



Weinüberblick

2019	Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken	Ausverkauft - neuer Jahrgang ab Ende Februar 2022.	0,75 l
2020	Welschriesling Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2021 beschränkte Menge	Frischer Apfel, hinterlegt mit dezent exotischer Note, ein Hauch von Litschi umspielen die Nase. Am Gaumen frisch fruchtig, lebendige Aromen von Äpfeln und Birnen, zarte Noten von Zitrusfrüchten (Kumquat), schöne Mineralik. Speiseempfehlung: Ziegenkäse auf knackigen Blattsalaten. Idealer Partner für die asiatische Küche! Trinktemperatur: 10 - 12°C <i>RZ 2,8g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure 5,5g/l</i>	0,75 l
2020	Chardonnay Ried Kaiserberg Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2021	In der Nase intensiv aromatisch, Nüsse und edle Pistazien im Vordergrund. Am Gaumen kräftig - fruchtig mit eleganter Exotik, mit feinen Ananasnoten und Anklängen von Kokos, gut integrierte Säure, starker Abgang. Speiseempfehlung: Kräftige Fischgerichte und cremige Käse (Brie). Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 1,0g • Alkohol 13% Vol. • Säure 5,3g/l</i>	0,75 l
2020	Pinot Blanc Wein, süß NEU Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2021	Rund und elegant, ausgewogene Aromen frischer grüner Nüsse, sowie reifer Äpfel mit einem Hauch von Quitte umschmeicheln die Nase. Unglaubliche Aromenvielfalt spiegelt die Nase wider. Gehaltvoll mit toller Süße, die im Zusammenspiel mit zarter Säure ihre volle Kraft im Mund entfaltet. Potential für viele Jahre. Speiseempfehlung: Fruchtige Eisdesserts und milden Käse. Trinktemperatur: 10 - 13°C <i>RZ 57,3g • Alkohol 9% Vol. • Säure 4,5g/l</i>	0,75 l
2018	Töchterl Muskat Ottonel Qualitätswein, trocken	Ausverkauft - neuer Jahrgang ab Ende Februar 2022.	0,75 l



2018	Rosé Zweigelt Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2019 beschränkte Menge	Der Duft reifer Waldbeeren umspielt die Nase. Feiner Säure, die Aromatik von Walderdbeeren und zarte Weichseltöne gepaart mit dezenter Extraktsüße. Würzig, fruchtig und animierend. Ein fröhlicher, erfrischender Wein für gesellige Runden. Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu leichten Jausen und fruchtigen Desserts. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 2,9g • Alkohol 12% Vol. • Säure 4,4g/l</i>	0,75 l
2020 NEU	Rosé lieblich Qualitätswein, lieblich Auszeichnungen GOLD - 93 Punkte Int. Bioweinpreis 2021 ★★★★ selection Das Genussmagazin 2021	In der Nase typische Weichselaromen, feine Beerenfrucht, frisch und lebendig. Samtig und elegant, kräftiger Geschmack reifer Weichsel und Brombeeren. Die feine gut integrierte Säure lässt den Wein trotz wunderschön ausgeprägter Fruchtsüße erfrischend und lebendig wirken. Leicht gekühlt trinken. Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu Jausen und fruchtigen Desserts. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 17,9g • Alkohol 12% Vol. • Säure 3,7g/l</i>	0,75 l
2019	Blaufränkisch Qualitätswein, trocken Auszeichnungen FALSTAFF - 88 Punkte Rotweinguide 2020 GOLD – 91 Punkte Int. Bioweinpreis 2021	Aus dunkel schimmerndem Rot entspringen zartwürzige, sowie fruchtige Beerenaromen. Am Gaumen kräftig mit gut eingebundenen Tanninen. Schwarze Ribisel und Heidelbeeren. Ein Geschmackserlebnis für Kenner! Speiseempfehlung: Roastbeef mit Sauce Cumberland sowie allen Wildgerichten Trinktemperatur: 15°C <i>RZ 2,1g • Alkohol 13% Vol. • Säure 4,2g/l</i>	0,75 l
2019	Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2020 FALSTAFF - 88 Punkte Rotweinguide 2020	Kräftige Fruchtaromen, der Duft reifer Weichseln sowie ein Hauch von dunkelrotem Klee umspielen die Nase. Am Gaumen vollmundig und mild-würzig, sehr rund. Aromen von reifen dunklen Beeren und Weichseln, gepaart mit fein eingebetteten Tanninen bieten lang anhaltenden Trinkspaß. Speiseempfehlung: Perfekt zu allen Speisen mit Zwiebelconfit, Schmorbraten. Trinktemperatur: 15° <i>RZ 3,3g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,1g/l</i>	0,75 l
2018	Zweigelt lieblich Landwein, lieblich Auszeichnungen EMPFEHLUNG Int. Bioweinpreis 2020	Fröhlich, fruchtig in der Nase. Am Gaumen mild und elegant. Kirschig-fruchtig mit dezenter Restsüße. Speiseempfehlung: Perfekt zu mildem Rohschinken Trinktemperatur: 15° <i>RZ 18g • Alkohol 12% Vol. • Säure 5,1g/l</i>	0,75 l
2018	Blauer Zweigelt – Cabernet Sauvignon Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2020 FALSTAFF - 89 Punkte Rotweinguide 2020	Der Duft saftiger Weichseln und reifer, dunkler Beeren, Cassis und eine dezente Kakao - Aromatik entströmen dem Glas. Am Gaumen gibt sich dieser Wein kraftvoll und vielschichtig. Der Geschmack dunkler Beeren, feine Röstaromen, ein Hauch von Kaffee und Bitterschokolade sowie gut integrierte elegante Tannine sorgen für lange anhaltenden Trinkgenuss und versprechen viel für die Zukunft. Speiseempfehlung: Perfekt zu gebratenem oder gegrilltem dunklen Fleisch. Trinktemperatur: 15° <i>RZ 3,3g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,2g/l</i>	0,75 l



