

JOHANNESHOF  REINISCH

NACHRICHTEN 2001 / 01

Postgebühr bar bezahlt

## CHARDONNAY RESERVE '99

DIE KRAFT, DER SCHMELZ, DIE ELEGANZ

Die roten Reserven  
Die gereiften Rotweine aus 1998  
stehen jetzt zur Degustation bereit

Vom Steinfeld  
Die einfach guten Weine nach  
der traditionellen Art



8. BIS 21. MÄRZ:  
WILLKOMMEN BEIM  
NÄCHSTEN HEURIGEN  
AM JOHANNESHOF

# Jetzt: Chardonnay '99



Ein Wein mit der Kraft der Region, der eleganten Lebendigkeit des Jahrgangs und dem Schmelz eines besonderen Ausbaus.

Mit der Chardonnay Reserve 1999 konnte am Johannahof Reinisch ein Wein von außergewöhnlicher Cremigkeit und großem Finessenreichtum auf die Flasche gebracht werden – opulent, wie es dem Stil des Hauses und der Region entspricht, und dennoch voll lebendiger Eleganz.

Bei aller Demut vor der Allmacht der Natur und der Gewissheit, dass die engagierteste Weingarten- und Kellerarbeit nicht aufwiegen kann, was ein ungünstiger Witterungsverlauf den Trauben versagt hat, war die überaus erfreuliche Entwicklung der Chardonnay Reserve '99 in gewisser Weise doch vorhersehbar. Schon die entsprechenden Weine aus '97 und '98 präsentierten sich in glanzvoller Verfassung und fanden reichen Beifall unter den fachkundigen Weingenießern. So wurde der 98er bei

der inoffiziellen Chardonnay-Weltmeisterschaft „Chardonnay du Monde“ in Chaintré mit einer Bronze-Medaille ausgezeichnet und damit unter die Elite der aus aller Welt eingereichten Weine gereiht. Vom Fachmagazin „Falstaff“ wurde die Chardonnay Reserve '98 mit 93 von 100 Punkten als bester Weißwein der gesamten Thermenregion ausgezeichnet.

Die hervorragende Qualität der Chardonnay Reserve '99 hat vielfältige Ursachen. Zuallererst natürlich den überaus günstigen Wetterverlauf dieses Jahres mit seiner langen Vegetationsperiode. Die Trauben für die Chardonnay Reserve '99 konnten schließlich am 18. Oktober im Zustand einer idealtypischen physiologischen Reife



mit einem Mostgewicht von 21 KMW gelesen werden.

Für die Aromatik des Traubengutes erwiesen sich aber auch das fortschreitende Alter der Chardonnay-Stöcke in den Gärten der Johannahofes und die über viele Jahre konsequent durchgeführte Ertragsbegrenzung als sehr günstig; am Johannahof

Reinisch werden von den Chardonnay-Reben pro Rebstock durchschnittlich nicht mehr als 1,4 kg zur Reife gebracht, was eine hohe Konzentration der Geschmacksstoffe zur Folge hat.

Das ausgeprägte und kraftvolle Aroma dieses Traubenmaterials machte den Ausbau des Weines in neuen Barriques naheliegend, denn ein Chardonnay von dieser Mächtigkeit und tief reichenden Aromatik gestattet nicht nur, sondern verlangt geradezu nach einer spannenden Akzentuierung durch die feinen Vanille- und Röstaromen, die neue Fässer aus bestem Eichenholz dem Wein zu verleihen im Stande sind.

Um die gewaltige Fruchtigkeit des Weines mit entsprechender Cremigkeit zu verbinden, wurde die Chardonnay Reserve

'99 dann auch die außergewöhnlich lange Zeit von zehn Monaten auf der Feinhefe belassen. In dieser Zeit erfolgt auch eine tiefe Integration der Holznote in das Aromageflecht des Weines.

