



PRODUKTE DER WOCHE



The CookingSpoon
Chardonnay Ried Obegg 2015
Das Fass vom Weingut Polz,
limitiert auf 34 Stück
The CookingSpoon
1 Stk. 95,- €

Hochzeits- ringe

Besondere
Anlässe
verlangen
besondere
Geschenke.



Harald Manninger
1 Stk. 120,- €



Etageren
Individuell
mit Schüsseln,
Tellern oder
Servierplatten

Wildkräuter
Stube
1 Stk. 9,90 €

*Alle Produkte unserer
Gut-Schein-Partner auf
www.bauernladen.at*

PRODUZENTEN

737

PRODUKTE

4.832

auf www.bauernladen.at

Es wird ein Wein sein

Und zwar ein fruchtiger mit sehr angenehmer Säure.



© Niederösterreich Tourismus/Weinlese Wachau

... Von Alexandra Binder

2019 ist ein gutes Jahr. Man erntete bei gutem Lesewetter zum üblichen Zeitpunkt, ruhig und planvoll. Und selbst das Wetter machte mit. Es war warm, die Trockenperioden führten zu einer guten Traubenreife, die kühlen Herbstnächte sorgten für Fruchtigkeit und gute Säure. Einziges Manko, wenn man so will: Die geerntete Menge ist nur durchschnittlich. Das dürfte man dann allerdings Jammern auf hohem Niveau nennen.

Was sagen die Niederösterreicher und die Burgenländer?

Niederösterreich vermeldet etwas weniger Trauben als 2018. Die, die es gibt, sind aber vollreif, sehr gesund und qualitativ bestens. Die aktuellen Jungweinverkostungen zeigen einen angenehmen Trinkfluss und eine ausgeprägte Sortentypizität. Der gehaltvolle Charakter wird von einem moderaten Alkoholgehalt unterstützt, die gute Säurestruktur fördert zudem die Fruchtigkeit. Auch im Burgenland ist man happy über die Traubenqualität, wenngleich man hier sogar 30% weniger Menge verzeichnet. Die dortigen

Jungweine zeigen sich sehr aromatisch und mit einem sehr guten Säuregerüst, das besser als 2018 beurteilt wird.

Was lässt der Jahrgang in der Steiermark und Wien erwarten?

In der Steiermark stieg die Erntemenge. Man hatte als einziges Bundesland im späten Frühjahr ausreichend Wasser. Gesunde Trauben, deren Reife heuer in einem etwas späteren und somit kühleren Zeitraum erfolgte, lassen sehr harmonische, ausgewogene und besonders fruchtige Weine erwarten. Ein klassisch steirischer Jahrgang mit frischer Säure und moderatem Alkoholgehalt wartet auf die Weingenießer. Intensive Aromen nach frisch geerntetem Kernobst wie Apfel, aber auch Zitrusnoten, die durch kühle Nachttemperaturen während der Reifezeit stark ausgebildet wurden, prägen den Steirischen Junker – ein guter Vorbote für den Jahrgang 2019. Bleibt noch die Bundeshauptstadt. Auch da ist die Menge heuer etwas geringer, die Qualität dafür bestens. Der „Junge Wiener“ gibt bereits einen sehr guten Vorgeschmack auf die Weine, die zu erwarten sind: fein, sortentypisch, mit ausgeprägter Trinkigkeit und guter, schön eingebundener Säure.

*Diese Woche auf
www.bauernladen.at*



© Andrea Knura

Rote Rüben-Lasagne

Es geht auch ohne Fleisch. Und zwar sehr gut. In diesem Fall ist das Ergebnis geschmackvoll pink; dazu passt eine Kräutersauce.



© Unsplash

Mineralöl-verseucht

Warum Sie doch eher zum Wagyu-Burger greifen sollten, als zu Beyond Meat-Laberl. Die gehypten veganen Imitate sind nämlich mitnichten gesund.



© Alter Apfel Leeb

Hofladen des Jahres

Unter 90 Bewerbern im deutschsprachigen Raum konnte der Alles Apfel-Hofladen von Familie Leeb in St. Andrä am Zicksee im Burgenland den 3. Platz erreichen. Wir gratulieren!



© pischay

Der Bauernladen-Ausflugstipp

ADVENTKRANZ & LEBKUCHEN

Am BioHof Adamah wird die Wartezeit auf Weihnachten verkürzt. Gemeinsam wird man kreativ und bindet den eigenen Adventkranz aus frischem Bio-Reisig oder gestaltet die eigene Weihnachts-Deko für Zuhause. Man kann sich auch am Lebkuchenverzieren versuchen und genießt die vorweihnachtliche Stimmung bei gemütlichem Beisammensein. Mit einem Besuch bei den Hoftieren geht der stimmungsvolle Nachmittag zu Ende. Samstag 30. November, auf dem Biohof Adamah in Glinzendorf
Kosten: 70 € für die ganze Familie (max. zwei Erwachsene & zwei Kinder)

www.adamah.at