

Liebe Weinfreunde, Werter Kunde!

Neues Jahr – viele Herausforderungen!

Arbeitsreich, erfolgreich und zufrieden konnten wir das Jahr 2023 abschließen. Die unerwartete Fußverletzung von Walter (Achillessehnen Riss) Anfang Dezember hat uns zwar ein bisschen ins Schleudern gebracht, aber durch die tolle Unterstützung der Großfamilie konnten die anstehenden Weihnachtslieferungen durchgeführt werden. Nach der Genesung ist der Blick nun wieder nach vorne gerichtet.

Die Natur erwacht und das Frühjahr naht mit schnellen Schritten. Momentan finden die üblichen Frühjahrsarbeiten in den Weingärten statt. Außerdem beschäftigen wir uns mit der Neugestaltung unserer Etiketten. Mit der Ernte 2024 sind wir verpflichtet, genaue Nährwertangaben am Etikett anzuführen. Die Umstellungsphase ist voll im Gange. Der aktuelle Weinjahrgang 2023 reift in den Fässern heran und wird allmählich filtriert und abgefüllt. Die „Neuen“ Pinot blanc, Grüner Veltliner Riedenhauch und Grüner Veltliner Classic sind bereits erhältlich.

Allgemein erwarten wir sehr fruchtige, charaktervolle Weine.

Weiters möchten wir Sie darüber informieren, dass es auch in der Weinbranche zu einer signifikanten Verteuerung aufgrund von Lohn-, Energie- und Rohstoffkosten gekommen ist. Diese Entwicklung hat leider Auswirkungen auf die Preise unserer Produkte. Wir sind daher gezwungen unsere Preise anzupassen, um der Inflation standzuhalten.

Unser beliebtes Frühlingsangebot, ein Sortenmix aus 12 Flaschen wird auch heuer wieder erhältlich sein. Mehr Infos dazu im Blattinneren.

Es ist wieder Weinfrühling – das Hoffest steht vor der Tür. Wir haben sehr sehenswerte Künstler zu uns eingeladen. Die ausgiebige Verkostungsmöglichkeit können Sie zum perfekten Wein-Wochenende von Freitag den 26.4. bis Sonntag den 28.4. nutzen. Besuchen Sie uns und genießen Sie Weinkultur mit Ihren Liebsten. Das gesamte Zach Team freut sich schon heute auf Ihr Kommen.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit und wir sehen uns hoffentlich beim Weinfrühling am letzten Aprilwochenende!

Michael Zach

Ihre Winzerfamilie
Michael, Barbara & Walter Zach

Walter Zach Barbara Zach



Vorschau Veranstaltungstipps:

- Wein & Kulinarisches – Attnang Puchheim
Weinfest am Spitzberg 5./6. April 2024, jeweils ab 17 Uhr
- Lions Weinfest – Wels
Raiffeisenbank Thalheim 13. April 2024, 16 – 22 Uhr
- Most trifft Wein – Hauptplatz Amstetten voraussichtlich im Herbst 2024

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Aktuelle Infos auf unserer Website www.winzerhof-zach.at und auf Instagram.

Gerne nehmen wir
Ihre Bestellungen an:
Tel: +43 (0) 27 35 / 23 33
office@winzerhof-zach.at

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen!

Unser reichhaltiges Sortiment eignet sich besonders gut für ein persönliches Geschenk. Überzeugen Sie sich doch selbst bei der Verkostung unserer haus-eigenen Produkte!

Wein | Sekt & Frizzante | Schnaps | Likör | diverse Essige | Geschenkpakete | Gläser

Winzerhof Zach

Wienerstraße 18
3493 Hadersdorf am Kamp, Austria
Tel. +43 (0) 27 35 / 23 33
office@winzerhof-zach.at
www.winzerhof-zach.at

WEINKULTUR
kamtal



Sollten Sie kein Interesse mehr an unseren Aussendungen haben, so können Sie uns das jederzeit per Email bekannt geben. Sie werden daraufhin umgehend aus der Kundenkartei gelöscht, entsprechend der Datenschutzgrundverordnung.

