

## Einladung Gruppenpressereise

# „WEINKLASSIKER 2.0 – VERJUS, NATURAL WINES & DAS COMEBACK DES ROTEN VELTLINERS“ 21.-24.9.2023



© Geyerhof

Niederösterreich punktet mit einer jahrtausendealten Weinkultur sowie mit Winzer:innen, die Weine voller Finesse in Top-Qualität produzieren. Tradition als etwas verstehen, dass sich weiterentwickelt. Nicht nur beim Aushängeschild Grüner Veltliner, für das das größte Anbaugebiet des Landes bekannt ist. Junge, aufstrebende Winzer:innen bringen fast vergessene Klassiker wie Verjus, Orange Wines und Roten Veltliner zu neuer Blüte.

Wenn der Duft von frisch gepressten Trauben in der Luft hängt, die Rebberge in der schon tiefer stehenden Sonne goldgelb, orange bis rostrot leuchten – dann ist Weinherbst-Zeit. In malerischer Kulisse feiert Niederösterreich die fünfte Jahreszeit. Weingärten, Winzerhöfe und Kellergassen werden zur Bühne, auf der sich Kunst, Kultur und Kulinarik zu einem genussvollen Ganzen vereinen.

Wir laden Sie ein, während unserer Pressereise dieses ganz besondere Gefühl zu erleben und die vielen, verschiedenen Facetten der außergewöhnlichen Weine im Weinherbst Niederösterreich zu entdecken.

Als Journalist:in wissen Sie im Idealfall, wann und wo Sie die Geschichte(n) zur Reise veröffentlichen können. Von Blogger:innen wünschen wir uns während der Reise erste Social Media Postings und Stories unter Berücksichtigung der kommunizierten Tags und Hashtags. Im Anschluss an die Reise erfolgt zeitnah ein Blogpost.

Sie interessieren sich für die Pressereise? Melden Sie sich telefonisch oder per Mail **verbindlich bis zum 12. Mai 2023** an! Gern stehen wir Ihnen auch für weitere Informationen zur Verfügung.

Ihr Team von **FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR**:

Büro Hamburg:	Leonie Stolz	+49 40 50681694	ls@fufda.de
	Sabine Rasch	+49 38206 744790	sr@fufda.de
Büro Stuttgart:	Antje Seeling	+49 711 50448110	as@fufda.de

## Vorläufiger Programmablauf

[www.feuerundflamme-dieagentur.de](http://www.feuerundflamme-dieagentur.de)

21.-24.9.2023

## Donnerstag, 21.9.2023

bis 13:00 Uhr: **Anreise nach Wien bzw. St. Pölten** und anschließend gemeinsamer Transfer nach Langenlois  
Gern sind wir bei der Organisation der An- und Abreise behilflich.  
Sprechen Sie uns bitte rechtzeitig darauf an!

14 - 16 Uhr Spaziergang auf dem **Weinweg Langenlois** (optional wird uns ein Winzer aus dem Kamptal begleiten)



Dechant, Käferberg, Steinhaus, Schenkenbichl – so die klingenden Namen der Langenloiser Rieden, durch die der **WEINWEG** Langenlois führt. Wer diesen Weg geht, macht sich auf eine Entdeckungsreise in den spannenden und herausfordernden „Arbeitsplatz Weingarten“.  
Wir lernen das Kamptal, seine Winzer und seine Weine kennen, erfahren Erstaunliches über Weinbau und Weingenuss. Wandern zwischen Weinreben zu unterschiedlichen Stationen, stets die grandiose Weingartenlandschaft von Langenlois vor Augen. Langeweile kommt auf dieser rund 6 Kilometer langen Route bestimmt nicht auf.

16-18 Uhr

### **Weinwelt LOISIUM**

In der LOISIUM WeinWelt begeben wir uns auf eine Erlebnisreise. Die 900 Jahre alten Weinkeller, eine Vinothek und ein Verkostungsraum verschmelzen Tradition mit Moderne. Guter Wein hat Geschichte – entlang der Tour durch die Keller liegt uns die Veltina im Ohr, via Audioguide plaudert sie Kellergeheimnisse aus. Konzept & Design stammen vom New Yorker Architekten Steven Holl.

Anschließend

Fahrt (ca. 15 min) nach Palt bei Göttweig und Check-in ins **Weingut & Hotel MALAT**

19:30 Uhr

### **Abendessen bei Pulker's Heuriger in der Rührsdorfer Kellergasse**

Am südlichen Donauufer im Naturidyll der Wachau, mit herrlichem Ausblick über den gewaltigen Strom, auf die berühmte Ried Achleiten, Weißenkirchen und die hoch oben gelegene Ruine Dürnstein, eingebettet inmitten von eigenen Weingärten, befindet sich dieser traditionelle Heurige.

Ca. 21 Uhr

### **Rückfahrt ins Hotel MALAT & Übernachtung**

Neun Suiten, ein Apartment – das ist das **Malat Hotel**. Eingegliedert in die steinernen Mauern des Hafnerhauses, umgeben von Weingärten mit ruhigem Blick auf das Stift Göttweig. Das Frühstück à la Wilma bietet regionale und saisonale Köstlichkeiten; auch aus dem eigenen Kräutergarten. Gemüse und Eier vom benachbarten Bauernhof, hausgemachte Marmeladen, Säfte des Weinguts, geräucherter regionaler Saibling, Wildwurst aus eigener Jagd. Wir genießen all dies im gläsernen Frühstücksraum oder auf der sonnigen Terrasse.

## Freitag, 22.9.2023

9:30 Uhr Nach dem gemeinsamen Frühstück im Hotel MALAT WinEcycle Tour durch die Weingärten (E-Bikes, Helme werden zur Verfügung gestellt).



