



Wein und Schwein

Die Bregahofer und Gettingers Weinkabinett laden

am **4.5.2018 um 18h** am Bregahof zur Verkostung ein

Was es gibt

Wein vom Feinsten zu einem attraktiven Preis; das ist der leitende Gedanke bei Gettingers Weinkabinett. Hemma und Helmut Gettinger haben ihren kleinen Kellerladen 1987 in Wien gegründet und verbinden hier gute Beratung und eine herzliche Atmosphäre. Die Spezialitäten vom Bregahof werden von passenden Weinen begleitet, und zwar wird es neben einführenden Aufstrichen (Paté, Rillettes, Leber-Speck Aufstrich) eine Verkostung von 1, 2 und 3 jährigem Rohschinken vom Mangalitza-Schwein geben.

Verkostungsbeitrag /Person: 12€

Anmeldung bis 30. April unter gruber@bregahof.at

Die Weine

Verkostung von drei Weißweinen (Grüner Veltliner aus Weinviertel und Kamptal, Pinot gris Thermenregion), Rosé Kremstal und vier Rotweinen (St. Laurent Thermenregion, Blaufränkisch Neusiedlersee und Mittelburgenland, sowie Merlot Neusiedlersee)

Die Mangalitza Spezialitäten

Leben im Familienverband auf großen Flächen; Produkte vom freien Mangalitza Wiesenkräuter-Schwein: geboren, gelebt und geschlachtet am Bregahof. Alle Produkte sind ohne Pökelsalz – geräucherte Produkte sind kalt über Buche und Wacholder geräuchert – Herstellung in Handarbeit – Knoblauch und Zwiebeln frisch geschält und gleich verwendet.

Bregahof & wildwurzelerwerk	Gettingers Weinkabinett
Dreistetten 14, 2753 Markt Piesting Tel.: 0650/9944584 E-Mail gruber@bregahof.at Website: Bregahof & wildwurzelerwerk Facebook: Bregahof & wildwurzelerwerk	Hohlweggasse 42 1030 Wien Mobil 0676 304 29 15 E-Mail weinkabinett@gmx.at Facebook: weinkabinett