



FLASCHEN POST

XMAS EDITION



Wir wollen mit euch teilen:

- 1 Hausbar
- 2 Petersilien-Kekse
- 3 Rosey
- 4 Whisky
- 5 Lüfterl und feiner Schelm
- 6 Zwetschge & Feige
- 7 Perlenspiel 1,5 l

Humor ist...

von Birgit Wiederstein

...wenn man trotzdem lacht. Kann Wein Humor haben?

Auch ohne zu viel davon getrunken zu haben – ist meine Frage ernst gemeint. Der Gedanke, dass dieser Jahrgang 2021 alle Ingredienzien dafür besitzt, kam mir heuer während der Weinwerdung immer wieder.



Die gesamte Vegetationsperiode über bewegten wir uns auf Messers Schneide. Im Weinbaugebiet Carnuntum ging sich die Gratwanderung gut aus, im Gegensatz zu vielen anderen Regionen in Europa. Die Vegetationszeit nur stur prägt die Trauben und somit auch die daraus resultierenden Weine. Wenn man als WinzerIn nicht versucht immer den gleichen Wein zu erzeugen und auch einmal die Jahrgangsprägungen zulässt, diese nicht ausradiert, bekommt man Weine mit Charakter und unverwechselbarer Prägung. Die Natur und das Wetter gaben auch heuer die Spielregeln vor. Wir versuchten wieder nach bestem Wissen und mit viel Einfühlungsvermögen für die Prozesse und Rhythmen, die Trauben in eine gesunde Reife zu bringen. 2021 macht echt Spaß. Wenn Wein Humor haben kann, dann zeigt er es definitiv im Jahrgang 21. Wie ein Harlekin, bewegt er sich gekonnt zwischen Sonne und Schatten. Die Weine haben immer zwei Gesichter, eine üppige und eine elegante. Die Süße balanciert die Säure beziehungsweise animiert die Säure und lässt die Süße vielschichtiger wirken. Gegensätze die normalerweise das andere ausschließen aber in diesem Jahr auf wunderbare Weise zusammengefunden haben und diese komplexen Polaritäten in einem Guss zusammenhalten. Eine wahre Entdeckungsfreude.

Was soll ich sagen, der Jahrgang noch so jung – aber ich bin schon eine große Freundin. Dem Jahrgang sitzt der Schalk im Nacken – wie passend.

Bereits gefüllt:

- Extravaganza 2021 – Brauner Veltliner Bio, natural wine, unfiltriert, in 0,5 L Tonkrügen mit Naturkork
- Pr1ma Donna 2021 – Gelber Muskateller Bio, natural wine, filtriert, in 0,75 L und im Doppler mit Drehverschluss
- Flora 2021 – Grüner Veltliner Bio, natural wine, filtriert, in 0,75 L Glasflaschen mit Drehverschluss
- Rosey – made my day 2021 (vormals Rosa) – Sortenverschnitt Bio Rosé, natural wine, filtriert, in 0,75 L und 0,375 L

Im Dezember folgen Zirkus Zirkus weiß und Zirkus Zirkus rot.



Die kleine Hausbar

von Grete Wiederstein

„Die ganze Welt ist voll von Sachen, und es ist wirklich nötig, dass jemand sie findet.“ (Pippi Langstrumpf)

Das dachte sich Grete auch als sie diese feine Schatulle mit Kostfläschchen zusammen gestellt hat. Hier gibt es 8 feine Destillate – Sachen zu entdecken:

Schwarze Johannisbeere – Brand, mazeriert und destilliert by Felix – sehr typisches Aroma, erinnert an saftig grüne Knospen mit der typisch schwarzen Beeren-AROMA. Mit geschlossenen Augen probiert, sieht man förmlich die Frucht (Creme de Cassis) vor seinem geistigen Auge.

Himbeerbrand – mazeriert und destilliert by Felix – weniger opulentes Spiel in der Nase als beim Cassisbrand – dafür ganz feine zarte Himbeere – „Wölkchen“ die mit der Nase eingefangen werden können



Die Kekse sind in der Hausbar Box nicht inkludiert. Wir teilen aber das Rezept dafür auf der nächsten Seite.

Rote Williamsbirne – 100% Edeldestillat by Grete – voll reife Birne – die Rote Backe leuchtend, saftig süß wird sie von die Geruchssensoren empfangen. Rein beißen möchte man am Liebsten so prall und voll präsentiert sich diese edle Birne

Carnuntum Trester Muskat – 100 % Edeldestillat by Grete– der Nasenbär unter den Traubensorten zeigt seine Geruchsupulenz auch in diesem Tresterbrand, Hollunderblüten, Muskattrauben und ganz fein begleitet von der Stringenz der grünen und holzigen Traubenteile. Ein Gedicht im Glas

Gini bezaubernd – London dry Gin by Grete – Wacholder, Wacholder, Wacholder fein umspielt von Zitrusnoten, das große Konzert der 36 botanicals ist perfekt darauf abgestimmt den Wacholder mit seinen schweren öligen Aromen die Bühne zu bereiten, die er alleine nicht bespielen könnte. Er braucht das Botanicals - Ensemble um zur Geltung zu kommen.

