

Kostbares Kamptal

- Offene Kellertüren am
3. September
- Genussvolle Entdeckungen
- Kostbare Weine

26. August bis 10. September 2022



kostbares
kamptal

www.kamptal.at

Kostbares Kamptal 2022

Im Spätsommer zeigt sich das Kamptal von seiner allerschönsten Seite. Die Hügel leuchten in prachtvollen Farben, in den Weingärten hängen die reifen Trauben und überall stehen die Kellertüren offen. Jetzt sorgen engagierte Winzer und Wirte über zwei Wochen lang für einen vinophilen und kulinarischen Reigen der persönlichen

und besonderen Art. Aufgedeckt und eingeschenkt wird in Vinotheken und in Restaurants, auf Marktplätzen, in Weinkellern und in Weingärten. Auf den Geschmack gekommen? Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit bei Ihrer Entdeckungsreise in einem der kostbarsten Weinbaugebiete Österreichs.

www.kamptal.at

Das Kamptal lädt ein:
Mit Freunden den
Spätsommer feiern!



Offene Kellertüren und Ab Hof-Verkauf am 3. September, 10 bis 18 Uhr

3492 Etsdorf

WEINBAU KRETZ

Obere Marktstraße 3
Tel. 0664/173 42 93

3550 Langenlois

WEINGUT ANDREAS EDER & BIO-WEINGUT WOLF

Haindorfer Vögerlweg 27
Tel. 0650/303 50 01
www.eder-weine.at

WEINGUT CHRISTOPH EDELBAUER

Im Neuberg
Kremsersstraße 86
Tel. 0676/773 48 11
www.weingut-edelbauer.at

WEINGUT ANTON EITZINGER

Kremsersstraße 50
Tel. 02734/28 67
www.eitzinger.at

WEINBAU FAMILIE ETTENAUER

„Lehr-Keller“
Haindorfer Vögerlweg 1
Tel. 0664/141 96 07
www.ettenauer-weinlounge.at