Nach insgesamt mehr als 18 Monaten des Ausbaus in kleinen Holzfässern wurde der Wein im Oktober 2000 in Flaschen gefüllt und noch für ein knappes halbes Jahr am Johannahof Reinisch gelagert, denn wie die großen Rotweine verlangen auch mächtige Weißweine nach einem ausreichenden Maß an Flaschenreife. Erst im Februar 2001 gelangten die ersten Flaschen im Zustand einer optimalen Reife in den Verkauf.

Chardonnays von der Dichte der Chardonnay Reserve '99 präsentieren sich am schönsten, wenn sie nach dem Öffnen der Flasche mit ausreichend Luft in Verbindung gebracht werden. Es empfiehlt sich daher das Jemfüllen des Weines in eine Karaffe und jedenfalls der Genuss aus einem großen Glas.

Beim ersten Heurigen des Jahres 2001 kann am Johannahof Reinisch die Chardonnay Reserve 1999 erstmals verkostet werden.

## Rote Reserve

Nach mindestens 18 Monaten der Lagerung in kleinen Eichenfässern verschiedener Provenienz sind jetzt die Rotweine der Reserve-Linie 1998 verfügbar.



Was lange währt, wird schließlich gut, sagt eine alte Volksweisheit, und demgemäß ist Geduld ein wesentlicher Faktor in der Bereitung großer Weine. Wie nützlich eine angemessene Zeit der Reife für den Wein ist, lässt sich jetzt anhand der „Reserve“-Rotweine des Johannahof Reinisch überprüfen, von denen einige Sorten erstmals bei dem am 8. März öffnenden Heurigen zur Verfügung stehen.

Rotweine aus der Reserve-Linie werden am Johannahof Reinisch mindestens 18 Monate in kleinen Holzfässern ausgebaut. Diese Zeit benötigt der Wein, um ein harmonisches Geschmacksgefüge zu entwickeln und die vom Fass hinzukommenden, anfangs eher streng und isoliert wahrnehmbaren Aromen angenehm einzubinden.

Je nach Rebsorten dauert diese Verschmelzung der Düfte und Geschmäcker unterschiedlich lang. Bei St. Laurent und



Johann und Johannes Reinisch bei der Degustation von Rotweinen in verschiedenen Entwicklungsstadien.



Pinot Noir, die von der Natur mit eher weichen Tanninen ausgestattet sind, ist nach etwa 18 Monaten eine befriedigende Harmonie gegeben, bei maskulineren Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot kann erst nach 20 Monaten an ein Abfüllen der Weine gedacht werden. Doch nicht nur

die Ausbauezeit will individuell bemessen sein, auch die Fässer werden am Johannahof Reinisch sortenspezifisch ausgewählt und eingesetzt. Pinot Noir beispielsweise präsentiert sich idealtypischer Weise mit einer eleganten Tanninstruktur, die sich in Fässern aus den französischen Regionen Nevers und Trancier sowie in speziell für den Johannahof Reinisch gefertigten Fässern aus österreichischer Eiche besonders fein entwickelt. Fässer aus Allier oder aus den USA hingegen verleihen dem Wein wesentlich mehr Gerbstoffe, was wieder zu besonders ausdrucksstarken Rebsorten wie St. Laurent passt.

Auch nach der Reife im kleinen Holzfass muss noch eine gewisse Zeit verstreichen,

bis Reserve-Weine perfekt entwickelt sind. Bei dieser üblicherweise mit einem halben Jahr bemessenen Flaschenreife erfolgt eine weitere Einbindung der Tannine.

Wie schön sich mit Geduld und Sorgfalt ausgebaute Weine in der Flasche weiterentwickeln, lässt sich auch an den Altweinen des Johannahofs ermesen. Bei jedem Heurigen werden mindestens zwei Sorten gereifter Weine glasweise zur Degustation offeriert. Bei diesen steht nicht mehr die jugendliche Kraft im Vordergrund, vielmehr beeindruckt durch zarte Zwischentöne und erstaunlichen Finessenreichtum.

