»OBSERVER«

Medianet
Inside your Business Today
Wien, am 01.09.2017, 208x/Jahr, Seite: 53
Druckauflage: 102 000, Größe: 91,12%, easyAPQ: _
Auftr.: 160, Clip: 10787131, SB: Weingut Höpler

www.observer.at



© Höpler (3)

Das Weinbauparadies Kirchberg und zwei von Höplers-Top-Weinen: Veltliner Kirchberg 2016 und Blaufränkisch Kirchberg 2015.

# 90 Punkte für Höpler

## Weder die große Hitze noch die Unwetter konnten Höplers Weinreben etwas anhaben – am besten überzeugen Sie sich davon persönlich!

WINDEN. Gleich zwei Mal wurden in den vergangenen Wochen Höpler-Weine höchst geehrt: Bei der *A la Carte* Burgunder-Verkostung gab's ebenso 90 Punkte wie für einen Zweigelt.

Das Urteil der Experten: „Weingut Höpler, 2016 Pinot Blanc, 12,5%, DV helles Gelb, saftige Frucht, Apfel, Nektarine, guter Trinkfluss, feiner Schmelz im Abgang, gute Länge".

*A la Carte* hat dabei die Burgunder-Rebsorten in sechs Kategorien verkostet, eingereicht waren knapp 500 Weine.

Und vom *Wine Enthusiast Magazine* gingen 90 Punkte an Höplers Zweigelt 2015: „An enticing cloud of cinnamon hovers over the perfectly ripe, red and black cherry fruit in this wine. It's easy, juicy and just a little luscious."



**Top-Lagenweine ab sofort**

Sehr wichtig ist Top-Winzer Christof Höpler „sein" Kirchberg. „Den Grundstein für unsere tolle Rebkultur dort haben die Zisterzienser des Klosters Heiligenkreuz gelegt", sagt er zu **media**net.

„Schon Anfang des 13. Jahrhunderts haben die fleißigen Mönche das Potenzial für den Weinbau erkannt und mit Wissen, Liebe und Hingabe die öde Sumpflandschaft in ein wahres Weinbauparadies verwandelt."

Heute zählt der Kirchberg zu den klassischen Spitzenterritorien des Burgenlands und ist eine der Toplagen des Hauses Höpler.

Im Spiegel des Neusiedler Sees und begleitet vom milden pannonischen Klima, entwickeln die Früchte ihre vollkommene Reife mit vollendet sortentypischem Geschmack.

Probieren Sie's aus und testen Sie Höplers Grünen Veltliner Kirchberg 2016 und Blaufränkisch Kirchberg 2015!

**Keinerlei „Hitzeschaden"**

Während viele Menschen über die hohen Temperaturen, die damit einhergehende Dürre, Ernteausfälle und Qualitätsverluste in der Landwirtschaft klagen, könnte der heurige Wein sogar von der Hitze profitieren.

Denn Christof Höpler ist einer der wenigen, der den hohen Temperaturen auch etwas Positives abgewinnen können: „So ein Jahr ist für manche Sorten förderlich. Für Wein ist die Dürre nicht so schlecht, lediglich die Junganlagen leiden unter der Trockenheit."

**Top-Vorteile im Weinclub**

Feinsten Weingenuss erfahren und schmecken können Sie im Weinclub Höpler. „Zunächst denken wir mehrmals im Jahr an Sie und senden Ihnen ein saisonal stimmiges, von mir selbst zusammengestelltes Wein-Ensemble nach Hause", erklärt Höpler das Prinzip. Wobei: „Welche unserer besten Weine sich in *Ihrem* Weinclub-Paket finden, weiß ich heute selbst noch nicht."

Da lässt sich Höpler von Gaumen und Intuition leiten. „Ob Rot, Weiß oder Rosé – Sie werden jedenfalls eine spannende, geschmackvolle Erfahrung und ein hoffentlich geselliges Sinneserlebnis genießen!"



Zur Auswahl stehen zwei Varianten mit zwei oder vier Lieferungen von Höpler-Weinen pro Jahr um 98 oder 189 € und damit mehr als 20% Paketbonus, verglichen mit den Einzelpreisen.

Einfach kosten und genießen – versandkostenfrei in ganz Österreich.

**taste'n'talk**

Als Weinclub-Mitglied werden Sie darüber hinaus wahlweise entweder auf eine Tour durch die Weinerlebniswelt höplers *weinräume* in Winden am See oder zu der internationalen Verkostungsserie *taste'n'talk* in Wien eingeladen.

*(Teilnahme für 2 Personen kostenlos bei 1 gewählten Event – für Ihre Auswahl werden Sie kontaktiert.)*

Dazu: 10% Dauerrabatt auf das gesamte Höpler-Weinsortiment für zusätzliche Bestellungen, wenn Ihnen etwas besonders schmeckt!

höplers weinräume

**Höpler GmbH**
7091 Breitenbrunn, Heideweg 1
+43 (0)2683-23907
office@hoepler.at
www.hoepler.at
www.weinraeume.at

**Event-Location** (Beispiele):
Raummiete ab 120 €
Tagesmiete 1.590 €
Hochzeitspauschale 3.180 €

**Weinräume-Touren** (Führung und Verkostung) sind bis Ende Oktober ab sechs Personen (Preis/Person: 17 €) jederzeit gegen Voranmeldung möglich.

PROMOTION

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 01/91920).