WEINGUT FRED LOIMER

Haindorfer Vögerlweg 23
Tel. 02734/22 39
www.loimer.at

WEINGUT RABL

Weraingraben 10
Tel. 02734/23 03
www.weingut-rabl.at

WEINGUT ROSNER

Großer Buriweg 29
Tel. 02734/41 52
www.rosnerwein.at

WEINGUT STEININGER

Walterstraße 2
Tel. 02734/23 72
www.weingut-steininger.at

3552 Lenggenfeld

WEINGUT KURT ANGERER

Annagasse 101
(Zufahrt über Nr. 7)
Tel. 0676/430 69 01
www.kurt-angerer.at

3550 Mittelberg

WEINGUT MANFRED & ANITA GRUBER

Mittelberg 42
Tel. 02734/45 75
www.gruber-weingut.at

3553 Reith

WEINGUT WOLFGANG UND SYLVIA GROLL

Reith 59
Tel. 02734/85 22
www.weingut-groll.at

3562 Schönberg

WEINGÄRTNEREI AICHINGER

Weinstube Aichinger
in der Kellergasse
Tel. 02733/82 37
www.wein-aichinger.at

WEINGUT GERHARD DEIM

Kalvarienberg 8
Tel. 0664/494 71 75
www.gerharddeim.at

3562 Schön- berg-Neustift

WEINGUT FAM. KARIN UND STEFAN LEOPOLD

Schönberg-Neustift Nr. 30
Tel. 02733/82 28
www.leopold.at

3561 Zöbing

WEINGUT BRANDL

Lauserkellergasse 1
Tel. 02734/26 35
www.weingut-brandl.at

WEINGUT FRANZ KRAMMER KAMPTAL

Schönberger Straße 11
Tel. 0664/515 62 16
www.weingut-fkk.at

WEINGUT BARBARA ÖHLZELT

Eichelbergstraße 32
Tel. 02734/48 57
www.weinberggeiss.at
www.verjus.at

FAMILIENWEINGUT GERHARD SCHWEIGER

Hauptstraße 10
Tel. 02734/36 05
www.weingut-schweiger.at



Genussvolle Entdeckungen



|| GAISBERG UNCORKED: WEINKULINARIUM

MARKTPLATZ, STRASS IM STRASSERTAL

Freitag, 26. August, 18 Uhr

Bei unseren südlichen Nachbarn seit jeher eine übliche Art und Weise, das Leben zu feiern. Die feinst gedeckte Tafel am Marktplatz mit über 100 Gästen, 5-gängigem Menü vom Haubenkoch und der Weinbegleitung der Gaisberger Weine sind ein außergewöhnliches Erlebnis im Kamptal. Bereits zum vierten Mal begeistern wir die Teilnehmer mit dem mediterranen Ambiente unter den Kastanien zwischen der pittoresken Strasser Kirche, der berühmten Loretokapelle und dem Gschinzbach. Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung im Saal des Strasser Hofes statt.

Preis: € 125,-

Anmeldung: info@weinkontraste.at

*Eisenbock's Strasser Hof
Marktplatz 30, 3491 Straß im Strassertal
www.strasserhof.at*



|| KELLERGASSENFEST AM SAUBERG LANGENLOIS

Freitag bis Sonntag, 26. bis 28. August

Fr 17 Uhr, Sa 16 Uhr, So 11 Uhr

Dicht am Rande der Stadt, aber ein schönes Stück erhöht, reiht sich am Langenloiser Sauberg Keller an Keller. In manchem davon herrscht auch unterm Jahr Heurigenbetrieb. Aber immer Ende August lassen sich auch die anderen Kellerbesitzer kulinarische Verführungen einfallen: Es ist wieder Kellergassenfest am Sauberg! Ein buntes, traditionsreiches Fest voll Lebensfreude mit feinen Weinen, herzhaften Speisen, Musik und ausgelassener Stimmung. Heurigen-Klassiker wie Geselchtes, Kümmelbraten, Saures Rindfleisch oder Schafkäse kann man hier ebenso probieren wie gefüllte Winzerlabele, knusprige Erdäpfelspiralen oder die Brotteigspezialität „Feuerflecken“.

*Kellergasse am Sauberg
3550 Langenlois
www.langenlois.at*

**|| „FUCHSLOCH-ABEND“
DER FAMILIE ETTENAUER**
*HERDSACHE IM VIERZIGERHOF,
LANGENLOIS*

Freitag, 26. August, 19 Uhr

Die Nebenerwerbs-Winzer der Familie Ettenauer präsentieren Grüner Veltliner aus ihrem „Fuchsloch“-Weingarten in der Riede Kittmansberg. Genießen Sie ein spannendes Weinprogramm, begleitet von einem 5-gängigen Menü, gekocht von den Familienköchen Birgit & Michael in der Herdsache, im wunderschönen Ambiente des Vierzigerhof in Langenlois. Der Weinbogen spannt sich von ausgesuchten jüngeren bis zu bereits gut gereiften „Fuchsloch-Vertretern“ aus dem familieneigenen „Fuchsloch-Weinarchiv“. Es werden zu jedem Menü-Gang zwei bis drei unterschiedliche Jahrgänge gereicht und kommentiert. Welcome mit Sekt oder Frizzante, Good Bye mit „Fuchsloch Altwein-Rarität“. Max. Teilnehmeranzahl: 20 Pers.

