

DAS IST DIE VALEN'WINE BOX

Lovebird

Der Valentinstag ist gerettet! Wenn Sie diesen Brief hier lesen, heißt es: Raus aus der Jogginghose und Schluss mit dem Bad-Hair-Day im Homeoffice. Wer sich nach so vielen Tagen zuhause noch lieb hat, hat sich auch Quality-Time verdient - und das am besten mit der Valen'wine Box. Holen Sie sich mit diesen edlen Tropfen aus Niederösterreich die volle Vineyard Experience nach Hause.

- White Sparkling, [Winzerhof Josef Dockner](#)
Höbenbach, Kremstal
Die prickelnde Verführung

Perlen tummeln sich im Glas und ein eleganter Mousseux schmeichelt dem Gaumen. Im Mund ergibt sich eine frisch-fruchtige Symbiose aus knackigen Apfelaromen, feinen Zitrusnoten und leichter Restsüße. Mit dieser prickelnden Verführung kribbelts nicht nur im Bauch, sondern auch im Mund.

Food pairing: Perfekt als Aperitif oder neben Häppchen, wie Mozzarella-Tomatenspieße mit Basilikumpesto, Feigen mit Serranoschinken oder gebratenem Feta im Speckmantel.

Das Weingut: Die Familie Dockner – Sepp & Gudrun, Josef & Petra – leben für den Wein und das in guten wie in schlechten Zeiten. Die Kellerei ist in den letzten Jahrzehnten und Generationen mitgewachsen und heute der Ort, wo 1.000.000 Flaschen von so vielen Trauben, wie sie auf 160 Hektar wachsen können, verarbeitet werden.

- Grüner Veltliner Ried Wagramer Rosengarten 2020, [Weingut Schöller](#)
Wagram, Traisental
Der charmante Becircer

Quasi direkt aus dem Rosengarten in Ihr Glas. Nach dem ersten Schluck geben sich ausgeprägte Apfelaromen und die feine Fruchtsüße, die an Blütenhonig erinnert, die Hand. Exotische Einschläge, und eine leichte Pfeffrigkeit runden das Gesamtkonzept dieses Weins ab. Warum also einen Rosenstrauß verschenken, wenn man gleich einen ganzen Rosengarten geben kann?

Food pairing: Was in keinem Weingarten fehlen darf? Die traditionelle Heurigenjause. Aber auch zum Altwienerbackfleisch mit Erdäpfel-Vogerlsalat, oder zu Champignons gefüllt mit Mangold, überbacken mit Käse passt dieser Grüner Veltliner hervorragend.

Das Weingut: Ein Familienbetrieb, der auf Altbewährtes setzt, in dem der Chef sich noch höchstpersönlich die Arbeitshandschuhe überstreift, die Rebschere in der Hand hält und mit dem Traktor durch die Wagramer Weinberge tuckert. Im Weingut Schöller führt der Grüner Veltliner im umfangreichen Weinsortiment das Regiment und spiegelt den Geschmack des Traisentals wider.

- Riesling Terrassen 2020, [Weingut Brandl](#)
Zöbing, Kamptal
Die Must-Have Begleitung

Der Geruch erinnert an Steinobst, darunter Marille, Weingartenpfirsich und Co. – und schlägt sich auch im Geschmack mit fruchtig-floralen Einklängen nieder. Das spannende Säurespiel wird durch Aromen aus Zitrusfrüchten und feiner Mineralik unterstützt. Die Frucht-Säure-Kombi wird zu einem absoluten Trinkgenuss von dem man nicht genug kriegen kann.

Food pairing: Dieser Riesling ist der passende Kamerad für eine Forelle in Kräuterkruste mit Zitronenreis. Auch in Kombination mit Garnelen-Dim-Sum auf gebratenem Pak Choi, Edamame und Wasabicreme entfaltet dieser Wein gänzlich seine Aromen. Oder einfach als Begleitung einer Kürbislasagne genießen.

