Wine⊕

BUSINESS KRAFTSTOFFE

Wine⊕

EDITORIAL

Kraftstoffe für das Geschäftsleben - so verstehen wir unsere Geschenke für Genießer. Intelligente Präsente, die Kundenbeziehungen zu langfristigen Partnerschaften machen, sind schließlich das Markenzeichen von Wine Plus. Man braucht dafür keinen Anlaß; überraschen und erfreuen Sie Geschäftspartner einfach mal so!
Unsere Leidenschaft für gute Produkte und die Liebe zum Detail haben wir auch mit diesem Katalog zum Ausdruck gebracht. Rezepte und Informationen sowie die Genussphilosophie unserer renommierten Partner finden sich darin genauso wie Geschenkvorschläge. Denn alle unsere Sets sollen als Anregungen verstanden werden. Womit Sie Ihre Geschäftspartner am meisten erfreuen, wissen ohnehin Sie am besten. Wie wir Ihre Idee gemeinsam umsetzen, lesen Sie auf den Seiten 8-9.
Genussvolle Stunden beim Gustieren, vielleicht bei einem guten Glas Wein, wünschen

JOSEF KAROLYI

HERBERT ZERCHE

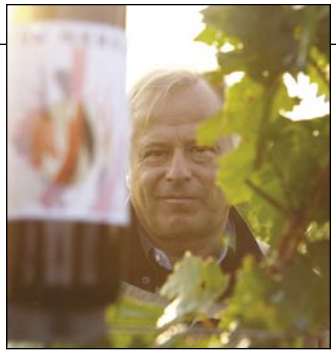
P.S.: Passende Weine fürs Katalogstudium oder jede andere Gelegenheit können Sie natürlich auch bei uns beziehen.

some like it hot

HOT STUFF

Schärfe setzt Endorphine - ja, diese Glückshormone - frei. Überhaupt, wenn sie Gourmets in so eleganter Form verabreicht wird wie hier. Bringen Sie Würze ins Leben mit:

- **Chiliöl** (0,35 l) Sonnenblumenöl mit scharfen Chilischoten und Gewürzen verfeinert.
- **Chilipaste** (100 g) vom Spitzenkoch Richard Triebaumer aus Rust, prämiert von Culinarium Österreich. Ideal zum Würzen, als Sauce oder überall, wo der gewisse Pep fehlt.
z. B. mit **Merlot** (0,75 l) vom Weingut Günter Triebaumer: Gewürze, dunkle Beeren und feine Zedernnoten lassen grüßen.
Ein Meisterstück eines klassischen Merlots, perfekt zu „chiligen“ Gerichten.



Sepp Laubner bei der Präsentation „Erster Nebel“

ERSTER NEBEL

Kunst zum Trinken – unsere exklusivste Geschenkidee wurde gemeinsam mit dem Maler Sepp Laubner und dem Winzer Günter Triebaumer geschaffen. Eine limitierte Lithographie, von der nur 99 Stück aufgelegt wurden, bildet das Etikett des „Ersten Nebels“. Das besondere für alle Kunstliebhaber: Die Grafik ist leicht von der Flasche ablösbar und verwandelt sich zu einem exklusiven Wandschmuck. Übrigens, Laubners Bilder hängen auch bei vielen pannonischen Winzern. Seine Weinleidenschaft inspirierte diese einzigartige Hommage an die Genussregion Burgenland.

- **Erster Nebel 2000** (0, 75 l) - Kräftiges Rubin mit dunklem Kirschrand. Mächtige Weichselnase, Brombeerkonfit und ein wenig Schlehdorn. Sehr würzig. Elegantes, reifes Tannin, langer Nachhall und viel Feuer.

ONE, TWO, TRIE

„Unterschätzen Sie nie die Wirkung eines TRIE!“ Der neue rote Kultwein aus dem Hause Günter Triebaumer ist vielseitig einsetzbar und sorgt von selbst für Small Talk auf jeder Party. Egal, ob Beinschinken-Semmerl, Käsespießchen, deftige Kraut- oder Bohnensuppe, ja selbst die Pizza verschmäht er nicht. Und die Brettljause ist sowieso die heimliche Liebe des TRIE. Chic wie er daherkommt, braucht’s natürlich auch eine passende Begleitung im modernen Design. Dieser Weinständer kommt da gerade recht und ist nicht nur Blickfang, sondern auch noch praktisch zum Einschenken für Ihre Gäste.

- **TRIE** (0,75 l) – Roter Kultwein aus Rust.
- **Weinständer „modern“** in den Farben orange, blau, grün oder weiß erhältlich.

fine glasses

GLASWEISE

Die qualitativ hochwertigen Weingläser der Manufaktur RIEDEL weiter vorzustellen, hieße für Kenner, Bordeaux ins Château zu tragen. Damit sich der Genuss Ihres Lieblingsweins vollkommen entfalten kann, müssen Sie ihn uns nur noch verraten:

- **Riedel Rotweingläser** „Bordeaux“ der Serie Vinum (2 Stück), verpackt in einem Riedel Geschenkkarton.
z. B. mit **TRIDENDRON** (0,75 l) von Ernst Triebaumer aus Rust: Geschmeidige Rotwein-Cuvee von einem der bekanntesten und besten Winzer Österreichs, liebevoll E.T. genannt.

