktor Lukas Crepaz, Christian Pöpperl (Stiegl-Chefbraumeister)

(SF 23. Mai 2026) Traditionell am Eröffnungstag der Salzburger Festspiele Pfingsten lud das Direktorium zur Präsentation und Verkostung der Salzburger Festspiele Editionen in die Salzburgkulisse im Haus für Mozart. Dort stellten Maurice Lebet (Geschäftsführer Moët Hennessy Austria), Florian Czink (Geschäftsführer Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH), Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl sowie Fanny Marie Salomon und Bertold Salomon (Weingut Salomon Undhof), Michael Allacher (Weingut Allacher Vinum Pannonia GmbH) und Wolfgang Hewarth (Weingutsleiter Weingut Esterházy) ihre Salzburger Festspiele Editionen 2026 persönlich vor.

„Die Präsentation unserer Festspielweine, Festspielbiere und Schaumweine ist eine gelebte Tradition der Salzburger Festspiele und eröffnet jedes Jahr stimmungsvoll die Festspielzeit“, so Festspielpräsidentin Kristina Hammer. „Besonders freuen wir uns über die künstlerische Gestaltung der diesjährigen Etiketten mit Motiven aus den Figurinen von Victoria Behr für Rossinis *Il viaggio a Reims*, die den künstlerischen Zauber dieser Produktion wunderbar widerspiegelt. Mein herzlicher Dank gilt unseren Partnern und Produktsponsoren – allen voran der Stieglbrauerei sowie Schlumberger und Moët & Chandon – für ihre Qualität, Leidenschaft und langjährige Verbundenheit mit den Salzburger Festspielen.“

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.



Marietta Stegbuchner, Fine Dining Lead Moët Hennessy Austria,
Maurice Lebet, Geschäftsführer Moët Hennessy Austria

Salzburger Festspielcuvée – Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA

Auch im Sommer 2026 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.



Florian Czink, Geschäftsführer Schlumberger
Wein- und Sektellerei GmbH

**Schlumberger, Moët & Chandon und die Stieglbrauerei
sind Produktsponsoren der Salzburger Festspiele**

Schlumberger und Moët & Chandon sind die exklusiven Schaumwein-Partner der Salzburger Festspiele. Ebenso zu den Produktsponsoren gehört die Stieglbrauerei zu Salzburg. Die Produktpartnerschaft mit der regionalen Traditionsbrauerei feiert heuer ihr 20-jähriges Jubiläum.

FESTSPIEL-BIER und WILDSHUT BIO PERLAGE FESTSPIEL-EDITION 2026

Stiegl und die Salzburger Festspiele stoßen heuer auf das 20-jährige Bestehen der gemeinsamen Partnerschaft an. Im Jubiläumsjahr bringen das klassisch-erfrischende „Stiegl-Festspiel-Bier“ und die überraschend-feinperlige „Wildshut Bio Perlage Festspiel-Edition“ Salzburger Braukunst zu den Brettern, die die Welt bedeuten. Für das „Stiegl-Festspiel-Bier 2026“ zeichnet Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl verantwortlich. Er unterstreicht: „Unser Festspiel-Bier 2026 ist ein Stiegl-Goldbräu, die traditionsreiche Salzburger Bierspezialität mit 12° Stammwürze mit der charakteristischen goldgelben Farbe. Ein gehaltvolles, feinwürziges Bier aus besten heimischen Zutaten. Herrlich frisch im Geschmack und sehr bekömmlich.“

Die „Wildshut Bio Perlage Festspiel-Edition 2026“ ist eine außergewöhnliche Komposition und ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Hergestellt wird das edle „Brut de Bière“ durch Flaschengärung mit selektierten Hefen aus der Champagne, erstklassigem Bio-Aromahopfen und 100 % Bio-Malz vom Stiegl-Gut Wildshut. „Der elegante Trinkgenuss besticht mit seidig goldenem Farbton und einem fruchtwürzigen Bukett von tropischen Früchten. Das feine Süß-Säure-Spiel mit schaumweintypischen Mousseux klingt trocken aus – und passt mit seiner Extravaganz perfekt zu den Salzburger Festspielen“, freut sich Braumeister Pöpperl.