Für den ersten Heurigen dieses Jahres wurden aus der Raritätensammlung Cabernet Sauvignon-Merlot 1994 und Pinot Noir aus 1992 ausgewählt. Wobei besonders der Pinot Noir zu Vergleichsverkostungen anregen mag, war doch 1992 jenes Jahr, in dem auf dem Johannahof Reinisch erstmals „Reserve-Weine“ gekeltert wurden.

„Seit dem Jahrgang 1997 braucht der Johannahof keinen Vergleich mehr mit ‚echten Burgundern‘ zu scheuen.“

Mario Scheuermann, Die Spitzenweine der Welt

„Internationales Flair mit österreichischer Fruchtexpression.“

Kutscher's Weinnotizen

„Die Cuvée Dialog zählt zu den interessantesten Weißweinkreationen der letzten Jahre.“

Christoph Wagners Wein-Guide Österreich

# DAC

Hervorragende Weine der bestgeeigneten Sorten sollen künftig auch in Österreich mit einem Gütesiegel ausgezeichnet werden.

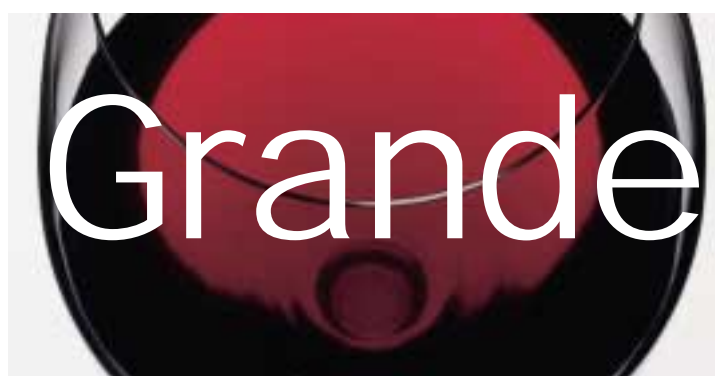


Das Weinbaugebiet im Süden Wiens (nach einer Ansicht aus 1837).

Polyglotte Freunde des guten Weins wissen über die Bedeutung von DOC Bescheid. Diese und ähnliche Abkürzungen weisen auf die kontrollierte Herkunft und Qualitätsstandards der Weine hin und sind beispielsweise beim italienischen Wein eine wertvolle Orientierungshilfe.

Nun wurden auch in Österreich die gesetzlichen Bedingungen geschaffen, um gebietstypische Weine besonderer Qualität mit einem Gütesiegel namens Districtus Austriae Controllatus (DAC) hervorheben zu können.

Eine wesentliche Anforderung bei der Definition von DAC-Standards ist die Einschränkung auf jene Rebsorten, für die in der betreffenden Region ein optimales Terroir besteht. In der Thermenregion weist alles darauf hin, dass bei den Rotweinen die Burgundersorten und St. Laurent in Frage kommen. Aus diesen Sorten wird auch in der Region um Tattendorf seit Generationen vorzüglicher Wein gekeltert, sind doch die klimatischen und geologischen Bedingungen – etwa der Kalkgehalt im Boden, die vielen Sonnenstunden oder die markanten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht – jenen des Burgund recht ähnlich.



# Grande Reserve

Best of St. Laurent und Pinot Noir der großen Jahre.

Bei allem Fortschritt in der Kellertechnik ist es doch noch so, dass die Weinqualität zum größten Teil vom Rebstock vorgegeben wird. Nur aus hochwertigem Traubengut lässt sich großer Wein erzeugen, was die Natur den Trauben jedoch versagt hat, kann auch die größte Winzerskunst nicht vollständig ersetzen. Und so ist es nur natürlich, dass gute Jahrgänge auf weniger gute folgen und umgekehrt.

