



EIN SPANNENDER KAMPF UM DIE WINE BATTLE TROPHY

09/2022 – 06/2023

WINE BATTLE IM HANDWERK RESTAURANT

Josef Maria Schuster, Head Sommelier der Firma KASTNER AllesWein, begleitet Sie durch einen Abend des Hochgenusses. Wie gewohnt, werden Sie kulinarisch von unserem engagierten Handwerk-Team verwöhnt. Als Teilnehmer sind Sie Punkterichter und entscheiden über Runden- und Gesamtsieger. Reisen Sie mit uns um die Welt und freuen Sie sich auf einzigartige Food-Pairings mit raffinierten Kreationen aus der Küche in Kombination mit Top-Weinen aus Österreich im Vergleich zu internationalen Spezialitäten.



Josef Maria Schuster

Head Sommelier
Firma KASTNER AllesWein

25 Jahre im Weinvertriebsbusiness,
Internationales Know-How durch Stationen
in Bordeaux, Australien, Deutschland und
Österreich

EIN SPANNENDER KAMPF UM DIE WINE BATTLE TROPHY

Die beliebte Veranstaltungsreihe WINE BATTLE im Handwerk Restaurant lässt die Herzen von Gourmet- und Weinliebhabern höher schlagen. Zu einem fulminanten 4-Gang-Menü unseres engagierten Küchen-Teams erwarten Sie Top-Weine aus Österreich und der Welt. Es werden bei jedem Menügang zwei Speisen serviert, welche von zwei Weinen pro Gang begleitet werden. Ihr Part: Sie sind Punkterichter und entscheiden über Runden- und Gesamtsieger an diesem Abend.

Zur Eröffnung genießen Sie einen Aperitif und tauchen anschließend gemeinsam mit Josef Maria Schuster, Head Sommelier Kastner AllesWein, in die Genusswelt des Weines ein. Während des gemütlichen Dinners werden Sie den Kampf um die WINE BATTLE TROPHY interaktiv selbst mitbestimmen. Korrespondierend zu den kulinarischen Kreationen werden je zwei Weine des jeweiligen Themenabends aus Österreich und der Welt gereicht. Im Anschluss an jeden Gang wählen Sie Ihren Favoriten und erfahren, ob Sie die Weinherkunft richtig erraten haben. Nach dem Dessert wird der Gewinner des Abends gekürt.

Im Anschluss an den spannenden Kampf können Sie Ihre persönlichen Favoriten erwerben, um einen der edlen Tropfen auch zu Hause zu genießen. Erleben Sie einen moderierten Abend des Hochgenusses, reisen Sie mit uns um die Welt und lernen Sie neue Köstlichkeiten kennen.

PREIS & INFOS

START | 18.30 Uhr

EUR 69,00 pro Person

- 1 Glas Aperitif zur Begrüßung
- inkl. 4-Gang-Menü
- pro Gang zwei Weinbegleitungen
- Parkplatz in der hoteleigenen Garage

Um Reservierung wird gebeten

T + 43 1 521 65-840

TERMINÜBERSICHT 2022/23

14.09.22	HIMMLISCHE WEINE Weine aus Europas Klöster
05.10.22	JUNGES GEMÜSE Jungweine aus dem In- und Ausland
11.01.23	ALTE HASEN - ALTE WEINE Zeit kann man schmecken
15.02.23	SCHARFE KÜCHE, SÜSSE WEINE Du machst mich scharf, Süßer
01.03.23	HOBBYGÄRTNER vs. STARS & SZENE WINZER David gegen Goliath
12.04.23	WINZERINNEN VS WINZER Frauenpower
03.05.23	WILDE REBEN Eine Schatzkiste der Aromen
14.06.23	REIF FÜR DIE INSEL Europas Inselweine



Tickets online erhältlich
unter [winebattle.at](https://www.winebattle.at)



