



## KIRCHENWIRT LIENZ

Gleich vis-à-vis der Stadtpfarrkirche St. Andrä werden beim *Kirchenwirt* Sinn für Gastlichkeit und Ästhetik spürbar. Es ist die Handschrift von Michael Bergmeister, seines Zeichens Wirt und Architekt, der hier mit seiner Familie ein Schmuckstück an Gastwirtschaft betreibt. Tiroler Landhausstil und modernes Design gehen hier eine perfekte Symbiose ein, die zu geschmackvollem Wohlfühlen einlädt. In ebenso feiner Manier kreiert Küchenchef Arnold Ortner Speisen, die sich souverän zwischen qualitätsvoller Bodenständigkeit und kreativer Kulinarik einfinden. Seit jeher spielt er unprätentiös und naturverbunden in der Oberliga der Osttiroler Restaurants. Mit Natürlichkeit überzeugt er auch durch Augenmaß für lokale Spezialitäten wie „Hausgemachte Osttiroler Schlipfkrapfen“ oder „Millstätter Saiblingsfilet in Kerbelrahm“. Dazu wird dann vor allem Vinophiles aus der Heimat gereicht, und so mancher besondere Tropfen aus den Ländern der Alten Welt.

KIRCHENWIRT LIENZ PFARRGASSE 7, 9900 LIENZ, T 04852-625 00  
OFFICE@KIRCHENWIRT-LIENZ.AT, WWW.KIRCHENWIRT-LIENZ.AT

FOTO: DINA MARINA

## WEINGUT FAMILIE KOLKMANN

Die fruchtbetonten, ausdrucksstarken Weine des Wagrams sind unter Weinliebhabern höchst begehrt. Für die Familie Kolkmann ist es besonders wichtig, dass für die Konsumenten Geschmack und Stilistik des Wagrams spürbar sind. Die puristische Eleganz der neuen Vinothek KOLKMANN.AT wird den idealen Entfaltungsraum dafür bieten. Hier werden ab Anfang November die sortentypischen animierenden Weine des Weinguts in inspirierendem Ambiente zu verkosten und zu Ab-Hof-Preisen erhältlich sein. Zusätzlich wird es feinste Naturprodukte aus der Umgebung zu kaufen geben. Wahrlich eine Pracht ist der Ausblick auf die Hügel des Wagrams und den reizvollen Weinort Gösing. Eben dort befindet sich auch die Lage des Rieslings Fumberg 2010, welcher als SALON-Wein 2011 ausgezeichnet wurde (Ab-Hof-Preis EUR 6,50). Die Qualität dieses Weins spricht einfach für sich, und so bedachten die Juroren der AWC 2011 ihn ebenso mit einer Goldmedaille. Weiteres Gold gab es für Grüner Veltliner Brunthal 2010 und Pinot Noir Reserve 2008. Ausgezeichnete Weine, im wahrsten Sinne des Wortes.

WEINGUT FAMILIE KOLKMANN FLUGPLATZSTRASSE 11 & 12, 3481 FELS AM WAGRAM  
T 02738-24 36, FAX: DW. 4, OFFICE@KOLKMANN.AT, WWW.KOLKMANN.AT



## WEINGUT FAMILIE PITNAUER

Seine Weine haben bereits in den 1980er Jahren österreichische Weingeschichte geschrieben, und auch als Person verstand es Hans Pitnauer schon damals, sich zu positionieren. Als Gewinner im Carnuntum fiel ihm so eine Vorreiterrolle zu. Er setzte sich maßgeblich für die Eigenständigkeit dieses Weinbaugebiets ein – was 1993 zum Erfolg führte. Mit dem Zweigelt *Bienenfresser*, der mittlerweile seit 25 Jahren gefüllt wird, brachte er einen der ersten roten Kultweine auf den Markt. In seiner ganzheitlichen Denkweise hat Pitnauer darin zwei Statements verwoben: das Bekenntnis zur gebietstypischen Rebsorte und den Schulterschluss mit der Natur.

### Mit Weitblick zum Erfolg

Heute sagt Hans Pitnauer: „Wir wollten nie gute Weine produzieren, sondern immer die besten.“ Mit „wir“ bezieht er sich auf seine Frau Edith, die als Weingartenmanagerin den Grundstein für das hohe Niveau der Weine legt. Im Keller hat Hans Pitnauer inzwischen die kompetente Unterstützung seines Sohns Johannes. Weitblick und Erfahrung werden mit jugendlichen Impulsen aufgeladen. Der überwiegende Teil ihrer Fässer ist mit Rotweinen befüllt. Knapp 60 Prozent kommen davon dem Zweigelt zu, ergänzt von Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Cabernet Franc. Der Weißweinanteil ist mit rund 15 Prozent eher gering. Muskateller und Sauvignon Blanc finden als Geheimtipp reißenden Absatz. Vermutlich deshalb, weil hier auf beste physiologische Reife Wert gelegt wird und die Weine auch im Keller langsam reifen dürfen. Auch das fällt unter die Prämisse „beste Weine“.

WEINGUT FAMILIE PITNAUER WEINBERGSTRASSE 4-6, 2464 GÖTTLESBRUNN  
T 02162-82 49, FAX: DW. 17, WEINGUT@PITNAUER.COM, WWW.PITNAUER.COM