Beide Festspiel-Editionen sind exklusiv während der Salzburger Festspiele erhältlich.



Dipl. Braumeister Christian Pöpperl,
Stieglbrauerei zu Salzburg

FESTSPIELWEIN

Weingut Salomon Undhof

HT Grüner Veltliner 2025, Krems-Stein, Niederösterreich

Salomon Undhof ist eines der ältesten privaten Weingüter Österreichs und ein Synonym für kristallklare trockene Rieslinge und Grüne Veltliner. Aus den besten Lagen entlang der Donau stammen die bekannten Weine Ried Kögl, Ried Pfaffenberg Wieden und Ried Wachtberg. Die Weingärten liegen im östlichsten Teil des Weltkulturerbes Wachau, der zum Weinbaugebiet Kremstal gehört. Seit 230 Jahren werden hier Weißweine mit feiner Mineralität aus den besten Terrassenlagen entlang der Donau produziert. Rieslinge und Grüne Veltliner der Familie Salomon strahlen voller kristallklarer Mineralik. Jene Weine für das junge Trinkvergnügen sind leicht und duftig, die großen Weine entwickeln mit der Flaschenreife tiefe Nuancen und Komplexität.

Der HT Grüner Veltliner 2025 – exklusiv für die Salzburger Festspiele in limitierter Auflage abgefüllt – vereint saftige Frucht, zarte Kräuterwürze und das typische Pfefferl zu einem animierenden, lebendigen Ensemble. Getragen von Löss und kühlem Mikroklima: präzise, frisch, mit strahlender Mineralität.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Helles Strohgelb, Silberreflexe. Zarte Note von Birne und Honigmelone, ein Hauch von Orangenesten unterlegt. Sehr schlank, weißes Kernobst, frischer Säurebogen, mineralisch-zitronig im Abgang, ein unkompliziert leichtfüßiger Sommerwein.

10.5%, DV, trocken

91/100 Falstaff-Punkte

Bezugsquellen:



Bertold Salomon und Fanny Marie Salomon,
Weingut Salomon Undhof

Weingut Allacher Vinum Pannonia GmbH Rosé 2025, Gols, Burgenland

Bereits in dritter Generation wird am Weingut Allacher Vinum Pannonia die Leidenschaft für den Wein gelebt.

Geprägt vom einzigartigen Mikroklima des Neusiedlersees entstehen hier unter der Handschrift von Michael Allacher Weine mit unverwechselbarem Charakter – von eleganten Schaumweinen über frisch-fruchtige Weißweine und kraftvolle Rotweine bis hin zu extraktreichen Süßweinen. Mit den Lagenweinen „Salzberg“ und „Altenberg“ bringt das Weingut die Besonderheiten seiner Rieden präzise ins Glas. Mit dem „All Zero“ setzt es zugleich ein klares Zeichen für hochwertigen alkoholfreien Weingenuss.

Das moderne Weingut am Golser Salzberg mit Blick über den Neusiedlersee ist dabei weit mehr als eine Produktionsstätte – es ist eine Bühne für den Wein. Täglich geöffnet für Verkostungen, Führungen und Ab-Hof-Verkauf wird der Besuch zu einem echten Erlebnis.

Inmitten der malerischen Golser Weinberge vereint sich aber nicht nur die Liebe zum Wein, sondern auch die Liebe einer Familie. Hier am Weingut Allacher regiert das „Wir“ – und wir verbinden das unverzichtbare Wissen der Tradition mit den modernen Erkenntnissen der next generation. Was daraus wächst, sind großartige Weine.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Helles Altrosa, Pinktouch, Silberreflexe. Zart nach Johannisbeeren und Limettenzesten, dezente Kräuterwürze, ein Hauch von Himbeeren. Saftig, elegant, rote Frucht, zarte Süße, frisch und mineralisch, vielseitig einsetzbar.

