

Pressemappe: „Schlossquadrat-Trophy 2027“



Inhalt:

- Presstext „Start der 17. Schlossquadrat-Trophy im Gergely's“
- Fakten & Termine | Überblick
- Finalist #1: Ferdinand Gebeshuber | Thermenregion
- Finalist #2: Michael Kiss | Leithaberg
- Finalist #3: Maximilien Pröll | Weinviertel
- Finalist #4: Michael Hecher | Thermenregion
- Finalistin #5: Sophie Hromatka | Traisental
- Finalist #6: Thomas Honsig | Weinviertel
- KooperationspartnerInnen
- Pressekontakt & Kontakt Schlossquadrat

17. Schlossquadrat-Trophy: Auftakt im Gergely's Sechs FinalistInnen, zwei Bundesländer, ein Titel

Fünf Talente aus Niederösterreich (Thermenregion 2x, Weinviertel 2x, Traisental) und eines aus dem Burgenland (Leithaberg) – NEU: Einzelverkostungen jetzt immer donnerstags!

Ab Oktober zeigt Österreichs WinzerInnennachwuchs wieder, was in ihm steckt: Zum 17. Mal vergeben das Wiener Schlossquadrat und die Österreich Wein Marketing (ÖWM) den Titel „Weintalent des Jahres“. Sechs junge Talente aus Niederösterreich und dem Burgenland haben sich für die Schlossquadrat-Trophy 2027 qualifiziert – ihre Weine kommen aus dem Weinviertel, der Thermenregion, dem Traisental und vom Leithaberg. Seit der Gründung durch Schlossquadrat und ÖWM im Jahr 2009 hat sich der Wettbewerb zur wichtigsten Nachwuchsbühne der heimischen Weinszene entwickelt. Und es gibt eine Neuerung: Die Verkostungen wandern auf den Donnerstag. Die erste JungwinzerInnen-Präsentation findet am Donnerstag, 8. Oktober 2026, im Restaurant Gergely's statt.

Die sechs FinalistInnen

Um den Titel bewerben sich Ferdinand Gebeshuber (Thermenregion), Michael Kiss (Leithaberg), Maximilian Pröll (Weinviertel), Michael Hecher (Thermenregion), Sophie Hromatka (Traisental) und Thomas Honsig (Weinviertel).

„Was vor mehr als eineinhalb Jahrzehnten begann, ist heute ein fixer Termin im Weinjahr – und mit jedem Jahrgang junger WinzerInnen weitergewachsen“

Jürgen Geyer, Initiator der Schlossquadrat-Trophy

Eine Erfolgsgeschichte mit Strahlkraft

„Was vor mehr als eineinhalb Jahrzehnten begann, ist heute ein fixer Termin im Weinjahr – und mit jedem Jahrgang junger WinzerInnen weitergewachsen. Die Zahl der Einreichungen und die durchwegs ausverkauften Verkostungen sprechen eine deutliche Sprache. Dass sich mittlerweile so viele PartnerInnen einbringen, unterstreicht, wie fest die Trophy in der Weinszene verankert ist“, freut sich Jürgen Geyer, Geschäftsführer der Schlossquadrat Gastronomie GmbH. Mit an Bord ist von Beginn an die Österreich Wein Marketing. Deren Geschäftsführer Chris Yorke sieht darin vor allem eine Chance: „Die Schlossquadrat-Trophy gibt jungen Talenten die Möglichkeit, ihre Weine in Wien zu präsentieren und wertvolle Kontakte zu knüpfen – das ist für den Nachwuchs enorm viel wert.“

„Die Schlossquadrat-Trophy gibt jungen Talenten die Möglichkeit, ihre Weine in Wien zu präsentieren und wertvolle Kontakte zu knüpfen – das ist für den Nachwuchs enorm viel wert.“

Chris Yorke, Geschäftsführer ÖWM

Das gibt es zu gewinnen

Auf die Gewinnerin oder den Gewinner wartet ein ganzes Bündel attraktiver Preise – und heuer sind gleich zwei neue KooperationspartnerInnen dabei: AV NÖ – Ihr Mercedes Partner in Niederösterreich sponsert ein Genusswochenende mit dem neuen vollelektrischen Mercedes Benz GLC, inklusive Genuss-Gutschein über 300 Euro für den oder die Siegerin. Das Spa Resort Styria ****S – die Adults-only-Therme in Bad Waltersdorf – legt einen Übernachtungsgutschein für zwei Personen im Wert von 500 Euro dazu.

