



Verantwortlich für einen sensationellen Wein-Gourmet-Abend im Röthner Torggel: Klaus Breuss, Winzer Georg Prieler (mit einer Magnumflasche Goldberg!) sowie die Gastgeber Angelika und Franz Rauch-Dex.



Die junge Garde des Torggel in Bestform.



Wein-Freak Vini Vinazer (li.) philosophierte mit Georg Prieler (Mitte) über Wein und die Welt.

Fotos: MC



Wärmten sich für die aktuelle Arlbergsaison auf: Peter Steinwider, Horst Grilc und Andrea Masal.



Das Torggel-Küchenteam in Aktion.

### Gourmet-Kombi: Prieler-Weine vs. Torggel-Küche

Mit **Georg Prieler** konnten die Gäste im Röthner Torggel einen der jungen Top-Winzer Österreichs hautnah erleben. Und was viel wichtiger war: seine Weine genießen! Passend zu edlen Tropfen wie Chardonnay Sinner, Schütznauer Stein, Leithaberg Blaufränkisch und als Highlight Blaufränkisch Goldberg gab's vom Küchenteam das passende 3-Gang-Menü. Zum Wein-Event konnten die Gastgeber **Angelika** und **Franz Rauch-Dex** sowie Mit-Veranstalter **Klaus Breuss** (hier in seiner Funktion bei **Amann** Weine Hohenems, nicht als Slow Food-Obmann) zahlreiche Gäste im Röthner Lokal begrüßen. Grill-Weltmeister **Markus Längle** ließ sich den Prieler-Event ebenso wenig entgehen wie Dir. **Peter Steinwider** (Hotel Tannbergerhof, Lech), **Andrea Masal** (Vorarlberg Tourismus) sowie Wein-Experte **Horst Grilc**. Markus Curin