[redacted]

**Doppelt hÃ ¤lt besser: Falstaff zeichnet Winzerpaar aus â€“ BILD**

ID: LCG22190 | 22.05.2022 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

**Am Samstag kürte Falstaff den „Winzer des Jahres". Anders als üblich, zeichnet das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle jedoch nicht nur einen Meister des Faches, sondern mit Manfred und Marion Ebner-Ebenauer erstmals ein Winzerpaar aus.**

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Wien (LCG) – Dynamisch und entspannt, modern, aber traditionsverbunden – was zunächst wie reine Gegensätze anmutet, gehört zu den Weinen der Winzerei Ebner-Ebenauer ebenso wie der Korken zur Flasche. Denn neben der Fläche von 20 Hektar, dem jährlichen Erzeugnis von 80.000 Flaschen sowie einem Exportbetrieb in 22 Ländern ist es Falstaff zufolge genau die Mischung aus Erfrischendem und Regionaltypischem, die dem Winzer-Paar **Manfred** und**Marion Ebner-Ebenauer** nun eine besondere Ehrung beschert.

So verleiht das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle dem Paar im Rahmen einer Siegerehrung am Samstag, dem 21. Mai 2022, den Titel „Winzer des Jahres". Ein beachtliches Lob – werden zumeist schließlich nur einzelne, nicht jedoch zwei Winzer zugleich mit der Auszeichnung bedacht.

## Das sind die Preisträger des Titels „Winzer des Jahres"

Ein echtes Power-Couple sind **Manfred** und**Marion Ebner-Ebenauer**. Auch wenn – oder gerade weil – die Partner nicht nur in ihren Gemütern, sondern auch Werdegängen unterschiedlicher nicht sein könnten. Während **Marion Ebner** ihre Leidenschaft für den Weinbau erst entdecken musste, wurde **Manfred Ebenauer** die Winzerei bereits in die Wiege gelegt. Der gebürtige Poysdorfer dachte ursprünglich

nie daran, irgendwann den elterlichen Betrieb zu übernehmen; erst als das gewählte Marketing-Studium nicht mehr seinen Wünschen entsprach, fuhr er eines Tages von einer Vorlesung nachhause und kehrte nicht mehr an die Universität zurück. Was daraufhin folgte, war eine Winzer-Ausbildung im elterlichen Betrieb, zahlreiche Weinreisen sowie ein Lehrgang für Weinmanagement in Krems – wo er schließlich auf Marion traf. Die damals 19-Jährige hatte bereits eine Ausbildung in Weinbau sowie ein zwölfmonatiges Pflichtpraktikum am Weingut **Fritz Wieninger** in Stammersdorf erfolgreich absolviert. Nach einer Station als Gastroleiterin bei Wein & Co gründete sie ihr eigenes Weinlabel und absolvierte berufsbegleitend eine Ausbildung zur Weinakademikerin im burgenländischen Rust. Nach weiteren sechs Monaten als Sommelière in Los Angeles und einem zusätzlichen Jahr als Marketingleiterin bei einem Burgenländer Weingut war es schließlich so weit: das Paar übernahm gemeinsam den Weinbetrieb von Manfreds Eltern, der seither unter dem Namen Ebner-Ebenauer für Furore sorgt.

## Das macht die Weine des Weinguts Ebner-Ebenauer so besonders

Von den ursprünglichen sieben Hektar hat sich die Fläche des Weinguts Ebner-Ebenauer mittlerweile fast verdreifacht und erstreckt sich aktuell auf stolze 20 Hektar, die von Poysdorf über die angrenzenden DoÌˆrfer Ketzelsdorf, Kleinhadersdorf und Wilhelmsdorf reichen. 100 Holzfässer, 38 Weingärten und 70 Edelstahltanks fasst der Betrieb, dessen Weine sich durch hohe Qualität, Liebe zum Produkt sowie eine traditionelle, händische Herangehensweise auszeichnen. Vor allem die ebner-ebenauer'schen Einzellagenweine verdienen dabei besondere Anerkennung. Denn diese stammen von mindestens 30, teils sogar 50 bis 70 Jahre alten Reben und erzählen eine ganz eigene Geschichte.

> „Wir sind stolz darauf, mit **Manfred** und **Marion Ebner-Ebenauer** unsere ‚Winzer des Jahres' gefunden zu haben. Eine traditionsbewusste Machart, internationale Fachkenntnis sowie der einzigartige Geschmack machen das Weingut Ebner-Ebenauer zu einer der besten Adressen in Österreich", so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** .

Der Sortenspiegel wird bei Ebner-Ebenauer größtenteils vom Grünen Veltliner dominiert. Hinzu kommen Riesling, Riesling Alte Reben, Chardonnay und Weißburgunder Alte Reben. Der RoseÌ•wein Rosa Kalk und die Rotweine Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent runden das vielfältige Angebot ab. Und auch der Sekt „Blanc de Blancs Zero Dosage" aus dem Hause Ebner-Ebenauer zählt längst zur absoluten Spitzenriege seiner Art. Gekeltert aus Chardonnay und fuÌˆr mindestens sieben Jahre auf der Hefe gereift, wird der Grundwein zwei Jahre im Holzfass ausgebaut – ganz nach französischem Vorbild. Da dürfte es nur wenig verwundern, dass der Sekt heiß begehrt ist und die Nachfrage das Angebot mittlerweile weit übersteigt. Lediglich 2.000 Flaschen wird es von der Großen Reserve des Jahrgangs 2015 geben.

## Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Exemplaren das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein-und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Quartal rund 8,6 Millionen Seitenaufrufe, drei Millionen Besuche und 1,9 Millionen Unique Clients laut Österreichischer Web Analyse. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 150.000 Weine mit Bewertungen, knapp 21.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.300 Cafés, die besten Wein-und Cocktailbars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 170.000 Facebook-Freunden sowie über 100.000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf falstaff.com

**+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)