



Überzeugen Sie sich nun selbst, kosten, riechen und schmecken Sie. Wir wünschen viel Freude in dieser besinnlichen Zeit. Verlassen Sie sich auf Ihre Sinne!

Felberjörgl, St. Andrä,
Sausal in der Steiermark
**2018 Weißburgunder
Ried Kreuzegg trocken**

**SPAR Premium,
Mariazeller Lebkuchen:**

Anfangs steht der Wein eher im Vordergrund, nach einiger Zeit bekommt er auch die Honignote, es bildet sich eine füllige, süßweinartige Aromatik; die Säure verhilft zu Frische; der Wein ordnet sich harmonisch wunderbar unter, behält jedoch seine Pikanz.

Radl, Klöch in der Steiermark
**2019 Vulkanland Steiermark DAC
Klöcher Gewürztraminer halbtrocken**

**Pirker Lebkuchen,
Herrenlebkuchen:**

In dieser Kombination genial: Die Säure bleibt vibrierend, auch durch die Johannisbeer-Marmelade und die Kuvertüre ergibt sich eine schöne und lange anhaltende Kombination, die beiden Komponenten etwas bringt; interessant ist, dass sich der sehr klare, aber nicht überbordende Traminer generell mit Lebkuchen etwas schwertut.

Jurtschitsch, Langenlois
in Niederösterreich
**2017 Riesling Ried
Heiligenstein Auslese**

**Gregors Konditorei,
Elisenlebkuchen mit Schokolade:**

Genial! Schöne Bröseligkeit, fein auch die Fruchtnote und die Oblate, die etwas von der Säure nimmt; der Lebkuchen lässt

dem Wein Eigenständigkeit; in der Aromatik zeigen sich Pfirsich, Marille und auch die Prädikatsnoten; alles verbindet sich sehr schön, spannend, mit Zitrusblüten, fast etwas cremig; eine sehr harmonische Kombination, intensiv, eher in kleinen Dosen zu genießen. Eindeutig ein Favorit der Verkostung!

Alfred Markus Deim,
Schönberg am Kamp
in Niederösterreich
2018 Riesling Ried Irlbing Eiswein

**Konditorei Hartner,
Orangen-Marzipan-
Stangerl:**

Rasch dominiert die Süße, geht in Richtung Wermut und Likör; der Marzipangeschmack bleibt stehen, der Wein dominiert, bildet guten Unterbau, stört auch die Süße des Lebkuchens nicht; es entsteht eine schöne Zimt-, Nelken-, Kardamom-Aromatik, der Wein zeigt sich für einen Eiswein überraschend ruhig.

Frauwallner, Straden
in der Steiermark
**2017 Sämling 88 Ried
Buch Trockenbeereauslese**

**Konditorei Peintner,
Früchte-Lebkuchen:**

Passt wunderbar aufgrund seiner trockenen, bröseligen Struktur, Orange, Mango, Fruchtgelee; der Lebkuchen bietet durch die Trockenfrüchte viel zu beißen, wird salzig, die gehackten Nüsse pikant, das ist eine wirklich tolle Kombination. Ein weiterer Favorit, da greift man gerne nochmals zu!

Weinbau Heinzl,
Lengenfeld in Niederösterreich

**2018 Zweigelt Strohwein
Sweet Marleen**

**Konditorei Regner,
Elisenlebkuchen
in Schokolade:**

Gewaltig! Braucht Zeit, aber dann folgt eine explosive Lebkuchen-Wein-Aromatik; richtiger Pfefferkuchen mit dezenter Schärfe verbindet sich sehr gut mit dem Wein, der nie dominant, aber immer präsent ist; auch das Tannin passt gut, der Alkohol wärmt auf das Angenehmste; riecht wie Christkindlmarkt, hinten etwas Vanille mit duftigem Nachhall des Lebkuchens. Der dritte Favorit, richtig schön und echt nett!

Burschik in Wien
Vermouth oak red, süß

**Bäckerei Mangold,
St. Galler Biberle:**

Schmeckt anfangs zwar brotig-saftig, wird aber rasch likörig, rumig, deftig; der Wermut dominiert, trägt und potenziert die Gewürznoten; der wuchtige Wermut passt vermutlich besser zu salzigem Käse wie reifem Parmesan; auch hier gilt: Je charaktervoller der Wein ist, desto einfacher und gediegener sollte der Lebkuchen sein, erst dann wird es wirklich stimmig.

KOSTJURY

**SIEGRID MAYER
Diplom Sommelière**

**ALEXANDER LUPERSBÖCK
Weinakademiker
und GENUSS.Chefredakteur-Stv.**

**KLAUS POSTMANN
Weinakademiker
und GENUSS.Chefredakteur**