EDLER BRAND

„Wer flüssiges Obst sagt, muss Lagler meinen.“ Das kann man hierzulande ruhig sagen. Kurt Lagler aus Kukmirn ist das österreichische Aushängeschild bei Edelbränden. Die feine Frucht zeichnet seine Brände aus, als wäre sie vom Baum direkt ins Glas gefallen. Ins richtige natürlich, daher gibt es in diesem Set:

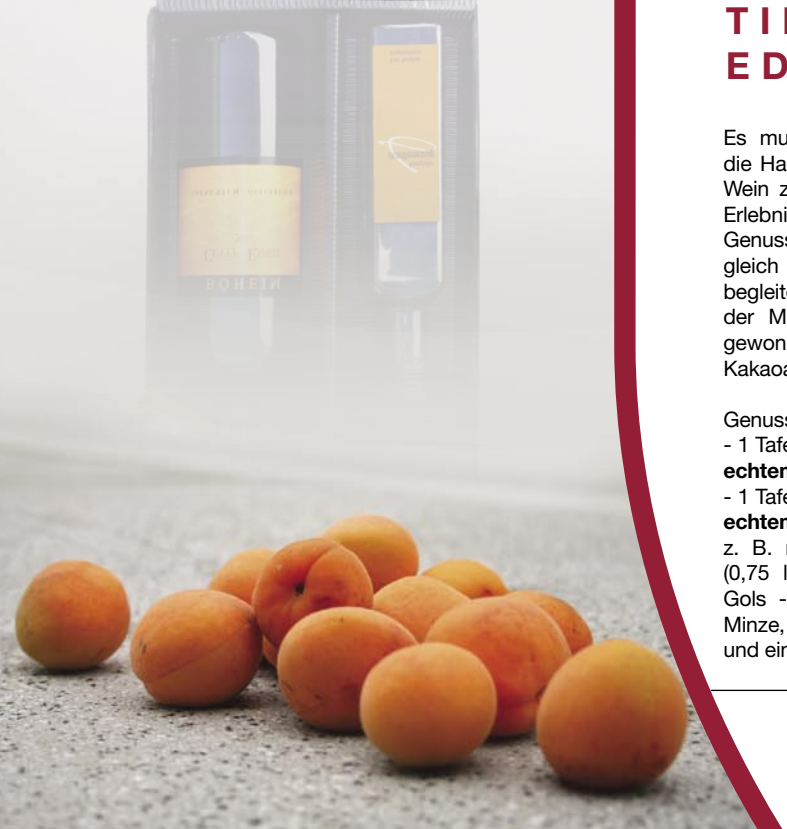
- **Edelbrandgläser „Grappa“** (2 Stück)
- **Kukmirner Golden Edelbrand** (0,20 l) aus Golden Delicious Äpfeln hergestellt und in Eichenfässern gelagert. Für den wuchtigen Charakter und den langen, fruchtigen Abgang gab es BRONZE bei der Destillata 2006.

FRUCHTKULTUR

Mit ihr beginnt der Sommer: Die Marille wird nicht nur in der Wachau vielseitig verarbeitet, durch drei Bundesländer führt unsere Verkostungsreise. Verarbeiten dürfen die handgelesenen Marillen aber nur die Besten ihrer Profession, schließlich ist dieses Paket extra für Sie zusammengestellt:

- **Marillen aus dem Gänsegarten** (200 g) von Erich Stekovics aus Frauenkirchen - eignen sich als Brotaufstrich, für Fruchtjoghurts oder Desserts.
- **Marillenessig aus dem Kamptal** (0,25 l) für die asiatische Küche, Sommersalate oder Desserts.
- **Edelschokolade Marille/Marzipan** (80 g) handgearbeitet vom Meisterkonditor Gunther Fenkart.

z. B. mit **Cuvee Esprit** (0,75 l) von Johann Böheim aus Carnuntum - im großen Holzfass aus Blaufränkisch und Zweigelt hergestellt, extrem fruchtig und elegant.



Wine Plus - the wine logistics company

GRÜNES GOLD

Kürbiskernöl wird nicht mehr nur in der steirischen Küche geschätzt. Der unverkennbar nussige Geschmack des „grünen Goldes“ hat vor allem den Vorteil, auch äußerst gesund zu sein und den steirischen Panther in jedermann zu wecken. Den Geschmack der Steiermark liefern wir mit:

- **Kürbiskernöl** (0,25 l) von der Ölmühle Hamlitsch in Deutschlandsberg, 100% echt steirisches Top-Öl.
- **Kürbisknabberkerne** mit Vanille karamellisiert (100 g) – einzigartig, weil süß und salzig zugleich.

z. B. mit **Sauvignon Blanc** (0,75 l) Steirische Klassik vom Topwinzer Erwin Sabathi aus Leutschach: Trinkanimierend, mit intensiven, reifen Stachelbeeraromen - frisch, saftig, steirisch.

steirer san

Erwin Sabathi

„Wein entsteht zuerst im Kopf.“

Steirisches Vanilleeis

„Fast Food“ von der Mole West/ Neusiedl

Wälzen Sie zwei Vanille-Eiskugeln in frisch gehackten Kürbiskernen. Die „panierten“ Eisknödel noch schnell mit Kürbiskernöl übergießen – fertig ist das steirische Eis. Garnierung dazu: natürlich selbst geröstete Kürbiskerne.

TIROLER EDLE

Es muss nicht immer Käse sein, die Harmonie von Schokolade und Wein zu entdecken, ist ein echtes Erlebnis. Vor allem, wenn mit dem Genuss-Set der „Tiroler Edlen“ gleich zwei unterschiedliche Weinbegleiter zur Verfügung stehen. Aus der Milch von Tiroler Graukühen gewonnen, liegt der Unterschied im Kakaoanteil der „kleinen Braunen“.

Genuss-Set „Tiroler Edle“
- 1 Tafel (á 50 g) Purissima mit **35% echtem Kakaoanteil.**
- 1 Tafel (á 50 g) Purissima mit **75% echtem Kakaoanteil.**

z. B. mit einer Flasche **Zweigelt** (0,75 l) von Gernot Heinrich aus Gols - am Gaumen saftig, etwas Minze, sehr balanciert, trinkfreudig und ein vielseitiger Speisebegleiter.

