

Slowenische Steiermark

Anbaugebiet:

Das Gebiet der slowenischen Steiermark zeichnet sich durch Steilhänge und Terrassen aus und zählt zu den fünf Prozent der besten Weinbaulagen weltweit. Geeignete Böden und das günstige Klima ermöglichen eine reiche Sortenvielfalt. Es sind insbesondere die eleganten, sortentypischen Weißweine, für die die Region berühmt ist. Etwa 95% der produzierten Weine sind Weißweine. Neben guten trockenen und halbtrockenen Weinsorten, werden auch halbsüße und süße Spitzenweine, wie Spätlese, Auslese, Beerenauslese oder Eiswein produziert.

Weingut Puklavec:

Schon in 1934 entdeckte die Familie Puklavec ihre Liebe zum Wein – in der Slowenischen Steiermark. Martin Puklavec war damals Kellermeister und er hatte eine Vision: Bester Wein entsteht, wenn alle zusammen daran arbeiten. Puklavec Family Wines liegt im Herzen von Jeruzalem-Ormo, in der Slowenischen Steiermark, im Anbaugebiet Podravje. Das Mikroklima in dieser Region liefert die perfekten Bedingungen für den Weinbau. So produziert die Familie bis heute ihre Weine. Leidenschaft, Fleiß und absoluter Einsatz für Qualität, unterstrichen von der Liebe der Familie zu Wein, kennzeichnen Puklavec Family Wines. Vladimir Puklavec und seine zwei Töchter Tatjana und Kristina sowie das gesamte Team des Weinguts investieren Herzblut und Leidenschaft um gewissenhaft und beständig zu arbeiten. Das Resultat sind wunderschöne, gut ausbalancierte Weine, die das Terroir wiedergeben.

Weinempfehlungen:

2017 Furmint & Pinot Blanc	0.2l/0.75l	8.00/28.00
2016 Cabernet Sauvignon & Merlot	0.2l/0.75l	8.50/29.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Backwerk von Paradeisern mit eingelegter Makrele, Binsenlauchcreme und Apfelbalsam von der Essigmanufaktur Gegenbauer	16.00
Backhendl mit Gurken-Erbсен-Minzsalat und Kartoffelbrot aus dem Holzofen	23.00
Geschmortes Kalbswangerl mit Erbsenrisotto und Paradeiser-Brotsalat	28.00