Zirbenlikör – Ansatz mit Zirbenzapfen, Kandiszucker und Weingeist by Felix – Zirbenharz und diese typische warm würzige Holznote. Schmeckt wie Heimkommen nach einem Winterspaziergang.

Pineau der Margarete – Portwein nach französischem Vorbild – interpretiert von Grete. Die Basis sind Traubensaft von Merlot und Weinbrand. Beides wird gemeinsam im Eichenfass gelagert. Hier spielen die süßsaurigen Komponenten des Traubensaftes mit der schokoladig - holzigen Würze des Fastoastings, fein erfrischend blinzelt der Weinbrand dazwischen hervor.

Nusserl – Walnusslikör mit Ingwer und Kalmus by Grete – das klassische Verdauungsstamperl. Schwarze Nüsse, wärmender Ingwer und bittere Kalmuswurzel eine „bitter – sweet – symphony“

In der Hausbar ist für jeden was dabei, das gefunden werden möchte.

**Zutaten:***Für etwa 25 Stück**250 g Mehl**1 Msp. Backpulver**125 g geriebener Parmesan**1 TL Salz**6 Stiele Petersilie**125 g kalte Butter**1 Ei***Außerdem:**

*1 Eigelb zum Bestreichen,
nach Belieben Rosmarin,
Parmesan, Rosa Pfefferbeeren
zum Bestreuen*

Herzhafte Petersilien-Kekse

von Grete Wiederstein

Mehl, Backpulver, Parmesan und Salz mischen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Butter würfeln. Das Ei in eine Mulde im Mehl geben. Butter und Petersilie dazugeben. Alles zügig zu einem Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. In Stücke schneiden oder mit Ausstechern Formen ausstechen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Rosmarin, Parmesan, und Rosa Pfefferbeeren bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeizten Backofen 12 bis 15 Minuten backen.



Rosa wird zu Rosey – „made my day“

von Birgit Wiederstein

Unser Rosé bekommt einen neuen Namen. Der Auslöser dafür war, dass ein Kollege aus dem Burgenland sich „Rosa“ patentrechtlich schützen hat lassen und mich freundlich darauf hingewiesen hat, dass ich mit der Benennung des Weines seine Markenrechte verletze. Als juristisches Nackerpatzl – dachte ich bei der Namensgebung unseres Rosés gar nicht daran, dass die Bezeichnung einer Farbe oder der weibliche Vorname geschützt werden kann. Wieder was dazu gelernt. Auf alle Fälle haben wir „Gehirn gestürmt“ und hinkünftig heißt unser roséfarbener Wein – Rosey mit dem kleinen Untertitel „made my day“

Bitte nicht wundern, dass sowohl Flaschen mit Rosa als auch mit Rosey im Umlauf sind. Wir erhielten die Erlaubnis, die noch auf Lager liegenden Etiketten aufbrauchen zu dürfen. Was aus umweltrelevanter Sicht ein gute Entscheidung war. Mit dem Jahrgang 2021 befinden sich also beide Namen im Umlauf. So spielt das Leben und es ist immer wieder eine Freude zu sehen was es braucht, damit etwas Neues entsteht.



My sister and I made whiskey!

von Birgit Wiederstein

The name is a combination of Wiederstein and Sky.

The grains grew up to the sky and waved in the summerwinds until they were harvested. Grain seeds were malted, then watered and fermented. It's a single malt whiskey, distilled in two steps (Raubrand, Feinbrand).

Pure distillate stored in a sweet wine barrel from Heidi Schröck @schrockheidi Before we filled our whiskey into the barrel, Heidi stored her Ruster Ausbruch in this acacia-wood barrel with a capacity of 225l.

Storagetime: 42 months (1.277 days)

In our region Carnuntum we can produce grapes and grains, both in high quality. Our father is the farmer, so we tried to bring both together. Whiskey from a wine region. The result is very unique.