Preis: € 82,-

Anmeldung: Tel. 0699/100 590 70

*Vierzigerhof
Rudolfstraße 11, 3550 Langenlois
www.vierzigerhof.at*



**|| GENUSSABEND
MIT RESERVE-WEINPRÄSENTATION**
WEINSTUBE AICHINGER, SCHÖNBERG

Samstag, 27. August, 18 Uhr

Maximilian Aichinger lädt gemeinsam mit Susanne Zimmermann in die Weinstube Aichinger zur „etwas anderen“ Weinpräsentation. Vorgestellt werden die 2021er Reserveweine in lockerer Atmosphäre mit Spezialitäten vom Grill. Anschließend können im 300 Jahre alten Holzfasskeller gereifte Weine verkostet werden. Die Pergola unter den Akazienbäumen lädt zum Ausspannen und Seele baumeln lassen ein. Max freut sich auf nette Weingespräche rund um die neuen Reserveweine.

Preis: € 80,- inkl. Essen und Wein

Anmeldung: Tel. 02733/84 11

oder weinstube@wein-aichinger.at

*Weinstube Aichinger
Kellergasse, 3562 Schönberg am Kamp
www.weinstube-aichinger.at*



W ZÖBINGER WINZER- RARITÄTENVERKOSTUNG

RATHAUSKELLER, ZÖBING

Samstag, 27. August, 14 bis 18 Uhr

Für ihre gemeinsame Verkostung haben sich die Zöbinger Winzer einen besonderen Ort ausgesucht. Im Zöbinger Rathauskeller befindet sich das Österreichische Weinarchiv, in dem seit über 30 Jahren die Sieger des „Salon Österreich Wein“ eingelagert werden. Am 28. August lässt sich ein Blick ins Innere dieses „Gedächtnis des österreichischen Weins“ werfen und dabei neben den aktuellen Lagen- und Reserveweinen der Zöbinger Winzer auch verschiedene Kamptaler Salon-Raritäten verkosten.

Eintritt: € 20,-

Anmeldung nicht erforderlich!

Gratis für Gäste des anschließenden Winzer-Kulinariums im Gasthaus Gutmann!

Rathauskeller Zöbing

Doktor-Hiesinger-Straße 3, 3561 Zöbing



W ZÖBINGER WINZER-KULINARIUM

GASTHAUS GUTMANN, ZÖBING

Samstag, 27. August, 18.30 Uhr

Die Zöbinger Winnhauer veranstalten gemeinsam mit dem „Niederösterreichischen Top-Wirt Aufsteiger des Jahres 2018“, dem Gasthaus Gutmann, ein Winzer-Kulinarium. Alice und Klaus Gutmann sorgen dabei für den „festen“ Teil der Veranstaltung und servieren ein 7-gängiges Dinner. Begleitet werden die einzelnen Gänge von Zöbinger Weinen, die von den Winzern persönlich präsentiert werden.

Preis: € 95,-

**Reservierung: Tel. 02734/23 34
oder office@gasthaus-gutmann.at**

Gasthaus Gutmann

Heiligensteinstraße 32, 3561 Zöbing

www.gasthaus-gutmann.com





KAMPTAL AKADEMIE

Sie wundern sich schon immer, was Experten alles aus einem Grünen Veltliner rausschmecken? Sie möchten gerne ein bisschen tiefer in die Welt des Weins eintauchen? Und das am liebsten direkt in einem Weingut, mit persönlicher Betreuung vom Winzer? Herzlich willkommen bei der Kamptal Akademie: Hier sind Sie genau richtig!

Neben interessanten Infos über das Weinbaugebiet und seine Besonderheiten kommt natürlich auch der praktische Teil – die Weinverkostung – nicht zu kurz! Nach zwei Stunden gehen Sie entspannt, mit ein bisschen mehr Wissen über die Region und mit einem Zertifikat in der Hand raus. Wir sind sicher, Sie werden nachher noch tiefer in die Welt des Kamptaler Weins eintauchen wollen!

Donnerstag, 1. September, 16 Uhr
Christina Hugl | Sekt & Pet-Nat
Gartenzeile 1, 3550 Langenlois

Achtung Sprudel-Fans: Christina ist die Spezialistin für alles, was „blubbert“. An diesem Nachmittag liegt der Schwerpunkt daher auf Sprudeligem!

