



profil 08. November 2004



gusto
Christoph Wagner

Hotel Restaurant Mühlthalhof
4120 Neulinden im Mühlviertel, OÖ,
Uetersberg 6, Tel.: 07282/52 58,
Info: www.muehlthalhof.at

**Prädikat: hocharomatische
Ölgemälde auf schönen Tellern
„die feinsten essenzen“**
3400 Klosterneuburg, Buchkammerl 6a,
Tel.: 0676/705 89 68,
Info: www.die-feinsten-essenzen.com



Im Ölmühltal

Mühlviertel. Ein sensibler Koch und ein „Öl-Multi“ entdecken neue Aromen.

Schönes trinken
Von Exzellenz Ernährung
Restaurant Tausenmühl

Linea Sauvignon Blanc 2002
Inmitten des steirischen Vulkanlandes bewirtschaften Maria und Fredi mit dem Kindern Lydia und Manuel sowie Opa Plöder ihr Weingut. Durch mehrmaliges Lesen individuell selektierte Trauben führen zu höchster Qualität. Am Betrieb werden zu 92 Prozent Weißweine vinifiziert. Es gibt zwei Ausbausvarianten: die klassischen Weine, die im Stahltank vergären und durch frische Frucht und klare Stilistik begeistern, und die Selektion „Linea“. Diese Bestenreben vergären im Barrique oder in großen Holzfäss mit Malolaktik und Hefekontakt. Diese Weine sind sehr vielschichtig in der Nase, kraftvoll am Gaumen, komplex, mit Eleganz und einem sehr guten Lagerpotenzial.

Linea Sauvignon Blanc 2002
Bezugsquelle:
Weingut Plöder
Rosenberg 96
8008 St. Peter 10
Tel.: 03477/32 34

Produzent:	Fredi Plöder
Weinjahr:	gut
Lagerfähigkeit:	bis 2007
Preis/Lithung:	gut
Bewertung:	gut
Preis ab Retl:	0,75 V14,90 Euro
Grundtopf:	Geschmutter Sektling im Erdöpfeltopf

Wagners Essentials No. 155

Mandelstanitzerl à la „Mühlthalhof“
2 ganze Eier mit 10 dag Staubzucker, Vanillezucker und Schale von 1 Zitrone dickschaumig aufschlagen, anschließend 7 dag glattes Mehl unterheben. Auf ein gebuttertes und mit Mehl bestautes Blech mit einem Esslöffel rund und dünn streichen. Einige geröstete Mandelblättchen darauf streuen und bei 150° C goldbraun backen. Die Stanitzerl sofort nach dem Backen formen, da sie sonst brechen. In 250 ml geschlagenes Obers 1 EL Waldhonig und 3 EL Erdmandel-Öl einrühren, in die Stanitzerl füllen und mit Aranzini und Beeren der Saison garnieren. Weitere Rezepte finden Sie in „Helmut Rachinger kocht mit feinsten österreichischen Ösen“, erhältlich im „Mühlthalhof“ und auf www.die-feinsten-essenzen.com

Gute Stücker!

Griechischer Wein ...



... bislang eher Udo Jürgens zugeordnet, erlebt zurzeit in der internationalen Weiszene eine Renaissance. Nach Goldmedaillen in London und Brüssel gilt der 2001er „Mount Athos“ von der Mönchsrepublik Athos als „bester Rotwein Griechenlands“ und ist das Flaggschiff der griechischen Kellerei Tsantalis. Außer Cabernet Sauvignon und Merlot enthält die Cuvée auch 40 Prozent Limnio, eine der ältesten Rebsorten Griechenlands, die bereits von Aristoteles erwähnt wurde. Neben 500 anderen Weinen von über 100 Winzern zu verkosten auf der Internationalen Wein Show der „Wine Company“: 11. November, 16 bis 21 Uhr, im Palais Ferstel, 1010 Wien, Freyung 2. Eintritt: im Vorverkauf 18 Euro – Tel.: 0810 00 88 79 oder office@winecompany.at (Robert John) – bzw. 22 Euro an der Abendkasse.

Helmut Rachinger



„profil“, 8. November 2004

