

Pressemitteilung
Wien, im Mai 2014

Die VieVium lockt Zigarrenliebhaber zum spannenden pas de deux

Eine Zigarre und ein gutes Glas Wein sind für sich ein wunderbares Genusserlebnis. Erstmals haben nun Besucher bei „Davidoff meets Fine Wine“ die Gelegenheit zu erfahren, wie Winzer die Harmonie von Wein und Zigarre im spannenden Paarlauf beschreiben.

Zahlreiche Winzer und Winzerinnen genießen gerne eine Zigarre. Und natürlich ein gutes Glas Wein. Daher ergibt das Zusammenspiel dieser beiden Produkte ein ganz besonderes und auch spannendes Geschmackserlebnis. Moderatoren dieser Verkostung sind **Walter Kirnbauer, Robert Payr, Elisabeth Rücker** und **Willi Sattler**. Sie werden am VieVinum-Montag (16. Juni) die Harmonie ihrer Weine mit ihren favorisierten Davidoff-Zigarren kommentieren.

Herkunft zählt

Genau wie beim Wein hat auch bei der Zigarre die Herkunft einen maßgeblichen Anteil an der Qualität des Produkts und seiner Stilik. Hier nehmen Sonnenstunden, Böden und Mikroklima als „Terroir“ ebenso Einfluss. Nur ein Bruchteil der weltweiten Tabakernte ist allerdings für die Produktion hochwertiger Zigarren bestimmt – und der legendäre Zino Davidoff erregte einst Aufsehen, als er zur Qualitätssicherung fortan seinen Tabak statt von Kuba aus der Dominikanischen Republik bezog. Denn das, was für die Zigarrenherstellung benötigt wird, ist die Spitze der Qualitätspyramide. Zigarren sind in der Regel „Cuvées“ – die einzelnen Bestandteile der Zigarre, also Einlage, Umblatt und Deckblatt, stammen von verschiedenen Plantagen. „Eine gute Zigarre genießt man kaum allein und Wein ist dabei ein hervorragender Begleiter“, stellt Isabella Keusch, Geschäftsführerin von Davidoff of Geneva Austria, fest. Die Verkostung bietet neue Einblicke in die Welt der Geschmackswahrnehmung und beleuchtet, welche Grundregeln für die gelungene Kombination dieser beiden Partner zu beachten sind. „Zigarre und Wein bieten Genuss auf verschiedenen Ebenen und können sich gegenseitig hervorragend beflügeln“, so die Zigarrenexpertin.

Zigarrenprogramm:

Davidoff Grand Cru No. 5
Davidoff Nicaragua Robusto
Davidoff Carnuntum Robusto
Davidoff Millennium blend Short Robusto

Weinprogramm:

Rücker – Grüner Veltliner Sole 2012
Rücker – Riesling Alte Reben 2012
Sattler – Weißburgunder Pfarrweingarten 2007
Sattler – Morillon Pfarrweingarten 2011
Payr – Zweigelt Steinacker Reserve Carnuntum 2011
Payr – Bühl Reserve Carnuntum 2011
Kirnbauer – Das Phantom 2009 (Magnum)
Kirnbauer – Forever 2007 (Magnum)

Informationen zur Veranstaltung:

Titel: Davidoff meets Fine Wine

Wann: 16. Juni 2014,

Zeit: 16.30 Uhr

Wo: Gourmetzelt vor der Hofburg

Eintritt: 50 Euro

Anmeldung erforderlich bei Christa Schefbeck: c.schefbeck@mac-hoffmann.com
Begrenzte Teilnehmerzahl!

Daten und Fakten VieVinum allgemein

Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz

Datum: Samstag, 14. Juni bis Montag, 16. Juni 2014

Öffnungszeiten:

Sa bis Mo 12-18 Uhr

Fachbesucher & Presse: Pre-Opening von 10-12 Uhr

Eintritt:

Vorverkauf € 30,- www.vievinum.at/tickets

Fachbesucher nach Akkreditierung € 29,-

Tageskarte € 40,-

Dauerkarte € 70,-

Anreise & Unterkunft: www.hotels.mondial-reisen.com

www.vievinum.at

Kontakt

Tina Patronovits | M.A.C. Hoffmann & Co GmbH

T +43 1 587 12 93 -11 | t.patronovits@mac-hoffmann.com

www.mac-hoffmann.com

Pressekontakt

Dagmar Gross | grosswerk | +43 1 236 26 64

dagmar@grosswerk.com | www.grosswerk.com