

**Liebe WSOV-Mitglieder,**

**liebe Sommelières & Sommeliers,**

**liebe weinfreunde!**

Diplomsommelier Franz Hofstätter,

**TOA & Partners Fine Wines**

zeigt uns einen Auszug von seinem erfolgreichen Exportsortiment von arrivierten Top-Betrieb  
ben sowie  
Next  
Generation-Weingütern  
aus  
Österreich  
. Stahl,  
Holz  
,  
Amphoren  
prägt  
den  
Stil  
der  
Weine  
. Es  
wird  
verschiedene  
Flights

geben  
,  
wo  
Weine  
unterschiedlichen  
Stiles  
gegenübergestellt  
werden  
. Was  
besser  
schmeckt  
entscheidet  
der  
Markt  
– und  
wir  
bei  
unserer  
Verkostung

.

Weine von den Weingütern Hirsch, Fritsch, Gruber-Röschitz, Zillinger, Gindl, Hoch, Tegerns  
eerhof  
Wachter-Wiesler

,  
Krutzler  
und  
Sabathi  
sollen  
uns  
verzaubern

.

Ziel der Veranstaltung für Franz Hofstätter ist es, zu sehen, auf welche Weinstile die österrei  
chische  
Sommelier-Szene  
aktuell  
hin  
tendiert  
– und dies  
im  
Vergleich

## BIO Wene

Geschrieben von: Administrator

Sonntag, den 31. August 2014 um 09:50 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 08. November 2014 um 12:41 Uhr

---

zur  
internationalen  
Sommellerie

.

Und hier, wie immer, die Details:

Termin :

Montag , 3. November 2014, 15:00r

Dauer max. 2 Stunden

Adresse :

Bitzingers Vinothek im **Augustinerkeller**

Augustinerstraße 1; 1010 Wien

Was erwartet uns ?

Die

klassischen

Rebsorten

aus

Österre

Genussbeitrag

:

Für

Mitglieder

€ 10,--,

für

Gäste

**Anmeldung** bitte umgehend per eMail an [w.kutscher@aon.at](mailto:w.kutscher@aon.at)

oder tel. bei Therese Knittl: 0664 16 42 789

Auf eine spannende und lehrreiche Veranstaltung freut sich für den Vorstand

Walter Kutscher

**Wiener Sommelierverein**

DS Prof. Dr. Walter Kutscher

Vizepräsident

1170 Wien, Rokitanskygasse 34/24

Tel.: +43 (0) 664 / 243 59 69

Fax: +43 (0) 1 / 48 553 48

[w.kutscher@aon.at](mailto:w.kutscher@aon.at)

<http://www.wsov.at>

ZVR-Zahl 479161197