Ein Fest für den Winzer des Jahres

**Falstaff Winzer des Jahres Anton Bauer lud anlässlich seiner großen Auszeichnung Freunde, Partner und Winzerkollegen zu einem kulinarisch-vinophilen Fest nach Feuersbrunn am Wagram.**

Wien, am 21. September 2017

„Anton Bauer ist ein großer Könner, er verleiht dem Wagram mit seinen Weinen eine burgundische Note. Wir vom Falstaff halten ihn seit vielen Jahren für einen der allerbesten Produzenten von Pinot Noir und Grünem Veltliner, weshalb er diese Auszeichnung mehr als verdient hat.“ So begründete der Eigentümer und Herausgeber des Falstaff-Magazins Wolfgang Rosam, warum die Wahl zum Falstaff Winzer des Jahres heuer auf Anton Bauer fiel. Die Prämierung fand bereits im Juni im Rahmen der Falstaff-Weißweingala statt, nun folgte das große Fest. Gefeiert hat es Anton Bauer Mitte September gemeinsam mit rund 400 Freunden und Partnern aus Weinbranche, Wirtschaft und Politik im Restaurant Toni M. in Feuersbrunn. Mit unter den Gästen waren die Bundesminister Wolfgang Sobotka und Hansjörg Schelling, der ehemalige Landeshauptmann von Niederösterreich Erwin Pröll, der Objektkünstler J.F. Sochurek, Haubenköchin Lisl Wagner-Bacher und die Falstaff-Winzer früherer Jahre Fred Loimer, Johannes Hirsch, Markus Huber, Paul Kerschbaum, Michael Moosbrugger, Bernhard Ott, Johann Schmelz und Heinz Velich.

„Diese Auszeichnung ist das Beste, was einem Winzer passieren kann. Ein Meilenstein für das Weingut Anton Bauer“, so der glückliche Jubilar. Aufgekocht haben für ihn und seine Gäste die Haubenköche Toni Mörwald und Roland Huber vom Le Ciel in Wien. Großzügige Unterstützung kam von Druckwerk Krems, Geroldsteiner, Glaspack, Hörmann Dreiwert, KHS Barriques, Mako, Müllerglas, Sennerei Schnifis, Kaffee Taste it und Zaltoglas.

**Das Weingut Anton Bauer.** 1992 übernahm Anton Bauer das elterliche Weingut am Wagram mit gerade einmal 3,2 Hektar Rebfläche, heute bewirtschaftet der Qualitätsfanatiker rund 30 Hektar Weingärten in Feuersbrunn. Seine wichtigsten Lagen heißen Rosenberg, Spiegel, Kirchthal und Gmirk, sein Top-Weißwein ist der Grüne Veltliner Grande Reserve, weiters hat er sich mit seinen Pinot Noirs international einen Namen gemacht.

**Das Falstaff-Magazin**. Das 1980 gegründete Falstaff-Magazin ist das größte und älteste österreichische Wein- und Gourmetjournal. Mit dem Launch der Schwesternmagazine 2010 in Deutschland und 2014 in der Schweiz avancierte Falstaff mit jeweils insgesamt über 125.000 und achtmal jährlich erscheinenden Heften zum auflagenstärksten Gourmetmagazin im deutschsprachigen Raum. Falstaff berichtet über Wein, Essen, kulinarische Reisen und Lifestyle.

**Auf Seite 3** die wichtigsten Weine des neuen Jahrgangs von Anton Bauer.

Im Anhang druckfähige Fotos © siehe jeweilige Bildbeschriftung. Bitte beachten Sie die Fotocredits, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

WEINGUT ANTON BAUER

Neufang 42, 3483 Feuersbrunn

Tel. +43 2738 2556, Fax +43 2738 25 56-60

E-Mail: office@antonbauer.at, [www.antonbauer.at](http://www.antonbauer.at)

Für **Kostflaschen** für Ihre Berichterstattung kontaktieren Sie bitte office@havel-petz.at.

**Rückfragehinweis**:

Sylvia Petz, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at

E-Mail: s.petz@havel-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype sylvia.petz

Die wichtigsten Weine des aktuellen Jahrgangs

Grüner Veltliner Grande Reserve limited Edition 2016

„Mittleres Gelbgrün. Einladender Duft nach Golden-Delicious-Apfelfrucht, ein Hauch von Honigmelone, etwas Mandarinenzesten, attraktives Bukett. Gute Komplexität, straff und elegant, eingebundene Säurestruktur, bleibt lange haften, Mangonoten im Abgang, dunkle Mineralität im Nachhall, tolles Reifepotenzial.“

94 Falstaff-Punkte, Ab-Hof-Preis € 26,70

Pinot Blanc Ried Kirchthal 2016

„Mittleres Gelbgrün. Zarter Duft nach gelber Apfelfrucht, etwas Wiesenkräuter, ein Hauch von Melisse und Orangenzesten. Saftig, elegant, finessenreiche Säurestruktur, extraktsüß nach reifer Tropenfrucht im Abgang, mineralisch im Nachhall, bleibt gut haften, guter Speisenbegleiter.“

92 Falstaff-Punkte, Ab-Hof-Preis € 21,50

Chardonnay Reserve 2016

„Leuchtendes Gelbgrün. Mit etwas Blütenhonig unterlegte gelbe Tropenfrucht nach Mango, ein Hauch von Babybanane, Orangenzesten, einladendes Bukett. Saftig, elegant, präsente Säurestruktur, zitronig im Abgang, Apfelfrucht im Nachhall, gutes Potenzial.“

92 Falstaff-Punkte, Ab-Hof-Preis € 21,50

Pinot Noir Reserve limited Edition 2015

„Helles Karmingranat, breitere Randaufhellung. In der Nase süße Röstaromen, feines Waldbeerkonfit, kandierte Orangenschalen, facettenreiches Bukett. Gute Komplexität, rotbeerig, feine, präsente Tannine, ausgewogen, zarter Zitrustouch im Finish, langer Nachhall!“ (keine Falstaff-Bewertung)

Ab-Hof-Preis € 26,90

Für **Kostflaschen für Ihre Berichterstattung** kontaktieren Sie bitte office@havel-petz.at.