In Jahren mit einem günstigen Witterungsverlauf kann bei strenger Selektion der besten Trauben freilich auch außergewöhnlicher Wein gewonnen werden. In solchen glücklichen Jahren wird am Johanneshof eine geringe Menge „Grande Reserve“ gekeltert.

Erstmals war dies 1997 der Fall, und es musste nach diesem großen Jahr damit gerechnet werden, dass für geraume Zeit keine weitere Grande Reserve aufgelegt werden würde. Doch das Finale des letzten Jahrtausends sollte bezüglich des Witterungsverlaufs fulminant wer-

den: Schon 1999 war wieder ein Grande-Reserve-Jahr und 2000 das nächste. Was als rare Ausnahme geplant war, machte eine wohlmeinende Natur vorerst zur Regel.

Das Traubengut der Grande-Reserve-Weine stammt von den ältesten Rebanlagen des Johanneshofs. Nach händischer Selektion und behutsamer Pressung stehen jeweils etwa vier- bis fünftausend Liter bester Most der Rebsorten St. Laurent und Pinot Noir zur Verfügung, die in Gärständern vergoren und in kleinen Eichenfässern verschiedener Herkunft und speziell auf die Kraft dieser Weine abgestimmten Toastings mindestens 24 Monate reifen. Die Grandes Reserves des Jahrgangs 1997 wurden von

den Weinexperten überaus freundlich aufgenommen: Die Grande Reserve vom St. Laurent von der Fachzeitschrift „Falstaff“ als bester Wein dieser Sorte in Österreich ausgezeichnet, „Der Weinwischer“ René Gabriel bewertete diesen Wein mit 18 von 20 Punkten und bezeichnete ihn als einen „herrlichen St. Laurent“.

Wegen der beschränkten Menge können die Grandes Reserves ausschließlich in Subskription angeboten werden, die durch eine Präsentation eröffnet wird. Im Rahmen dieses auch kulinarisch bemerkenswerten Festes – anlässlich der 99er-Präsentation gab mit Harry Pfändler einer der profiliertesten Schweizer Köche auf dem Johanneshof Reinisch ein Gastspiel – kann man sich bei der Degustation von Fassproben vom Potenzial dieser Weine überzeugen.

Die entsprechende Degustation mit den Grandes Reserves 2000 ist für den Oktober dieses Jahres geplant. Eine Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen erforderlich (bitte beachten Sie die Antwortkarte auf der letzten Seite).

Bereitgestellt: Grandes Reserves werden in Kisten verpackt dem Kunden übergeben oder ausgeliefert. Ein Tipp: Noch ein paar Jahre ruhen lassen.



# Finale 2000

Der letzte Jahrgang des alten Jahrtausends könnte sein bester gewesen sein.

Nach dem Jungwein Premiere, der bereits im Oktober eines jeden Jahres verfügbar ist, sind im Februar mit Riesling und Dialog am Johanneshof die ersten Weine des Jahrgangs 2000 gefüllt worden. Beide Weine bestätigen, dass sich das alte Jahrtausend auf würdige Weise verabschiedet hat. Nicht jedoch, ohne die Winzerschaft auf eine harte Probe zu stellen.

Das Jahr 2000 ist als ein extremes in die Wetterstatistik eingegangen. Nach einer frühen Entfaltung der Vegetation verzeich-

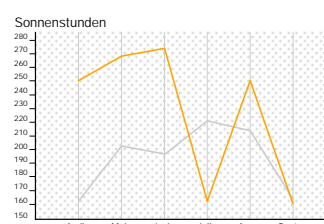
nete man im Frühling und Sommer ein Maximum an Sonnenstunden und Hitze sowie ein Minimum an Niederschlägen. Ein derartiger Wetterverlauf kann auf die Entwicklung der Reben dramatische Auswirkungen haben, ein solches Schönwetterangebot ist aber auch eine seltene Chance auf großartige Weine. Denn grundsätzlich gilt: Je mehr Sonne, desto besser – die Weingärten müssen darauf nur vorbereitet sein.