-
- 2018 Cabernet Sauvignon**
Ried Kaiserberg
Qualitätswein, trocken
Auszeichnungen
FALSTAFF - 90 Punkte
Rotweinguide 2020
- Dunkel rubinrot schimmert er im Glas; die Nase umschmeicheln komplexe Aromen dunkler Johannisbeeren und eine zarte Würze. Am Gaumen ist er ein typischer Vertreter seiner Sorte. Opulente Fruchtnoten, reife Johannisbeeren, dezente Röstaromen, geschmeidig und voll, kräftig aber dennoch verspielt-elegant, mit einem wunderbar langen Abgang. Ein Festtagswein mit Potential für viele Jahre.
- Speiseempfehlung:** Klassische Wildgerichte, Wildgeflügel, gebratenes Rindfleisch wie Steak oder Chateaubriand.
Trinktemperatur: 15°C
RZ 1,2g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,6g/l
- 0,75 l**
-
- Frizzante Rosé**
Blauer Zweigelt, trocken
Auszeichnungen
GOLD - 93 Punkte
Int. Bioweinpreis 2021
- Tolle Fruchtaromen dunkler Beeren im Vordergrund, untermalt mit zarten Zitrusnoten umspielen die Nase. Volle Frucht, reife Erdbeeren, sowie Himbeeren und Ribisel. Faszinierende Fruchtsüße, elegante feine Perlage.
- Speiseempfehlung:**
Perfekt zu fruchtigen Desserts und mildem Käse
Trinktemperatur: 6 - 8°C
RZ 30g • Alkohol 12% Vol.
- 0,75 l**
-
- Sparkling Muskat Ottonel**
Auszeichnungen
GOLD
Int. Bioweinpreis 2018
ausverkauft
- 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
Alkohol 10,5% Vol.
- 0,75 l**
-
- 2018 Beerenauslese Welschriesling**
Prädikatswein, süß
Auszeichnungen
GOLD
Int. Bioweinpreis 2019
- Der Duft von Birnen, Ananas sowie zarte Kräuternoten und ein dezenter Touch von Honig umspielen die Nase. Getragen von der typischen lebendigen Säure schmeckt man die vollmundige Aromatik getrockneter Zwetschken und Marillen, elegante Honignoten und eine fein balancierte Restsüße. Ein toller Wein mit langem Potential.
- Speiseempfehlung:** Als Aperitif, aber auch zu fein-fruchtigen Desserts sowie mildem Käse.
Trinktemperatur: 9 - 11°C
RZ 166g • Alkohol 9% Vol. • Säure 7,3g/l
- 0,375 l**
-
- 2015 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 das milde Wetter 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. Langer Abgang. Potential für viele Jahre
- Speiseempfehlung:**
Zu gereiftem Käse oder zu schokoladigen und nussigen Desserts.
Trinktemperatur: 9 - 11°C
RZ 223g • Alkohol 9% Vol. • Säure 8,9g/l
- 0,375 l**
-



2017 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.

0,375l

Speiseempfehlung: Perfekt zu Canapees mit Preiselbeer-Wildpastete sowie zu fruchtigen Desserts.

Trinktemperatur: 9 - 14°C

RZ 105g • Alkohol 11% Vol. • Säure 6,7g/l

2009 Eiswein TRESTERBRAND

Edler hochprozentiger und hochkarätiger Tresterbrand, gebrannt von der renommierten Schnapsbrennerei Gölles. In Italien bekannt als so genannter Grappa.

**0,5 l
1 l**

Alkohol 42% Vol.

Roter Traubensaft
Blauer Zweigelt Trauben

Natürlicher, fruchtbetonter Geschmack nach reifen Kirschen, danach ein Beeren-Potpourri aus Himbeeren und Brombeeren.

1 l

Tipp: Aufgespritzt eine besondere Erfrischung.

erntefrisch gepresst • ohne Zuckerzusatz

Rotweinessig Hildegard
Blauer Zweigelt & Roesler

Ein kräftiges dunkles Rot und ein frisch fruchtiger Geschmack zeichnen diesen Weinessig aus.

**0,5 l
5 l**

Speiseempfehlung: Sommerliche Salate sowie zur Verfeinerung von pannonischen Gerichten, wie Bohnen, Linsen und Gulasch.

reiner Gärungsessig • 6% Säure

Versand Österreich

6er Karton € 8,-
12er Karton € 10,-
18er Karton € 14,50
versandkostenfrei ab € 190,-

Versand EU

Preis auf Anfrage

Alle Weine sind für **Veganer geeignet**.