HIMMLISCHE WEINE

14. September | 18:30 Uhr

Weine aus Europas Klöstern

Ohne Klöster gäbe es in vielen Regionen Europas keinen Weinbau. Die historische Pionierarbeit der Benediktiner, Zisterzienser und Karthäuser war für die Verbreitung der europäischen Weinkultur maßgeblich verantwortlich. Erst durch die Erschließung ländlicher Gegenden, die sich durch die mühevollen und intensive Arbeit von Mönchen und Laienbrüdern zu den heute bekannten Kulturlandschaften umformte, wurde der Grundstein der heutigen Weinbaukultur gelegt. Einer der bekanntesten Mönche des Benediktinerordens war Namensgeber für den bekannten Champagner Dom Pérignon.

Machen Sie eine Entdeckungsreise durch die 1000-jährige Weinbaugeschichte in Europa.

Josef Maria Schuster, Head Sommelier bei KASTNER AllesWein, hat gemeinsam mit seinem Team die besten Weine aus Europas Klöstern zusammengetragen und mit dem Prädikat „Himmlische Weine“ ausgezeichnet. Im Handwerk Restaurant erwartet Sie bei der Wine Battle „Himmlische Weine“ eine exklusive Verkostung ausgewählter Klosterweine aus Österreich im Vergleich zu Weinen aus europäischen Klöstern.

JUNGES GEMÜSE

5. Oktober | 18:30 Uhr

Jungweine aus dem In- und Ausland

Wild, stürmisch, unbändig – die Jugend hat es in sich mit all ihren Höhen und Tiefen. Das gilt auch für den jungen Wein. Ob Sturm, Staubiger oder Jungwein, ob aus Österreich, Frankreich oder Italien – er gibt sich unberechenbar, spannend, eigensinnig und im Grande Finale als "Löcher" der ersten Stunde. Die Vorfreude, oder noch besser gesagt die Neugierde auf den neuen Jahrgang, ist jedes Jahr eine spannende Zeit. Tauchen Sie mit uns ein in die Welt des Weinwerdens mit den spannenden Entwicklungsstufen des Jungweins 2022. Winzer Robert Payr wird Sie durch den Abend begleiten und Ihnen die spannende Entwicklung des Weines in den letzten Wochen vor der Weintaufe erzählen.

Verkostet werden österreichische Jungweine in unterschiedlichen Ausbaustufen im Vergleich zu Produkten aus Frankreich und Italien, wo man jedes Jahr den Beaujolais Nouveau und den Novello feiert. Der Abend verspricht auch kulinarisch jugendliche

Leichtigkeit mit extravaganter Kreationen serviert als VEGANES 4-Gang-Menü, frei von Allüren und Gesetzen. Seien Sie dabei, wenn wir knackiges, junges Gemüse pflücken ...

Weingut Payr

In fünfter Generation vom Winzer Robert Payr geführt, hat sich das Familienweingut, südöstlich von Wien, auf die handwerkliche Herstellung regionaltypischer Rot- und Weißweine in Bio-Qualität spezialisiert. 12 Hektar Weingärten rund um Höflein und dem Spitzerberg werden im respektvollen Umgang mit der Natur bewirtschaftet.





ALTE HASEN – ALTE WEINE

11. Jänner | 18:30 Uhr

Zeit kann man schmecken

Gut Ding braucht Weile, sagt der Volksmund. Das gilt auch für den Wein. Denn das wirklich große Genusserlebnis stellt sich erst bei Weinen ein, welchen Zeit gegeben wurde, jahrelang zu reifen und subtile Aromen sowie tiefgründige Texturen zu entwickeln. Kein leichtes Unterfangen, denn für große Weine müssen für eine perfekte Evolution doch unzählige Rädchen ineinandergreifen: Der Tannin- und Extraktgehalt der Beeren, das Alter der Rebstöcke, die Wahl der Gebinde, die Eignung der Rebsorte oder das Terrain spielen dabei eine tragende Rolle. Weinliebhaber haben erkannt, dass Weine erst nach

einer gewissen Reifezeit ihr volles Potenzial am Gaumen zum Ausdruck bringen.