Am Johanneshof besteht seit Jahren ein flächendeckendes, fix installiertes Bewässe-

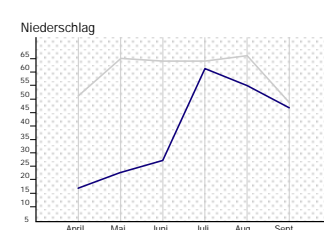
runssystem, das über drei Wetterstationen gesteuert wird. So kann stets für die optimale Feuchtigkeit des Bodens gesorgt werden. Darüber hinaus gewährleisten die Begrünung der Weingärten und das alljährliche Einbringen großer Humusmengen eine maximale Vitalität des Bodens und in der Folge kerngesunde Rebstöcke.

Unter diesen Umständen war die lange Periode anhaltenden Schönwetters überaus erfreulich. Was den Witterungsverlauf schließlich perfekt abrundete, waren die kühlen Nächte Ende September und Oktober – denn erst bei markanten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht entwickeln die Weinbeeren dicke, mit feinen Tanninen und Aromastoffen angereicherte Schalen.

Der Riesling Kellerried 2000 zeigt auch sehr schön, dass ein sonnenreiches und niederschlagsarmes Jahr bei entsprechend gepflegten Weingärten überaus angenehme Weine erbringen kann. Dem Witterungsverlauf entsprechend ist der Wein besonders körperreich, die mineralische Note und die



Sonnenstunden in der Region Gumpoldskirchen, Baden bei Wien, Seibersdorf Jahr 2000



Niederschlag (Monatssummen, in Liter / m<sup>2</sup>) Jahr 2000

Die Statistik beweist: 2000 war arm an Niederschlägen und reich an Sonnenstunden\*

ausgeprägte Säurestruktur zeugen von der Vitalität des Bodens und der Kraft der Reben.

Auch der „Dialog 2000“ präsentiert sich als angenehme Verbindung von Kraft und nuancenreicher Duftigkeit. Dialog ist eine Cuvée aus Pinot Blanc, Chardonnay, und Sauvignon Blanc, in der die Charakteristika dieser drei Sorten sehr vorteilhaft zusammenfinden. Chardonnay und Pinot Blanc liefern Körper und Opulenz, der Sauvignon

Blanc sorgt für einen angenehmen Hauch zusätzlicher Würze. Um dem Wein ein Maximum an Fruchtigkeit und Lebendigkeit zu belassen, wurde er mit einem eher geringen Holzeinsatz ausgebaut.

\* Zusammenfassende Werte der Wetterstationen in Baden, Gumpoldskirchen und Seibersdorf im Vergleich zum 30jährigen Mittelwert (graue Linien).

„... bis hin zu Trockenbeeren-  
auslesen, die zur Weltspitze gezählt  
werden müssen.“

Falstaff

„... this '97 red delivers opulent black cherry,  
chocolate and mineral notes that drive through  
to the long finish. Well-proportioned, with a  
firm backbone.“

Wine Spectator (im Februar 2001 über die St. Laurent Reserve '97)



befinden der Reben betreffen. Im Spätsommer des letzten Jahres – zur Zeit der absoluten Hitzerekorde – war er zu Besuch am Johanneshof Reinisch und konnte sich von der überaus befriedigenden Entwicklung der Trauben überzeugen.

