

Gaffen vom Stein

KAPFENSTEINER SCHLOSSBOTE



Sommergenuss im Schloss – Neue geflügelte Turmbewohner

Sommerliche Köstlichkeiten auf der Schlossterrasse, **Picknick** im Weingarten, **Opernmenü** vor Kulturgenuss, verweilen und genießen, in die Landschaft blicken und die in der Luft kreisenden **Turmfalken** beobachten, die sich im Turm eingestekt haben und dort ihre fünf Jungen in einer Wandnische aufziehen ... das ist Sommerzeit in Kapfenstein!



Mit Spannung erwartet: Rotweine 2011 und Bio-Lagenweine 2012

Wir beschäftigen uns zur Zeit in erster Linie mit dem Jahrgang 2013. Zudem präsentieren wir nach entsprechender Reifezeit sehr interessante Weine aus den vergangenen Jahren. Neben **OLIVIN 2011**, **HERMADA 2011** und **Merlot von den Schlossterrassen 2011** gibt es ab 1. September die ersten drei Bio-Lagenweine aus der Ernte 2012 – **Grafenstückel Riesling 2012**, **Hochwarth Sauvignon blanc 2012** und **Rosenleiten Morillon 2012** mit neuem Etikett!



Kulinarischer Herbst – „Tag der offenen Tür“ 29. Sept. 10–18 Uhr

Offene Kellertüren und **Führungen** zu jeder vollen Stunde von 10 bis 17 Uhr. Was tut sich schon mit dem diesjährigen Jahrgang im Löwen- und Drachenkeller? Die Ausstellung **„Struktur und Textur“** im Langen Keller ermöglicht „einen Blick auf die Kunst der Natur und die Natur der Kunst“.



Weinherbst im Schloss Kapfenstein

- 3 x Nächtigung mit Schlossfrühstück
 - 1 x abends 5-gängiges Gustermenü (Mo od. Mi) Weinbegleitung
 - 2 x Dinner im Schloss
 - 1x Kellerführung mit Verkostung vom Fass mit dem Kellermeister
 - 1x Thermen- und Saunaeintritt in die Thermo Bad Gleichenberg
- Preis **pro Person € 277,-** Zimmer zur freien Wahl – nach Verfügbarkeit, Angebot gültig im November und Dezember von So. bis Fr.

9. Lagenweinverkostung am 23. November 2013

Zum 9. Mal findet dieses Jahr die „Lagenweinverkostung“ im Langen Keller statt. Die 10 STK-Betriebe präsentieren bei diesem Anlass jeweils mehrere Jahrgänge ihrer Lagenweine. Dem Thema des Lagerpotentials steirischer bzw. österreichischer Lagenweine wird von Jahr zu Jahr immer mehr Interesse geschenkt und wir freuen uns darüber. Zur Abrundung der Veranstaltung sind heuer einige hochkarätige **Winzerkollegen aus dem Mittelburgenland** mit ihren roten Lagenweinen mit von der Partie – **Igler, Wellanschitz, Szemes, Draxler, Iby-Lehrner, Bauer-Pörtl und Weninger**. Verkostung der Weine im Langen Keller von 11.30–16.30 Uhr, ab 17 Uhr das Fest im Schloss mit den Winzern! Anmeldung unbedingt erforderlich unter: Tel.03157-30030-0 oder per Mail: hotel@schloss-kapfenstein.at



Herbst und Vorweihnachtliches im Schloss

Ganslessen im Schloss, kulinarisch-besinnliche **Adventabende**, **Feiern** mit Freunden und Partnern, **Geschenkgutscheine** und **Weinpackerln** ... Es gibt viele Möglichkeiten, Zeit und ein Stück Kapfenstein zu schenken!



Arthur Winkler von Hermaden: Eine geologische Persönlichkeit!

