

Unterlandler Weinkosttage im Versuchszentrum

VERKOSTUNG: 50. Ausgabe der Traditionsveranstaltung – Zum Jubiläum im Versuchszentrum Laimburg

AUER. Die 50. Ausgabe der Unterlandler Weinkosttage findet heuer im Versuchszentrum Laimburg statt. 80 Rot- und Weißweine können dabei verkostet werden.

Vom Donnerstag, 24. August, bis Samstag, 26. August, bieten 15 Kellereien auf einer Weinmeile im Innenhof des Versuchszentrums Laimburg rund 80 Weine zur Verkostung und Beurteilung an.

Vertreten sind dabei jene Weinsorten, die im Unterland heimisch sind: Bei den Weißweinen sind dies Chardonnay, Weißburgunder, Ruländer, Riesling, Müller Thurgau, Sauvignon und Gewürztraminer; bei den Rotweinen sind es Ver-

natsch, Blauburgunder, Merlot, Lagrein und Cabernet.

Der Leiter des Landesweinguts Günther Pertoll freut sich besonders, dass die Unterlandler Weinkosttage anlässlich ihres 50. Jubiläums am Versuchszentrum Laimburg ausgetragen werden.

An jedem der 3 Tage sind besondere Programmpunkte vorgesehen: Am Donnerstag, 24. August, erfolgt die Prämierung der besten Weine der Unterlandler Weinkosttage.

Am Freitag, 25. August, dreht sich alles um den Lagrein: Florian Haas, der am Versuchszentrum Laimburg die Arbeitsgruppe „Physiologie und Anbautechnik im Weinbau“ leitet,



Anlässlich des runden Jubiläums der Weinkosttage findet die heurige Ausgabe im Versuchszentrum Laimburg statt. jo

stellt in einem Vortrag die Ergebnisse des Projekts LagReIn zu den Lagen, Reben und Inhaltsstoffen vor.

In diesem fünfjährigen, vom Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) finanzierten Projekt haben die Wissenschaftler am Versuchszentrum Laimburg die grundlegenden wissenschaftlichen Daten zu Lagen, Reben und Inhaltsstoffen der autochthonen Rebsorte erarbeitet.

Der letzte Veranstaltungstag am Samstag, 26. August, steht unter dem Motto „Wine, Walk & Dinner“, es werden Führungen durch den Felsenkeller angeboten.