STEIRER PACKL

Steirerblut ist bekanntlich kein Himbeersaft. Also hat es auch unser Gourmet-Reigen aus der Grünen Mark in sich. Gesund und g'schmackig sind die Spezialitäten vom Kürbishof Koller aus Fehring in der Steiermark. Ein Rezept dazu finden Sie rechts, im Set hingegen befinden sich:

- **Handgemachte Kürbisnudeln** (200 g) aus Weizengrieß und Kürbisfruchtfleisch.
- **ORIGINAL Kürbiskernpesto** (100 g) - ideal zu den Kürbisnudeln oder zum Kochen (kleines Rezeptheft inklusive).
- **Kürbisknabberkerne** geröstet und gesalzen (100 g) – der gesunde Snack, nicht nur für Männer.

z. B. mit **Welschriesling** (0,75 l) Steirische Klassik vom Jungwinzer Wolfgang Maitz aus Ratsch: Toller Begleiter zu den Kürbisprodukten, Duft nach grünem Apfel, knackig, animierend, lebhaft – ein Steirer halt!

Kürbisnudeln mit Kürbiskernpesto

Gewünschte Nudelmenge in viel Salzwasser auf den Punkt kochen, Wasser abgießen, Nudeln wieder in den warmen Topf zurückgeben. Kürbiskernpesto dazu, kurz warm werden lassen und gut durchmischen. Eventuell mit etwas Parmesan bestreut servieren.

kern very good...

Geben Sie uns einen Anlass. Wir präsentieren Ihnen maßgeschneiderte Geschenkideen.

Chocolatier Gunther Fenkart

„Um der Vollkommenheit des Genusses willen, sollten Sie diese Leckereien bald vernaschen."

schokomania

SCHOKOTHEK

Welches Taferl darf's denn heute sein? Mit der Schokothek vom Meisterkonditor Gunther Fenkart aus Vorarlberg haben Sie die Qual der Wahl. Sicher ist nur eines: Das handgeschöpfte Edelschokoladen-Sextett wird auch Sie bald verzaubern. Bleibt nur die Frage: Welcher Wein wird's dazu?

- **6 Tafeln Edelschokolade** (á 80 g): Advent, Bienen Honig, Subira Walnüsse, Fraxner Kirsch, Blaufränkisch Zweigelt und Cappucino.

z. B. mit **Pinot Noir** (0,375 l) vom Weingut Höpler aus Donnerskirchen: Mit Anklängen an Schokolade und Erdbeeren passt dieser Tropfen hervorragend zu den edlen Süßigkeiten.

einfach schön...

GESCHMÜCKT

Glas von der Insel **Murano** begeistert seit Jahrhunderten. Designer Alberto wendet die uralte Technik der Glasbearbeitung auf eine große Auswahl von Halsketten, Ohrringen, Ringen und auch Uhren an. Händisch hergestellt in verschiedensten Farben und Formen und damit jedes Stück ein Unikat. Der kürzeste Weg nach Venedig führt über Wine Plus, etwa mit:

- **Halskette Palma** in schwarz, weiß und grau mit Teilen aus Sterlingsilber 925.
- **Heideboden** (0,75 l) Rotwein-Cuvee vom Newcomer Claus Preisinger aus Gols: mit feiner Nougat-Rosinennote, zartem Touch nach Edelholz und am Gaumen elegant mit kraftvollem Tannin.

Murano nach Maß: Wir fertigen Glas-Schmuck nach Ihren Vorstellungen (Farben und Formen).

Geben Sie uns einen Anlass. Wir präsentieren Ihnen maßgeschneiderte Geschenkideen.

PRICKELND

Sagen Sie niemals Sekt oder Prosecco zu IHM. Der Muscato vom Weingut Günter Triebaumer ist ein revolutionäres Produkt und einzigartig in Österreich. Ein Perlwein aus der Muskateller-Traube, fein prickelnd mit nur 7% Alkohol und nach der Moscato d'Asti Methode vergoren. Cremig und erfrischend zugleich. Eine gefährliche „Fruchtdroge", bei uns legal erhältlich in der eleganten **schwarzen Runddose** mit Etikett und auf Wunsch mit weihnachtlichem Bären als Anhänger.

- **Muscato** (0,75 l) von Günter Triebaumer – eine Flasche sprudelnde Lebensfreude.

LA OLA

Machen Sie (mit) Ihren Freunden die Welle! Die einzigartige Form des Weinregals „La Ola Vino" aus der Edelschmiede AdHoc gibt 6 Flaschen Wein einen sicheren Halt. Genug für einen Fernseh-Sport-Abend etwa. Für Begeisterung im Heim-Stadion sorgt zudem der Weinöffner mit raffiniertem Hebelarm und gezacktem Messer. Egal, wem Sie die Daumen halten, jubeln Sie mit - mit diesem Set:

- **Weinregal** „La Ola Vino"
- **Flaschenöffner** „Plopp" in schwarz (auch mit Ihrem Logo möglich).
- **SIGLOS** (0,75 l) vom Paradewinzer Johann Heinrich aus Deutschkreutz: Eleganter, vielschichtiger Wein aus der Toplage Siglos, gekeltert aus den Sorten Zweigelt und Blaufränkisch.

wachauer federspiel

BEST OF WACHAU

Terrassen, Terroir, Topweine - die „Federspiel"-Kollektion dreier der bekanntesten Winzer lädt geradezu ein zur Wachau-Querverkostung. Aber auch die edle Verpackung hat es in sich – die Holzspankiste lässt sich auch als Picknick-Korb verwenden und bei Wine Plus wieder mit dem passenden Wein auffüllen. Je eine Flasche von:

- **Grüner Veltliner Kreutles** (0,75 l) Federspiel von Emmerich Knoll.
- **Riesling Steinterrassen** (0,75 l) Federspiel von Franz Hirtzberger.
- **Chardonnay Zweikreuzgarten** (0,75 l) Federspiel vom Weingut Jamek.

