



Die Freistadt Rust

Wein ist Leben. Der Weinbau als Existenzgrundlage und Lebensmittelpunkt für viele Ruster Familien. Das war schon „damals“ so und gilt auch noch heute. Seit 1524 gewährte Königin Maria den Bürgern von Rust das Privileg, in ihre Weinfässer ein gekröntes „R“ einzubrennen, genaugenommen eine der ersten und ältesten Herkunftsbezeichnungen.

1861: dieses Datum gibt wohl die Bedeutung des Weines für Rust am besten wieder, erkaufte sich die Ruster Bürger in diesem Jahr doch mit 60.000 Gulden und 500 Eimern besten (Süß-)Weines ihr Stadtrecht. Bis heute stellt die Statutarstadt Rust mit ihren rund 2000 Einwohnern den kleinsten Verwaltungsbezirk Österreichs. Der gesamte Ruster Altstadtbereich ist seit 2001 als UNESCO Weltkulturerbe.

Der Neusiedler See fungiert als natürlicher Klimaregulator. In den heißen Sommermonaten steigt die Wassertemperatur und im Herbst gibt der See diese Wärme wieder ab. Wenn im Herbst dichte Nebelschwaden über die Weingärten ziehen, begünstigt dies den Befall der vollreifen Trauben mit dem Edelpilz *Botrytis cinerea*. Im Laufe des Tages trocknen dann Wind und Sonne die Trauben rosinenartig ein. In den überreifen Beeren steigt dabei nicht nur die Konzentration an Zucker, sondern vor allem auch die der traubeneigenen Geschmacksstoffe. Erst dann können die einzelnen Ausbruchtrauben in mehreren Lesedurchgängen „ausgebrochen“ werden. Eine ganz besondere Laune der Natur.

Gestaltung: Axel Hofmann

Programm

Freitag, 25. Oktober, 19:30h
Kratz'sche Scheune

Der Kultur- und Verschönerungsverein Rauschenberg e.V. (KVR) und der Ruster Stadtführer lädt Sie herzlich ein, an einem großartigen Erlebnisabend teilzunehmen.

- Begrüßung der Ruster Gäste durch Bürgermeister Emmerich und den Vorstand des KVR
- Virtuelle Führung durch die Freistadt Rust mit dem Ruster Stadtführer Gerald Szivacz
- Dazwischen Degustation erlesener Weine



KVR

Weinfest

25. Oktober 2019



Weinfest 2019

Freitag, 25. Oktober, 19:30h Kratz'sche Scheune

Begrüßung und Vorstellung der Ruster Gäste mit Frizzante vom Cabernet vom Weingut Leitgeb (Frisch fruchtig, prickelnd)

Dreiteilige virtuelle Führung durch die Freistadt mit dem Ruster Stadtführer Gerald Szivacz
Dazwischen werden Weinproben angeboten.

Weinprobe Eins (Weißwein)

Welschriesling vom Karnerhof
(Feine Zitrusfrüchte in der Nase)

Chardonnay Riegelband vom Weingut Seiler
(Feine Nase, nussige Aromen)

Sauvignon Blanc vom Weingut Landauer
(Strahlend im Glas, Holunderblüten und zarte Zitrusaromen)

Weinprobe Zwei (Rotwein)

Zweigelt vom Weingut Feiler Artinger
(Sattes Purpur, dunkles Violett mit dichtem Farbkern)

Blaufränkisch vom Weingut Schandl
(Tiefrot, sehr aromatisch, fruchtig elegant)

(Blaufränkisch Mitterkreftn vom Weingut Tremmel
Dunkles Rubinrot, trocken ausgebaut)

Weinprobe Drei (zum drierberstrabn)

Ruster Ausbruch vom Elfenhof
(Edelsüß mit Honigaromen)

Trockenbeerenauslese 1999 vom Weingut Leitgeb
(Eine Cuvee, Hochfärbig und Extraktreich)

Dazu reichen wir als lokale Spezialität verschiedene Ruster Aufstrichbrote.

Anschließend Zeit für weitere Weine und angenehme Gespräche.

Eintritt und Preise

Die Eintrittskarte erhalten Sie zum Selbstkostenpreis von 25,00€ pro Person. Mindestalter ist 18 Jahre. Im Kartenpreis sind alle Weinproben sowie die Ruster Spezialitäten inbegriffen.

Sie erhalten die Karten nur im Vorverkauf durch:

- Überweisung auf das Konto des KVR bis 15.10. 2019, Kennwort „Ruster Abend“ und Angabe Ihres Namens
Bankverbindung: Sparkasse Marburg-Biedenkopf, IBAN: DE36 5335 0000 0072 0013 54
- Verkehrsbüro am Markt 2
(Mo. & Do. 17.30 bis 19.00 Uhr, Di. & Fr. 14.30 bis 16.00 Uhr)
- Restaurant Venezia
- Bäckerei Bubenheim

Eventuell noch freie Plätze können am Abend beim Einlass angefragt werden.

Werbung

Samstag, 26. Oktober, 19:00h Restaurant Venezia am Markt

Abendprogramm mit Degustationsbuffet und korrespondierenden Weinen
Weinangebot und Stadtführung wie am Vortag

Dazu reichen wir

- Geräucherter Lachs auf Focaccia
- Parmaschinken auf Melone
- Pesto Rosso & Verde auf Spaghetti
- Stücke vom Parmesan
- Gebackenes Brot mit Williamsbirne und geschmolzenem Gorgonzola
- Bruschetta
- Mini Roastbeef auf Kartoffelpuffer mit kleinem herbstlichem Feldsalat
- Zartbittere Praline

Der Eintritt erfolgt so wie es in einem Restaurant üblich ist, per Ankunft in den Gasträumen.

Reservierung gerne persönlich oder telefonisch unter 06425 818 98 58.

Der Preis beträgt 35,00€ pro Person. Im Kartenpreis sind alle Weinproben sowie die im Programm gelisteten Spezialitäten inbegriffen.

Die Familie Rakic freut sich auf Ihren Besuch