Freitag, 9. September, 16 Uhr
Weingut Ettenuer

„Lehr-Keller“, Vögerlweg 1, 3550 Langenlois

Günther Ettenuer erzählt über KamptalDAC -Weine und welche vielfältigen anderen Weine das Gebiet sonst noch zu bieten hat.

Preis: € 39,-
Anmeldung: weinstrasse@kamptal.at
bis zwei Tage vor dem jeweiligen Termin

Weinstraße Kamptal
www.kamptal-akademie.at



WILDES VERGNÜGEN

WEINGUT TOPF, STRASS IM STRASSERTAL

Samstag, 3. September, 18 Uhr

Mittlerweile zum neunten Mal jährt sich das „Wilde Vergnügen“ am Weingut Topf. Die Winzerfamilie lädt wie immer in ihre private Jagdstube. Dieses Jahr veredelt Gastro-Ikone und Sternekoch Toni Mörwald, Präsident der Bocuse d’Or Autriche, selbst erlegtes Wild aus dem heimischen Revier zu einem sinnlichen 7-Gang-Menü. Dazu stellen die drei Winzer Hans, Maximilian & Hans jun. pro Gang einen 3er-Flight aus aktuellen und gereiften Ersten Lagen und gereiften Lagenweinen vor.

Preis: € 155,-

Anmeldung: office@weingut-topf.at

Weingut Topf

Placherkellergasse 420, 3491 Straß im Straßertal

www.weingut-topf.at



KÄSE- UND SINNESREISE MIT KÄSESOMMELIERE SANDRA SCHUMERTL

WEINGUT BARBARA ÖHLZELT, ZÖBING

Samstag, 3. September, 18.30 Uhr

Guter Käse und guter Wein passen einfach zusammen! Sandra Schumertl ist Dipl. Käsesommeliere und begeistert mit ihren Käse- und Sinnesreisen kleine und große Gourmets. Sie stammt aus Erding in Bayern und hat sich mit ihrer außergewöhnlichen Käseauswahl in ihrem alt eingesessenen Gemischtwarenladen einen Namen gemacht. Viele Kunden und Käseliebhaber von fern und nah besuchen sie regelmäßig oder nehmen an ihren Käse- und Sinnesreisen teil.

Wenn Sie mehr zum Thema Käse erfahren und Ihre Wahrnehmung sensibilisieren wollen, dann sind Sie zur Käsereise am 3. September 2022 bei uns genau richtig!

Preis: € 60,- inklusive Käse, Brot, Wein & Wasser

Reservierung notwendig unter

barbara@weinberggeiss.at

Weingut Barbara Öhlzelt

Eichelbergstraße 32, 3561 Zöbing

www.weinberggeiss.at, www.verjus.at

**BEST OF 1ST ERSTE
LAGEN-WEINE**
AM AREAL VON
SCHLOSS GRAFENEGG



Samstag, 3. September, 14 bis 18 Uhr

Im herrlichen Areal von Schloss Grafenegg bietet sich die einzigartige Gelegenheit, die Erste Lagen-Weine der Traditionsweingüter zu degustieren. Zur Verkostung kommt ein „Best of“ der begehrten Tropfen – jedes der 68 Mitgliedsweingüter wählt dafür seinen Lieblingswein.

Um 19 Uhr findet ein Konzert der Wiener Philharmoniker mit Rudolf Buchbinder am Grafenegger Wolkenturm statt.

Tickets: www.grafenegg.com

Eintritt: € 25,- (Barzahlung)

Mit Konzertkarte des Tages ist der Eintritt frei!