„Wir freuen uns sehr, dieses wichtige Projekt für den österreichischen Weinbau als Partner begleiten zu dürfen“

Dr. Johannes Michael Wareka, Marzek Etiketten + Packaging

Auch die langjährigen PartnerInnen halten die Preise hoch: Marzek Etiketten + Packaging liefert erneut 10.000 Flaschenaufkleber für das „Weintalent des Jahres“ und stattet alle FinalistInnen mit Trophy-Etiketten aus. „Wir freuen uns sehr, dieses wichtige Projekt für den österreichischen Weinbau als Partner begleiten zu dürfen“, so Dr. Johannes Michael Wareka. Die ÖGZ steuert ein einseitiges Weinporträt im Wert von 6.500 Euro bei, der Falstaff Verlag begleitet den Wettbewerb medial, porträtiert die FinalistInnen im Newsletter und stellt kostenlose Abos sowie Tickets für Weinevents bereit. Von der Österreich Wein Marketing gibt es einen ÖWI-Handelsutschein über 1.000 Euro. „Die Niederösterreicherin“ vergibt kostenlose Abos, präsentiert alle FinalistInnen online und widmet der Siegerin oder dem Sieger ein Porträt in der Print-Ausgabe. Und der Podcast „Prost Mahlzeit“ besucht das Weintalent 2027 für eine eigene Folge und stellt es samt seinen Weinen vor. Die zwei Kommunikation sponsert für jeden Finalisten eine Digitalanalyse im Wert von je EUR 650,-. Kultur & Wein begleitet den Wettbewerb medial.

„Das nächste ‚Weintalent des Jahres‘ wird von Publikum und Fachjury gemeinsam gekürt“

Jürgen Geyer, Initiator der Schlossquadrat-Trophy

NEU: immer donnerstags Verkostungen mit Publikumsvoting

Das bewährte Format bleibt bestehen: zwei Durchgänge um 17:00 und 19:30 Uhr, feste Sitzplätze, gemeinsames Verkosten und der direkte Austausch mit der Winzerin oder dem Winzer – begleitet von Fingerfood aus der Schlossquadrat-Küche. Geändert hat sich der Wochentag: Auf vielfachen Wunsch finden die Einzelverkostungen künftig immer donnerstags statt. „Wichtig ist, dass die Gäste schon bei der Reservierung angeben, ob sie Slot 1 oder Slot 2 besuchen möchten“, so das Schlossquadrat-Team. Der Höhepunkt folgt im Mai 2027: Das große Finale steigt traditionell im Gastgarten von Gergely's und Silberwirt. Über den Sieg entscheidet dann ein dreistufiges Voting – aus den Publikumsstimmen der Einzelverkostungen, dem Urteil der Fachjury und dem Live-Voting beim Finale selbst. „So ist

sichergestellt: Jede Stimme zählt – und das nächste ‚Weintalent des Jahres‘ wird von Publikum und Fachjury gemeinsam gekürt“, bringt es Jürgen Geyer auf den Punkt.

Zwei Verkostungsdurchgänge („Slots“) mit fixen Sitzplätzen bei allen EINZELVERKOSTUNGEN

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

Ort: Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at

Kostbeitrag (Einzelverkostungen): € 18,- (inkl. Fingerfood, Brot & Wasser)

Termine Einzelverkostungen – NEU: jetzt immer donnerstags!

