

KASTNER Presseinformation

Zwettl, Mai 2020

Einzigartige Online-Weinverkostungen bei KASTNER AllesWein

Weine bestellen, online gehen, verkosten: so funktioniert Weinverkosten bei KASTNER AllesWein in Kooperation mit Wein&Kultur.

Gemeinsam Verkosten, viele hochinteressante Informationen von den Winzerinnen erhalten, Neues kennenlernen und das bequem von zuhause aus: Das ist die Grundidee der KASTNER AllesWein Online-Verkostungen, die gemeinsam von Christian Bauer (Wein&Kultur) und Ing. Josef Maria Schuster (KASTNER AllesWein) organisiert werden.

In der Zentrale der KASTNER Gruppe in Zwettl wurde ein eigenes TV-Studio aufgebaut. KR Christof Kastner (geschäftsführender Gesellschafter der KASTNER Gruppe) begrüßte die Weinliebhaber persönlich. Die Weinexperten Ing. Josef Maria Schuster und Christian Bauer stellten die Winzer vor, welche live zugeschaltet waren und ihr Weingut und ihre Weine präsentierten. Anschließend wurden die – von den Teilnehmern bereits vorab bei KASTNER AllesWein bestellten – Weine gemeinsam verkostet und bewertet. Neben dem Livestream wurde auch eine Chat-Funktion eingerichtet, wo Fragen zu den Weinen und Winzern gestellt werden konnten. Im Anschluss an die Verkostung hatten die Teilnehmer die Möglichkeit sich via Videokonferenz mit den Experten und Winzern auszutauschen.

Erste Online-Verkostung: Ländermatch autochthon International

Das erste Online 3-Länder Match der autochthonen Rebsorten am Donnerstag, den 07. Mai brachte angenehme Abwechslung. Alexander Waberer aus dem Weinviertel erzählte persönlich wie er zum Roten Muskateller kam und wie diese Sorte damit sein Weingut bekannt machte. Giovanna Michiel und Ilaria Ziliotto bewirtschaften ca. 2 ha Vespaiolo in Bassano del Grappa (Venetien) und zeigten stolz ihre sensationelle Villa Angarano, die ihre 8 ha Rebfläche beherbergen. Aus dem „Weinparadies“ Südfrankreichs wurde letztlich Piqueboul de Pinet vorgestellt – ein charmant fruchtiger und fast salzig mineralischer Weißwein, der nicht nur perfekt zu Seafood passt, sondern mit seiner Riesling-artigen Machart auch ein herrlicher Begleiter zu Spargel ist.

„Auf diese Weise Weine zu verkosten und zugleich die persönliche Stimmung der Teilnehmer online ‚einzufangen‘ ist eine wahrlich angenehme Erfahrung. Diesen Donnerstag geht’s in die Toskana und ins Piemont - mal schauen ob die italienische Lebensfreude aus unseren Gläsern springt? Wir freuen uns auf alle Fälle auf viele Verkoster und Teilnehmer!“, so Ing. Josef Maria Schuster, Head Sommelier von KASTNER AllesWein.

Erhältlich sind die Weine im [KASTNER WebShop](#) oder in den KASTNER AllesWein Abteilungen der KASTNER Abholmärkte.

Nächste Termine

3 italienische Klassiker

Donnerstag 14. Mai 2020, 18-19 Uhr

Reise auf die iberische Halbinsel

Mittwoch 20. Mai 2020, 18-19 Uhr

Autochthone Sorten aus dem Friaul

Donnerstag 28. Mai 2020, 18-19 Uhr

Mediterrane Trendweine

Donnerstag 04. Juni 2020, 18-19 Uhr

Weitere Informationen zu den Terminen sowie die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter: wein.kastner.at/termine oder www.weinundkultur.eu/at/veranstaltung/weinverkosten-online

So einfach können Sie an den Weinverkostungen teilnehmen

Sie melden sich online (wein.kastner.at/termine) für ein Thema an und geben Ihre Adresse und Telefonnummer für die Zustellung bekannt. (Für Deutschland und die Schweiz muss die Bestellung eine Woche vor der Veranstaltung eintreffen!). Sie bekommen eine Rechnung zugesendet. Nach Überweisung der Rechnung werden Ihnen die Weine zugestellt. Am Tag der Verkostung wird der Livestream auf wein.kastner.at gehen (ca. 10-15 Minuten vor Beginn) aktiviert. Während der Verkostung wird auf Ihre Fragen und Eindrücke eingegangen – bringen Sie diese schriftlich im Chat ein! Zum Abschluss können Sie selbst über Videokamera und Mikrophon aktiv an der Verkostung teilnehmen. Die Verkostung der Weine kann bis zu einer Stunde je nach Anzahl der Fragen dauern, die Sie selbst stellen können. Wenn Ihnen Weine zusagen, können sie nachbestellt werden, sie sind alle bei KASTNER AllesWein erhältlich!

Bei **Rückfragen** wenden Sie sich bitte an:
Ilse Gutmann BA, ilse.gutmann@kastner.at, +43 2822/9001-301

Weitere **Informationen** finden Sie unter www.kastner.at/pressemeldungen.

Folgen Sie KASTNER auf  **Instagram** www.instagram.com/kastnergruppe und  **LinkedIn** www.linkedin.com/company/kastnergruppe.