



Weinüberblick

2017	Grüner Veltliner Qualitätswein, Trocken	Elegante Nase mit dem Duft nach reifen Äpfeln und Birnen sowie einer dezenten, typischen Pfeffernote. Elegante Säure, Aromen von Äpfeln, Birnen und ein exotischer Touch machen diesen Wein zu einem exzellenten Speisenbegleiter mit Lagerpotential. Speiseempfehlung: Tafelspitz mit den klassischen Beilagen, Fisch und Meeresfrüchte, gratinierte Speisen. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 2,4g • Alkohol 12% Vol. • Säure 4,9g/l</i>	0,75 l
2017	Welschriesling Qualitätswein, Trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2018	Saftig-fruchtig, frische Säure. Intensive Aromen von reifen Äpfeln und Birnen, zarte Zitrustöne sowie ein Hauch von Holunder kennzeichnen diesen klassischen Sommerwein. Speiseempfehlung: Ziegenkäse im Speckmantel auf knackigen Blattsalaten. Trinktemperatur: 10 - 12°C <i>RZ 2,5g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure 4,5g/l</i>	0,75 l
2017	Chardonnay Qualitätswein, Trocken Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2018 FALSTAFF - 91 Punkte Burgunder Trophy 2016	Exotische Fruchtaromen von Ananas und Kiwi. Leichte, erfrischende Zitrusnoten. Kräftig und elegant, fruchtbetont mit dezent nussigen Aromen, voll im Mund und lang im Abgang. Exzellenter Speisenbegleiter mit Lagerpotential. Speiseempfehlung: Spargel, Fisch und Meeresfrüchte, gratinierte Speisen; toll zur asiatischen Küche. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 5,7g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 5,6g/l</i>	0,75 l
2017 NEU	Weißburgunder Landwein, Lieblich	Lieblicher Weißburgunder mit einer harmonischen Restsüße, die dem Gaumen schmeichelt. Speiseempfehlung: Als Aperitif und zu Desserts Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 20g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure g/l</i>	0,75 l
2017	Töchterl Muskat Ottonel Qualitätswein, Trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2018	Mit einer intensiv-würzigen, typischen Muskatnote, Exotik und mit einem Hauch von Rosenduft hinterlegt. Am Gaumen aromatisch-traubig, leicht moussierend, typische Muskatnoten sowie Aromen von Marzipan und feinem Tee, machen im Zusammenspiel mit der feinen Restsüße diesen Wein zu einem langen, vielschichtigen Genuss. Speiseempfehlung: Idealer Partner für die asiatische Küche. Trinktemperatur: 12°C <i>Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,9g/l</i>	0,75 l
2017	Rosé Zweigelt Qualitätswein, Trocken PET NAT Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2018	Der Duft reifer Waldbeeren umspielt die Nase. Prickelnd feine Säure, die Aromatik von Walderdbeeren und zarte Kirschtöne. Ein fröhlicher, erfrischender Wein für gesellige Runden. Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu leichten Jausen und fruchtigen Desserts. Trinktemperatur: 12°C <i>Alkohol 11,5% Vol. • Säure 4,9g/l</i>	0,75 l



2016	Blaufränkisch	Kräftig und opulent. Tiefgründige Waldbeeren- und Kirschfrucht, unterlegt von feinherber Kräuterwürze. Am Gaumen fruchtige Eleganz mit reifer Kraft; facettenreich und gut strukturiert. Kräftige und gleichzeitig überaus elegante Tannine. Ein Geschmackserlebnis für Kenner!	0,75 l
	Qualitätswein, Trocken Auszeichnungen SILBER AWC Vienna 2017	Speiseempfehlung: Hase im Speckmantel, geröstete Lamm-leber mit Hirschbirne und gereifter Käse.	
		Trinktemperatur: 14°C	
		<i>RZ 4,4g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,5g/l</i>	
2016	Blauer Zweigelt	Kräftige Fruchtaromen, der Duft reifer Kirschen und saftiger Weichseln umspielen die Nase. Am Gaumen vollmundig und würzig, aber auch rund und wohlgefällig. Aromen von reifen dunklen Beeren und Kirschen gepaart mit fein eingebetteten Tanninen bieten lang anhaltenden Trinkspaß.	0,75 l
	Qualitätswein, Trocken Auszeichnungen SILBER AWC Vienna 2017 FALSTAFF - 91 Punkte Rotweinguide 2017	Speiseempfehlung: Schmorbraten und reifer Käse.	
		Trinktemperatur: 15°C	
		<i>RZ 4,6g • Alkohol 13% Vol. • Säure 4,2g/l</i>	
2016	Blauer Zweigelt – Cabernet Sauvignon	Der Duft saftiger Weichseln und reifer, dunkler Beeren, sowie eine dezente Kakao - Aromatik entströmen dem Glas. Am Gaumen gibt sich dieser Wein kraftvoll und vielschichtig. Der Geschmack dunkler Beeren, feine Röstaromen sowie gut integrierte elegante Tannine sorgen für lang anhaltenden Trinkgenuss.	0,75 l
	Qualitätswein, Trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2018	Speiseempfehlung: Perfekt zu gebratenem und gegrilltem Fleisch.	
		Trinktemperatur: 15°C	
		<i>RZ 4,5g • Alkohol 13% Vol. • Säure 4,1g/l</i>	
2017	Cabernet Sauvignon Riede Kaiserberg	Verfügbar ab Dezember 2018	
	Qualitätswein, Trocken		
	Frizzante Rosé	Erfrischender Duft nach dunklen Beeren und reifen Weichseln. Die feine Perlage entfacht im Mund ein wahres Feuerwerk an Aromen und Eindrücken - reife Beeren, saftige Weichseln und Rhabarber. Eine zarte Säure und verspielte Restsüße versprechen fröhlichen	0,75 l
	Blauer Zweigelt, Trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2016	Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu fruchtigen Desserts oder als prickelnde Erfrischung zwischendurch.	
		Trinktemperatur: 6 - 8°C	
		<i>RZ 30g • Alkohol 11,5% Vol.</i>	
	Frizzante Muskat Ottonel	Intensiv -würzige, typische Muskatnote, Exotik und mit einem Hauch von Rosenduft hinterlegt. Am Gaumen aromatisch – traubig, typische Muskatnoten sowie Aromen von Marzipan und feinem Tee machen im Zusammenspiel mit der feinen Restsüße diesen mit feiner Perlage versehenen Perlwein aus.	0,75 l
	Muskat Ottonel, Trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2016 SILBER Int. Bioweinpreis 2018	Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu leicht gesüßten Mehlspeisen und zusammen mit Sorbets ein Gedicht.	
		Trinktemperatur: 6 - 8°C	
		<i>RZ 30g • Alkohol 12,5% Vol.</i>	