8. Oktober	2026	GEBESHUBER Ferdinand, Weingut Gebeshuber, Thermenregion
12. November	2026	KISS Michael, Winzerhof Kiss, Leithaberg
14. Jänner	2027	PRÖLL Maximilian, Weingut Pröll, Weinviertel
11. Februar	2027	HECHER Michael, Hecher Wein, Thermenregion
11. März	2027	HROMATKA Sophie, Erber Winzerhof, Traisental
8. April	2027	HONSIG Thomas, Familienweingut Honsig, Weinviertel

Das Große Finale findet am 13. Mai 2027 ab 17.30 Uhr mit ALLEN 6 FinalistInnen outdoor im Schlossquadrat Innenhof statt. Kostbeitrag Finale: € 40,- (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot & Wasser)

Fakten im Überblick:

Termine:

NEU: jetzt immer donnerstags!

8. Oktober	2026	GEBESHUBER Ferdinand, Weingut Gebeshuber, Thermenregion
12. November	2026	KISS Michael, Winzerhof Kiss, Leithaberg
14. Jänner	2027	PRÖLL Maximilian, Weingut Pröll, Weinviertel
11. Februar	2027	HECHER Michael, Hecher Wein, Thermenregion
11. März	2027	HROMATKA Sophie, Erber Winzerhof, Traisental
8. April	2027	HONSIG Thomas, Familienweingut Honsig, Weinviertel
13. Mai	2027	Finale Schlossquadrat-Trophy 2027

- alle Einzelverkostungen finden mit **fixen Sitzplätzen** im Restaurant Gergely's statt.
- **Zwei Slots bei den Einzelverkostungen:**
 - o Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr
 - o Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr
- das Große Finale ab 17.30 Uhr outdoor im Schlossquadrat-Innenhof
- 17. Schlossquadrat-Trophy
- von Oktober 2026 bis Mai 2027
- **Adresse:** Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien
- **Voranmeldung erforderlich:** info@schlossquadr.at
- **Kostbeitrag (Einzelverkostungen):** € 18,- (inkl. Fingerfood, Brot & Wasser)
- **Kostbeitrag Finale:** € 40,- (inkl. Kostproben aus der Schlossquadrat-Küche, Brot & Wasser)

GEBESHUBER Ferdinand (geb. 1998)

Weingut Gebeshuber, Gumpoldskirchen | Thermenregion

„Weingärten naturnäher gestalten“

25 Hektar werden am Weingut Gebeshuber in der niederösterreichischen Thermenregion in und um Gumpoldskirchen bewirtschaftet. Seit 7 Jahren arbeitet Ferdinand im Familienbetrieb. Nach der Matura führte es ihn zuerst in die Gastronomie, danach setzte er sich im Obst- und Gemüseanbau mit alten, krankheitsresistenten Sorten auseinander. Seine Passion für den Weinbau hat er beim Konzipieren eines Wald-Weingartenkonzepts entdeckt. Im Betrieb ist er für die Vinifizierung verantwortlich. Seine Lieblingssorte ist der Zierfandler, dicht gefolgt vom Rotgipfler. Neben den autochthonen Rebsorten der Thermenregion liegt der Fokus auf St. Laurent und Pinot Noir. Zu den wichtigsten Lagen zählen Wiege, Modler, Student und Laim.

www.weingut-gebeshuber.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

8. Oktober 2026

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Weingut Gebeshuber

KISS Michael (geb. 2000)

Winzerhof Kiss, Jois | Leithaberg

„Top-Qualität in der Flasche.“

Seit 2019 arbeitet Michael am Weingut in Jois aktiv mit. Nach HBLA Klosterneuburg absolvierte er seine Praktika bei Juris, Kollwentz, Netzl und Salzl. Das Weingut besteht seit 1934 und wird in der 4. Generation bewirtschaftet. Sein Ansatz als Winzer: Die Erkenntnisse der älteren Generation einbinden und weiterentwickeln. „Permanentes Streben nach Qualität, die in jeder Flasche zu schmecken ist“. In der Region Leithaberg bewirtschaftet der Winzerhof 20 Hektar. Die wichtigsten Sorten sind Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grüner Veltliner und Zweigelt. Zu den Top-Lagen zählen Jungenberg, Gritschenberg und Neuberg. Im Weingarten setzt Michael auf die Zusammenarbeit mit der Natur, um die bestmögliche Qualität der Trauben in die Flasche zu bringen.