WEINRÄTSEL FÜR FORTGESCHRITTENE

Was haben ein Grashalm, die Falknerei und die Smaragd-Eidechse gemeinsam? Alle drei geben seit 1986 einer „Gewichtsklasse" der trockenen Wachauer Weißweine ihren Namen. Das Steinfedergras leichten Weinen bis max. 11% Alkohol, das Federspiel den fruchtigen Weinen bis 12,5 Volumsprozenten und die Smaragde, ja, die sind eine eigene Liga. Spitzengewächse jenseits der 12,5% Alkohol von den sonnigsten Rieden, die auch international zu den Top-Weißweinen gehören.

it´s magic Wine

LET´S PLAY

Stellen Sie sich (wieder) der Herausforderung aus den Achtziger Jahren: Der legendäre Zauberwürfel von Ernö Rubik ist das ideale Mittel z. B. zum Regenerieren im Büro, Ideen sammeln oder einfach für magische Momente im Leben. Let's play mit:

- **Zauberwürfel** – Original Rubik´s Würfel (5,5 x 5,5 x 5,5 cm). Ab einer größeren Stückzahl versehen wir den Würfel auch mit Ihrer Grafik.

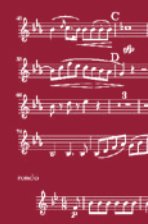
Zur Belohnung oder Stärkung, bis Sie's geschafft haben:

- **Quattro** (0,75 l) Rotwein vom Weingut Gager aus Deutschkreutz: eine Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot - daher Quattro. Tiefdunkles Rubingranat, saftiges Fruchtspiel, sehr animierend und mit einer guten Länge.

rock me amadeus

MOZART HOMMAGE

Ja, auch der Salzburger Genius ließ alles andere stehen, wenn er edlen Wein bekam: *„Wenn ich gewußt hätte, daß Sie mit dem Biere fast zu Ende sind, so würde ich mich gewiß nie unterstanden haben Sie davon zu berauben, ich nehme mir also die Freyheit Ihnen hiemit den andern Blutzer wieder zurück zu schicken, da ich heute schon mit Wein versehen bin."*
(Brief Mozarts an Michael Puchberg, Februar 1790)
Zum 250. Geburtstag W. A. Mozarts eine musikalisch-kulinarische Huldigung an den Komponisten, bestehend aus:

- **Blaufränkisch Hommage** (0,75 l) vom Winzerhof Stegschandl aus Pöttelsdorf - lizenzierter und offizieller Mozartwein.
- **Echte Salzburger Mozartkugeln** (12 Stück) von Mirabell in einer Geigenform verpackt.
- **Mozart-CD** in Form des Mozartkopfes – mit einer Auswahl an Klavierkonzerten.

1 die Weine...

Österreichs Weinbaugebiete sind unser zweites Zuhause, viele Topwinzer persönliche Freunde geworden. Diesen Vorteil geben wir an Sie weiter – glasweise Freude, Sie müssen nur die Wahl treffen: Was und wie viel davon soll es sein?

2 die Edelbrände und die Säfte...

Ob mit oder ohne „Geist" - das flüssige Obst ist eine Wine Plus Alternative, die Gourmets immer gerne sehen, besonders als Geschenk.

Stellen Si
Ihr Gesch
selbst zus
Wir berate
dabei ger

3 die Delikatessen...

Mediterran, asiatisch oder doch lieber rustikal? Geschmäcker sind verschieden und Sie wissen sicher am besten, was den Empfängern mundet. Und wir wissen, welche Gourmandisen von Haubenköchen, aus Manufakturen oder Familienbetrieben sich am besten dafür eignen.

Wine Plus - the wine logistics company

das individuelle Geschenk

4 das Zubehör...

Auch der beste Wein ist leider einmal geleert. Mit unseren Accessoires rund um den gedeckten Tisch liefern wir zur Flasche eine stilechte Begleitung gleich dazu - damit Ihr Kunde noch länger an Sie denkt. Womit wir gleich beim nächsten Punkt wären:

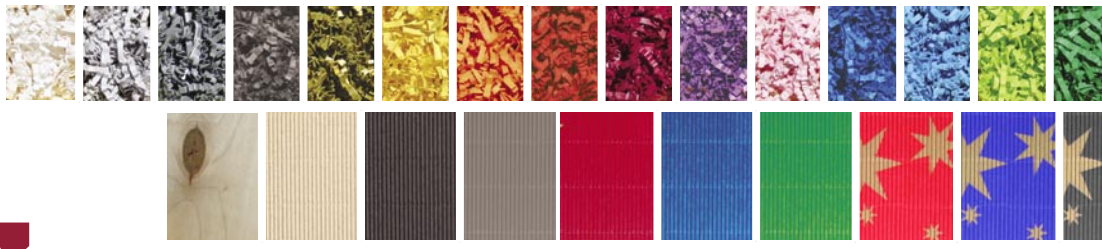
e sich
enk
sammen.
en Sie
ne.

5 das Logo...

Unverwechselbar und dezent soll es an den Absender des Präsents erinnern. Fast alle unsere Artikel lassen sich auch mit Ihrem „Branding“ versehen (im Katalog weisen wir gesondert auf diese Möglichkeit hin). Fragen Sie uns einfach danach!