Keine Anmeldung notwendig, Einlass bis 17 Uhr.

www.traditionsweingueter.at



WINE, PET-NAT & HONEY
BEI WINECYCLE TOURS

Samstag, 3. September, 10 bis 18 Uhr

Im Rahmen der offenen Kellertüren gibt es Wein und Honig der Familie Kreuzhuber (Hadersdorf) und Pet-Nat der Familie Schachenhuber (Weinschach, Langenlois) im Hof von WinEcycle Tours zu verkosten. Snacks werden dazu angeboten.

Eintritt frei, keine Anmeldung erforderlich

Geführte Genussstouren mit dem Holz-E-Bike während der gesamten Zeit des Weinherbsts. Immer Donnerstag bis Sonntag, buchbar über die Webseite.

Preis: ab € 65,-

*WinEcycle Tours Hauptquartier
Kornplatz 7, 3550 Langenlois
www.winecycletours.com*



|| WINZER.TALK & WINZER.DINNER IM LOISIUM

Meet the One and Onlys! Im Zuge der Eventreihe „Winzer des Monats“ lautet alles nach dem Motto: Wein-Fachsimpeln mit den Macher:innen höchstpersönlich. Jeden Monat präsentieren regionale Weingüter im LOISIUM Langenlois ihre Kunst des Weins.

Die nächsten Termine:

26. August – Christina Hugl | Sekt & Pet-Nat

9. September – Weingut Bründlmayer

Ab 14 Uhr findet in der LOISIUM WeinWelt der Winzer Talk mit first-hand Weinpräsentation und -verkostung statt. Keine Anmeldung notwendig. Ab 18 Uhr genießen Sie im Restaurant Vineyard im LOISIUM Wine & Spa Hotel ein 5-Gänge-Dinner der LOISIUM Food Creatives mit ausgewählter Weinbegleitung von der/vom Winzer:in des Monats.

Was kostet's? € 85.-/Person.

Tischreservierung unter restaurant.langenlois@loisium.com.

Schnell sein lohnt sich, die Plätze sind limitiert.

Noch mehr Infos unter: www.loisium.com/events/

|| WINE.AFTER.WORK

LOISIUM WEINWELT, LANGENLOIS

Freitag, 2. September, 18 bis 22 Uhr

Die WeinWelt ist der Hotspot für vinophile Erlebnisse der besonderen Art. Passend dazu gibt's im Rahmen des Kostbaren Kamptals einen entspannten Programmpunkt für Ihren Feierabend. Gute Freunde, coole Sounds, ein paar Snacks von den LOISIUM Küchenrockstars & dazu ein gutes Achterl Wein – genauso sieht After-Work LOISIUM-Style aus! Auf der Terrasse genießt man den Sonnenuntergang und sitzt dabei mitten im Weingarten.

Einfach vorbeikommen & abschalten – freier Eintritt!

Fragen? weinwelt@loisium.com

Anmeldung nicht erforderlich

LOISIUM WeinWelt

Loisium Allee 1, 3550 Langenlois

www.loisium.com



|| GEFÜHRTE KELLERTOUR DURCH DIE LOISIUM WEINWELT

Get ready! Für ein unvergessliches Weinerlebnis: Jeden Samstag findet um 14 Uhr eine persönlich geführte Besichtigung der LOISIUM WeinWelt statt. Begeben Sie sich auf eine spannende Zeitreise der niederösterreichischen Weingeschichte und erkunden Sie die 900 Jahre alten Weinkeller. Ein Glaserl Wein zum Abschluss? Unsere Wein-expert:innen erwarten Sie nach der Tour mit erlesenen Weinen in der LOISIUM Vinothek.

Good to Know:

Jeden Samstag um 14 Uhr

Persönlicher Guide

Einzeln oder in Gruppen

(begrenzte Teilnehmer:innenzahl)

Kostenfreie Wein-/Saftprobe

€ 20,-/Person

Anmeldung unter

reservierung.weinwelt@loisium.com

Noch mehr Infos: www.loisium.com/weinwelt-langenlois/touren-angebote/



PRÄSENTATION DER LANGENLOISER WEINCHAMPIONS *KAISER-JOSEF-PARK, LANGENLOIS*

Sonntag, 4. September, 11 Uhr

Zum Start in einen genussvollen Weinherbst werden die Langenloiser Weinchampions Herbst 2022 gekürt! Der Weinbauverein Langenlois und die Vinothek Ursin Haus laden zur Präsentation und Prämierung der besten Weine ein. Traditionell wird auch das „Weingut des Jahres“ gekürt.