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise begleitet von großartigen, gereiften Weinen aus Österreich im Vergleich zu internationalen Kreszenzen. Öffnen wir doch gemeinsam die Zeitkapsel der Natur. Wir machen an diesem Abend auf, was in den dunklen Kellern Europas lange geruht und gereift hat. Weine zurück bis ins Jahr 2005 erwarten Sie gepaart mit einem Abend der Superlative. Sie werden über das Genusserlebnis staunen.

SCHARFE KÜCHE – SÜSSE WEINE

15. Februar | 18:30 Uhr

Du machst mich scharf, Süßer ...

Was gibt es Schöneres, als gemeinsam glücklich zu sein? Durch scharfes Essen werden Endorphine – die sogenannten Glückshormone – ausgeschüttet. Für Zucker gilt dasselbe: Die Insulinproduktion wird angekurbelt und Serotonin als Botenstoff für Glücksgefühl und Entspannung produziert. Fazit: Scharf und süß gemeinsam ergeben einen unvergesslichen Abend im Handwerk Restaurant – zufällig einen Tag nach dem Valentinstag! Denn Süßweine haben Eleganz und Glamour, sind sinnlich und nebenbei herrliche Speisenbegleiter. Nicht nur zum Dessert. Sie gehören zu den edelsten und charmantesten Weinen der Welt. Ist Schärfe im Spiel, nimmt ihr ein edelsüßer Wein die Spitze und

verschmilzt zu einem Aromen Erlebnis besonderer Tiefe. Die pikante Schärfe und Geschmacksintensität werden durch die elegante, geschmeidige Süße eines Prädikatsweins perfekt ausbalanciert. Und viele Länderküchen fordern geradezu die Begleitung von aromatischen Süßweinen mit eleganter Struktur und spannendem Frucht-Säure-Spiel.

Wir laden Sie ein, gemeinsam mit uns ins Glück einzutauchen und einen Abend voll geschmacklichen Explosionen zu erleben. Es erwartet Sie großartiges Gaumenkino, wenn es heißt: Je schärfer die Gerichte, desto intensiver die Restsüße! Du machst mich scharf, Süßer ...



HOBBYGÄRTNER VS. STARS & SZENE WINZER

1. März | 18:30 Uhr

David gegen Goliath

Der Traum vom eigenen Weingarten oder Weingut schlummert in vielen Weinliebhabern. Diesen in die Tat umzusetzen ist aber ein großer Schritt, der mit sehr viel Arbeit, Herausforderung und Willensstärke, Networking, Lernstunden und Experimentieren verbunden ist. Die Zahl der Quereinsteiger ins Weinbusiness in Österreich ist dennoch nicht zu unterschätzen. Viele Hobbygärtner bringen bereits beachtenswerte Produkte auf dem Markt, die es definitiv Wert sind vor den Vorhang geholt zu werden.

Genießen Sie einen spannenden Abend im Handwerk Restaurant, wenn es heißt: Hobbygärtner vs. Stars & Szene Winzer. Wir geben Newcomer:innen eine Bühne und zeigen Ihnen, wie österreichische Idealisten und Neo-Winzer sich mit Top-Winzern und Weinen internationaler Stars wie Angelina Jolie und Brad Pitt von Château Miraval in der Provence messen können.





WINZERINNEN VS WINZER

12. April | 18:30 Uhr

Frauenpower

Bio, verspielt & weiblich: In Österreich gibt es immer mehr Winzerinnen, die Weingüter leiten und mit Können und Talent beweisen, dass sie in Weinbau und Oenologie ihren Platz gefunden haben und Spitzenpositionen einnehmen. Vor 25 Jahren konnte man diese "Frauenpower" noch an einer Hand abzählen. Heute werden schon unzählige, bekannte Weingüter in Österreich von Frauen geleitet. Die Männerdomäne Wein wird zunehmend weiblicher. Und das

ist gut so. Österreichische Winzerinnen schaffen edle Tropfen mit großem Potenzial.