Der kerngesunde Zustand und die Vitalität der Rebanlagen waren für Ardel Fardossi dann auch nicht weiter überraschend. „Engagiert und fachkundig gepflegte Böden wie die des Johanneshofs können auch in extremen Jahren die Reben hinreichend mit Nährstoffen versorgen. Voraussetzung dafür sind freilich das regelmäßige Einbringen von Humus und die konsequente Vermeidung von Bodenverdichtung.“

Und darüber hinaus ist die Pflege der Rebstöcke selbst von eminenter Bedeutung, weiß Ardel Fardossi: „Rebzeilen mit kurzen Laubwänden werden vom Hitzestress wesentlich früher und nachhaltiger betroffen als hoch und luftig aufspalierte Anlagen. Und in der Folge ist die Balance zwischen vegetativem und generativem Wachstum nicht nur für die Gesundheit der Rebstöcke entscheidend, sondern auch für die Aromadichte der Trauben.“

Unter günstigen Voraussetzungen wie auf dem Johanneshof ist ein an Sonnenstunden so überreiches Jahr wie 2000 gewiss ein besonderer Glücksfall. Ardel Fardossi persönliche Prognose für den 2000er: „Bei Sorten wie Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, St. Laurent oder Chardonnay sind hervorragende Weine zu erwarten.“

## Im Garten

Ein Lokalaugenschein mit dem Rebphysiologen Dr. Ardel Fardossi nebst Prognose für die Weine des Jahres 2000.

Ardel Fardossi ist Rebphysiologe an der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg und damit ein ausgewiesener Experte für alle Fragen, die das Wohl-

# Zum guten Schluss

Die Riesling-Auslese 1999 und die Trockenbeereauslese vom Chardonnay 1998 sind die neuen Süßweine auf dem Johanneshof Reinisch.



Ein hoher Reifegrad der Trauben und erhebliche Nachtfeuchtigkeit sind die Voraussetzung für das Entstehen exzellenter Süßwein-Trauben. Denn nur wenn die Trauben ein Mostgewicht von 17 KMW und mehr haben, tritt in reiner Form der Edelpilz *Botrytis cinerea* auf, der einerseits den Trauben zur typischen Aromatik verhilft und andererseits die Schalen der Trauben in feinsten Weise perforiert, was zum Eintrocknen und zur Konzentration der Geschmacksstoffe führt.

In den tiefen Lagen und im sonnenreichen Klima um Tattendorf sind diese Bedingungen gegeben, und darüber hinaus weht häufig ein sanfter Wind über die Wein-

gärten, der das Auftreten von unerwünschtem Pilzbefall hintanhält.

Bei den neuen Süßweinen zeigt sich sehr schön, wie begünstigt die Prädikatsweingärten des Johanneshof Reinisch liegen. Die Auslese vom Riesling präsentiert sich sehr sortentypisch mit einem Duftbukett, das an Marillen und Pfirsiche erinnert, die zarte Süße wird von einer pikanten Säure angenehm akzentuiert. Die Riesling-Auslese passt daher sehr gut zu Frucht-desserts mit mäßiger Süße oder zu mildem Käse.

Die Trockenbeereauslese vom Chardonnay ist naturgemäß wesentlich wuchtiger und erinnert im Duft an Lebkuchen. Die opulente Honigsüße wird von einem eleganten und lebendigen Säurespiel begleitet.

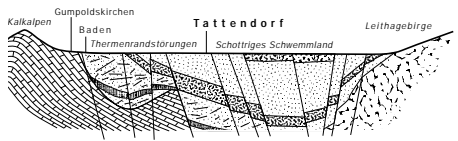


## Vom Steinfeld

Zum Lob der Klassik: Traditionell österreichische Rebsorten wie St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt werden am Johanneshof Reinisch auch im großen Holzfass ausgebaut.

Seit Generationen sind in den Weingärten um Tattendorf die klassischen österreichischen Rotweinsorten Blaufränkisch und St. Laurent ausgesetzt, und auch der aus einer Kreuzung dieser beiden Reben hervorgegangene Zweigelt erbringt auf dem Terroir der südöstlichen Thermenregion angenehme Weine. Klassisch im großen Holzfass über 10 bis 14 Monate ausgebaut, sind diese Weine überwiegend fruchtbetont und lebendig, ganz im Sinne der österreichischen Rotweintradition.