Michael Kolm, Haubenkoch im KOLM in Arbesbach, wird für die feinen, zu Wein und Terroir passenden Gaumenfreuden unter dem Motto „Waldviertel gewürzt mit Welt“ sorgen. Der gestandene Waldviertler weiß sich und seine Kochkünste im Norden Niederösterreichs in Szene zu setzen und dabei seine Region weit über die Grenzen hinaus kulinarisch zu repräsentieren.

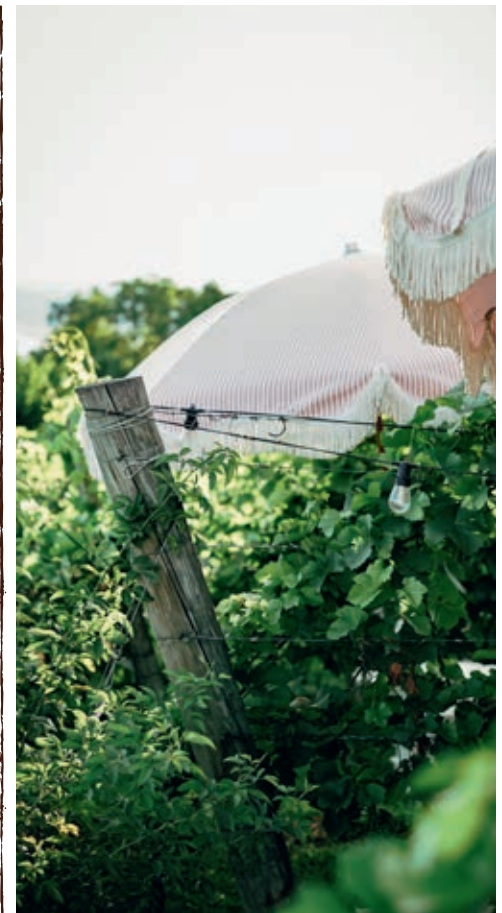
An der Weinbar gibt es von jeder der fünf Kategorien die besten drei Weine und Sekte je Kategorie zu verkosten.

Preis: € 49,-

(inkl. Weinverkostung, Wasser und Kulinarik)

**Vorverkauf unbedingt erforderlich im Büro KulturLangenlois
Rathausstraße 4, Tel. 02734/34 50 oder bei oeticket.com**

*Kaiser-Josef-Park, 3550 Langenlois
www.langenlois.at*



OYSTER SPARKLING SUNSET HOUR *BRÜNDLMAYER IM WEINGARTEN* (nur bei Schönwetter)

Samstag, 10. September, 19 bis 23 Uhr

Aperitiv

Bründlmayer Brut in Großflaschen
Highlight 6 l Bründlmayer Brut 2006
Oyster Bar & Small Plates
Sunset Sounds by le Grand Blue

Preis: € 79,-

Anmeldung: office@heurigenhof.at

*Heurigenhof Bründlmayer
Walterstraße 14, 3550 Langenlois
www.heurigenhof.at*



RIEDENWANDERUNG & WEINKULINARIUM

WEINGUT SCHMID, GOBELSBURG

Samstag, 10. September, 14 & 17 Uhr

An diesem Nachmittag dreht sich alles um die Kamptal DAC-Lagenweine in Gobelsburg und deren klimatischen und geologischen Besonderheiten. Bei einer Wanderung durch die Ried Spiegel gibt Andreas Schmid Einblicke in die Welt des Winzers und erzählt vom Werden des Weines vom Rebschnitt bis zur Ernte bei nachhaltiger Wirtschaftsweise. Bei einem Glas Grüner Veltliner am höchsten Punkt am Spiegel hat man einen wunderbaren Ausblick in die Weinlandschaft. Im Weingut werden verschiedene Kamptal DAC-Weine aus den Lagen Spiegel, Haid und Kirchgraben auch älterer Jahrgänge zur Verkostung angeboten. Pinot Noir als Sekt und Stillwein sowie Weine aus getrockneten Trauben werden vorgestellt.

