FRÜHJAHRSVERKOSTUNG

13. & 20. April, jeweils von 10 bis 19 Uhr

Frühlingserwachen am Johanneshof!

Jedes Frühjahr öffnen wir unsere Türen für die Verkostung unserer neuen Weine. Am **13. und 20. April** steht in Tattendorf alles im Zeichen der 2023er Weißweine und der ersten Rotweine aus dem Jahrgang 2022. Es gab und gibt viele **Neuerungen**, über die wir euch einen Überblick geben wollen: Die augenfälligste betrifft unser **Logo** und unser **Etikettendesign**, dessen Umstellung auf den Flaschen fast abgeschlossen ist. Aus dem Weingut Johanneshof Reinisch mit seinem zweiteiligen Logo wird das Weingut der Familie Reinisch mit dem neuen, einteiligen Logo. Der Johanneshof als Gebäude und Heimat sowohl des Weinguts als auch des Restaurants Thomas im Johanneshof rückt in den Hintergrund und die Familie unter Beteiligung der dritten, vierten und fünften Generation mit Thomas und Sebastian rückt in den Vordergrund. **Eine Familie mit einem Ziel: feiner Wein.**

Ab dem **Jahrgang 2023** werden auch bei uns die Herkünfte in Form des **Thermenregion**DAC geordnet und sortiert. Dabei wird es die Kategorien **Gebietswein, Ortswein und Lagenwein** geben. Wir halten diese Aufteilung für sehr vernünftig und begrüßen vor allem die Stärkung des Ortsweines, der ja gerade in unserer Region auf eine lange Tradition zurückblickt. Daher ist unser Ziel, bei jedem Wein seine Herkunft so genau wie möglich anzugeben. Das bedeutet für die Zukunft: Unser „klassischer" Rotgipfler und Chardonnay bekommen den Zusatz Gumpoldskirchen Thermenregion^{DAC}. Der „klassische" St. Laurent wird ab dem Jahrgang 2021 auch ein Ortswein, der Tattendorf St. Laurent. Der frühere „klassische" Pinot Noir firmiert ab dem Jahrgang 2022, nunmehr unter der Bezeichnung Tattendorf Pinot Noir. Damit bildet er das fruchtig-zugängliche Gegenüber zu unserem Gumpoldskirchen Alte Reben Pinot Noir, der früher als „Grillenhügel®" bekannt war. Die dritte, große Neuerung neben unserem Auftritt und der DAC-Verordnung betrifft die Lagenweine der Region: nach der **Gründung der ÖTW.Thermenregion im Jahre 2022** konnten wir letzten September in Grafenegg **unsere ersten beiden Weine aus Ersten Lagen** präsentieren: der **Ried Satzing 1ÖTW Gumpoldskirchen Rotgipfler 2022** und der **Ried Spiegel 1ÖTW Gumpoldskirchen Zierfandler 2022**. Diesen Herbst werden noch weitere Lagen in weiß und rot folgen.

Um **Anmeldung zu unserer Frühjahrsverkostung** wird gebeten unter **office@j-r.at** oder telefonisch unter **02253/81423**. Am **20. April** findet **auch** der **Tag der offenen Tür in Tattendorf** statt.

Wir freuen uns auf euer Kommen!
Familie Reinisch

Wein im Theater – Baden

3. Mai, 15 bis 20 Uhr

Am Freitag ist auch heuer wieder die **Eröffnung der Tour de Vin im Stadttheater Baden**. Heuer werden neben den Weinen der Thermenregion **auch die Weine aus Wien und Carnuntum** präsentiert werden. Von 15-20 Uhr kann man ungezwungen die Raritäten aus den einzelnen Regionen verkosten. Es ist ein einzigartiges Erlebnis, auf der Bühne die unterschiedlichen Stile der Orts- bzw. 1ÖTW Riedenweine zu probieren. Nähere Infos gibt es unter **www.traditionsweingueter.at**.

Ortsweinpaket für zu Hause

Zum Kennenlernen unserer Ortsweine aus Gumpoldskirchen und Tattendorf haben wir für euch folgendes Weinpaket geschnürt:
Gumpoldskirchen Chardonnay 2023 BIO
Gumpoldskirchen Rotgipfler 2023 BIO
Gumpoldskirchen Tradition 2023 BIO
Tattendorf Pinot Noir 2022 BIO
Tattendorf St. Laurent 2021 BIO
Gumpoldskirchen Alte Reben Pinot Noir 2021 BIO

Das Paket beinhaltet 6 Weine (à 2 Flaschen 0,75L) und könnt ihr einfach telefonisch, per Mail oder in unserem Webshop bestellen!

Restaurant Thomas im Johanneshof

Mittwoch bis Samstag
von 11.30 bis 22.30 Uhr
Küche 12.00 bis 21.30 Uhr

www.thomasimjohanneshof.at

Seit fast zwei Jahren können wir euch nun in unserem Restaurant mit großartigen Abenden und kulinarischen Höhepunkten verwöhnen. Wir sind wirklich stolz darauf, diesen Schritt gewagt zu haben und sehen mit Freude auf das, was wir bisher erreicht haben.

Gerade jetzt, da der Frühling Einzug hält, freuen wir uns darauf, die ersten Produkte von unseren lokalen Lieferanten zu erhalten. Von **frischem Rhabarber aus Tattendorf** bis hin zum **würzigen Bärlauch aus unserer eigenen Au** und den **zarten Weingarten-Lämmern**, die jetzt Saison haben.

Reservierungen nehmen wir sehr gerne über unsere Website **www.thomasimjohanneshof.at**, per E-Mail **essen@thomasimjohanneshof.at** oder telefonisch unter **0699/17172570** entgegen.

Thomas & Team

Familie Reinisch
Im Weingarten 1
2523 Tattendorf
Tel. +43 (0) 2253/814 23
office@j-r.at, www.j-r.at

Einladung zur

FRÜHJAHRSVERKOSTUNG

13. & 20. April, jeweils von 10 bis 19 Uhr