


Die großen Reserven '99

Weine des außergewöhnlichen
Jahrgangs, wohlgerieft gefüllt,
und jetzt zur Degustation bereit



JR RESERVE
ST. LAURENT
Johanneshof
REINISCH

Blanc de Noir

Der Winzersekt aus Pinot Noir
und St. Laurent

Süße & Eleganz

Die Prädikatswein-Kollektion vom
Johanneshof Reinisch



18. OKTOBER BIS
1. NOVEMBER:
WILLKOMMEN BEIM
NÄCHSTEN HEURIGEN
AM JOHANNESHOF



Wie die Zeit verbindet



Die Reserve-Weine aus dem Johanneshof Reinisch beziehen Fülligkeit, Dichte und Aromareichtum aus der Kraft der Weingärten, die Harmonie und Eleganz jedoch aus der sorgfältigen Pflege und der üppig bemessenen Zeit der Reife

Im September dieses Jahres wurde der Cabernet 1999 in Flaschen gefüllt, und damit der letzte Wein aus der Reserve-Linie des Johanneshof Reinisch von diesem wunderschönen Jahrgang. Eine 22-monatige Lagerung im kleinen Holzfass hatte der Wein bis dahin absolviert, denn „Reserven“ brauchen viel Zeit – für die Entwicklung ihres komplexen Geschmacksgefüges, für die harmonische Integration der Holzaromen und für die Entfaltung der Eleganz, die balancierend zur Kraft und Dichte steht. Viel Zeit ist aber nur die geringfügigste Investition in die Reserven des Johanneshof Reinisch, denn im Wein kann sich nur entwickeln, was im Weingarten an Qualitäten angelagert wurde.

Die erste Selektion auf dem weiten Weg zu außergewöhnlichen Weinen betrifft die Rebsorten, denn nur ganz wenige Trauben verfügen über Eigenschaften, die eine lange Lagerung in Barriques sinnvoll und letztendlich erbaulich macht. Dickschalige, kleinbeerige Trauben sind erforderlich, Trauben, deren Schalenanteil im Verhältnis zum Fruchtfleisch ungewöhnlich groß ist. Trauben mit diesen Tugenden sind typisch für die Sorten Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay sowie St. Laurent und Merlot. Gerade diese Reben gedeihen in den Weingärten des Johanneshof vorzüglich, sind doch die Böden mit dem hohen Schotteranteil und Kalkgehalt denen des Burgund sehr ähnlich.

Damit die bestgeeigneten Reben auf solchen Böden Spitzenleistungen erbringen können, müssen die Böden freilich optimal gepflegt sein. Die Vitalität und damit einhergehend die Aufschließung der Mineralstoffe will nach Kräften gefördert werden, weshalb am Johanneshof Reinisch regelmäßig Kompost eingebracht und die Feuchtigkeitssteuerung des Bodens von modernster Elektronik unterstützt wird.

Das passende Terroir und der Typus der Trauben eröffnen grundsätzliche Chancen auf große Weine, freilich nur dann, wenn die Reben auch in der Lage sind, den Mineralstoffreichtum des Bodens optimal zu nutzen. Womit zum ersten Mal der Faktor Zeit ins Spiel kommt, und zwar in beträchtlichen Dimensionen. Mindestens zwanzig Jahre braucht der Rebstock, um sein Wurzelsystem im vollen Umfang zu entwickeln, und nur in einem derart hohen Alter sind Weinstöcke in der Lage, die mineralischen Aromakomponenten auf optimale Weise in die Weinbeeren zu fördern.



Oben: Veronika und Hans Reinisch und die Reserven als Lohn lange wählender Bemühungen. Unten: Winemaker Johannes Reinisch sichtet das Traubengut

Im Streben nach optimalem Traubengut kommt auch der so genannten „Laubarbeit“ entscheidende Bedeutung zu. Das an die Trauben herankommende Maß an

Luft und Sonne ist maßgeblich für die Farbgebung in der Beerenhaut und für die Entwicklung der Tannine. Beides – Luft und Sonne – ist auch für Weine konventioneller Vinifizierungsarten von großer Wichtigkeit, bei Trauben für Reserve-Weine aber geradezu essentiell. Die Kelterung von Reserven beginnt auf dem Johanneshof mit langen Maischestandzeiten, in denen die vielschichtigen Aromen der Weinbeeren aufgeschlossen werden. Bei manchen Rebsorten und in speziellen Jahren dauert diese Phase bis zu 40 Tage. Die Maische befindet sich dabei in temperaturregulierten Gärständern mit pneumatischen Paddeln (so genannten „Unterstampfern“), die elektronisch gesteuert dafür sorgen, dass die aufsteigende Maische immer wieder mit dem Traubensaft in Verbindung gebracht wird.

