

Gaffen vom Stein

KAPFENSTEINER SCHLOSSBOTE

Sonderausgabe

916
5



Ein Lied von Frost und Lebensfeuer ...

Wintereinbruch im Weingarten 27.–29. April 2016

„Man sieht die Blumen welken und die Blätter fallen, aber man sieht auch die Früchte reifen und neue Knospen keimen.“

Johann W. von Goethe

In der letzten Aprilwoche gab es auch hier bei uns in Kapfenstein drei Nächte, in denen für mehrere Stunden die Temperaturen auf bis zu -3°C sanken. Die meisten Rebstöcke hatten 14 Tage früher als normal mit dem Austrieb begonnen und viele Triebe waren schon einige Zentimeter hoch. Durch den Frost kam es zum Frieren von Wasser und in weiterer Folge platzten die Pflanzenzellen in den grünen Trieben auf. Wenn man nun zwei Wochen später in die Weingärten blickt, findet man auf dem zweijährigen Rebholz braune, herabhängende Triebe. Diese fruchtbringenden Austriebe sind erfroren. Der Sauerstoff in der Luft führt durch Oxidation zur Braunfärbung, wie bei einem Apfel der schon länger angeschnitten ist. Aber man sieht doch auch einige Beiaugen „fruchten“, d. h. neu austreiben. Jeder Trieb wächst aus einer Knospe, dem Auge, und ist immer flankiert von zwei Nebenaugen. Das ist die „Reserve“ der Pflanze für solche Naturereignisse wie z.B. diese so stark schädigenden Nachtfröste. Diese Nebenaugen werden hoffentlich austreiben und den Rebstock am Leben halten, wenn auch die Trauben auf den Nebentrieben deutlich kleiner und spärlicher gesät sein werden.

Wenn wir auch für dieses Jahr nur mit einer sehr kleinen Erntemenge rechnen dürfen, müssen wir doch die Reben hegen und pflegen, um für den nächsten Winter ausreichend gesundes, ausgereiftes Holz an den Rebstöcken zu haben. Das ist die Voraussetzung für Vegetation und Traubenernte 2017.



Nichtsdestotrotz ...

OLIVIN 2013 und HERMADA 2013 seit 1. Mai 2016 verfügbar!

In der Vergangenheit hat sich wiederholt gezeigt, über welches Lagerungspotenzial unsere Rotweine OLIVIN und HERMADA verfügen. Deshalb war es naheliegend, unseren roten Flaggschiffen ein zusätzliches halbes Jahr mehr Zeit zu geben, um sich in der Flasche besser entwickeln zu können. Gerbstoffe binden sich schöner ein, zusätzliche Aromen werden freigesetzt und man erhält mit 1. Mai 2016 bereits einen zugänglicheren Wein.

Ebenfalls ab Mai 2016 verfügbar sind Gewürztraminer Klöcher Ölberg 2015 und Gewürztraminer ORANGE 2013. Grauburgunder Ried Schlosskogel 2015 wird es erst ab 1. Juli 2016 geben.



Wohnen im Schloss

Das Schloss erhielt im Vorjahr einen Zubau, der hauptsächlich eine Küchenerweiterung und Lagerräume beinhaltet. Zusätzlich entstanden für das Schönfeldzimmer und Burghofzimmer großzügige Dachterrassen. Und wo in vergangenen Zeiten der „Schlossgärtner“ wohnte, können ab Ende Mai unsere Gäste logieren. Das neue „Gärtnerzimmer“ befindet sich im untersten Geschoß des Schlosses auf Ebene der Terrasse, direkt am Schlossgarten.



12. Lagenweinverkostung am 19. November 2016

STK trifft Wachau im Langen Keller. Gastwinzer sind dieses Jahr Weingüter aus der Wachau. Von 11.30–17 Uhr sind die Weine im Langen Keller zu verkosten. Jeder Winzer präsentiert zwei Weine seiner Top-Lagen in Vertikalen von fünf Jahrgängen, € 32,-
Anmeldung: 03157-300300 oder hotel@schloss-kapfenstein.at



VieVinum 2016

Von **4.–6 Juni 2016** sind wir in Wien in der Hofburg im Zeremonienaal, Tisch 500 und stellen unsere aktuell verfügbaren Weine vor! Einen schöneren Rahmen für eine Weinpräsentation gibt es nicht!

Sommerfrische im Juni/Juli

2x Nächtigung mit Schlossfrühstück
1x 5-gängiges Gustiermenü mit Weinbegleitung
1x ein 4-gängiges Dinner im Schloss
Verkostung im Weingut, 1 Fl. Wein für Zuhause
Eintritt für ein Freibad, GenussCard
ab € 195,- pro Person. Gültig **12.6. – 29.7.2016**

Geschenke finden

Nicht nur Wein, sondern viele kreative Geschenkideen aus Kapfenstein und Umgebung, gefertigt aus Eisen, Stahl, Halbedelstein, Glas, Textilien, Holz, Ton und Kulinarischem gibt es **im Advent** im „Langen Keller“ zu entdecken.

Kunst & Kultur im „Langen Keller“ – Ausstellungen 2016

- | 21. März – 16. Juli: „Analoge Fotokunst“ von Gregor Ackermann, aus realen Negativen entstehen surrealistische Positive. Mo–Sa: 10–12 und 13–18 Uhr
- | 30. Juli – 6. Aug: „Verbindungen“ Werkschau des Keramischen Kreises Kapfenstein, www.keramik-kapfenstein.at, Mo–Sa: 10–12 und 13–18 Uhr, Vernissage: 30. Juli um 19.30 Uhr
- | 25. Sept: „Kulinarischer Herbst“ im Weingut: Weingarten- und Kellerführung um 10, 14 und 16 Uhr
- | 15. – 31. Okt: „Vulkan trägt bunt“ – Kunst & Handwerk aus Marokko und Österreich. 16. Ausstellung mit Prof. Wilfried Stanzer und Viktoria Zöhrer-Vogt. Mo–So: 11–18 Uhr
- | 19. Nov: **12. Lagenweinverkostung** mit den STK-Winzern und Winzern der Wachau 11.30–17 Uhr Verkostung im Langen Keller, € 32,-
- | 26. Nov – 22. Dez: „GESCHENKE FINDEN IM LANGEN KELLER“ Mo–Sa: 10–18 Uhr und So, 4.12., 10–16 Uhr
- | 27. Dez: „Hans-Weinkost“, Weinsegnung und Verkostung der ersten 2016er Weine, Beginn 19 Uhr

Termine im Schloss 2016

- | 4., 6., 7., 10., 12., 13., 14. Aug: **Opernmenü** vor Ihrem Opernbesuch auf Schloss Tabor, 17 Uhr, € 32,- (3 Gänge) – www.jopera.at
- | 8. und 22. Sept: **Degustationsmenü mit dem Winzer** im Schloss, 18.30 Uhr. € 68,- mit Weinbegleitung
- | 7. Okt: **JAGDBUFFET** Empfang im Schlosshof mit Jagdhornbläsern, Sturm und Kastanien, 18.30 Uhr € 59,-
- | 5. Nov: „Gans trifft Ente“ Kulinarisches Martini-Fest mit herbstlichem Aperitif, 18.30 Uhr € 55,-
- | 26. Nov, 3. und 10. Dez: **ADVENTMENÜ** mit Lesung und Musik, 18.30 Uhr € 55,-

Save the date – Vorschau auf 2017: STK Jahrgangspräsentation auf Schloss Kapfenstein am 29. April 2017

