

Wein und Winzer

Steirischer Wein ist im Weingut Elsnegg ein überaus positiv besetztes Erlebnisfeld. Regina Elsnegg, die Tochter des Hauses, verkörpert dieses mit den Attributen jung, attraktiv, sympathisch und zeitgeistig. Ihren Lebensmittelpunkt sieht die Absolventin der Weinbaufachschule Silberberg im elterlichen Weinbaubetrieb, den sie später einmal übernehmen will. „Wenn man eine Reise antritt muss man wissen, was das Ziel ist“, umreißt sie philosophisch ihre Zukunftspläne. Bereits jetzt geht die ehemalige Weinkönigin mit Feuereifer und großem Verstand ihren Eltern Monika und Engelbert Elsnegg tatkräftig zur Hand und bestimmt Hand in Hand mit ihrem Vater die Linie der Weine, wiewohl es immer wieder zu feinen Diskussionen über die Ausbaumart der Elsnegg-Tropfen kommt. Auf die Frage, wer sich da meist durchsetzt antwortet sie lächelnd: „Immer derjenige, der nicht nachgibt!“ Der Wein bestimmt schon seit jeher das Leben der Familie Elsnegg am Eckberg. An den steilen Lagen Urkogel, Edelbach und Eckberg reifen ausgezeichnete Weine. Der lehmige, oft auch sandige Boden bringt viel Würze, Geschmack und Mineralik in die Elsnegg-Weine, die man auch im Buschenschank verkosten kann. Für unsere Dessert wählte Karin Stöhr die Traminer Auslese 2008 als weinselige Begleitung. Der Wein besitzt alle Attribute eines Traminers und Süßweins. Rosig-süß, am Gaumen herrliche Noten nach kandierten, exotischen Früchten, eindringlich und dicht konzentriert, mit Grandeza geht diese Traminer-Auslese eine köstliche Liaison vor allem mit den Himbeeren und dem Melissensorbet ein.

KONTAKT:

Monika und Engelbert Elsnegg
Eckberg 26
8462 Gamlitz
Tel. +43(0)3453/4812
weingut.elsnegg@aon.at
www.elsnegg.at

ELSNEGG

TRAMINER

Auslese

ERZEUGERABFÜLLUNG
SÜDSTEIERMARK 0,375l
9,0%vol. SÜDSTEIERMARK 0,375l
ERZEUGERABFÜLLUNG

ELSNEGG • A-8462 ECKBERG 26
03453/4812 • www.elsnegg.at
ÖSTERREICH

TOPFENKNÖDERL MIT HERBSTHIMBEEREN UND MELISSENSORBET

Zutaten für 4 Personen:

150 g Magertopfen trocken gewogen (das heißt der Topfen sollte vor dem Wiegen mit einem Küchentuch entfeuchtet werden)
15 g Butter handwarm
1 Dotter, 15 g Staubzucker
eine Prise Salz
Schale einer unbehandelten Zitrone
10 g Grieß
50 g Brotflocken (vom frischen entrindeten Toastbrot)


Zubereitung:

Alle Zutaten mit einem Mixer vermengen und die Masse ca. 1 Stunde kalt rasten lassen. Danach kleine Knöderl formen und in siedendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Mit Butterbröseln und Staubzucker anrichten.

Gesamtrezepte auf www.steiermarkwein.at



Ein Rezept aus der

 Farracher Kochwerkstatt
und Spezialeienvertrieb
Schlostaverne Farrach
Schlossweg 13
8740 Zeltweg
Tel. +43/(0)35 77 / 25 2 57
[www.meisterstrasse.at/
schloss-taverne](http://www.meisterstrasse.at/schloss-taverne)