Mit dabei ist auch für jeden Teilnehmer ein Rucksack mit regionalen Köstlichkeiten von der Bioweingärtnerei Grillmaier. Damit suchen wir uns während der Fahrt einen idyllischen Platz und machen ein Picknick im Weingarten.

Unter dem Motto „slow genießen, easy radeln“ zeigen die Guides von WinEcycle im Kamp- und Kremstal ihre Heimat von ihrer authentischsten Seite: versteckte Lieblingsplätzchen, großartige Menschen, Traditionen und Innovationen und eine vielfältige Auswahl an regionalen Schmankerln, immer gemütlich und genussvoll in der Kleingruppe.

14:30 Uhr Weingut Barbara Öhlzelt  
Neben ausgezeichneten Weinen, die sie keltert, war die Erfolgswinzerin aus dem Kamptal in Niederösterreich Pionierin in Sachen VERJUS.

Anschließend Frischmachen im Hotel

18 Uhr Fahrt (ca. 30 min) nach Kirchberg am Wagram

18:30 Uhr WERITAS: Sundowner inklusive Abendessen.



Die 2009 eröffnete, modern gestaltete Gebietsvinothek am alten Marktplatz von Kirchberg am Wagram kredenzt das Beste und Eleganteste aus der Region Wagram – inklusive einem unvergesslichen Blick über die Weingärten. Mehr als 230 Wagramer Weine gibt es hier zu kosten.

Uns begrüßen zwei Wagramer Winzer, erzählen über die Weinregion, Pet Nat und den fast in Vergessenheit geratenen Roten Veltliner. Der Wagram gelang als aufstrebender Weinbauregion in Österreich 2007 die Durchsetzung eines eigenen Weinbaugebietes.

Ca. 21 Uhr Rückfahrt (ca. 30 min) ins Hotel MALAT & Übernachtung

## Samstag, 23.9.2023

10-11:30 Uhr Nach dem gemeinsamen Frühstück im Hotel MALAT Besuch des Geyerhof - die Bio-Pioniere aus dem **Kremstal**



Besonders interessant ist die ganzheitliche Landwirtschaft des Hofes sowie das spannende Projekt „wildwux“.

„Die Geschichte unseres alten Gutshofs beginnt vor fast 800 Jahren im niederösterreichischen Kremstal im kleinen Dorf Oberfucha. Ein Ort, an dem der Weinbau seit nunmehr 14 Generationen das Leben unserer Familie mitbestimmt und tief in der Landschaft verwurzelt ist. Heute wie damals vervollständigen die Ackerflächen, Hecken, Rinder, Pferde, Hühner und Bienen unsere Idee einer ganzheitlichen Landwirtschaft. Entschleunigung statt Wachstum. Vielfalt statt Einfalt. Der Rebstock als kleiner Teil eines großen Ganzen.“

12-15 Uhr **Nikolaihof: Führung sowie eine Verkostung im Salon77.**



Mit "Buffet am Tisch" kosten wir uns quer durch die regionale Kulinarik der Region. Neben ausgezeichneten Weinen wird am Nikolaihof auch die Demeter zertifizierte Naturkosmetik Linie "dieNikolai" hergestellt.

Der Nikolaihof ist mit fast 2.000-jähriger Geschichte das älteste Weingut Österreichs. Auf 22 Hektar werden nach strengen biodynamischen Demeter-Richtlinien vornehmlich Riesling und Grüner Veltliner kultiviert. In den Weingärten werden keine Herbizide, Pestizide, Kunstdünger oder synthetische Spritzmittel verwendet. Die Weine vergären auf der eigenen Hefe und lagern im geschichtsträchtigen römischen Weinkeller in großen, alten Eichenholzfässern bis zu 20 Jahre.

15:15-17 Uhr **Führung durch das Weingut MALAT mit anschl.Verkostung von den MALAT Weinen und der einen oder anderen Rarität**

18:30 Uhr **ESSL Landgasthaus: Abendessen im 3-Haubenlokal**



Ein Landgasthaus, das den Geschmack der niederösterreichischen Wirtshauskultur mit viel Raffinesse zeitgemäß interpretiert: Mit den essl'schen Klassikern wird dem klassischen Wirtshaus gefrönt – würzige Grammelknöderl, cremiges Beuscherl und das längst berühmte Essl-Backhenderl stehen im Rampenlicht.

Aber auch die kreative und geschmackvolle Jahreszeitenküche mit frischen, heimischen Bio-Fischen, Bio Gemüse von Kleinbetrieben, Fleisch von der Fleischerei Höllerschmid oder Wild aus dem Dunkelsteiner Wald.

## Sonntag, 24.9. 2023

Gemeinsames Frühstück im Hotel MALAT. Im Anschluss Heimreise.

\*Änderungen im Programm vorbehalten

---

Die Reise wird von der Niederösterreich Werbung GmbH organisiert und schließt das final vereinbarte Programm ein, jedoch keine Reiseversicherung und persönliche Ausgaben. Bitte beachten Sie, dass das Programm bei schlechtem Wetter o.ä. in abgeänderter Form stattfinden kann. Die Teilnahme an den Ausflügen geschieht auf eigene Gefahr. Die Niederösterreich Werbung GmbH und FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR haften nicht für Fremdvorschulden externer Partner (Hotel, Guides, Busunternehmen, Veranstalter etc.) und Eigenverschulden des Teilnehmers. Bitte informieren Sie sich vor Reiseantritt über die jeweils geltenden Bestimmungen im Rahmen der Pandemie. Als Mitglied der VDRJ gehören wir zu den Unterzeichnern der Standards für Pressereisen, die auf [www.vdrj.de](http://www.vdrj.de) einzusehen sind.