Liebe Weinbrüder, liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund!

Wir freuen uns sehr, Euch zur nächsten Verkostung, einzuladen:

Datum:             **Freitag 17. Februar 2023**

Ort:                 **„Alte Post“ Wörgl**

Beginn:             **18:30 Uhr**

***„*Diva Pinot Noir*“***

präsentiert von:  **Major Domus Georg Josef Schermer**

Der Gaumenschmeichler wird wegen seines delikaten Geschmacks geschätzt und ist weltweit sehr gefragt.

Die Schweizer Weinlandschaft errötet. Die Pinot-noir-Traube ist auf dem Vormarsch und hat Chasselas schon lange von der Spitze verdrängt. Im Weinjahr 2021 brachte sie es auf 3801 ha, verteilt auf vierundzwanzig Kantone und damit zur häufigst angebauten Rebsorte hierzulande. Am verbreitesten ist sie in der Deutschschweiz, in der Drei-Seen-Region und im Wallis.

Im deutschsprachigen Raum läuft sie auch unter den Bezeichnungen Spätburgunder und Blauburgunder. Doch es gibt noch Hunderte andere Übernamen, die von beschreibend «schwarzer Süssling» bis kurios «spätes Möhrchen» reichen.

**Pinot Noir der König der Weine ? Pinot Noir die Diva ?**

1.) Pinot Brut Sekt Flaschengärung Staatsweingut Meersburg

Fl. 1) Ziereisen Jaspis  PN 2018 Unfiltriert

        Meersburger Bengel2020 Großes Gewächs

                \*\*Bauernbutter ,Fleur de Sel \*\*

Fl.2) Fritsch Pinot Noir 2016 Wagram

         Limbeck Pinot Noir Selection 2016 Gols

              \*\*Lardo vom Bigorre Schwein \*\*

Fl. 3) Blauburgunder Riserva Zeno 2018 Kellerei Meran

         Nyolcas Es Fia  Mamor 2016 Pinot Noir unfiltriert

                 \*\*Rote Bete, Feta, Pinienkerne \*\*

Fl.4) Mazon Pinot Noir Riserva 2018 Kellerei Kurtatsch

       Linticlarus 2018 Pinot Noir Riserva  Tiefenbrunner

           \*\*Flugenten Filet Geräuchert \*\*

Fl. 5)  Hamilton Russel Vineyards Pinot Noir 2021

           Felton Road  Bannockburn Pinot Noir 2020

            Central Otago

             \*\*\*\*Preiselbeer Pastete \*\*\*

Fl. 6)  Nuits Saint Georges 1er Cru  aux Murgers 2018

          Volnay 1er Cru 2019 Carelle Sous La Chapelle

             \*\*\*\* Kräutercamenbert ,Bauernbrot \*\*\*\*\*

Jeder unserer Weinbrüder kann natürlich die Einladung auch an interessierte Freunde und Bekannte weiterleiten!

Bei dieser Weinverkostung werden wir zu den einzelnen Flights auch mit entsprechenden kulinarischen Leckerbissen verwöhnt!

Einzahlung der Veranstaltungsbeiträge von € 70 pro Person für Mitglieder und Begleitung bzw. von € 87 für Gäste bitte auf unser Vereins-Konto Nr. 0300-002334  bei der Sparkasse Kirchbichl, BLZ 20506 (IBAN AT582050600300002334)

Anmeldungen: per E-Mail an georg.poell@drei.at - Handy +43 664 827 1339

Mit weinbruderschaftlichen Grüßen

Albin Ettinger                                                  Georg Pöll

Komtur                                                           Komtureisekretär