6 die Verpackung...

**Das erste Rascheln, das erste Ertasten und die Spannung steigt...
Sagen Sie uns, was es sein soll – edle Kartons, Kisten oder doch ein saisonaler Gruß auf Papier.**



7 „geht nicht“ gibt es nicht!

Gerne packen wir Ihre Begleitschreiben, Glückwünsche, Produktmuster oder Geschäftsberichte bei. Und auch, was Sie nicht in diesem Katalog finden, legen wir dem von Ihnen gewählten Package bei. Was darf’s denn sein? Fragen Sie uns einfach danach!

Wine⊕

WIENER TRADITION

Die kulinarische Art „Küß die Hand“ zu sagen: festliche K. u. K. Tradition mit Lebkuchen und Wein aus der einzigen Weltstadt mit Weinbergen. Adel verpflichtet natürlich, daher liefern wir diese Spezereien im eleganten goldenen Set:

- **Wiener Konfektlebkuchen Kassette** (9 Stk.) und
- **Orangenscheibe** im handgefertigten Lebkuchen: beides vom ehemaligen K. u. K. Hoflieferanten Metzger.

Ideal dazu:
- **Wiener Trilogie** (0,375 l) Rotweincuvee vom Meisterwinzer Fritz Wieninger, einem Aushängeschild für die Renaissance des Wiener Weins.

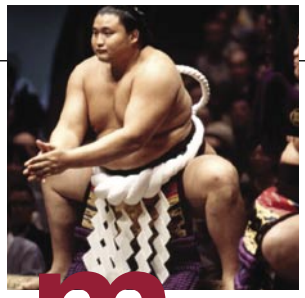
noblesse oblige

IMPERIAL

Bieten Sie imperialen Weingenuss im Doppelpack - mit dem Imperial Rot und dem Imperial Weiß vom Schlossweingut Halbturn (jeweils 92 Falstaff-Punkte). Adel verpflichtet, daher stellen wir für Sie dieses Paar großer Weine in einer eleganten Holzkassette zusammen.

- **Imperial Rot** (0,75 l) - Kräftiges Rubingranat, in der Nase saftige, vollreife Brombeeren, feine Schokonote. Am Gaumen frisch und lebendig, feiner Zitrustouch, rotbeeriges Finale, feine Holzwürze im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

- **Imperial Weiß** (0,75 l) - Helles Grüngelb. In der Nase intensive, einladende Note von Pfirsich, exotische Anklänge. Am Gaumen saftig-delikate Frucht, stoffige Extraktsüße. Sehr delikater Speisenbegleiter, der seine Kraft vollkommen zu verbergen weiß.



manchmal ist es schlicht und einfach die Größe, die zählt.

Magnum Flaschen - die große Flasche für den großen Anlaß...

... think big!

Neben den abgebildeten Flaschen haben wir für Sie noch viele weitere Magnum- und Großflaschen bis **18 Liter**.
Wir beraten Sie gerne.

Gabarinza von Gernot Heinrich (Gols), 1,5 l

Jede Magnum-Flasche ist in einer eleganten Echtholzkassette verpackt.

BON VOYAGE

Das schönste Geschenk im hektischen Alltag ist immer noch Zeit. Eine kleine Wochenendreise, ein romantisches Hotel, City-Trips, Wellness zum „Entschleunigen“, die Möglichkeiten sind vielfältig mit dem Gutschein von Blaguss Reisen. Erleichtern Sie jemandem das Abschalten mit diesem Set, bestehend aus:

- **€ 35,00 Reisegutschein** von Blaguss Reisen - auch in jedem anderen Gutschein-Wert verfügbar.

Und zum Anstoßen auf die Reise:
- **Welschriesling** (0,75 l) vom Weingut Gsellmann & Hans aus Gols. Frische Zitrus-Pfirsich-Aromatik, jugendlich, am Gaumen leicht, lebhaft, pikant und animierend. Auch als Aperitif eine Empfehlung.

Wir wünschen „Bon voyage“
mit Blaguss - Leben in Bewegung!

bottle boys

BUSINESS MAN

Die einzigartigen Figuren aus Metall von „Happy Metal“ sind ein richtiger Blickfang und ein persönliches Geschenk zugleich. Egal ob Business-Man, Fußballer, Tennisspieler, Koch, Golfer, Jäger, etc., für jede(n) gibt es den passenden Bottle Boy. Wir kombinieren Ihre Wunschfigur mit dem entsprechenden Wein.

z. B. **Monde Blaufränkisch** (0, 75 l) Graf Königsegg vom Schlossweingut Halbturn. Von Falstaff folgendermaßen beschrieben: Kräftiges Rubinrot mit leichter Randaufhellung; intensive Nase nach Brombeeren, kühle Himbeernote, Kirschen; stoffiger Körper mit Dichte, angenehmer und geschmeidiger Abgang.

Wine⊕ **Wine Plus** - the wine logistics company

think big!