Das Weingut: Im Jahr 1952 legte Großvater Johann Brandl den Grundstein für das Weingut. Über mittlerweile drei Generationen hinweg, wird Erprobtes neu interpretiert, und somit insgesamt frischer Wind und neue Ideen mit Traditionsbewusstsein und Erfahrung verbunden.

- Gelber und Roter Muskateller 2021, [Weingut Steininger](#)
Langenlois, Kamptal
Die galante Versuchung

Eine wahre Fruchtexplosion mit klaren Holunderblütenaromen und einem Hauch an Wiesenkräutern sowie leichter Pfeffrigkeit im Hintergrund. Nach dem ersten Schluck legt er sich schlank und elegant am Gaumen, und entfaltet langsam eine schöne Zucker-Säure-Balance. Gelber und Roter Muskateller – das perfekte Paar schlechthin.

Food pairing: Gepaart mit asiatischen Speisen – wie Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce – ergibt es eine prächtige Harmonie. Auch der frühlingshafte Hühnerstreifen-Salat mit einem Dressing, das mit Hollersirup (statt Zucker) verfeinert wird, erfreut sich der Begleitung dieser galanten Versuchung.

Das Weingut: „Guten Wein zu machen ist eine Lebenseinstellung“. Nach diesem Motto lebt und liebt die Familie Steininger ihr Winzer-Dasein schon seit vielen Jahren. Gemeinsam als Familie machen sie die unverkennbaren Steininger Weine & Sekte zu dem, was sie sind – individuell und spannend!

- Zweigelt Rosé 2020, [Weingut Allram](#)
Straß im Straßertale, Kamptal
Der spannungsgeladene Romantiker

Frucht und Finesse in einem Rosé. Der fruchtig-spritzige Geschmack wird charakterisiert durch helle Beeren, etwa durch Himbeeren und Erdbeeren, sowie durch leichte Einschläge von Rosenblüten und einer aufregenden Säure. Hier müssen Sie keine rosarote Brille aufsetzen, denn dieser Zweigelt Rosé verkörpert von Natur aus das „rosarote Leben“.

Food pairing: Reisgerichte, wie die Paella mit Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchte sowie das Rote-Rüben-Risotto mit Feta, sind prädestiniert dafür eine Liaison mit diesem Romantiker einzugehen. Auch ist er mit Eiswürfeln der perfekte Refresher für Zwischendurch.

Das Weingut: Die Qualität der Weine liegt dem Weingut Allram am Herzen. Deshalb wird hier das Winzertum durch wahre Handarbeit sowie der Nähe zur Natur mit dem ausbalancierten Ökosystem, das von Mutter Erde zur Verfügung gestellt wird, geprägt.

- Zweigelt Tradition, [Weingut Eitzinger](#)
Langenlois, Kamptal
Der gefühlsechte Genosse

Die vollmundigen, würzigen Aromen und leicht marmeladigen Anklänge gehen wunderbar einher mit reifen Kirsch- und Brombeernoten. Samtige Tannine und ein leichter holzig-erdiger Touch sind zu schmecken. Durch die leichte Säure ist dieser Genosse extrem trinkfreudig. Wie war das noch gleich mit „rote Lippen soll man küssen“?

Food pairing: Genug geknutscht, jetzt geht's ans Eingekochte. Perfekt passt dieser Zweigelt zu Beef Tatar mit getoastetem Weißbrot und Butter oder rosagebratenem Kalbsrücken mit Trüffeljus und Kartoffelgratin. Für das Genussspiel danach passt dieser Wein hervorragend zu Schokomousse auf Beerenspiegel.

Das Weingut: Mit dem Gütesiegel ‚Nachhaltig Austria‘ zertifiziert, vereint das Weingut Eitzinger jahrelanges Knowhow, Leidenschaft sowie den natürlichen Kreislauf der Natur zur Produktion qualitativ hochwertiger Weine.

Wir wünschen einen happy Valen'wines Day!

Ihre LOISIUM Wein-Kenner & Sommeliers