Die Trauben eines jeden Weingartens werden separat vergoren und das erste halbe Jahr separat ausgebaut. Nach dieser Entwicklungsphase kann mit Sicherheit bestimmt werden, ob das Traubengut mit dem Potenzial für Reserve-Weine ausgestattet war. Erst danach und sehr allmählich werden die Weine verschiedener Herkunft und einzelner Erntechargen auf das Endziel eines umfassend harmonischen Weines hin cuvètiert. Der Ausbau der Reserve-Weine erfolgt in Barriques verschiedenster Herkunft. Fässer aus Frankreich, den USA und Österreich sind vonnöten, um die wünschenswerten Facetten ins Geschmacksgefüge zu bekommen. Vom Holz der Fässer bezieht der Wein zusätzliche Tannine. Diese können unangenehm in den Vordergrund treten, wenn der Wein zu schwach ist, um die Holzöne vollständig einzubinden. Die Aromen vom Fass

verleihen aber dichten, opulenten Weinen in der Art der Johanneshof-Reserven ganz unauffällig das letzte Quantum an Eleganz und Raffinesse.

Das Spiel mit den Fass-Tanninen ist ein anspruchsvolles. Alle vier bis fünf Monate werden die Weine mit äußerster Behutsamkeit abgezogen und in jeweils andere Gebinde gegeben, um so in einer langen, gemächlichen Reise verschiedenste Fässer zu durchwandern, die Meisten davon aus neuem Holz, andere wieder in so genannter zweiter Füllung. Und ganz am Ende steht die eigentliche Cuvètierung, in der die Weine der einzelnen Fässer nach dem Geschmack der Winzer zum endgültigen Wein vereinigt werden.

Diese Weine aus 1999 liegen nun für Sie zur Degustation bereit. Das Jahr 1999 war ein gutes für die Reserven vom Johanneshof Reinisch, erbrachte es doch reichlich Traubengut exzellenter Qualität, und der lange Weg von der Traube bis ins Glas konnte in großer Harmonie bewältigt werden.

1999 war aber auch das letzte Jahr der Reserve-Linie, wie wir sie nun seit mehr als zehn Jahren kennen. Noch mehr Konzentration auf ein ausgewogenes Sortiment und herausragende Spitzenqualitäten lassen eine Straffung des Programms sinnvoll und zukunftsweisend erscheinen. Ab dem Jahrgang 2000 wird Ihnen der Johanneshof Reinisch deshalb regelmäßig zwei Rotweine im absoluten Premium-Bereich anbieten können: Pinot Noir und ein „Großes Cuvée“ aus St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Grandes Reserves aus den ganz großen Jahren werden sie natürlich auch weiterhin erfreuen können.

Grandes Reserves

Die Subskriptionsfrist für den Jahrgang 2000 läuft noch bis 31. Oktober 2001

1997, der erste Jahrgang der Grandes Reserves, fand eine überaus freundliche Aufnahme unter den Weinexperten, der St. Laurent beispielsweise wurde von „Falstaff“ mit 92 Punkten ausgezeichnet. 1999 war nach 8 Wochen Subskriptionsfrist ausverkauft und wird im Frühjahr 2002 ausgeliefert werden.

Für den Jahrgang 2000 besteht jetzt, zum Erscheinen dieser Zeitung, noch die Bestellmöglichkeit.

