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-Betrieben 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

zur
internationalen
Sommelierie
.

Und hier, wie immer, die Details:

Termin	:		
Montag	, 3. November 2014, 15:00	Uhr	
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

Anmeldungbitte umgehend per eMail an 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

http://www.wsov.at

ZVR-Zahl 479161197