12,0% vol

91/100 Falstaff-Punkte

Bezugsquellen:

Weingut Allacher Vinum Pannonia, Morandell, www.allacher.com



Janine Allacher und Michael Allacher,
Weingut Allacher Vinum Pannonia GmbH

Weingut Esterházy**Blaufränkisch Leithaberg DAC 2023, Trausdorf an der Wulka, Burgenland**

Am Leithaberg zu arbeiten bedeutet für das Weingut Esterházy, täglich mit einer Landschaft in Austausch zu treten, die Charakter und Klarheit vorgibt. Genau dieser Ausdruck soll sich in den Weinen wiederfinden: unverfälscht, geradlinig und geprägt vom natürlichen Stil dieser besonderen Region. Als konsequentes Herkunftsweingut setzt das Weingut Esterházy seit 2023 vollständig auf biologische Bewirtschaftung und auf Arbeitsweisen, die so naturnah wie möglich sind – vom sanften Rebschnitt über lebendige Bodenpflege bis hin zu Kompost aus eigener Herstellung.

Blaufränkisch nimmt dabei eine zentrale Rolle ein. Für das Weingut Esterházy ist diese Sorte ein echtes Steckenpferd: Sie zeigt, wie kaum eine andere, wie spannungsvoll und vielschichtig Kalk und Schiefer am Leithaberg wirken – und wie pur Herkunft schmecken kann.

Auch im Keller bleibt der Fokus auf Natürlichkeit und Regionalität. Das Weingut Esterházy arbeitet mit Holz aus Leithaberg-Wäldern, mit Tonamphoren und mit Betoneiern, die Basalt aus dem eigenen Basaltwerk enthalten. Diese Materialien begleiten die Weine behutsam und geben ihnen Raum, ihren Ursprung klar zum Ausdruck zu bringen.

An der Spitze arbeitet Weingutsleiter Wolfgang Hewarth mit einem engagierten Team; gemeinsam führen sie das Weingut Esterházy mit klarer Linie, fachlicher Tiefe und einem entschiedenen Bekenntnis zum Leithaberg in eine nachhaltige, zukunftsorientierte Richtung.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart tabakig unterlegte Kräuterwürze, schwarze Kirschfrucht, ein Hauch von Brombeerkonfit, kandierte Orangenzesten. Mittlere Komplexität, feine Beerenfrucht, frisch strukturiert, zarte Süße im Nachhall, bereits gut antrinkbar, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

13,0% vol
91/100 Falstaff-Punkte

Bezugsquellen:

Transgourmet-Trinkwerk, Del Fabro, Weingut Esterházy, www.esterhazywein.at



Weingutsleiter Wolfgang Hewarth,
Weingut Esterházy

Etiketten

Die Motive auf den Etiketten der Festspielwein- und Biereditionen entstammen Figurinen von Victoria Behr für die Neuproduktion der Oper *Il viaggio a Reims* von Gioachino Rossini. Die vielfach ausgezeichnete deutsche Kostümbildnerin wurde in Koblenz geboren. Sie hatte zuvor die Kostüme für folgende Salzburger Festspiele-Produktionen entworfen: *Lumpazivagabundus*, *Orphée aux enfers* und *Káťa Kabanová*.

Bewerbungen als Festspielwinzer-innen 2027

Ab dem 1. Juni 2026 laden die Salzburger Festspiele österreichische Weingüter herzlich dazu ein, sich über die Website der Salzburger Festspiele als Festspielwinzer-innen 2027 zu bewerben. Gesucht werden jeweils ein herausragender Weißwein, Roséwein und Rotwein, der die Festspiele 2027 als offizieller Festspielwein durch die Saison begleitet. Die Details zu Bewerbungskriterien sind der Website zu entnehmen.

Fotos unter:

<https://www.salzburgerfestspiele.at/fotoservice/salzburger-festspiele-editionen-2026>

Foto-Credit: SF/ Marco Borrelli