MAGNUM FLASCHEN

Das Phantom von K+K Kirnbauer (Deutschkreutz) 1,5 l Langflasche

Merlot von Günter Triebaumer (Rust) 3,0 l

Blaufränkisch Reserve von Franz Weninger (Horitschon) 1,5 l

Zweigelt Goldberg von Werner Achs (Gols) 1,5 l

Admiral von Josef Pöckl (Mönchhof) 1,5 l - limitierte Stückzahl!

ein echter kracher

Alois Kracher „Selektion ist Konfrontation und Konfrontation ist Genuss.“

CONNAISSEUR

Wenn jemand hierzulande Connaisseur sagt, dann sollte man in einem Atemzug auch Kracher sagen. Alois Kracher zählt zu den 50 bekanntesten Österreichern im Ausland und seine Süßweine gehören zu den besten der Welt. Längst hat sich die Geschmackswelt Krachers über die edelsüßen Weine hinaus entwickelt. Lassen Sie es richtig krachen mit dem Gourmet-Set:

- **TBA Essig** (0,25 l) von Krachers Trockenbeerenauslese, verarbeitet von Alois Gölles.
- **Grand Cru Edelschimmelkäse** (150 g) in einer Porzellanschale, mit Krachers Beerenauslese affiniert und von Schärdinger verarbeitet.
- **Eiswein Gelee** (130 g) aus Krachers Eiswein von Staud verarbeitet.
- **Eiswein Cuvee** (0,375 l) von Alois Kracher. Diesen besonderen Wein gibt es nicht jedes Jahr, denn die Trauben müssen bei unter -7°C gelesen und verarbeitet werden.

Ein echter Kracher, dieses Gesamtkunstwerk für Connaisseure!

SÜSSES NON PLUS ULTRA: KRACHERS NON-VINTAGE

Die Weltneuheit vom Süßwein-Star: Bisher waren Blends aus mehreren Jahrgängen Portwein oder Champagner vorbehalten, Krachers Non-Vintage (ohne Jahrgang) überträgt dieses Prinzip auf die Trockenbeerenauslese. Der Clou: Ein optimales Verhältnis an Frische, Konzentration und Finesse durch die Vermählung verschiedener Jahrgänge. Die Verpackung zeigt ebenfalls deutlich, dass hier etwas Ungewöhnliches abgefüllt wurde. Die Originalflasche mit 0,187 Liter Inhalt ist ideal für den süßen Ausklang eines Abends zu zweit – und das nicht nur im Restaurant. Überraschen Sie jemanden mit diesem in jeder Hinsicht einzigartigen Wein.

- **Non-Vintage TBA** (0,187 l) – die revolutionäre Kracher-Blend bestehend aus mehreren Jahrgängen der Sorten Chardonnay, Welschriesling und Traminer.

SAURE LUST

Versprühen Sie das feinste Aroma. Ob Rotwein- oder Weißweinessig, die Kamptaler Essigmanufaktur schöpft in diesem klassischen Weinbaugebiet aus dem Vollen. Stilecht kommen die feinen Essenzen im Zerstäuber aus rostfreiem Edelstahl auf den Tisch. Nicht nur Salate werden es Ihnen danken, wenn Sie sich dafür entscheiden:

- **Grüner Veltliner Essig** (0,25 l) - für Saucen, Marinaden und der ideale Begleiter für den Erdäpfelsalat.
- **Zweigelt Essig** (0,25 l) - ideal für Antipasti-Gerichte, Salate und für dunkle Fleischgerichte.
- **Essigzerstäuber** Tavola für eine Füllmenge von 0,25 l.

Rezept
Schokoladenudeln mit Haselnusskrokant und Beerensauce

Zutaten (2-4 Pers): 200 g „Mesnerhaus-Schokonudeln“, 15 g Haselnusskrokant, 90 g Beerensauce oder Himbeeren tiefgekühlt mit Zucker, Himbeergeist, Zitrone, 20 g dunkle Schokolade.
Zubereitung: Schokolade-Trottole in reichlich kochendem Zuckerwasser kochen (Kochzeit 2 min 15 sec). Mit Gabel lockern, anschließend Wasser abgießen. Haselnusskrokant beigeben und mit Nudeln und Beerensauce gut vermischen. Zum Anrichten die dunkle Schokolade über die Nudeln reiben.
Alternative Fruchtsauce: Himbeeren mit etwas Zucker (nach Geschmack) süßen, aufkochen. Mit etwas Zitrone und Himbeergeist vollenden und darübergeben.

Gutes Gelingen wünscht Ihr

Gerhard Fuggo

Wine⊕

JAUSENPACKERL

Schinken - allein das Wort steht schon für saftigen Genuss. Doch zu einer echten Jause darf's gern auch ein bisschen mehr sein. Also packen wir noch ein paar Spezialitäten dazu, damit der zünftigen Brotzeit nichts mehr im Wege steht:

- **Turmschinken** (ca. 300 g) von Fink, seit 1592 nach einem geheimen Rezept gewürzt und anschließend im Turm der Riegersburg für 12- 24 Monate gereift. Butterweich, mediterransalzig, aromatisch rund und äußerst komplett.
- **Cocktail- und Wildparadeiser** (230 g) von Erich Stekovics, dem Kaiser der Paradeiser. Aus den rund 3.200 verschieden Sorten wählte er die optimale Mischung für ein Glas aromatischer Paradeiser, eingelegt in feinem Muskat-Ottonell-Essig.
- **Paprika-Limetten-Schmalz** (230 g) von Richard Triebaumer aus Rust. Mit der feinen Würze von Paprika und der zarten Säure der Limette wurde hier das Schmalz vom Mangaliza-Schwein angereichert: „Edel-Aufstrich" mit Suchtfaktor.
- **Kürbiskerne** mit Käsegeschmack (100 g) von der Ölmühle Hamlitsch: ein gesunder Knabberspaß für die Jaus'n.
- **Tresterbrand** (0,04 l) von Kurt Lagler. Fruchtig & animierend zugleich: für den perfekten Abschluss unserer Jause.