www.winzerhof-kiss.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

12. November 2026

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Winzerhof Kiss

PRÖLL Maximilian (geb. 2000)

Weingut Pröll, Radlbrunn, Weinviertel

„Zusammenspiel von Natur und Winzer“

Der Betrieb in Radlbrunn wurde 1705 gegründet und bis in die 1990er Jahre als gemischter landwirtschaftlicher Betrieb geführt. Seit den 2000er Jahren liegt der Fokus auf Wein. Nach Abschluss der HBLA Klosterneuburg und Praktika bei Gruber, Leth sowie in Südafrika, ist Maximilian seit 2020 fix im Weinviertler Familienbetrieb verankert. Seine Motivation: Die Region und das Terroir rund um Radlbrunn mit unseren Weinen den Leuten näherbringen. Dabei setzt der Jungwinzer auf das perfekte Zusammenspiel von Natur und Wein. Bewirtschaftet werden 20 Hektar in den Lagen Ried Lehlen, Ried Steiningen und Ried Kirchberg. Die wichtigsten Sorten sind Grüner Veltliner, Chardonnay, Riesling und Zweigelt. Sein Lieblingswein ist der Weinviertel DAC / Grüner Veltliner. Mit seinen Weinen möchte er Menschen glücklich machen

www.weingut-proell.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

14. Jänner 2027

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Weingut Pröll

HECHER Michael (geb. 2004)

Hecher Wein, Sooß | Thermenregion

„Weine mit eigener Handschrift“

1765 wurde der Betrieb in Sooß das erste Mal urkundlich erwähnt. Mittlerweile werden 17 Hektar in der niederösterreichischen Thermenregion bewirtschaftet. Das Hauptaugenmerk liegt auf Rotgipfler, Grauburgunder, Pinot Noir sowie Cabernet Sauvignon. Nach der Weinbauschule in Klosterneuburg absolvierte Michael Praktika bei Kollwentz, Waldschütz und Auer. Der Jungwinzer setzt auf neue Weintypen wie z.B. Pet Nat und versucht Eingriffe bei der Weinbereitung zu minimieren. Sein Ziel ist es die bestehende Qualität zu bewahren und Weine mit eigener Handschrift zu vinifizieren. Dabei achtet er auf einen effizienten Umgang mit den Ressourcen der Natur. Sein aktueller Lieblingswein ist der Cabernet Sauvignon. Zu den wichtigsten Lagen des Weinguts zählen Ried Mitterschossen, Ried Schuller und Ried Bärenschwanzl.

www.hecherwein.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

11. Februar 2027

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Hecher Wein

HROMATKA Sophie (geb. 1999)

Erber Winzerhof, Oberwölbling | Traisental

„Weingenuss: komplex und simple zugleich“

Der Winzerhof Erber ist seit 1756 in Familienbesitz. Aktuell werden im Traisental auf rund 8 Hektar Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Merlot & Zweigelt kultiviert. Die wichtigste Lage ist die Ried Antingen. Seit 2021 gestaltet Sophie den Betrieb und die Vinifikation maßgeblich mit. Als Absolventin der HBLA Klosterneuburg sowie der Tourismusschule Klessheim sammelte sie Erfahrungen bei Juris, Liegenfeld und Schloss Gobelsburg. Ihr Auslandpraktikum führte sie nach Kalifornien. Die ausgebildete Sommelière war Weinkönigin in Niederösterreich sowie Bundesweinkönigin. Als Winzerin ist ihr wichtig, kreativ zu bleiben und bei der Vinifikation Neues auszuprobieren. „Wein soll für mich nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch Menschen berühren und Geschichten erzählen. Wein ist überall dort, wo schöne Momente entstehen“.

www.erber-wein.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

11. März 2027

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Erber Winzerhof

HONSIG Thomas (geb. 2000)