NEU	Sparkling Muskat Ottonel Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2018	Vielschichtiger, exotischer Duft; Holunder mit sortentypisch- traubigen Akzenten. Am Gaumen lebhaft und frisch, kräftiges Muskataroma, Lychee und Mango. Kräftige, elegante Perlage. Speiseempfehlung: Perfekt als Aperitif, aber auch zu asiatischen Happen und fruchtigen Süßspeisen. Trinktemperatur: 8 - 10°C <i>Alkohol 10,5% Vol.</i>	0,75 l
	TBA Blaufränkisch Prädikatswein, Süß Auszeichnungen GROSSES GOLD Int. Bioweinpreis 2016	Highlight des Jahres 2015: Eine Trockenbeerenauslese aus der Blaufränkisch-Traube. Die Ernte der edelsüßen Trauben erfolgte an den sonnigen ersten Dezembertagen. Durch die Niederschläge im Herbst und milden Temperaturen im November, ist uns diese Rarität gelungen. Sattes Orangerot; opulenter Duft nach exotischen Früchten, unterlegt mit traubigen Akzenten und einer zarten Honignote. Dicht am Gaumen, intensive Süße, mit feiner, eleganter Säure hinterlegt. Tropisch-fruchtig, Nuancen von Waldbeeren. Lang im Abgang. Potential für viele Jahre. Speiseempfehlung: Zu gereiftem Käse oder zu schokoladigen und nussigen Desserts. Trinktemperatur: 9 - 11°C <i>RZ 223g • Alkohol 9% Vol. • Säure 8,9g/l</i>	0,375l
2017 NEU	Eiswein Rosé Blaufränkisch Prädikatswein, Süß Auszeichnungen GROSSES GOLD Int. Bioweinpreis 2018	Dezenter Duft nach Zwetschken und Pfirsichen. Ansprechend frisch mit fruchtig-exotischer Eleganz, ein Hauch von Hagebutten, unterlegt von einer feinen Honignote und getragen von eleganter, dezenter Säure. Speiseempfehlung: Perfekt zu Canapees mit Preiselbeer- Wildpastete sowie zu fruchtigen Desserts. Trinktemperatur: 9 - 14°C <i>RZ 105g • Alkohol 11% Vol. • Säure 6,7g/l</i>	0,375l
2009	Eiswein TRESTERBRAND	Edler hochprozentiger und hochkarätiger Tresterbrand, gebrannt von der renommierten Schnapsbrennerei Gölles. Tipp: In Italien als so genannter Grappa bekannt. <i>Alkohol 42% Vol.</i>	0,5 l 1 l
	Roter Traubensaft Bl. Zweigelt Trauben	Natürlicher, fruchtbetonter Geschmack nach reifen Kirschen, danach ein Beeren-Potpourri aus Himbeeren und Brombeeren. Tipp: Aufgespritzt eine besondere Erfrischung. <i>erntefrisch gepresst • ohne Zuckerzusatz</i>	1 l
	Rotweinessig Hildegard Blauer Zweigelt & Roesler	Ein kräftige dunkles Rot und ein frisch fruchtiger Geschmack zeichnen diesen Weinessig aus. Speiseempfehlung: Passt hervorragend zu sommerlichen Salaten sowie zur Verfeinerung von pannonischen Gerichten, wie Bohnen, Linsen und Gulasch. <i>reiner Gärungsessig • 6% Säure</i>	0,5 l 5 l

Versand Österreich

6er Karton - 8€
12er Karton - 10€
ab 60 Weinflaschen - gratis
Selbstkostenpreis

Versand Europa

Unsere Weine sind für Veganer geeignet.