



Vinophiles Fest über den Dächern Wiens

**Im Rahmen der VieVinum 2026 wurde Das LOFT Rooftop Restaurant & Bar erneut zum Treffpunkt eines internationalen Weinpublikums. Beim Side Event „WINE ON TOP powered by Kalk&Kegel“ genoss es große Weine, spektakuläre Ausblicke über Wien und eine Atmosphäre zwischen urbaner Lässigkeit und höchstem Genussniveau. Damit zählte der Abend einmal mehr zu den Höhepunkten der Weinmesse.**

Wien, am 20. Mai 2026

Es gab wie immer zahlreiche Veranstaltungen im Umfeld der soeben zu Ende gegangenen VieVinum, für viele das schönste Weinfestival der Welt. Und dann gab es noch „Wine on Top“. Zum dritten Mal fand dieser Side Event der Messe in der Bar Das LOFT im Hotel SO/ Vienna statt – mit atemberaubendem Blick durch die Glasfassade auf den Stephansdom und über die Stadt bis hin zum noch weißen Schneeberg am Horizont. Mehr als 300 Gäste aus aller Welt hatten nach einem intensiven Tag in der Hofburg den Lift in den 18. Stock des Hauses genommen, um mit einer ausgesuchten Runde österreichischer Winzer:innen zu verkosten, anzustoßen und bis spät in die Nacht zu feiern.

Gastgeber und General Manager des Hauses Christian Klaus: „Wine on Top hatte genau die Art von Energie, die man nicht inszenieren kann. Winzer:innen, Sommeliers, Fachpublikum und internationale Gäste, die alle aus unterschiedlichen Richtungen kommen. Und plötzlich sitzt man gemeinsam über den Dächern Wiens, probiert, diskutiert, lacht und verliert komplett das Zeitgefühl. Genau für solche Abende existiert Das LOFT.“

Begeisterte Rückmeldungen des internationalen Fachpublikums aus Presse, Weinhandel, Gastronomie und Sommellerie ließen demzufolge nicht lange auf sich warten. So etwa von Shiva Chaurasiya, Best Sommelier of India und Sommelier im 67 Pall Mall Singapore: „Wine on Top war eine großartige Veranstaltung mit einem unglaublichen Blick über Wien und den besten österreichischen Winzer:innen wie Rainer Wess, Christian Tschida, Trummer und vielen weiteren. Ich war von der Weinauswahl und Philosophie der Winzer sehr beeindruckt. Danke für diesen Event, ich freue mich schon auf 2028!“



Gefeiert wurde hoch über dem nächtlichen Wien mit den Weinen renommierter österreichischer Weingüter: Christina Wess, Christian Tschida, Clemens & Lukas Strobl, Doktor Wunderer, Ernst Triebaumer, Gernot & Heike Heinrich, Gross, Jürgen Trummer, Schödl Family und Stefan Wellanschitz/Kolfok, weiters AMAX by Maximilian Steiner, Franz Messeritsch Wine Selection sowie die Wacholderbär Organic Gin Bar. Küchenchef Peter Duransky kreierte dazu eine Flying Dinner Experience von Kohlrabi über Seebarsch bis hin zu Angusrind, während Head Sommelier Tomas Hynek später zu den Beats von DJ Captain Iglo seine persönlichen Wein-Highlights ausschenkte. Dass bereits über eine Fortsetzung von Wine on Top 2028 gesprochen wird, überrascht nach diesem Abend wohl niemanden mehr.

*Die Liste und Kontaktdaten der „Wine on Top“-Weingüter auf Seite 4.*

**Über SO/ Hotels.** SO/ ist eine international renommierte Hotelkollektion, die tief in der Welt der Mode verwurzelt ist. Seit dem Debüt im Jahr 2011 sorgt die Marke mit avantgardistischem Design und kreativen Konzepten für frische Impulse in der weltweiten Luxus-Hotellerie. Charakteristisch für SO/ sind Kooperationen mit renommierten Designern wie Guillaume Henry, Christian Lacroix oder Viktor&Rolf, die Räume, Uniformen, Annehmlichkeiten und Erlebnisse prägen. Die Hotels verstehen sich als Treffpunkt für kreative Communities und verbinden Mode, Design, Kunst und Kultur zu einem lebendigen Lifestyle-Erlebnis.

SO/ Hotels finden sich in einigen der spannendsten Destinationen der Welt, darunter Berlin, Bangkok, Paris, Dubai, die Malediven, Wien und Ras Al Khaimah. SO/ ist Teil von Ennismore, einem globalen Hospitality-Unternehmen mit starkem Fokus auf Kultur, Kreativität und Community. Ennismore ist ein Joint Venture mit Accor, das Mehrheitsaktionär ist.

**Druckfähige Fotos** im Anhang. Bitte beachten Sie die Fotocredits © SO/ Vienna/Anna Stöcher in den Bildunterschriften. Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung und gegebenenfalls ein Belegexemplar.



**SO/ Vienna**

Praterstraße 1, 1020 Wien, Österreich

E-Mail: [h6599@so-hotels.com](mailto:h6599@so-hotels.com), Tel. +43 1 906160

[so-hotels.com/de/vienna](http://so-hotels.com/de/vienna)

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss

Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, [sylvia-petz.at](http://sylvia-petz.at)

E-Mail: [sp@sylvia-petz.at](mailto:sp@sylvia-petz.at), Tel. +43 699 1100 8040



## Die „Wine on Top“-Weingüter & -Partner

Christina Wess, hallo@wess.co.at, wess.co.at

Christian Tschida, office@tschida-wein.at, tschida-wein.com

Clemens & Lukas Strobl, info@weingut-strobl.at, weingut-strobl.at

Doktor Wunderer, office@doktorwunderer.at, doktorwunderer.at

Ernst Triebaumer, weingut@triebaumer.at, triebaumer.at

Gernot & Heike Heinrich, office@heinrich.at, heinrich.at

Gross, office@gross.at, gross.at

Jürgen Trummer, weingut@trummer-wein.at, trummer-wein.at

Schödl Family, office@schoedlfamily.com, schoedlfamily.com

Stefan Wellanschitz/Kolfok, office@kolfok.com, kolfok.com

Franz Messeritsch Wine Selection, office@franzmesseritsch.at, franzmesseritsch.at

AMAX by Maximilian Steiner, info@amax-wein.at, amax-wein.at

Wacholderbär Organic Gin Bar, office@wacholderbaer.at, wacholderbaer.at