Dr. phil. o. Professor emerit. Arthur Winkler von Hermaden (1890–1963) kam als junger Mann in die Steiermark, um hier die Geologie der Region zu erforschen. Er lernte die damalige Besitzerin von Schloss Kapfenstein, Helene Kobula, kennen und heiratete sie. Seine Arbeit als Geologe genießt in Fachkreisen bis zum heutigen Tag große Anerkennung. Sein 50ster Todestag in diesem Jahr ist Anlass, seine beruflichen Leistungen und seine Tätigkeit als Forscher und Universitätsprofessor in einem Symposium von 12.–13. September zu würdigen.



Ausstellungen 2013 im „Langen Keller“

- | 27. Juli – 5. Okt: **„Struktur und Textur“ Steinskulpturen** von Maria Heinrich und Gerhard Koch mit Lackabzügen von Ingomar Fritz und Norbert Winkler. Vernissage: Sa, 27. Juli 19 Uhr, Mo–Sa: 10–12 und 13–18 Uhr
- | 12. Okt – 2. Nov: **„Teppich&Kunst, Knotenpunkt Kapfenstein“** von Prof. Wilfried Stanzer und Viktoria Zöhler-Vogt, Kunst&Handwerk aus Österreich und Marokko, Vernissage: Sa, 12. Okt. 19 Uhr, Mo–Sa 10–18 Uhr

Termine 2013

- | 2. – 3. Aug: **„Sommer-Hoch-Zeit“, Weingut und Schloss ganztägig geschlossen! Wir feiern mit Katharina und Johannes!**
- | 1., 4., 7., 9., 10., 11. Aug: **Opernmenü vor der Operaufführung!** 17 Uhr € 28,- (Drei Gänge)
- | 9. Sept: **Weine neu:** OLIVIN 2011, HERMADA 2011, Merlot 2011, Rosenleiten Morillon 2012, Hochwarth Sauvignon blanc 2012, Grafenstückel Riesling 2012
- | 12. – 13. Sept: **Symposium Prof. Dr. Arthur Winkler von Hermaden und das Steirische Vulkanland** (mit Exkursionen in das Umland) www.kapfenstein.at
- | 29. Sept: **KULINARISCHER HERBST „Tag der offenen Tür“** im Weingut, Kellerführungen zu jeder vollen Stunde von 10–17 Uhr – „Dem Kellermeister über die Schulter schauen“
- | 11. Okt: **„Jagdbuffet“** im Schloss, um 18.30 Uhr Empfang im Schlosshof mit Jagdhornbläsern, Sturm und Kastanien € 59,-
- | 9. Nov: **Gansl im Schloss** – Feines von der österreichischen Weidegans **mit dem ersten „staubigen“ Jungwein 2013** aus dem Löwenkeller, um 18.30 Uhr Aperitif im Schlosshof, € 44,-
- | 23. Nov: **Lagenweinverkostung der STK-Weingüter u. Winzergäste**, Verkostung im „Langen Keller“ 11.30–16.30 Uhr € 24,-, **STK-Fest im Schloss** mit großem Buffet um 17 Uhr € 54,-, Kombination Verkostung und Fest € 69,-
- | 30. Nov, 7. und 14. Dez: **„Adventmenü“ mit Tradition** im Schloss € 50,- Beginn jeweils 18.30 Uhr
- | 8. Dez: **WEIHNACHTS-JAZZ-BRUNCH** mit den „Kapfensteiner All-Stars“, € 49,-, um 11 Uhr
- | 27. Dez: **„Hans-Weinkost“** im „Langen Keller“, Weinsegnung und Verkostung der ersten 2013er Weine mit den Weinbauern des Weinbauvereins Fehring, um 19 Uhr



SCHLOSS KAPFENSTEIN
WINKLER-HERMADEN

Weingut Winkler-Hermaden | A 8353 Kapfenstein 105 | Steiermark
Telefon +43(0)3157-2322 | Fax +43(0)3157-2322-4
weingut@winkler-hermaden.at | www.winkler-hermaden.at

Hotel Restaurant | A 8353 Kapfenstein 1 | Steiermark
Telefon: +43(0)3157-300 30-0 | Fax: +43(0)3157-300 30-30
hotel@schloss-kapfenstein.at | www.schloss-kapfenstein.at

