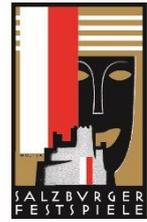


SALZBURGER FESTSPIELE PFINGSTEN 3. - 6. Juni 2022 Künstlerische Leitung: Cecilia Bartoli



Präsentation der Salzburger Festspiele Editionen 2022



v.l.: Winzerehepaar Katrin und Kurt Feiler, Weingut Feiler-Artinger aus Rust/Burgenland; Christian Pöpperl, Diplom Braumeister der Stieglbrauerei zu Salzburg; Festspielpräsidentin Dr. Kristina Hammer; Eugen Lamprecht, Mitglied der Geschäftsleitung von Schlumberger, Geschäftsführer P.M. Mounier/Generalimporteur Roederer; Winzerin Silke Mayr, Weingüter Vorspannhof Mayr und Buchegger im Kremstal. Fotos: SF/Leo Neumayr

Die Salzburger Festspiele präsentieren die diesjährigen Festspielweine, das Festspiel-Pils, die Salzburger Festspielcuvée Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA aus dem Hause Schlumberger sowie den Champagner Roederer Collection 242.

03.Juni 2022 (SF) Traditionell zum Eröffnungstag der Salzburger Festspiele Pfingsten lud das Direktorium zur traditionellen Präsentation und Verkostung der Salzburger Festspiele Editionen in die SalzburgKulisse. Eugen Lamprecht, Mitglied der Geschäftsleitung Schlumberger AG und Geschäftsführer von P.M. Mounier/Generalimporteur Roederer, die Winzerin Silke Mayr aus Dross im Kremstal und der Winzer Kurt Feiler aus Rust/Burgenland sowie Diplom Braumeister Christian Pöpperl von der Stieglbrauerei zu Salzburg haben die jeweiligen Salzburger Festspiele Editionen 2022 persönlich vorgestellt.

Salzburger Festspielcuvée - Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA

Mit der Festspielcuvée 2022 bieten die Salzburger Festspiele ihren Gästen einen prickelnden Rosé aus dem Hause Schlumberger. Die feine Kostbarkeit des Jahrgangs 2020 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 – einem 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 ist diese mit 12% vol vergleichsweise leichte Cuvée ideal.

Champagner Roederer Collection 242

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. Das beginnt bei den Weinen, die zu einem sehr hohen Anteil ausschließlich aus den eigenen Weingärten in Premier- und Grand-Cru-Lagen der Champagne stammen. Roederer hat das Streben nach Exzellenz bei den Weinkompositionen mit einer mutigen und vorbehaltlosen Herangehensweise auf die nächste Stufe erhoben. Collection 242 steht für die 242. Weinkomposition des Hauses seit seiner Gründung. Die Assemblage basiert hierbei auf Chardonnay-Trauben, deren Lese 2017 sehr erfolgreich war. Der Chardonnay war ausgesprochen reif und vermochte es daher, der Weinkomposition zu einer herrlichen Süße und Noten von reifen Früchten mit einem holzigen Touch zu verhelfen. Am Gaumen gibt sich der Wein mit der für große Chardonnays typischen Fülle großzügig und ausgereift. Die Pinot Noir- und Meunier-Trauben aus dem Marne-Tal verstärken den schmackhaften, geschmeidigen, saftigen und großzügigen Charakter dieses Weins. Im Abgang schön dynamisch und frisch.

Schlumberger und Roederer sind exklusive Partner der Salzburger Festspiele

Gemeinsam mit Schlumberger als exklusivem Schaumweinpartner ist die Marke Louis Roederer exklusiver Champagner-Partner der Salzburger Festspiele.

FESTSPIELWEIN

Weingut Vorspannhof Mayr

Grüner Veltliner 2021, Kremstal DAC

Die Essenz des Kremstals

Zwei Weingüter unter einem Dach: Im Vorspannhof Dross legt Winzerin Silke Mayr mit dem Weingut Vorspannhof Mayr und dem Weingut Buchegger den Fokus auf Vielfalt und höchste Qualität.