Dass die 2000er Grandes Reserves von St. Laurent und Pinot Noir wieder zu den herausragenden Weinen zählen werden, ist jetzt schon gewiss und konnte am 9. und 10. September im Rahmen der Subskriptionsverkostung von



Zu Gast bei der Grandes Reserves-Degustation: Christian Greber brachte Furore-Käse und Jahrgangszigarren, Franz Rosenbauch vom Breughelhof interpretierte Brauchls Alpenlachs

einem kompetenten Gästekreis freudvoll erfahren werden. Der Jahrgang 2000 ist gewiss der opulenteste und der differenzierteste im Geschmacksgefüge. Was einerseits dem wunderbaren Witterungsverlauf dieses Jahres zu danken ist, aber auch auf die immer besseren Selektionsmöglichkeiten auf dem Johanneshof zurück geführt werden kann. Nur etwa 12% der Weinmenge aus Pinot Noir und St. Laurent kann in günstigen Jahren wie '97, '99 und 2000 für

Grandes Reserves herangezogen werden – eine sehr beschränkte Menge, die ausschließlich in Subskription vergeben werden kann. Bitte kontaktieren Sie uns unter Tel. 02253/814 23 oder per E-Mail: office@j-r.at



„Blanc de Noir“

Von der Sekt-Rarität aus Pinot Noir und St. Laurent ist seit kurzem der Jahrgang 1996 verfügbar

Die besten Lagen im Weinbaugebiet von Tattendorf haben durchaus burgundische Qualitäten: die Böden sind warm, durchlässig, karg und steinig, die Zahl der Sonnenstunden ist groß, das Terroir also gesamthaft dazu angetan, dichte, aromakräftige Weine mit mineralischen Geschmacksfacetten zu erbringen. An den Rotweinen aus den Burgundertrauben Pinot Noir und St. Laurent lässt sich das sehr schön nachvollziehen und auch an dem von seinem Wesen und Potenzial sehr verwandten St. Laurent.

Dass die natürlichen Voraussetzungen und die Art der Weinbereitung auf dem Johanneshof auch Sekt ermöglicht, der eine merkbare Wesensverwandtschaft mit den Schaumweinen der Champagne aufweist, zeigt sich an Blanc de Noir.

Blanc de Noir wird nach einer speziellen Methode aus St. Laurent- und Pinot-Noir-Trauben gekeltert. Die ausschließliche Vinifizierung aus Rotweinträumen macht diesen Sekt zu einer Rarität unter den Schaumweinen und erfordert eine besondere Bereitungsweise. Die Herstellung von Blanc de Noir beginnt mit der Ernte des Traubenguts bei einer frühen Lese in den besten Weingärten des Johanneshofs, und zwar zwei bis drei Wochen, bevor die Weinbeeren den Zustand der völligen Ausgereiftheit erreichen. Zu diesem Zeitpunkt weisen die Trauben bereits ein respektables



Das Rütteln nach der Champagner-Methode ist Handwerk, die Cuvéetierung von Blanc de Noir erfordert jedoch Inspiration

Mostgewicht von etwa 15° KMW sowie eine perfekte Balance von schön entwickelter Fruchtigkeit und lebendiger Säure auf, wie sie für die Erzeugung der feinsten Sekte unentbehrlich ist.

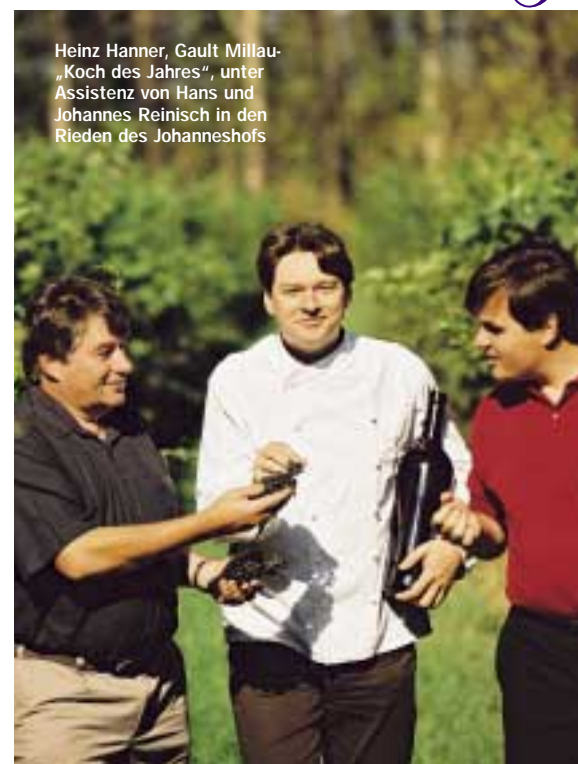
Die kleine frühe Ernte in den ältesten St. Laurent- und Pinot-Noir-Anlagen des Johanneshof Reinisch hat übrigens nicht nur für den Sekt ihr Gutes. Auch die an den Stöcken verbleibenden Trauben profitieren davon ungemein, steht ihnen doch im Stadium der letzten Aromakonzentration die volle Kraft des Rebstocks zur Verfügung. Die geschmackliche Dichte und Fülle der St. Laurent- und Pinot-Noir-Reserven aus dem Johanneshof ist nicht zuletzt auch darauf zurückzuführen. Aus den Sekt-Trauben wird unter geringstem Druck