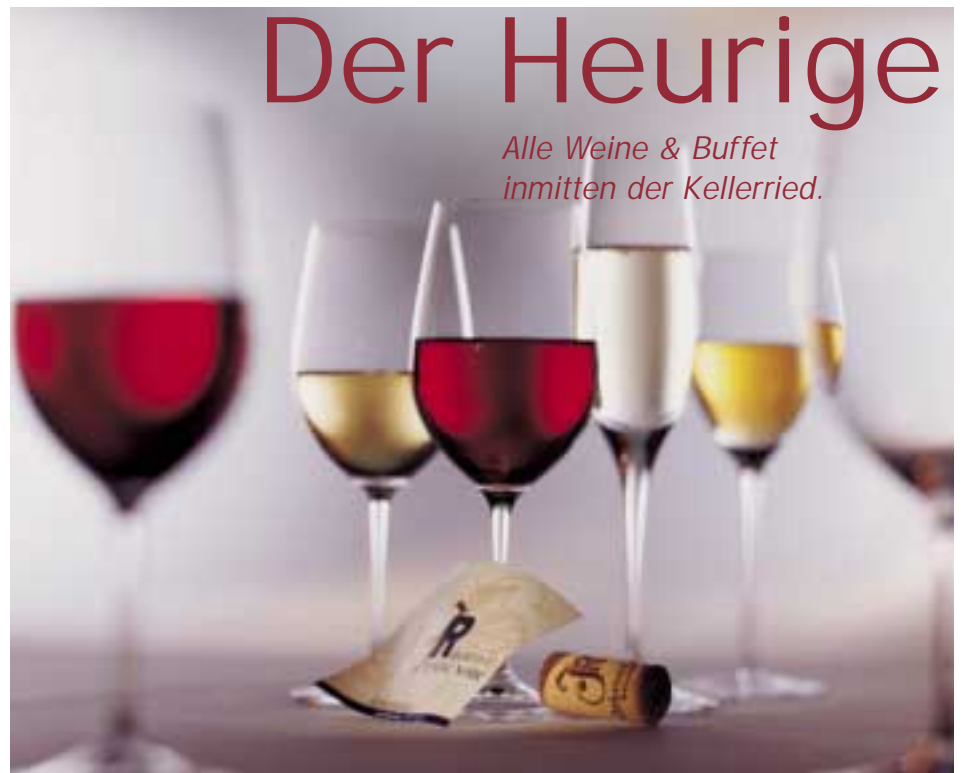
Diese Tradition wird am Johanneshof Reinisch nach besten Kräften gepflegt. Die Trauben für die klassisch im großen Fass ausgebauten Weine



Das schottrige, mit Kalk versehene Schwemmland in der Region um Tattendorf ermöglicht kräftige Weine mit mineralischer Note.

stammen überwiegend von relativ jungen Rebstöcken, die auf besonders leichten, das heißt steinigen Böden ausgesetzt sind. Auf diese Unterlage Bezug nehmend, tragen solche Weine auch die Bezeichnung „Vom Steinfeld“ auf dem Etikett.

Ebenfalls auf traditionelle Art ausgebaut und in die Linie „Vom Steinfeld“ passend ist der „Alte Rebstock“. Die Trauben für diese Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt werden jedoch von jahrzehntealten Rebstöcken gelesen. Der „Alte Rebstock“ wird auf dem Johanneshof seit über zehn Jahren gekeltert und erfreut sich stets wachsender Beliebtheit unter den Weingenießern.



## Der Heurige

Alle Weine & Buffet inmitten der Kellerried.

Verbringen Sie freudvolle Stunden bei ausgewählten Weinen und dem passenden Imbiss vom kalten und warmen Buffet! Der Heurige am Johanneshof Reinisch hat 2001 zu den folgenden Terminen geöffnet.