Kaiser der Paradeiser - Erich Stekovics

„Ich hasse Tomaten – ich liebe Paradeiser."

nouvelle cuisine

UND DAMIT PASTA

Das Sugo kann auf die Nudeln warten, die Nudeln nie auf das Sugo. Und Sie brauchen gar nicht warten. Denn dieses Paket birgt alles, was für das Pasta-Schlemmen benötigt wird. Die mediterrane Genuß-Kiste enthält:

- **Hausgemachte Spaghetti** (250 g) von Werkovits aus dem Burgenland.
- **Basilikum-Pesto** (85 g) vom Haubenkoch Gerhard Gugg, inkl. Kochanleitung.
- **Spaghetti-Maß** aus Edelstahl für die richtige Mengendosierung (1-4 Personen).
- **Spaghetti-Zange** zum stilvollen Servieren.

Dazu z. B. der **Grüne Veltliner** (0,75 l) Vesper vom Weingut Setzer aus Hohenwarth: würzig, pfeffrig und mit einer leichten Exotik passt der Wein perfekt zu den Basilikum-Spaghetti.

Bestellen - und Pasta!

⊕ **Geben Sie uns einen Anlass. Wir präsentieren Ihnen maßgeschneiderte Geschenkideen.**

GOURMET DESSERT

Schokoholics aufgepasst, hier kommt Ihr Nachtisch! Ein Edel-Dessert vom Haubenkoch (Vor-Geschmack siehe links), edelsüße Weinbegleitung und ein Drüberstreuer, der aber auch als Betthupferl genascht werden kann:

- **Schokoladenudeln** (200 g)
- **Himbeersauce** (90 g), beides vom Haubenkoch Gerhard Gugg aus Mauterndorf, das ganze wird mit
- **Haselnusskrokant** (15 g) noch verfeinert.
- **Rezeptvorschlag** mit Ihrem Logo sichert ein gutes Gelingen und einen hohen Erinnerungswert.

Dazu als süße Verführung passend: z. B. **Zierfandler Trockenbeerenauslese** (0,375 l) aus dem Hause Grill aus Gumpoldskirchen. Eine TBA, die Königin der Süßweine, darf zu so einem Dessert einfach nicht fehlen!

- Die **edel & gut Schokolade** (50 g) mit der Beerenauslese vom Starwinzer Alois Kracher verfeinert, ist dann der krönende Abschluss dieses Desserts.

6 GRÜNDE FÜR WINE PLUS

Der hat doch schon alles!
Auch ein Weinregal, das die „Welle“ macht?
Schauen Sie mal auf Seite 6.

Aber sie mag doch gar keinen Wein!
Süß! Wir haben auch eine Menge Schokolade - Seite 4 und 5.

Kann ich einen Weinkenner überhaupt überraschen?
Sicher, wie wäre es mit Österreichs Besten in der Magnumflasche – edler kann Wein nicht reifen - Seite 11 und 12.

Am liebsten hätte sie täglich neuen Schmuck ...
Bekommt sie – individuell von einem Meister der Glaskunst aus Murano auf Seite 6.

Kann man sich solche Spezialitäten überhaupt leisten?
Qualität hat ihren Preis – wir geben den besten an Sie weiter.

Ich brauch ja nur schnell ein paar Flaschen Wein.
Prost, sagen wir. Verraten Sie uns welchen und er ist in wenigen Tagen bei Ihnen!

Wine Plus - the wine logistics company

SCHWERELOS

Schwebend und elegant ruht der Wein in diesem edlen Behältnis. Der **Weinständer** mit Lederbezug und sichtbaren Nähten ist ein Blickfang für jedes Haus und Büro.

- **Girmer** (0,75 l) von K+K Kirnbauer aus Deutschkreutz: Ein tief-rubinroter Zweigelt aus dem ältesten Weingarten der Familie Kirnbauer, ausgebaut in Barriques aus dem eigenen Wald in Girm. Violette Reflexe, süße Nase, erinnert an Rum-Kokos, schokoladig mit weichen Tanninen, lang anhaltend. Großer Wein mit Lagerpotenzial.

Weinviertel DAC - mit Latein nicht am Ende

Herkunft ist auch beim Wein wichtig: Diese bezeugen Italiens Kennungen DOC und DOCG, AOC bzw. AC bei den Franzosen oder das spanische DOC und DO. Und seit März 2003 auch DAC für Österreich. Die erste kontrollierte Herkunftsbezeichnung der heimischen Weinwirtschaft „Weinviertel DAC“ steht für „Districtus Austriae Controllatus“. Auf der für alle Mitgliedsbetriebe einheitlich gestalteten Kapsel ist der Umriss des Weinviertels dargestellt. Wichtiger ist aber der Flascheninhalt, hier können Sie darauf vertrauen, den regionstypischen Geschmack einer Rebsorte vorzufinden. Im Weinviertel ist das der würzige Grüne Veltliner und darüber wacht jedes Jahr eine strenge Kostkommission.

WEINVIERTLER DUETT

Der Riese ist erwacht – mit dem Qualitätskriterium DAC sorgte das Weinviertel als größtes Weinbaugebiet für Aufsehen. Bei der erstklassigen Qualität brauchen Sie sich nicht zwischen Weiß- und Rotwein entscheiden, wir liefern beides. Das Duett vom Jungwinzer Max Riegelhofer aus Poysdorf umfaßt:

- **Grüner Veltliner Weinviertel DAC** (0,75 l) fruchtig, würzig, pfeffrig, ein typischer Weinviertler - mit Elch als Flaschenaufsatz.
- **Zweigelt Klassik** (0,75 l) sortentypisch, klassisch, sanft und trinkanimierend - mit Santa Claus als Flaschenaufsatz.

tea or coffee?

