

DER GÄNSEWEIN HEISST BLAUFRÄNKISCH RESERVE

Irgendetwas stimmt da nicht, am allgemeinen Sprachgebrauch. Denn wer sich einen „Gänsewein“ wünscht, darf sich ohne weiteres reinen Wein einschenken lassen und nicht etwa nur Wasser. Die beste Empfehlung zum schmackhaften Vogel in allen Aggregatzuständen ist Blaufränkisch Reserve 2005 aus dem Weingut Günter Triebaumer, Rust.

Er passt perfekt zum Gansl in jeglicher Form. Genießen Sie ihn zur herzhaften Gansleinmachsuppe, zur feinen Ganslterrine und zum knusprigen Ganslbraten. Dieser Wein hält kräftigem Essen mit Leichtigkeit stand, ist einfach DER Gänsewein.

Diese Aussage ist nicht einfach Geschnatter. Unsere Überzeugung lässt sich leicht und genussvoll nachprüfen. Genießen Sie Blaufränkisch Reserve 2005 zum beiliegenden Rezept. Dankbar dafür sind wir der Familie Lentsch. Deren „Gasthaus zur Dankbarkeit“ – der Inbegriff des burgenländischen Landgasthofes – ist unser Stammwirtshaus. Und dort gibt es ab sofort und während der Ganszeit unseren Blaufränkischen auch glasweise zu verkosten.

BEIFUSS ERGÄNZT GANS GANZ VORZÜGLICH

Unsere Martini-Empfehlung wird durch etwas Beifuß vervollständigt. Wir sind überzeugt, dieses Gewürz ergänzt Gans ganz vorzüglich. Ein pannonischer Touch, denn es ist eine schöne und vor allem burgenländische Tradition, rund um Martini zum Ganslessen zu rufen. Sollten Sie das heuer selbst tun, sind sie nun gerüstet. Wenn Sie zum Ganslessen eingeladen sind, kennen Sie jetzt das ideale Mitbringsel. Wir wünschen gutes Gelingen!

Regina Limbeck & Günter Triebaumer