Now available in our online shop: <https://www.wiederstein.at/shop/WiSky-p395439038>



Lüfterl und feiner Schelm mit Glühgin Rezept

von Felix Wiederstein

Alle Zutaten außer dem Gin in einem Topf für 20 Minuten sanft erhitzen, nicht aufkochen. Zum Schluss den Gin hinzugeben. Nach belieben kann mit Apfelscheiben dekoriert werden. Zum Wohl! (Funktioniert auch mit alkoholfreiem Gin)

Zutaten:

- 100 ml Gin
- 250 ml Apfelsaft
- 100 ml Stonic Sirup
- 500 ml Wasser
- 3 Stangen Zimt
- 4 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 1 Msp. Piment
- Saft einer Orange
- 1 daumengroßes Stück Ingwer



Zwetschgenkrampus – Feige / Zwetschge

Neue Kreation von Felix: Feige mit Zwetschge (Eldeldestillat)



Wer fürchtet sich vor den Perchten? Vor den schiachen Krampussen? Ich auf alle Fälle. Während meiner Internatszeit waren der 5. und 6. Dezember gefürchtete Abende. Man kam den Perchten, mit ihren hässlichen Masken, den Fellen, Ketten und Ruten nicht aus. Blieb man im Internat dauerte es bis kurz nach Einbruch der Dunkelheit und die Erzieher ließen die felligen „Schrecker“ ins Gebäude. Trieb man sich zwischen den Studierzeiten draußen herum wars ein Katz und Maus Spiel zwischen Internatsschülern und der Dorfjugend. Im Osten Österreichs aufgewachsen, war mir der Brauch der herumtreibenden Maskierten zwar schon zu Ohren gekommen, gesehen hatte ich die Perchten in Echt aber noch nie. Völlig ahnungslos verließ ich am 5. Dezember meines ersten Internatsjahres das Gebäude mit Freundinnen um zum Kaffeehaus in der Nachbarortschaft zu spazieren. Soweit war noch alles gut und ich wähnte mich in Sicherheit, obwohl wir schon mitbekommen hatten, dass sich auf den Straßen mehr tut als sonst im südlichen Waldviertel üblich. Am Weg zurück ins Internat sahen wir in einiger Entfernung und von einer Straßenlaterne ausgeleuchtet eine schaurig verkleidete Horde. Unser kleines Grüppchen packte die Angst und alle liefen am schnellsten Weg, Richtung Schulgebäude, auch wenn wir dabei über eine Feuchtwiese mit Hecken, Sträuchern und Bäumen ohne Beleuchtung laufen mussten. Unsere überstürztes Davonlaufen hatte die Krampusschar auf uns aufmerksam gemacht und nun waren wir die Gejagten. Laufen war noch nie meine Stärke und so sah ich meine Chance eher darin mich zu verstecken. So warf ich mich rücklings in eine Thujenhecke. Aus der ich auch gleich wieder mit einem Schubser am Rücken, herauskatapultiert wurde mit den Worten: „Geh weg, da bin scho !! – such dir ein anderes Versteck.“ Der heraneilende Krampus war durch mein abruptes Auftauchen aus der Hecke mindestens so überrascht wie ich und der bereits in der Hecke Versteckte, sodass sich alles in großem, erleichterndem Gelächter auflösen konnte.



Freude an Groß

von Birgit Wiederstein

Sekt in Großflaschen – das ist für mich eine eigene Faszination.

Der Prozess der nochmaligen alkoholischen Gärung durch Hefen und der damit einhergehende Druckaufbau mit einer Konzentration der Bläschen in der Flasche ist sowieso eine der Top Ideen der Menschheit. Sowie jeder natürliche Umbau immer etwas individuelles mit sich bringt so sind es dann auch diese einzelnen Flaschen die subtil und fein anders gestaltet wurden. Je größer die Flasche umso präsenter zeigen sich diese Individualitäten. Erstmals 2019 füllten wir 128 Flaschen mit Grüner Veltliner und lagerten den darin gereiften Sekt auf der Hefe für 24 Monate in den 1,5 L Magnum-Flaschen. Große Gebinde – auch so eine tolle Idee. Danke an dieser Stelle an all die großen Ideen die es schon gab.



**WIR WÜNSCHEN UNS UND EUCH ZUVERSICHT, GELASSENHEIT UND FRIEDEN. ZEIT FÜR RUHIGE EINKEHR
UND ZEIT FÜR GESELLIGES BEISAMMENSEIN. SEID HERZLICHST GEGRÜSST
UND VERBRINGT EINEN ANGENEHMEN ADVENT
BIRGIT UND GRETE WIEDERSTEIN**

PS Weihnachtsruhe von 24. 12. bis 9.1. mit einer Ausnahme am 8.1. – da sind wir wieder am
Markt der Erde (slowfood Markt in Parndorf von 9-14 Uhr)

Winzerin Birgit Wiederstein | Weinbergweg 1 | 2464 Göttlesbrunn | Österreich – Carnuntum
| +43 (0) 676 504 64 56 | www.wiederstein.at
#WiedersteinWeiberwirtschaft



***Alle Rechtschreibfehler gehören der Autorin und sind durch internationale Copyrightabkommen weltweit geschützt.
Auf Wunsch können sie jedoch preisgünstige Lizenzen erwerben.***
Design und Fotos: Anna Palige @collectmomentsat