Familienweingut Honsig, Platt | Weinviertel

„Gebietstypische Wein mit Winzerhandschrift“

Am Weingut der Familie Honsig im Weinviertel werden auf 6,5 Hektar Grüner Veltliner, Rheinriesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Grauburgunder und Blauer Portugieser kultiviert. Die wichtigste Lage ist Ried Längen. Nach dem Abschluss der AHS Hollabrunn und dem Präsenzdienst bei der Gardemusik studiert Thomas seit 2019 an der Boku in Wien und seit 2023 in Geisenheim. Am Familienweingut arbeitet er seit 2020 intensiv mit. Sein Lieblingswein ist der JOIE Weißburgunder Platter Sandberg. Bei der Vinifizierung liegt der Fokus auf Grüner Veltliner mit Terroir. Ein wichtiges Thema ist die Anpassung an klimatische Extreme und Trockenheit. Das Ziel des Jungwinzers: Die Produktion von international konkurrenzfähigen Weinen mit klarer Handschrift und Gebietstypizität. Übers Weinmachen plaudert er am liebsten bei einem guten Gläschen.

www.weingut-honsig.at

Weinpräsentation im Gergely's (im Schlossquadrat):

8. April 2027

Slot 1: 17.00 bis 19.00 Uhr

Slot 2: 19.30 bis 21.30 Uhr

NEU: Fixe Sitzplätze im Restaurant Gergely's, Schlossgasse 21, 1050 Wien

Voranmeldung erforderlich: info@schlossquadr.at



Foto Credits: Familienweingut Honsig

Unsere KooperationspartnerInnen:

ÖSTERREICH WEIN 

AVNÖ



 **marzek**
etiketten + packaging

NIEDER
ÖSTERREICHERIN

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN



PROST 
MAHLZEIT
TRINKEN. ESSEN. DARÜBER REDEN.

K&W
KULTUR & WEIN



Österreich Wein Marketing

Als Dachmarketinggesellschaft der österreichischen Weinwirtschaft ist die Förderung von Nachwuchstalenten seit jeher ein großes Anliegen der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM). Daher unterstützt sie die Schlossquadrat-Trophy seit ihrem Beginn im Jahr 2009 als zentraler Partner. Beim kommenden Finale im Mai 2027 wird zum 17. Mal die begehrte Trophäe vergeben. Dem Sieger bzw. der Siegerin winkt außerdem ein Gutschein über 1.000 Euro des Österreich Wein Instituts (ÖWI), einer Tochtergesellschaft der ÖWM. War die Aufnahme im SALON Österreich Wein bisher Voraussetzung für die Teilnahme an der Schlossquadrat-Trophy so ist das jetzt NICHT mehr der Fall. www.oesterreich-wein.at

AV NÖ – Ihr Mercedes-Benz Partner in Niederösterreich

Die AV NÖ mit Ihren drei Standorten in St. Pölten, Krems und Zwettl steht für automobilen Kompetenz, persönliche Beratung und erstklassigen Service. Als **Ihr Mercedes-Benz Partner in Niederösterreich** begleiten wir unsere Kundinnen und Kunden mit Leidenschaft für Mobilität – vom Fahrzeugkauf bis zur umfassenden Betreuung rund ums Auto. Bei der diesjährigen **Schlossquadrat-Trophy** freut sich die AV NÖ, als Sponsor junge Talente zu unterstützen und Genuss mit moderner Mobilität zu verbinden. Auf den Gewinner bzw. die Gewinnerin wartet ein besonderes Genusserlebnis: ein **Restaurant-Gutschein im Wert von 300 Euro** sowie ein **Wochenende mit dem neuen vollelektrischen Mercedes-Benz GLC**.

Der neue elektrische Mercedes-Benz GLC – elektrischer Fahrkomfort auf Premium-Niveau:

Der neue GLC mit EQ-Technologie verbindet das vertraute Premiumgefühl von Mercedes-Benz mit den Möglichkeiten moderner Elektromobilität. Hochwertiger Komfort, innovative Technologien und ein souveränes Fahrerlebnis machen ihn zum idealen Begleiter für ein genussvolles Wochenende. Mit unserem Engagement bei der Schlossquadrat-Trophy möchten wir besondere Talente fördern und gleichzeitig zeigen, wie gut **Genuss, Innovation und nachhaltige Mobilität** zusammenpassen. AV NÖ – **Ihr Mercedes-Benz Partner in Niederösterreich.** www.av-noe.at