Seihmost gewonnen, der nur einen zarten Hauch an Farbe, aber ein hohes Maß von den geschmacklichen Reizen der Rotweinträumen mit sich führt: Vielschichtigkeit, Finesse und Aromadichte. Im Gegensatz zu Sekten, die überwiegend aus Weißweinträumen gekeltert werden, wirkt Blanc de Noir niemals Säure-betont. Die lebendigen Geschmackskomponenten sind angenehm eingebunden, ein Hauch von Tannin sorgt letztlich für die elegante Abrundung des Geschmacksensembles.

Nach der separaten Vergärung im Stahltank und kleinen Eichenfässern werden die beiden Grundweine cuvéetiert, auf Flaschen gefüllt und dann nach der Champagnermethode zu Schaumwein versetzt. Nach vier Jahren Lagerung auf der Hefe und einer gesamten Reifezeit von annähernd fünf Jahren hat Blanc de Noir sein elegantes Aromaspiel und das feinerliche Mousseux voll entwickelt.

Weinexperten und Kenner der Schaumweine dieser Welt wissen die Qualität und Charakteristik von Blanc de Noir sehr zu schätzen.

So sagt zum Beispiel Dr. Michael Prónay, Autor für angesehene Wein- und Gourmet-Magazine wie Vinaria und A la Carte, über den Sekt vom Johanneshof Reinisch: „... Pinot Noir, St. Laurent – gewissermaßen ein Champagner unter den großen Winzersekten Österreichs!“

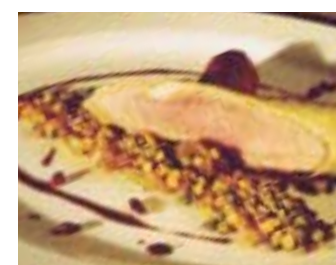


Heinz Hanner, Gault Millau-„Koch des Jahres“, unter Assistenz von Hans und Johannes Reinisch in den Rieden des Johanneshofs

Mit der Liebe zum Bordeaux

Haubenchef Heinz Hanner vom Restaurant Kronprinz in Mayerling und die Weingüter Fischer (Sooß) und Johanneshof Reinisch (Tattendorf) haben einen charakterstarken Wein gekeltert: „Cuvée Hanner“

Heinz Hanner kennt die Weine dieser Welt und die exzellentesten Weinbauregionen, und unter allen Weinbauregionen dieser Welt schätzt er zwei ganz besonders: die Thermenregion und das Bordeaux. Die zweigeteilte Liebe ist nun vereint unter einem Namen: „Cuvée Hanner“. Wie bei den Weinen des Bordeaux üblich, ist auch in Hanners Cuvée ein beträchtlicher Teil Cabernet Sauvignon enthalten, der zu etwa gleichen Teilen den Gärten des Weinguts Fischer und des Johanneshof Reinisch entspringt. Für die weichen Komponenten, die in Bordeaux üblicherweise von Merlot und traditionellen regionalen Sorten beige-steuert werden, sorgt im „Cuvée Hanner“ eine wohl dosierte Menge vom Zweigelt



Das Rehkitz nach Art Kronprinz Mayerling. Vorzüglich als Beilage zu „Cuvée Hanner“

„Gradenthal“ aus dem Weingut Fischer. Die Kraft und Dichte jedoch verstärkt St. Laurent vom Johanneshof.