Wolfgang Gänsdorfer von der Vinothek Weinhimmel in Krems rundet das Programm mit ausgewählten Proseccis perland ab. Begleitend werden verschiedene Köstlichkeiten aus der Heurigenküche angeboten. Den hausgemachten Schinken, der mit einer original Berkel frisch aufgeschnitten wird, genießt man mit Roggenstauden- und Dinkelgebäck aus der Winzerbackstube.

Preis Verkostung: € 15,-

Anmeldung: trink@schmidwein.at, 0664/913 17 15

*Weingut Schmid
Schlossstraße 56, 3550 Gobelsburg
www.schmidwein.at*



GROSSE HÄMMER – WEINKULINARIUM

VINOTHEK ALTE SCHMIEDE, SCHÖNBERG

Samstag, 10. September, 19 Uhr

An einem der schönsten Flecken des Kamptals – nicht von ungefähr „Schönberg“ genannt – verbirgt sich die Alte Schmiede als weitgehend unentdecktes Juwel. Im außergewöhnlichen Ambiente der Alten Schmiede werden zwölf herausragende Reserve- & Rieden-Weine (Grüner Veltliner, Riesling, gereifte Rotweine) aus dem Gemeindegebiet Schönberg verkostet und bewertet, inklusive einem persönlichen Gespräch mit den Produzenten. Die Weinstube Aichinger serviert dazu passend ein 4-gängiges Spätsommer-Menü. Ihre Entscheidung bestimmt über die Top 3-Weine.

Preis inkl. Sektempfang: € 70,-

Reservierung: Tel. 02733/764 76

(Mo-Fr 13-18 Uhr, Sa & So 10-18 Uhr)

oder info@alteschmiede-schoenberg.at

Reservierung ist erst nach erfolgreicher Zahlung gültig. Vegetarisches Menü möglich.

*Vinothek Alte Schmiede
Hauptstraße 36, 3562 Schönberg
www.alteschmiede-schoenberg.at*

WEINGARTENSCHANK AM WEINWEG LANGENLOIS

**Freitag und Samstag, 2./3./9./10. September,
jeweils 11 bis 18 Uhr**

Ein Spaziergang am WEINWEG Langenlois ist eine Entdeckungsreise durch den spannenden und herausfordernden „Arbeitsplatz Weingarten“. Die Verkostung von einem Glas Wein entlang der Route darf dabei nicht fehlen!

An der „Weingartenschank“ schenken abwechselnd unterschiedliche Weingüter aus. Weinwanderer können Wein und Sekt direkt im Weingarten mit Blick über Langenlois genießen und darüber hinaus gibt's die Gelegenheit zum Plaudern und Fachsimpeln mit der Winzerfamilie oder deren MitarbeiterInnen.

2. und 3. September: Weingut Eitzinger
3. und 10. September: Wein & Wohnen Kroneder
9. und 10. September: Winzerfamilie Steiner
Preis nach Konsumation

*Weinweg Langenlois, 3550 Langenlois
www.langenlois.at/weingartenschank*



KÖSTLICH.REGIONAL. HOLZPLATZ GENUSSMARKT, LANGENLOIS

Samstag, 10. September, 8.30 bis 12.30 Uhr

Regionalität ist in einer Stadt, die sich seit Jahrhunderten dem Weinbau verschrieben hat, gelebte Selbstverständlichkeit. Unter dem Titel „Köstlich.Regional.Holzplatz“ organisiert die Gemeinde einen Genussmarkt mitten im Herzen der Stadt. Lokale WinzerInnen, ProduzentInnen regionaler Lebensmittel, FeinkostherstellerInnen sowie HandwerkerInnen und KünstlerInnen präsentieren hier ihre Köstlichkeiten und Werke.

