



Präsentation der Salzburger Festspiele Editionen 2019

Die Salzburger Festspiele präsentieren die diesjährigen Festspielweine, das Festspiel-Pils, den Salzburger Festspielcuvée Grüner Veltliner Brut aus dem Hause Schlumberger sowie den Champagner Roederer Brut Premier

(SF, 7. Juni 2019) Als Auftakt zu den Salzburger Festspielen Pfingsten 2019 lud Festspielpräsidentin Helga Rabl-Stadler heute zur Präsentation und Verkostung der Salzburger Festspiele Editionen in die SalzburgKulisse. Benedikt Zacherl, Mitglied der Geschäftsführung Schlumberger AG, Michel Janneau, Generalsekretär der Stiftung Louis Roederer, die Winzerinnen Birgit Eichinger aus Straß im Straßertale/Niederösterreich und Silvia Heinrich aus Deutschkreutz/Burgenland sowie Diplom Braumeister Christian Pöpperl von der Stieglbrauerei zu Salzburg haben die jeweiligen Salzburger Festspiele Editionen 2019 persönlich vorgestellt.

Salzburger Festspielcuvée - Schlumberger Rosé Brut KLASSIK

Mit der Festspielcuvée 2019 bieten die Salzburger Festspiele ihren Gästen eine Premiere. Erstmals prickelt ein Rosé aus dem Hause Schlumberger in den Gläsern der Besucher. Die feine Kostbarkeit des Jahrgangs 2015 wird aus ausgewählten heimischen Qualitätstrauben der Rebsorten Pinot Noir und St. Laurent aus dem nördlichen Burgenland gekeltert – unter strenger Einhaltung der traditionellen Flaschengärung. Die Cuvée wird mit einer speziellen Brut Dosage – ein Geheimnis des Schlumberger Kellermeisters – abgerundet und zeichnet sich durch einen fruchtigen Duft nach Waldbeeren, finessenreichen Geschmack, einen kräftigen Mousseux und einen samtig-weichen Abgang aus. Gerade für die Sommerzeit wird diese mit 12% vol. vergleichsweise leichte Cuvée als Zeichen der Genusskultur ein Festspiel für die Sinne.

Champagner Roederer Brut Premier

Der Champagner von Louis Roederer, einem Champagner-Haus, das sich seit mehr als zwei Jahrhunderten in Familienbesitz befindet, zeichnet sich durch das Streben nach höchster Qualität aus, beginnend bei den Weinen, die zu einem sehr hohen Anteil ausschließlich aus den eigenen Weingärten in Premier- und Grand-Cru-Lagen der Champagne stammen. Der Brut Premier ist die perfekte Verkörperung des Stils von Louis Roederer: besonders feinperliger Mousseux, dezenter, hocheleganter Duft. Deutliche Anklänge von Biskuit, Toast und Mandeln, zarte Hefenote, sehr komplex und anhaltend, mit typischer Rasse und frischer Frucht. Der Schaumwein hat Struktur und ist gut entwickelt, am Gaumen zart schmelzend und zeichnet sich durch einen modernen, kräftigen Geschmack und große Finesse aus.

Schlumberger und Roederer sind exklusive Partner der Salzburger Festspiele

Gemeinsam mit Schlumberger als exklusivem Schaumweinpartner ist die Marke Louis Roederer – eine der bekanntesten und edelsten Champagnermarken weltweit - exklusiver Champagner-Partner der Salzburger Festspiele. Dank dieser starken Verbindungen genießen die Festspielgäste in Salzburg auch diesen Sommer in den Festspielstätten die heimische Sektkultur aus dem Hause Schlumberger sowie den edlen Champagner von Louis Roederer.

FESTSPIELWEIN

2018 Grüner Veltliner Ried Strasser Wechselberg, Kamptal DAC Weingut Birgit Eichinger GmbH, Straß im Straßertale

Hinter dem Wein steht der Mensch, der ihn mit der Natur erschaffen hat. Birgit Eichinger ist Winzerin mit großer Behutsamkeit, Konsequenz und Gespür, und gleichzeitig tief verwurzelt in ihrer Heimat, dem Kamptal. Sie ist Inbegriff für hochelegante und charakterstarke Weine – sprich: Authentisches mit Tiefgang. Für Birgit entstehen große Weine im Kopf und im Herzen. Weiterentwicklung nicht Stillstand, Individualität statt Mainstream sind ihr Credo. Dass das der richtige Weg ist, zeigen nicht nur die zufriedenen Kunden, sondern auch die zahlreichen Auszeichnungen im In- und Ausland. Alle Weine tragen unverwechselbar ihre Handschrift, und die ihrer Geburtsstätte, des Kamptales. Eichinger Weine werden auf der ganzen Welt getrunken. 50 Prozent gehen in den Export. Aber auch in der Heimat sind sie beliebt und von kaum einer Weinkarte wegzudenken, denn sie sind harmonische Begleiter zur österreichischen Küche. Auch der 2018 Grüner Veltliner Ried Strasser Wechselberg begeistert durch seine sortentypische Würzigkeit und seine Eleganz und macht zugleich immer Lust auf den nächsten Schluck!

