



Die prämierten Weine der 1. Thermenregion DAC Trophy in Wien verkosten: Exklusive Weinpräsentation am 18. Jänner 2025 im Wiener Gleis//Garten

www.thermenregiondac.at

Am 18. Jänner 2025 laden die WinzerInnen der Thermenregion zur Verkostung ihrer prämierten Weine in den Wiener Gleis//Garten. Die im Rahmen der ersten Thermenregion DAC Trophy ausgezeichneten Spitzenweine werden dort erstmals dem weininteressierten Publikum präsentiert. "Für uns ist die Bundeshauptstadt ein sehr wichtiger Markt – viele WienerInnen schätzen unsere Weine und besuchen auch regelmäßig die Heurigen in der Thermenregion. Die Verbindung zwischen Wien und unserer Weinregion ist etwas ganz Besonderes", betont Heinrich Hartl, Obmann des Regionalen Weinkomiteés. Mit über 300 eingereichten Weinen aus 7 Kategorien bot sich der Fachjury bei der Thermenregion DAC Trophy 2024 eine beeindruckende Leistungsschau der Thermenregion DAC WinzerInnen. Die prämierten Weine stehen für die Herkunftstypizität „Thermenregion DAC“ und die herausragende Qualität der Region. Der erfolgreichste Weinbaubetrieb war das BIO-Weingut Frühwirth aus Teesdorf, das sich über 10 ausgezeichnete Weinen freute. "Die Trophy zeigt, wie viel Leidenschaft und Qualität in unseren Weinen steckt. Wir freuen uns darauf, Weinfans im Gleis//Garten davon zu überzeugen", so Katharina Wöhrleitner, Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion und Organisatorin des Events.

Der Wiener Gleis//Garten als Bühne für vinophilen Genuss

Der Gleis//Garten, eine charmante Location in der ehemaligen Remise der Badner Bahn, im Herzen Wiens, bietet den idealen Rahmen für die Verkostung der prämierten Thermenregion DAC Weine. Wiens erster Food Market vereint neun verschiedene Gastronomiekonzepte, zwei Bars und eine eigene Brauerei unter einem Dach und spricht auch eine jüngere Zielgruppe an. „Wir möchten Hemmschwellen abbauen und auch junge Menschen dazu ermutigen, neue Weine in entspannter Atmosphäre zu entdecken“, erklärt Katharina Wöhrleitner. Die Veranstaltung am 18. Jänner beginnt um 13:00 Uhr und lädt alle WeinliebhaberInnen ein, die gebietstypischen Weine der niederösterreichischen Thermenregion zu entdecken. Neben den Weinverkostungstischen erwartet die BesucherInnen eine Einführung in die DAC-Herkunftspyramide der Thermenregion, Masterclasses sowie persönliche Gespräche mit den anwesenden WinzerInnen. Für kulinarische Highlights sorgen die Gastronomiebetriebe im Gleis//Garten.

Die Thermenregion DAC und ihre Vielfalt

Die Kategorien der Trophy spiegeln die Herkunftspyramide wider: Gebietsweine, Ortsweine und Riedenweine in Weiß, Rot und Süß wurden bewertet. „Besonders bei den Ortsweinen zeigt sich bereits eine klare Stilistik, die für unsere Region einzigartig ist“, erklärt Katharina Wöhrleitner, Geschäftsführerin des Weinforums Thermenregion. Die erfolgreichsten Weinbaugemeinden der 1. Thermenregion DAC Trophy sind Sooß mit 18 prämierten Weinen, gefolgt von Perchtoldsdorf (14), Teesdorf (13) und Tattendorf (8). Besonders hervorzuheben ist das BIO-Weingut Frühwirth aus Teesdorf, das mit 10 ausgezeichneten Weinen den Erfolg der Region eindrucksvoll unterstreicht.

Ein Tag voller Genuss und Inspiration

Die Verkostung im Gleis//Garten lädt nicht nur dazu ein, die besten Weine der Thermenregion zu entdecken, sondern auch, neue Ideen für den nächsten Besuch in der Region zu sammeln. "Unsere Weine sind ideale Begleiter für festliche Speisen und gesellige Stunden. Mit diesem Event wollen wir die enge Verbindung



zwischen der Thermenregion und Wien hervorheben", erklärt Wöhrleitner. Ein besonderes Highlight der Veranstaltung: Zum ersten Mal wird das „Weingut des Jahres“ aus der Thermenregion ausgezeichnet und die Thermenregion DAC Trophy bei der Verkostung im Gleis//Garten überreicht. Neben der Verleihung um 15:00 Uhr stehen zwei spannende Masterclasses (14:00 und 18:00 Uhr) auf dem Programm. Die Teilnahme ist im Ticketpreis inkludiert – begrenzte Sitzplätze werden nach „first come – first serve“ vergeben. Die Themen reichen von einer Einführung in das professionelle Weinverkosten bis hin zu den autochthonen Rebsorten Rotgipfler und Zierfandler. Tickets für die Veranstaltung sind um EUR 22,51 unter [thermenregiondac.at](https://www.thermenregiondac.at) erhältlich.

Links:

Foto-Link: <https://www.dropbox.com/sc/fo/5ypc3f2yoqc0216650hy/AG3jgl96dQaGPoIBBYoEm3k?rlkey=ggndy2vf5a245h8d3n6xoih0z&dl=0>

Gebietsbroschüre Thermenregion DAC (kostenloser Download):

https://www.oesterreichwein.at/fileadmin/user_upload/PDF/Broschueren/Thermenregion_DE_EN_202405_WEB_reduziert.pdf

Ergebnisse Thermenregion DAC-Trophy: <https://www.thermenregiondac.at/downloads/>

Location: www.gleisgarten.com

Medienkontakt: diezwei marketing, Bernadette Steurer-Weinwurm, bsw@diezwei-marketing.at, T: 0699.105 93 004

Foto Credits: Sonja Pohl

Bildtext: Freuen sich über die erfolgreiche Teilnahme bei der 1. Thermenregion DAC Trophy: (von links nach rechts): Markus Rappold-Pichler, Michael Hecher, Christian Neumayer, Mathias Mayer, Daniel Plos, Stefan Österreicher, Johannes Leeb, Reinhard Gausterer, Johann Glanner, Gerhard Schagl mittlere Reihe: Katharina Barbach, Katharina Schwertführer, Wolfgang Happel, Josef Mayer, Matthias Zechmeister, Kerstin Fuchs, Christa Klančnik, Zierer, Leopold Nowak, Hannes Hofer, Heinrich Hartl, Corinna Dungal, Renate Herzog, Christian Philipp vorderste Reihe: Mathias Karner, Jakob Heggenberger, Andreas Knötzl, Nicole Gausterer, Reinhard Dungal, Katharina Wöhrleitner

<https://www.thermenregiondac.at/veranstaltungen/thermenregion-dac-trophy-praesentation/>