Verkostet werden an diesem Abend charaktervolle und ausdrucksstarke Weine, produziert von österreichischen Winzerinnen, welche bei dieser Wine Battle erfolgreichen Kreszenzen von internationalen Weinmachern selbstbewusst gegenüberreten. Es erwartet Sie ein genussvoller Abend mit viel „Frauenpower“ im Handwerk Restaurant.



WILDE REBEN & WILDES LEBEN

3. Mai | 18:30 Uhr

Eine Schatzkiste der Aromen

Alteingesessene Rebsorten, wild und ursprünglich, sind heute eine wahre Schatzkiste für Weinliebhaber. Dazu sind es die beeindruckenden Geschichten, Hintergründe und Anekdoten von Rebsorten, die das Interesse wecken. Österreich zählt diesbezüglich zu den experimentierfreudigen Ländern und bringt jedes Jahr spannende Weine aus autochthonen Rebsorten hervor. Doch die Schatzsuche endet nicht an der Landesgrenze, sondern geht weiter in namhaften Weinbauländern wie Italien, Frankreich, Portugal und Spanien. Noch spannender wird es mit Produkten aus Georgien,

Griechenland oder der Türkei. Wagen Sie gemeinsam mit uns einen Blick auf etwas gänzlich Neues und doch Ursprüngliches, und verkosten Sie österreichische Raritäten im Vergleich zu spannenden Produkten aus anderen Ländern! Dazu servieren wir Ihnen ein wahres Geschmackserlebnis mit Zutaten von Wald und Wiese mit wilden Kräutern, Salaten, Früchten und Wildbret.

Lassen Sie sich überraschen!

REIF FÜR DIE INSEL

14. Juni | 18:30 Uhr

Europas Inselweine

Kurz vor der heiß ersehnten Sommerpause stimmen wir Sie mit der letzten Wine Battle der Saison perfekt auf ihr Urlaubsfeeling ein. Denn wir sind alle reif für die Insel und deshalb holen wir den Inselgenuss einfach zu uns. Fakt ist, jede Insel ist eine Welt für sich. Dies gilt sowohl für den Weinbau als auch für die Kulinarik. Klima und geologische Begebenheiten sind hier das Maß aller Dinge. Das Ergebnis: Ausdrucksvolle Weine mit einzigartigem Charakter. Sardinien, Capri, Mallorca, Santorin, Sizilien, Ischia, Ibiza - jede dieser europäischen

Inseln produziert ihren eigenen, ganz inseltypischen Wein. Die Küche – ein Erlebnis: Von gebratenen Sardinen, Gambas mit Aioli im Tontopf gekocht, Ciabatta mit Knoblauch und Petersilie bis katalanischen Fischeintopf. Der Abend wird bunt, geschmacksintensiv, genussvoll – einfach herrlich. Es erwartet Sie an diesem Abend eine exklusive Selektion an unbekannten Inselweinen, welche gemeinsam mit österreichischen Spezialitäten verkostet werden. Wir fangen für Sie pures Summerfeeling kulinarisch ein.





Handwerk Restaurant im ARCOTEL Wimberger
Neubaugürtel 34-36, 1070 Wien
info@handwerk-restaurant.at
handwerk-restaurant.at

Wir weisen darauf hin, dass anlässlich der Veranstaltung Bild- und/oder Videoaufnahmen angefertigt werden, die zu Zwecken der Dokumentation und Bewerbung der Veranstaltung auf unserer Website sowie unseren Social-Media-Kanälen (Facebook, Instagram, LinkedIn und Twitter) veröffentlicht werden können.

Mit Ihrer Anmeldung bzw. Ihrem Erscheinen zur Veranstaltung stimmen Sie zu, dass gegebenenfalls Bild- und/oder Videoaufnahmen Ihrer Person angefertigt und für die eingangs angeführten Zwecke verwendet werden. Sofern Sie damit nicht einverstanden sind, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter*innen vor Ort oder schriftlich an info@handwerk-restaurant.at.