Das alte Winzerhaus des in Dross im nördlichen Kremstal liegenden Vorspannhofs stammt aus dem 15. Jahrhundert und diente einst als Pferdewechselstation. Heute werden hier die Trauben von Toplagen rund um die traditionsreiche Weinstadt Krems an der Donau vinifiziert. Grüner Veltliner und Riesling sind die Hauptrebsorten, dazu gesellen sich Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Unsere Weine sind die Essenz des Weinbaugebietes Kremstal, seiner Böden und seines Klimas, seiner Menschen und seiner Geschichte. Ein Ergebnis meisterhafter Handarbeit. Und ein Ausdruck fröhlicher Genusskultur. Der Grüne Veltliner Edition Festspielwein aus dem Ausnahmejahrgang 2021 spiegelt den klassischen Kremstaler Veltliner wider. Feinfruchtig, würzig, mit frischer Säure, saftig und lebendig am Gaumen. Guter Wein macht Freude!

Bewertung von Peter Moser / Falstaff

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Mandarinenzesten, gelber Apfel, ein Hauch von Honigmelone, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, frischer weißer Apfel, mineralisch-zitronig im Abgang, bereits gut antrinkbar.

12,5% vol

90/100 Falstaff-Punkte

Weingut Feiler Artinger, Rust Blaufränkisch Reserve 2020

Das Weingut Feiler-Artinger hat seine Heimat in einem spätbarocken Bürgerhaus inmitten der für ihren Wein seit Jahrhunderten berühmten Freistadt Rust. Katrin und Kurt Feiler führen das Weingut heute in dritter Generation.

Im Einklang mit der Natur und nach biodynamischen Richtlinien (respekt-BIODYN) bewirtschaften sie 26 Hektar Weingärten in den besten Rieden des Ruster Hügellandes. Das einzigartige Mikroklima am Neusiedler See gepaart mit der Hingabe und Liebe der Menschen ergeben jedes Jahr Top-Weine in allen Kategorien der sogenannten „Ruster Trilogie“ – trocken Weiß, Rot und Edelsüß (Ruster Ausbruch).

Feiler Artingers Weine sind flüssige Kunstwerke, sie bestechen durch ihre harmonische Verbindung von Frucht und Finesse, Fülle und Feinheit. Genau wie der Festspielwein „Blaufränkisch Reserve 2020“. Ein reinsortiger Blaufränkisch aus zwei der besten Lagen des Ruster Hügellandes, „Umriss“ und „Greiner“. Er betört mit dunklen Fruchtaromen, kräftigem Tannin und einem elegant-langem Finish.

Beschreibung

Dunkles Purpur, dunkle Brombeerfrucht, vielschichtig; kräftig, erdiges Tannin, langer Abgang.
13,5% vol

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, Mühlviertler Hopfen (OÖ) und Wasser aus der Region des Salzburger Untersbergs. Bierkenner werden die exklusive Festspiel-Pils-Edition 2022 nicht nur wegen ihres einzigartigen Hopfenbuketts lieben, sondern auch als kulinarischen Begleiter zu schätzen wissen: „Das schlanke und feinperlende Stiegl Festspiel-Pils 2022 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 die Festspielcuvée Brut erscheint auch das Festspiel-Pils in einer limitierten Auflage und ist in ausgewählten Gastronomie-Betrieben in und um Salzburg zu haben.

Etiketten

Die Motive der Etiketten der Festspielwein- und Pilseditionen mit Fotos von Bildern von Rebecca Horn wurden den Programmillustrationen der Salzburger Festspiele 2022 entnommen.

Bezugsquellen

Die beiden Weine sowie die Salzburger Festspielcuvée - Schlumberger Rosé Brut SEKT AUSTRIA sind im Festspielshop, im Büro der Freunde der Salzburger Festspiele, bei ausgewählten Salzburger Gastronomen und im Handel (Wein & Co, Morandell, Rieger

Wein.Loft, Transgourmet, Vinomenta Smöch u.a. sowie im gut sortierten Fachhandel wie z.B. Azwanger Delikatessen etc.) erhältlich. Das Festspielpils ist zudem über die Stieglbrauerei zu Salzburg zu beziehen.

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

Mit freundlichen Grüßen,
Pressebüro der Salzburger Festspiele
presse@salzburgfestival.at
www.salzburgerfestspiele.at

Sollten Sie künftig keine E-Mails mehr von uns bekommen wollen, schreiben Sie uns bitte eine E-Mail an presse@salzburgfestival.at. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die Datenschutzerklärung liegen zur jederzeitigen Einsichtnahme im Pressebüro auf und sind online unter www.salzburgfestival.at/agb und www.salzburgfestival.at/Datenschutz abrufbar.