Die einzelnen Weine wurden auf den jeweiligen Weingütern separat vergoren, nach etwa sechs Monaten auf dem Johanneshof Reinisch zusammengeführt und in kleinen Holzfässern französischer Provenienz über 16 Monate ausgebaut.

In seiner kraftvollen und eleganten Art eignet sich „Cuvée Hanner“ ganz vorzüglich für die Begleitung von typischen Hanner-Kreationen wie „Gebratene Taube mit Cous Cous und getrockneten Früchten“ oder zu Hanners „Rehkitz mit Linsen Apicius und Maroni“. Besondere Freude mit dem neuen Wein hat auch Gerhard Retter, der Chefsommelier in Hanners Restaurant „Kronprinz“ in Mayerling: „Ein grandioses Cuvée mit enormer Dichte!“

Exklusiv zu kaufen und zu genießen im Restaurant „Kronprinz“, A-2534 Mayerling, Tel. 02258/23 78-0

Süße Eleganz



„... Trockenbeerenauslesen, die zur Weltspitze gezählt werden müssen“, sagt der Falstaff. Und was sagt Johannes Reinisch über die Süßweinkultur des Johanneshof?

Dass die Thermenregion besonders günstige Voraussetzungen für herausragende Süßweine bietet, ist beim Johanneshof in besonders angenehmer Weise zu erfahren, wie ja das schöne Wort „Weltspitze“ schon verheißt, das das österreichische Feinschmeckermagazin „Falstaff“ für die Beschreibung der Reinischen Süßweine in den Mund nahm. Derzeit stehen die Jahrgänge '98 und '99 im Angebot – eine besonders reizvolle

Kombination, denn sie spiegelt die Palette der Entfaltungsmöglichkeiten der Edelsüßen auf anschauliche Weise wider, geprägt durch die unterschiedlichen Witterungsverläufe der Jahre 1998 und 1999. Während '98 aufgrund des feuchten Herbstes ein Jahr mit ausgeprägter Botrytisbildung war – was zu besonders würzigen, dichten Weinen führte, im Prädikatsbereich mit den charakteristisch feinen Noten von Honig- und Dörrfruchtaromen –, brachte der trockene, sonnige „Altweibersommer“ 1999 ausgesprochen fruchtige, hoch elegante Weine, die die Vorzüge der Thermenregion gegenüber anderen prominenten Süßweinanbaugebieten besonders augenfällig herausarbeiteten.

Johannes Reinisch, Kellermeister am Johanneshof: „Das Charakteristische an den Süßweinen der Thermenregion ist die besondere Eleganz, die Süßweine bringen

mehr Frucht und Säure als etwa im Burgenland; sie sind weniger süß, dafür eleganter, anspruchsvoller. Und sie nehmen sich auch ein wenig mehr Zeit, um zu reifen.“ Was freilich auch bedeutet, dass die Süßweine des Johanneshof besondere Fähigkeiten zur Lagerung aufweisen.

Im aktuellen Angebot des Johanneshof stehen eine außergewöhnlich fruchtbetonte Auslese von Riesling '99, die sich herrlich mit vielen Frucht-desserts kombinieren lässt, ein Eiswein '99 (sehr pikant, rassige Struktur), ein Chardonnay-Beerenauslese von '99, eine TBA von Chardonnay und Neuburger aus '98 (die in Laibach triumphierte) und eine Falstaff-Auszeichnung einheimste) und eine reinsortige Chardonnay-Reserve-TBA aus '98, die 16 Monate im kleinen Eichenfass reifte und vom soliden Grund einer großen Gegenwart in eine vielleicht sogar noch größere Zukunft blickt.