WINZERHOF
Zach

TRADITION SEIT 1770



Wein-
frühling
26. BIS 28.4.2024

Wein News
Frühjahr 2024

www.winzerhof-zach.at

Unser Frühlingsangebot Auch heuer wieder erhältlich!

Unser Angebot: Ein 12er Karton gefüllt mit einem Sortenmix unserer Qualitätsweine frei Haus zur gewünschten Adresse in Österreich zum Preis von € 75,- und um € 85,- nach Deutschland.

Versandkostenfrei (gültig bis 30.06.2024)

Frühlingsangebot

€ 75,-
€ 85,- (D)

Unser Sortenmix enthält:

- 1 Flasche Grüner Veltliner „Riedenhauch“
- 1 Flasche Grüner Veltliner „Classic“ Kamptal DAC
- 1 Flasche Grüner Veltliner „Mammut“ Kamptal DAC
- 1 Flasche Grüner Veltliner „Edition KARL“ Großes Fass
- 1 Flasche Rivaner Qualitätswein
- 1 Flasche Chardonnay Ried Lamm
- 1 Flasche Pinot blanc Kabinett
- 1 Flasche Riesling Kamptal DAC
- 1 Flasche Gelber Muskateller
- 1 Flasche Rosé „rosa Elephant“
- 1 Flasche Zweigelt Qualitätswein
- 1 Flasche Cuvée rot Selection Massiv

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!



26. – 28.4.2024

Freitag: 15 – 22 Uhr
Sa. + So.: 11 – 22 Uhr

Einladung zum Weinfrühling 2024

Hoffest im Winzerhof Zach

Begrüßungsworte und feierliche Eröffnung um 19 Uhr im Winzerhof

„Weinkultur erleben und genießen“ unter diesem Motto laden wir Sie ganz herzlich ein, dieses Frühlingswochenende mit uns zu feiern. Wie jedes Jahr bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich genussvoll durch unser komplettes Sortiment zu kosten. Neben den kulinarischen Schmankerln werden auch imposante Bilder, Keramiken aus Steinzeug und Holz, einzigartiges Holzkunsthandwerk und Drechslerarbeiten unseren Winzerhof ganz besonderes erstrahlen lassen.

Wir starten am Freitag ab 15.00 Uhr.

Altbewährt eröffnen wir gemeinsam mit unserem Pianisten Peter Holik um 19.00 Uhr das Hoffest. Die Vorstellung unserer vielseitigen Künstler:innen sowie Wissenswertes und eine kurze Rückschau der Ereignisse vom letzten Jahr runden den festlichen Rahmen ab.

Triangolo – die Drei – Gerti Hopf aus Wien, Waltraud Tiroch aus dem Waldviertel und Gertraud Wittenbrink aus Weißenkirchen sind geistesverwandte Künstlerinnen und Freundinnen. Sie möchten Freude bereiten und den Menschen Kunst näherbringen.

Nicole Wendel aus Traismauer ist „total verwurzelt“ und präsentiert einzigartiges Holzkunsthandwerk. Friedrich Huemer, der gebürtige Oberösterreicher hat die Leidenschaft zum Drechseln entdeckt und stellt die Vielfalt seiner Werke vor.



Highlights

- Jahrgangspräsentation 2023
 - Verkostung von Wein, Sekt, Frizzante, Edelbrände, Liköre
 - Degustation von Essig, Verjus und Traubensaft
- Triangolo – die Drei
 - Gerti Hopf – Keramik japanische Raku-Technik und Bilder aus der Region
 - Waltraud Tiroch – Keramiken aus Steinzeug und Holz
 - Gertraud Wittenbrink – Weinbilder – Pigment und Pastellarbeiten
- Nicole Wendel – einzigartige Holzkunsthandwerke
- Friedrich Huemer – Drechsler aus Leidenschaft
- Kulinarische Schmankerl und Heurigenspezialitäten: Warme und kalte Küche am Freitag von 16 bis 22 Uhr Samstag und Sonntag jeweils von 11 bis 22 Uhr
- Einkaufsmöglichkeit am gesamten Wochenende