Eintritt frei

*Holzplatz, 3550 Langenlois
www.langenlois.at*

*Kostbares
Kamptal
2022*



Vinotheken im Kamptal



URSIN HAUS

Vinothek, Tourismusinformation, Radverleih, Kaffee- und Weinbar

Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois
täglich 10-18 Uhr

Tel. 02734/20 00-0
info@ursinhaus.at
www.ursinhaus.at



LOISIUM

WeinWelt, Niederösterreich Vinothek, Sektothek mit Ab-Hof Preisen, Genuss.Shop

Loisium Allee 1, 3550 Langenlois
Mo, Mi, Do 11-18 Uhr,
Fr bis So 10-18 Uhr

Tel. 02734/322 40
weinwelt@loisium.com
www.loisium-weinwelt.com



ALTE SCHMIEDE

Vinothek, Galerie, Schauschmiede

Hauptstraße 36, 3562 Schönberg
Bis Ende Oktober: Mo bis Fr 13-18 Uhr;
Sa, So, Ftg 10-18 Uhr
Winter: Sa, So, Ftg 11-18 Uhr

Tel. 02733/764 76
info@alteschmiede-schoenberg.at
www.alteschmiede-schoenberg.at



VINOTHEK & WEINBAR WEINKONTRASTE

Langenloiser Straße 199
3491 Straß im Straßertale
Mo, Mi, Do 13-19 Uhr; Fr & Sa 10-22
Uhr; So & Ftg 10-18 Uhr

Tel. 02735/39 00
info@weinkontraste.at
www.weinkontraste.at

kostbares
kamptal

www.kamptal.at

Wir lieben Straßen, die einem bestimmten Thema folgen. Jene mit reizender Aussicht und schönen Adressen für feines Essen und Trinken mögen wir besonders. Die Weinstraße Kamptal schlängelt sich durch die sechs Gemeinden **Grafenegg, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengelfeld, Schönberg am Kamp** und **Straß im Straßertale**.

Dem **Kamptaler Wein** begegnet man überall, sei es bei den Ab Hof-Verkaufszeiten in den Weingütern selber, beim Heurigen und in der Gastronomie, sowie in den Vinotheken. Ganz im Stile des international gelernten Appellationssystems setzt man beim **KAMPTAL^{DAC}** auf ein dreistufiges Herkunftssystem, eingeteilt in Gebiet, Ort und Riede. In der ersten Stufe, dem **Gebietswein**, findet man die Vielfalt der Weinbauregion Kamptal, in Stufe zwei belebt man die alte Tradition des **Ortsweines** neu, auf Stufe drei, dem **Riedenwein**, spiegeln sich Bodenstruktur und kleinklimatische Unterschiede der einzelnen Lagen wider.

*Kostbares
Kamptal*

INFORMATION

Weinstraße Kamptal
c/o Ursin Haus
Tourismusinformation,
Vinothek, Radverleih,
Kaffee- und Weinbar

Kamptalstraße 3
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2000-0
weinstrasse@kamptal.at
www.kamptal.at



IMPRESSUM: Herausgeber: Weinstraße Kamptal
Grafikkonzept: Patrick Band

Produktion: design-work,
Gerhard Schwarz, Zöbing

Fotos: www.pov.at, Andreas Hofer, Kathi Kurzbauer,
Gerhard Wasserbauer, zVg von den Veranstaltern

Alle Angaben Stand August 2022,
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



Wo wir sind, ist oben.