Vorschau & Premiere

Am 17. Oktober wird Premiere, der neue Wein gefeiert. Auch zur Verdichtung der Vorfreude auf den Jahrgang 2001

Das die neunzehnte „Premiere“ am Johannahof von ebenso großer Spannung und Vorfreude begleitet wird wie die erste im Jahr 1983, liegt nicht zuletzt am aufregenden Verlauf des Jahrgangs 2001. Nach einem vorbildhaft warmen Frühjahr und Sommer gestaltete sich der September durchaus wechselhaft. Am Johannahof konnte dieser Entwicklung jedoch mit großer Gelassenheit begegnet werden, denn schon Ende August war die Traubenreife in zufriedenstellendem Maß gesichert. Die kühle Periode war am ehesten dazu angetan, die Fruchtigkeit des Traubenguts zu verstärken. Was sich in „Premiere“, dem ersten Botschafter des neuen Jahrgangs, auch auf angenehme Weise zeigt. Und weitere schöne Weine aus 2001 sind zu erwarten. „In dem Jahrgang steckt noch mehr Talent als



Vielfach geprüft wird der Wein. Nicht selten findet sich dazu die gesamte Familie ein

in den Jahren 1999 und 2000“, vermutet Kellermeister Johannes Reinisch, „aber es wird ein Jahrgang, der die Spreu vom Weizen trennt. Denn 2001 erforderte besondere Fertigkeiten, um ein riesiges Talent zur Entfaltung zu bringen!“ Glück oder Weitblick – am Johannahof begann man schon vor Jahren mit großen Investitionen in die Infrastruktur des Weinguts. Diese Investitionen haben sich 2001 mehr als sinnvoll erwiesen: Von der Bewässerungsmöglichkeit, die den heißen Sommer am Johannahof zu einer Zeit der Reife werden ließ, von den hoch modernen Einrichtungen zur Blatt- und Bodenfeuchtemessung, die den Einsatz der Bewässerung exakt steuern halfen, über das Traubensortierband, bei dem auch nach sorgfältigster Ernte noch bis zu 10 Prozent des Traubenguts nach nochmaliger eingehender Prü-

fung ausgesondert werden, von der Kühlanlage bis zu den Gärständern, die die Reserven und Grandes Reserves ab dem Jahrgang 2001 noch früher zugänglich machen werden. Mit diesen Einrichtungen steht die komplette Technik zur Verfügung, die ein Weingut benötigt, um heute in der europäischen Oberliga präsent zu sein. Der Erfolg dieser Anstrengungen wird 2001 deutlicher denn je. Alle Zeichen weisen auf einen Jahrgang mit hochkonzentrierter Frucht, viel Eleganz und Volumen hin. Wie gewohnt wird auch „Premiere 2001“ mit einem Fest am Johannahof aus der Taufe gehoben, und zwar am 17. Oktober ab 17 Uhr. Zu erwarten haben die Besucher und all jene, die die „Premiere“ in den darauf folgenden Wochen

und Monaten genießen werden, einen kompakten und voluminösen Jungwein, der würdig an die 18-jährige Geschichte von „Premiere“ anschließt. Diese Qualitäten – bei gleichgebliebener Jugendlichkeit und viel Charme – sind vor allem auch auf den erhöhten Zweigelt-Anteil der diesjährigen „Premiere“ zurückzuführen. Der Zweigelt, im Jahr 2000 erstmals mit rund 10 Prozent eingesetzt, hat sich bewährt, sein Anteil wurde auf etwa 20 Prozent erhöht. Was dem ersten Vertreter des neuen Jahrgangs mehr Körper verleiht, zarte Beerenaromen und höchst lebendige Fruchtigkeit beisteuert und die Vorfreude auf den Jahrgang 2001 noch verstärkt.



Die Quintessenz von Chardonnay



Glückliche Fügungen haben die Reserve vom Chardonnay 2000 zu einem exzeptionellen Vertreter seiner Art gemacht

gelesen von Reben im allerbesten Alter. Schon früh im Herbst war der Reifezustand der Trauben optimal. Die Aufbereitung der Trauben konnte dank neuer Technologie am Weingut noch um eine Nuance präziser erfolgen als in den letzten Jahren. Und so präsentiert sich die Chardonnay-Reserve 2000 als ein Muster an Fruchtigkeit und Komplexität der Aromen, an Eleganz und Lebendigkeit bei großer Kraft und Druck und Nachhall. Freilich, auch dieser Wein ist nicht perfekt: Es gibt zu wenig davon. Bitte fordern Sie die Reservierungsliste an (Tel. 02253/814 23 oder per E-Mail: office@j-r.at).