GOOD MORNING

Ein ausgiebiges Frühstück ist für viele der wahre Luxus. Mit diesem Set braucht man nicht mehr davon träumen. Wünschen Sie jemandem einen guten Morgen damit oder servieren Sie sich's dekadent selbst ans Bett:

- **Helmut Sachers Kaffee** (250 g), Wiener Mischung, seit 1929 eine Original Wiener Kaffeetradition.
- **Echte Trinkschokolade** „Oriental" (200 g) aus 74% reinem Gesamtkakao und Bourbon Vanille.
- **Milchaufschäumer** (inkl. Batterien) - für perfekten Milchschaum im Kaffee oder der Trinkschokolade.
- **Sonntagsmarmelade** (115 g), damit jeder Tag wie Sonntag schmeckt, handgerührt von Schubert's Köstlichkeiten.

TEA TIME

Spätestens wenn es draußen kälter wird, ist höchste Tee-Zeit. Als Alternative zu Herbstkälte, winterlichem Schneematsch und weihnachtlicher Hektik liefern wir aber auch die wärmende Stärke eines, mit echtem Rum, Rotwein und Fruchtsaft verfeinerten, Punsches mit. Lediglich die Gurkensandwiches zur Tea-Time bereiten Sie vor - von uns kommt:

- **Schwarzer Tee** (50 g) mit echter Bourbon Vanille von Helmut Sachers.
- **Altösterreichischer Festtagspunsch** (0,25 l) von Horvaths inkl. Kochanleitung.
- **2 weiße Teehäferl**, ideal für Punsch oder Tee - auf Wunsch gerne mit Ihrem Logo oder einer Grafik nach Wahl.

the classic toolbox

WEIN PRÄSENT[ER]

Egal wann, egal wo - mit der **Weinkassette samt dreiteiligem Sommelier-Zubehör** ist jederzeit Weingenuss angesagt. Alles, was zum stilvollen Servieren gehört - **Flaschen-Verschluss**, **Ausgießer** und **Tropfring** aus Metall - ist schon dabei. Kombiniert natürlich mit Ihrem Lieblingswein nach Wahl; wie wäre es zum Beispiel mit:

Mittelburgenland DAC Gfanger (0,75 l) von Paul Lehrner aus Horitschon. Ein typischer Blaufränkisch aus der Lage Gfanger, spiegelt in der Nase feine Kirschen-Zwetschken-frucht, am Gaumen elegant und einladend mit saftiger Frucht und herrlicher Balance.

SOMMELIERS BEST FRIEND

Aus dem französischen Thiers stammen die besten Freunde des Sommeliers: Laguiole® liefert nicht nur Kult-Messer, sondern auch das ideale „Werkzeug" für den Weinkenner. Ein Set aus elegantem Edelstahl und hochwertigem Holz, das Ihren Stil zeigt und Sinn macht.

- **Tropfring** mit Filzeinlage.
- **Sommeliermesser** mit Holzgriff.
- **Flaschenverschluss** mit Holzeinlage.
- **Weinthermometer** für die ideale Servier-Temperatur.

Dazu z. B. der Rotwein **Veratina** (0,75 l) von Franz Weninger aus Horitschon - einer der besten Rotweine Österreichs mit 92-94 Falstaff-Punkten.

Mittelburgenland DAC

Einen Namen hat sich der mittelburgenländische Blaufränkisch schon längst gemacht, nicht zu Unrecht kennt man die Gegend zwischen Horitschon, Deutschkreutz und Lutzmannsburg ja als das Blaufränkisch-Land. Die erste rote DAC-Bezeichnung dürfen daher seit Herbst 2006 folgerichtig 43 Winzer führen, die sich dieser Sorte UND den hohen Standards der DAC-Richtlinien verschrieben haben. Für Freunde des gereiften Weines wird auch eine Mittelburgenland DAC-Reserve angeboten, die 2007 erstmalig bei Wine Plus erhältlich ist.

facts & service

ERFOLGREICHE BUSINESS-PRÄSENTE

- Feste Kundenbindung durch positive Geschenkerlebnisse
- Innovative und maßgeschneiderte Präsentideen
- Hochwertige Qualitätsprodukte aus Österreich in jeder Preisklasse
- Für Kunden, Mitarbeiter, Geschäftspartner, besondere Events, etc.

PERSÖNLICHER SERVICE

- Kundenbesuche
- Kompetente Beratung
- Werbeanbringung auf der Verpackung oder am Produkt
- Beilegen von Grußkarten
- Bruchsichere Verpackung
- Einzelversand direkt zum Empfänger
- Alles aus einer Hand

BUSINESS KRAFTSTOFFE

Individualität zeigt sich bei Entscheidungen. Unter diesem Credo sind wir bestrebt, Präsente mit persönlicher Note anzubieten.

JOSEF KAROLYI HERBERT ZERCHE

Wie sich die Handschrift eines Winzers Jahr für Jahr darin zeigt, was er aus der Natur zu machen versteht, soll auch ein Geschenk vor allem eines aufweisen – Charakter. Massenprodukte haben einen großen Vorteil, sie lassen sich billig herstellen. Sie haben aber einen Nachteil, wenn es um Genuss geht: Man schmeckt das auch.

Unsere Partner sind daher ausschließlich Könner ihres Metiers, die höchste Ansprüche an Qualität stellen. Manufakturen, die sich noch Zeit für die Veredelung des einzelnen Produkts nehmen, sorgen für Geschenkideen, mit denen auch Ihre Kunden oder Freunde schöne Momente verbringen. Und schöner kann man in einer hektischen Zeit wohl nicht schenken.

Wine Plus - the wine logistics company

Wine⊕

Wine Plus HandelsGmbH
Industriegelände 1
A-2491 Steinbrunn Neue Siedlung
T + 43 (0) 2624- 54330-0
F + 43 (0) 2624- 54330-90
email office@wineplus.at
web www.wineplus.at

grafik: philippdesign