



Weinviertler Top-Weingut feiert Jubiläum

Vor zehn Jahren brachte das heute international erfolgreiche Poysdorfer Winzerpaar Marion und Manfred Ebner-Ebenauer seinen ersten gemeinsamen Wein auf den Markt und nahm dies nun zum Anlass für ein großes Fest mit Weggefährten, namhaften Köchen und Freunden.

Wien, 25. Juni 2019

Begonnen hat alles 2007. Marion Ebner und Manfred Ebenauer heirateten und übernahmen das Weingut seiner Eltern. Ebner-Ebenauer war geboren und das Weinviertel um ein bald international erfolgreiches Weingut reicher. Kürzlich lud das Winzerpaar zu sich nach Poysdorf, um mit rund 200 Gästen auf die erfolgreiche Vergangenheit, den gelungenen Zubau und die Eröffnung ihres „Salons“ für kulinarische Begegnungen anzustoßen. Unter ihnen der Kabarettist Florian Scheuba, Winzer und Mentor Fritz Wieninger, Master of Wine Anne Krebiehl und ihre nationalen und internationalen Partner. Aufgekocht wurde von Lukas Mraz, Christian Petz, Sebastian Slavicek vom Goldfisch und Harald Pollak von Pollaks Wirtshaus Retzbacherhof. Die Sommeliers Willi Schlögl aus der Freundschaft in Berlin und Simon Schubert aus dem aend in Wien führten durch eine exklusive Verkostung der Ebner-Ebenauer Lagenweine zurück bis zum Anfang. Einer der Höhepunkte des Abends war eine „prickelnde Überraschung“, Marion Ebner-Ebenauer degorgierte fünfzig Flaschen von ihrem Blanc de Blancs Zero Dosage 2008 vor den Gästen. Das Winzerpaar hatte von diesem bislang bestbewerteten österreichischen Sekt hundert Flaschen auf der Hefe für besondere Anlässe zurückgehalten.

„Es war von Anfang an klar, dass Marion irgendwann ihren eigenen Wein machen würde. Schon als Sechzehnjährige hatte sie dieses gewisse Glitzern in den Augen. Und als sie sich dann mit Manfred zusammengetan hat, war der Erfolg absehbar. Ich bin wirklich stolz auf meine ehemalige Praktikantin“, meinte der Wiener Winzer Fritz Wieninger bei seiner Laudatio. „Es gibt wenige Winzer, die international so schnell reüssieren, wie Manfred und Marion. Ihre Weine und Sekte hatten von Anfang eine unglaublich tolle Qualität“, schloss sich die in London lebende Journalistin Anne Krebiehl mit großem Lob an. „Ein tolles Aushängeschild für Österreich!“

Unterstützung für ihr Fest erhielten Ebner-Ebenauer auch von Figlmüller, Fleischerei Hofmann, der Neufeldner Biobrauerei, Pöhl am Naschmarkt, Transgourmet, Ulrich Etiketten und Zalto-Glas.

Das Weingut in zwei Sätzen. Sechzehn Hektar Rebfläche bewirtschaften Marion und Manfred Ebner-Ebenauer seit 2007 gemeinsam und seit 2016 in Umstellung auf biologischen Weinbau. Das Winzerpaar teilt sich die Arbeit in Weingarten und Keller, als seinen größten Schatz bezeichnet es die Weingärten mit ihren 30 bis 70 Jahre alten tiefverwurzelten Rebstöcken und den 400 Jahre alten Weinkeller. Ausschließlich Handlese war von Anfang an selbstverständlich, weiters werden nur Trauben aus eigenen Weingärten für ihre Lagenweine verarbeitet. Die wichtigsten und ausdrucksstärksten Rieden heißen Hermenschachern, Bürsting und Sauberg.

Im Anhang druckfähige Fotos © siehe Bildunterschrift, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

WEINGUT EBNER-EBENAUER
Laaer Straße 5, 2170 Poysdorf
Telefon & Fax: +43 2552-2653, E-Mail: office@ebner-ebenauer.at
www.ebner-ebenauer.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