- 8. bis 21. März
- 26. April bis 9. Mai
- 21. Juni bis 4. Juli
- 23. August bis 5. September
- 18. Oktober bis 1. November

Beim Heurigen des Johanneshof Reinisch lässt sich auf höchst angenehme Weise ein Überblick über die Weine des Hauses gewinnen, denn sämtliche Weine des aktuellen Programms werden auch glasweise aus- geschenkt. Darüber hinaus stehen mindestens zwei Raritäten aus dem Altweinbestand des Weinguts zur glasweisen Degustation bereit.

Der Heurige am Johanneshof Reinisch ist Montag bis Freitag von 15 bis 24 Uhr geöffnet, Samstag, Sonntag und Feiertag von 11 bis 24 Uhr.

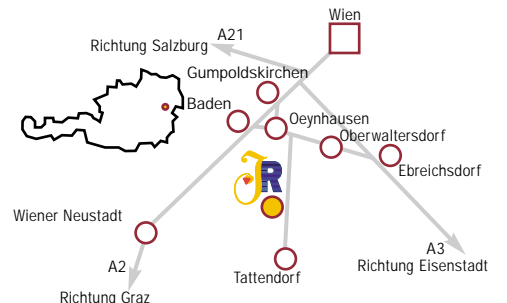
Und ein paar weitere Termine auf dem Johanneshof Reinisch werden 2001 für Weingenießer interessant sein:

- 9. September: Tag der offenen Kellertüren in Tattendorf
- \*29. September: „Von der Traube bis ins Glas“ (Eine weinkulinarische Führung auf dem Johanneshof)
- \*17. Oktober: Premiere-Jungweinfest

\*Für die beiden letztgenannten Termine ist eine Anmeldung erforderlich (bitte beachten Sie die Info-Karte links unten).

### DER WEG ZUM JOHANNESHOF

Der Johanneshof Reinisch befindet sich ca. 30 km südlich von Wien. Mit dem Auto ist er am besten über die Autobahn A2 erreichbar. Nehmen Sie die Abfahrt Baden und halten Sie sich Richtung Ebreichsdorf. Nach Oeynhausen gelangen Sie zu einem Kreisverkehr. Folgen Sie dem Wegweiser Richtung Tattendorf. Sehr bald sehen Sie auf der rechten Seite die Weingärten und Gebäude des Johanneshof Reinisch.



### JOHANNESHOF REINISCH

Im Weingarten  
A-2523 Tattendorf  
Tel.: 02253/814 23  
Fax: 02253/819 24

E-Mail: johanneshof-reinisch@tattendorf.at  
www.tattendorf.at/johanneshof-reinisch/



### WEINVERKAUF UND DEGUSTATION

Montag bis Freitag 14 bis 19 Uhr  
Samstag 10 bis 19 Uhr

Bitte ausschneiden und faxen an 02253/819 24 oder per Post einsenden

- Ja, ich interessiere mich für Nachrichten aus dem Johanneshof. Informationsmaterial ist mir willkommen.
- Ja, ich interessiere mich für Grandes Reserves und bitte um eine Nachricht, sobald der nächste Präsentationstermin feststeht.
- Ja, ich möchte am Weinerlebnis-Nachmittag von der Traube bis ins Glas teilnehmen. Reservieren Sie für .... Personen (pro Person öS 300,- für Weingarten- und Kellerführung, alle Weine und Essen vom Buffet)
- Ja, ich komme zur Präsentation des Jungweins PREMIERE. Reservieren Sie für .... Personen (pro Person öS 220,- für alle Weine und Essen vom Buffet)
- Nein danke. Kein weiteres Informationsmaterial zusenden.

An den  
**JOHANNESHOF REINISCH**  
Im Weingarten 1  
2523 Tattendorf

Bitte ausreichend frankieren

Name .....

Adresse .....

E-Mail .....