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feiner Duft nach Golden-Delicious, etwas Papaya, dunkle Mineralität, Mandarinenzesten klingen an. Mittlere Komplexität, saftig, feine Struktur, Kräuterwürze, weißes Kernobst im Abgang, salzig, bleibt gut haften, würziger Speisenbegleiter. 91/100 Falstaff-Punkte.

2017 Siglos

Weingut Silvia Heinrich, Deutschkreutz

Wenige ausgewählte Rebsorten, naturnaher Anbau, händische und kompromisslose Lese, spontane Vergärung und das Credo „weniger ist mehr“ auch im Weinkeller, sind das Erfolgsrezept vom Weingut Silvia Heinrich in Deutschkreutz. Mit ihrer Cuvée Siglos hat Silvia Heinrich wieder einmal bewiesen, warum ihr Weingut zu einem der renommiertesten im Lande gehört, wie tief ihre Verbundenheit und Demut zum Wein reicht. Über 50 Jahre alte Rebstöcke sind die Basis für die Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch. Fruchtbare und tiefgründiger Lehmboden mit hohem Kalkanteil, spontane Vergärung und 12 Monate Reifung im gebrauchten Eichenfass zeichnen diesen feinen Speisenbegleiter aus. Er verzaubert mit einem reifen Brombeerkonfit, vollmundigem Körper mit feinen Tanninen und langem Nachhall.

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Reife Herzkirschen, feines dunkles Waldbeerkonfit unterlegt, tabakig und einladend. Mittlerer Körper, rund und harmonisch, feine Fruchtsüße, ein angenehmer Speisenbegleiter. 90/100 Falstaff-Punkte.

FESTSPIEL-PILS

Auch beim diesjährigen Festspiel-Pils zeichnet wieder Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl für Dramaturgie und Komposition verantwortlich. Gebraut wird die herrlich frische Salzburger Bierspezialität mit Braugerste aus dem niederösterreichischen Weinviertel, oberösterreichischem Mühlviertler Hopfen und Wasser aus der Region des Salzburger Untersbergs. Bierkenner werden die exklusive Festspiel-Pils-Edition 2019 nicht nur wegen ihres einzigartigen Hopfenbuketts lieben, sondern auch als kulinarischen Begleiter zu schätzen wissen: „Das schlanke und feinperlende Stiegl Festspiel-Pils überzeugt mit einer frischen Hopfenblume und einer aromatischen Hopfenbittere im Abgang“, erklärt der Stiegl-Braumeister. Das hellgelbe, frisch duftende Bier eignet sich sowohl als Aperitif wie als Digestif und passt auch hervorragend zu Vorspeisen wie Salatvariationen, Pasteten, Räucherfisch sowie zu Frischkäse und scharfen asiatischen Speisen.

Die Salzburger Festspiele freuen sich, die langjährige Zusammenarbeit mit der Stieglbrauerei zu Salzburg auch in dieser Festspielsaison fortzusetzen. Wie die Festspielweine und der Festspiel Cuvée Brut erscheint auch das Festspiel-Pils in einer limitierten Auflage.

Etiketten

Die Motive der Etiketten der Salzburger Festspiele Editionen 2019 der Festspielweine-, und des Festspiel-Pilses sind Figurinen der Kostümbildnerin Victoria Behr, die die Kostüme für die Neuproduktion von Jacques Offenbachs Oper *Orphée aux enfers* entwirft.

Bezugsquellen

Die beiden Weine sowie die Festspiel Cuvée und Roederer Brut sind im Festspielshop, bei ausgewählten Salzburger Gastronomen und im Fachhandel (Morandell, Döllerer, Rieger Weinloft, Wein & Co, Vinomenta Smöch sowie im gut sortierten Fachhandel wie z.B. Azwanger Delikatessen etc.) erhältlich. Das Festspiel-Pils ist zudem über die Stieglbrauerei zu Salzburg zu beziehen.

Fotos unter: <http://www.salzburgerfestspiele.at/fotoservice>