

Langtext zum Thema „Landwirtschaft im Gartenhotel“:

## **Gartenhotel Weingut Pfeffel (Wachau): Genuss & Leidenschaft**

### **Des Pfeffels edle Brände**

**Es war eine Mischung aus Zufall und Neugierde, die Leopold Pfeffel zum Schnapsbrennen verführte.**

Der Seniorchef des Gartenhotels & Weingutes Pfeffel absolvierte in der Weinbauschule Krems einen Brennkurs, ehe er sich anschließend bei erfahrenen Schnapsbrennern den nötigen fachlichen Feinschliff holte.

Damit begann eine Leidenschaft, die zu Beginn ganz dem Trebernschnaps gewidmet war. Mit der Zeit folgte ein Quittenbrand mit zartbitterem Aroma und schließlich wurden Früchte der eigenen Zwetschken-, Äpfel- und Marillenbäume ebenfalls eingemaischt und zu Edelbränden verarbeitet. Die fruchtigen Schnäpse haben anfangs ein besonders intensives Aroma und sollten jung genossen werden, während der Treber nach einiger Zeit Lagerung noch eine zusätzliche würzige Geschmacksrichtung erhält.

Leopold Pfeffel erweist sich aber nicht nur als feiner Schnapsbrenner, sondern nennt auch 2 Hektar Weingut sein eigen. Hier wachsen neben den Paradesorten Grüner Veltliner und Riesling auch Neuburger, Muskat Ottonel, Blauer Zweigelt und Blauer Portugieser. Und als wäre dies noch nicht genug, kümmert sich der Dürnsteiner um den umfangreichen Hotel-Gemüsegarten sowie 120 Hühner, die unter anderem für frische Frühstückseier sorgen. Nicht zuletzt stellt Leopold Pfeffel auch sein Können als Imker in Form feinsten Honige unter Beweis.

#### ***Gartenhotel Pfeffel\*\*\*\****

*Zur Himmelsstiege 122, A-3601 Dürnstein in der Wachau*

*Tel +43 (0)2711/206, Fax +43 (0)2711/206-8,*

*Mail : [info@pfeffel.at](mailto:info@pfeffel.at), [www.pfeffel.at](http://www.pfeffel.at)*

Anschläge (mit Leerzeichen, mit Überschriften, mit Einleitungstext, ohne Kontakt): 1347

Anschläge (mit Leerzeichen, ohne Überschriften, ohne Einleitungstext, ohne Kontakt): 1226