Spa Resort Styria ****S

Das SPA RESORT STYRIA ****S – Adults only ist ein modernes Erwachsenenhotel im steirischen Thermen- & Vulkanland und heißt Gäste ab 16 Jahren willkommen. Stilvolles Design, eine großzügige Wellnesslandschaft mit Heil-Thermalwasser sowie exzellente Kulinarik schaffen den idealen Rahmen für entspannte Auszeiten. Die ruhige Atmosphäre lädt dazu ein, Körper und Geist in Einklang zu bringen und neue Energie zu tanken. Ergänzt wird das Angebot durch vielfältige Aktivmöglichkeiten in der malerischen Umgebung. Das SPA RESORT STYRIA verbindet Komfort, Genuss und Wellness zu einem unvergesslichen Urlaubserlebnis. www.sparesortstyria.com

Marzek Etiketten+Packaging:

Das 1879 gegründete Familienunternehmen Marzek Etiketten+Packaging produziert in Traiskirchen und drei weiteren europäischen Werken verkaufsfördernde Etiketten und Verpackungen für Weingüter sowie internationale Industrieunternehmen. Als Marktführer ist Marzek ein wichtiger Partner für österreichische WinzerInnen bei der Gestaltung und Produktion hochveredelter Weinetiketten und Weinkartonagen. „Als Familienunternehmen in der 5. Generation legen wir großen Wert auf die Nachwuchsförderung. Die Schlossquadrat-Trophy bietet jungen Winzer eine exzellente Plattform, um ihr Können einem größeren Publikum zu präsentieren. Wir freuen uns sehr, dieses wichtige Projekt für den österreichischen Weinbau seit Anfang an und heuer zum 15. Mal als Partner begleiten zu können“, erklärt Dr. Johannes Michael Wareka, 4. Generation der Marzek-Gründerfamilie. Marzek unterstützt die Schlossquadrat-Trophy mit 10.000 Etiketten „Finalist Schlossquadrat-Trophy“ und „Weintalent des Jahres“ für die Nominierten und SiegerInnen der Trophy. www.marzek.at

Die Niederösterreicherin:

Das Lifestyle-Magazin „Die NIEDERÖSTERREICHERIN“ liefert seit 2014 jeden Monat die neuesten Trends aus Mode, Wohnen, Wirtschaft, Kulinarik, Kultur und Society – exklusiv und inspirierend, mit Tiefgang und Stil. Ein besonderer Fokus liegt vor allem auf regionalen Inhalten: von aktuellen Trends über interessante Unternehmen und Persönlichkeiten bis hin zu kulturellen Ereignissen, kulinarischen Highlights und natürlich der Weinvielfalt des Landes – die NIEDERÖSTERREICHERIN liebt es, zu begeistern und ihre Leserinnen und Leser sowohl in Print als auch online zu unterhalten! Die Niederösterreicherin stellt kostenlose Abos, Online-Vorstellung aller FinalistInnen sowie ein Porträt im Heft für den/die SiegerIn der Schlossquadrat-Trophy zur Verfügung. www.dieniederoesterreicherin.at

Falstaff Verlag GmbH:

Der Falstaff Verlag ist das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Das Magazin erscheint in Österreich, Deutschland und der Schweiz mit einer Auflage von rund 140.000 Stück. Die LeserInnen schätzen die Mischung aus Lifestyle und Information sowie hohem journalistischem Anspruch an Stil, Ästhetik und Design. Die Themen umfassen Wein, Essen, Reisen und Genießen. Die monatlichen Online-Besuche auf den drei Länder-Portalen liegen bei mehr als einer Million. Der Falstaff unterstützt die Finalisten mit einem gratis Jahres-Abo, Tickets zu div. Weinevents und stellt die Jungwinzer auf den Online-Portalen vor. www.falstaff.at

ÖGZ:

Die ÖGZ ist seit 1946 die führende Gastronomie & Hotel-Fachzeitung in Österreich und wird an mehr als 20.000 Gastronomen und Hoteliers österreichweit verschickt. Berichtet wird über alle für die Zielgruppe relevanten Themen, so auch über Wein. Die ÖGZ stellt dem Sieger/der Siegerin der 15. Schlossquadrat-Trophy eine Seite WinzerInnenportrait zur Verfügung. www.gast.at

Prost Mahlzeit Podcast

Jeden Sonntag um 8:00 laden Cornelia Becker aka Corni Winelover, eine der erfolgreichsten österreichischen Influencerinnen, und Christoph Baumert, Genussmensch, Event-Vagabund und Plattendreher, zu einer geschmackvollen Runde voller flüssiger, spritziger und schmackhafter Highlights ein. Ob edle Tropfen, spannende Food-Trends oder faszinierende Persönlichkeiten aus der Welt des Genusses – hier wird probiert, diskutiert und vor allem genossen! Mit einer Prise Humor, jeder Menge Know-how und lockeren Gesprächen servieren Corni & Christoph die perfekte Mischung für alle, die guten Wein und feines Essen lieben. Immer sonntags um 8:00 frisch auf allen gängigen Podcast-Plattformen! Prost & Mahlzeit!

Kultur & Wein:

K & W, das beschauliche Magazin: „Kultur & Wein“ ist ein online-Medium, das mit Artikeln aus beiden Welten das Interesse seiner Leser für den jeweiligen anderen Themenbereich erwecken will. Monatlich wird ein Newsletter an ca. 10.000 Sichtkontakte verschickt. Zu den Adressaten zählen u. a. hochrangige Vertreter aus den Bereichen Bühne und Museum sowie aus der Weinbranche maßgebliche Winzer in Österreich und über die Grenzen hinaus in Deutschland und Italien. So wird auch seit deren Beginn die Schlossquadrat-Trophy mit Präsentationen der einzelnen Teilnehmer betreut.

www.kulturundwein.at

diezwei kommunikation

Bernadette Steuerer-Weinwurm unterstützt als Kommunikationsexpertin im Bereich Public Relations, sowie als Beraterin bei der Optimierung der digitalen Sichtbarkeit von Unternehmen, Persönlichkeiten und Marken mit der passenden Kommunikationsstrategie. Als Business Coach arbeitet sie mit dem lösungsorientierten Ansatz nach Insoo Kim Berg und Steve de Shazer. Sie unterstützt GründerInnen und Unternehmen im Positionierungsprozess, berät u.a. bei Neuausrichtung von Marken, Generationswechsel im Familienbetrieb sowie bei der internen Kommunikation. Alle 6 FinalistInnen der Schlossquadrat-Trophy erhalten eine kostenlose Digital-Analyse des eigenen Auftritts (Web, Social Media, Bildsprache, Botschaften) im Wert von je EUR 650,- www.diezwei-kommunikation.at

Das Schlossquadrat | Genuss-Hochburg in Margareten



Mitten im 5. Bezirk trifft man sich am besten im Schlossquadrat. Im Sommer bieten die gemütlichen Innenhöfe die perfekte Kulisse für einen leichten Business-Lunch oder chillige Abende mit Freunden und der Familie. Im Winter sind die insgesamt vier Lokale im Schlossquadrat der ideale Platz für Geschäftsessen oder gemütliche Stunden zu zweit oder mit Freunden. Feine Cocktails, eine große Auswahl an nationalen und internationalen Weinen sowie frisch gezapftes Bier sind die perfekte Begleitung für das vielfältige kulinarische Angebot.

Kontakt:

Schlossquadrat Lokale:

Reservierung: 01/544 07 67, info@schlossquadr.at, Schlossgasse 21, 1050 Wien

www.schlossquadr.at

www.facebook.com/schlossquadrat

www.schlossquadrat-trophy.at

Pressekontakt:

diezwei kommunikation

Bernadette Steurer-Weinwurm

T: 0699.105 93 004

bernadette@diezwei-kommunikation.at

www.diezwei-kommunikation.at

www.facebook.com/diezwei.kommunikation