Oftmals verhält es sich beim Wein wie bei der Medizin: Auch homöopathische Dosen können grandiose Wirkung haben. Und bei der Chardonnay-Reserve waren es wahrhaft nur marginale Änderungen, die letztendlich doch bewirkten, dass der Wein zu einem herausragenden in seinem Jahrgang werden konnte. Trauben aus neu hinzugekommenen Gärten konnten für diesen Wein verwendet werden,

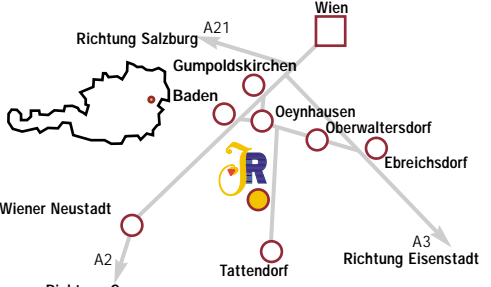


Demnächst!

Der Heurige am Johannahof Reinisch hat 2001 und 2002 zu den folgenden Terminen geöffnet:

- 18. Oktober bis 1. November 2001
- 28. Februar bis 13. März 2002
- 25. April bis 9. Mai 2002
- 20. Juni bis 3. Juli 2002
- 22. August bis 4. September 2002
- 24. Oktober bis 6. November 2002

DER WEG ZUM JOHANNESHOF
Der Johannahof 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 Oeynhaus gelangen Sie zu einem Kreisverkehr. Folgen Sie dem Wegweiser Richtung Tattendorf. Sehr bald sehen Sie auf der rechten Seite die Weingärten und das Gebäude des Johannahof Reinisch.



Beim Heurigen des Johannahof Reinisch lässt sich auf höchst angenehme Weise ein Überblick über die Weine des Hauses gewinnen. Über das aktuelle Programm hinaus stehen mindestens zwei Raritäten aus dem Altweinbestand des Weinguts zur glasweisen Degustation bereit. Der Heurige am Johannahof Reinisch ist Montag bis Freitag von 15 bis 24 Uhr geöffnet; Samstag, Sonntag und Feiertag von 11 bis 24 Uhr. Ihr besonderes Augenmerk dürfen wir auch auf folgende Termine lenken:

- 6. Oktober: Tag der Offenen Kellertüren bei den Thermenwinzern.** Shuttlebus von Thermenwinzer zu Thermenwinzer, Unkostenbeitrag für diverse Verkostungen öS 150,-; Anmeldung erbeten.
- 17. Oktober: Premiere-Jungweinfest auf dem Johannahof.** Ab 17 Uhr, Unkostenbeitrag öS 220,- für Wein und Buffet; Anmeldung erbeten.
- 29. Oktober: Thermenwinzerpräsentation im Hotel Marriott, Wien. Alle Winzer, alle Weine.** Von 14 bis 20 Uhr, Unkostenbeitrag öS 200,-; Anmeldung erbeten.

JOHANNESHOF REINISCH
Im Weingarten
A-2523 Tattendorf
Tel.: 02253/814 23
Fax: 02253/819 24
E-Mail: office@j-r.at
www.j-r.at



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 Johannahof. Informationsmaterial ist mir willkommen.
- Ja, ich interessiere mich für Grandes Reserves und bitte um eine Nachricht, sobald der nächste Präsentationstermin feststeht.
- Ja, ich möchte an der Thermenwinzer-Präsentation im Hotel Marriott teilnehmen. Die Veranstaltung findet am 29. Oktober zwischen 14 und 20 Uhr statt. Personen (Unkostenbeitrag: pro Person öS 200,-)
- Ja, ich komme am 17. 10. zur Präsentation des Jungweins PREMIERE (ab 17 Uhr). Reservieren Sie für Personen (pro Person öS 220,- für alle Weine und Essen vom Buffet)
- Nein danke. Kein weiteres Informationsmaterial zusenden.

Bitte ausreichend frankieren

An den
JOHANNESHOF REINISCH
Im Weingarten 1
2523 Tattendorf

Name

Adresse

E-Mail