

# GASTRO NEWS .wien

STARTSEITE	GASTRONEWS	LIFESTYLE	EVENTS	GASTROJOBS	PERSONAL	GE...
Newsticker	23. Oktober 2014 in Events // Oscarpreisträger spielen in "my old lady"					

## Burgenlands DAC-Weine im MAK

Veröffentlicht am 24. Oktober 2014 von EKO in Genuss // 0 Kommentare



Like 1

Twittern 1

g+ 0

Wien (Culinarius) Im Rahmen der diesjährigen Herkunftswein-Präsentation trafen am 23. Oktober über 100 Winzer aus den DAC Gebieten Neusiedlersee, Leithaberg, Mittelburgenland und Eisenberg, im MAK zusammen, und gaben Ihre Weine einer Verkostung preis.

Im Rahmen dieses Events statteten wir der Winzerei Höpler, die ihren allerersten DAC Wein, den Blaufränkischen von 2012 präsentierte, einen Besuch ab.

In Breitenbrunn am Neusiedlersee anzufinden, erstreckt sich das Weingut auf 46 ha an den Hängen des Leithaberges.

Eines der besonderen Merkmale der Winzerei: 70 % der Produktion werden exportiert, davon jede 10. Flasche in die USA. Höpler beliefert internationale Top-Gastronomien, darunter Jamie Olivers „Fifteen“ in London oder Bobby Flays „Mesa Grill“ in New York.

Eines der besonderen Merkmale der Winzerei: 70 % der Produktion werden exportiert, davon jede 10. Flasche in die USA. Höpler beliefert internationale Top-Gastronomien, darunter Jamie Olivers „Fifteen“ in London oder Bobby Flays „Mesa Grill“ in New York.

Eine weitere Besonderheit des Weinguts: die 8 Weinräume, die Christof Höpler gemeinsam mit dem Fotografen Christian Deix, dem Konzeptdenker Guntram Münster und dem Industriedesigner Conrad Kroencke, binnen eines Jahres realisierte. Der Besucher soll sich, fernab von hochgeknöpften Wein-Seminaren, trauen können seine eigenen Eindrücke und Erkenntnisse zu sammeln und seinen persönlichen Zugang zum Wein zu finden.

*„In einem Raum vertieft man sich in Farben, im nächsten in Düfte, begeht den Tonraum, spürt die Reifung und Ruhe, erföhlt das Wachsen, die Erde, die Wärme und den Regen. Man entschwebt durch das Schilf, über den Neusiedlersee und in die Weinberge. Mit neuem Bewusstsein wird dann das Edle aus den besten Rieden verkostet: Höplers Weine.“*

DAC-Weine - Districtus Austriae Controllatus-Weine sind regionaltypische Qualitätsweine aus Österreich. Die Bezeichnung wird von regionalen Weinkomitees vergeben, wenn Weine ihre Herkunftsregionen in unverkennbarer Weise repräsentieren. Erstmals wurde in Österreich hiermit in der Weinhierarchie die Herkunft über die Rebsorte gestellt. Das DAC-„Siegel“ soll typische Weine einer Region unter gemeinsamer Marke zusammenfassen.

Das Leithagebirge, beginnend im Jois am nördlichsten Ende des letzten Alpenzpfels bis nach Mörbisch und zum Ruster Hügelland, besteht weitgehend aus Muschelkalk, Schiefer und einem höheren Lehmantel am Fuß der Hänge, die den Geschmack der dort entstehenden eleganten Weine prägen. Sie sind durchzogen von Mineralität und saftiger Frucht.

Der *Blaufränkisch Leithaberg DAC von 2012* (91 Punkte im *A la Carte Wein-Führer-Ranking 2015*) besticht durch eine feine Beerenfrucht, eine würzige Tabaknote sowie reife Erdbeernoten; und stellt somit einen wunderbaren Begleiter zu Wild und Rind, sowie zu unserer derzeitigen Jahreszeit dar.

Weiters präsentierte die Winzerei Höpler ihren *Chardonnay von 2013*, sowie den etwas holzigeren *K7 von 2011*.

Ein weißer DAC-Wein soll folgen, wir sind gespannt!

Fotocredit: Elena Teresa Koren