



FREITAG
12.4.
 19 Uhr

FEINER WACHAUER WEIN &
 FRISCHER SPARGEL AUS PUPPING

WeinGut
Schmelz
 Wachau

Der Wachauer Winzer Thomas Schmelz präsentiert seine aktuelle Weinkollektion, umrahmt von einem herrlichen Spargelmenü.

Probieren Sie – und erfahren Sie Wissenswertes über den Weinbau in der Weltkulturerberegion Wachau.

UNSER SPARGELMENÜ

mit Bio-Spargel von Familie Berner

Menüpreis inkl. Wein
€ 58,-/Person

- **Mediterraner Spargelsalat**
- **Suppe vom Grün- & Weißspargel**
- **Solospargel mit Fisch oder Kalb**
- **Frühlingsdessert**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Reservierung erbeten.



Schmelz-Weine gibt's bei uns natürlich zu Ab-Hof-Preisen!

WEINGUT SCHMELZ, JOCHING/WACHAU

Die Wachau kann aufgrund geologischer und klimatischer Gegebenheiten als idealtypisches Weinbaugebiet bezeichnet werden. Auf den berühmten Terrassenlagen gedeihen Grüne Veltliner und Rieslinge von Weltruf. Das Familienweingut Schmelz zählt zu den ersten Adressen in der Wachau. Man versteht es hier blendend, das Maximum aus den steilen Terrassen zwischen Wösendorf und Loiben herauszuholen. Weine mit eigenständigem Charakter, Sortentypizität und Langlebigkeit sind das Ergebnis der konsequenten Arbeit von Familie Schmelz. Neben den Hauptsorten Grüner Veltliner und Riesling bereiten uns stets auch Muskateller, Sauvignon Blanc und Weißburgunder großes Trinkvergnügen. Viele internationale und nationale Auszeichnungen schmücken die „Weinbühne Schmelz“ in Joching, darunter auch der „Falstaff-Winzer des Jahres“. www.schmelzweine.at