



Weinüberblick

Preisliste 2019

2018	Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2019	Elegante Nase mit dem Duft nach reifen Äpfeln und Birnen, sowie ein Hauch von weißem Pfeffer. Elegante Säure, Aromen von reifen Früchten und frische Zitrusnoten machen diesen Wein zu einem exzellenten Speisenbegleiter. Speiseempfehlung: Tafelspitz mit den klassischen Beilagen, Fisch und Meeresfrüchte, toll zu Kürbisgerichten. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 1,0g • Alkohol 12% Vol. • Säure 4,9g/l</i>	0,75 l
2018	Welschriesling Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2019	Saftig – fruchtig, frische Säure. Intensive Aromen von reifen Äpfeln und Birnen, elegante exotische Trockenfrüchte, zarte Zitrustöne, sowie ein Hauch von Holunder kennzeichnen diesen klassischen Sommerwein. Speiseempfehlung: Ziegenkäse im Speckmantel auf knackigen Blattsalaten Trinktemperatur: 10 - 12°C <i>RZ 1,1g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure 4,0g/l</i>	0,75 l
2018	Chardonnay Ried Kaiserberg Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2019 FALSTAFF - 91 Punkte Burgunder Trophy 2016	Exotische Fruchtaromen von Ananas und Kiwi. Leichte, erfrischende Zitrusnoten. Kräftig und elegant, fruchtbetont mit vielschichtiger Aromenvielfalt, voll im Mund und lang im Abgang. Kraft und Eleganz unterlegt mit zarter Restsüße. Exzellenter Speisenbegleiter mit Lagerpotential. Speiseempfehlung: Spargel, Fisch und Meeresfrüchte, gratinierte Speisen; toll zur asiatischen Küche. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 6,2g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,7g/l</i>	0,75 l
2018	Weissburgunder Qualitätswein, lieblich Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2019	Feine Nussaromen umschmeicheln die Nase, gefolgt von einer exotischen Aromenvielfalt und einer dezenten Note von Waldhonig. Im Mund eröffnet sich der volle Geschmack reifer Äpfel, Kiwi, sowie ein Hauch von Bergamotte. Eine feine dezente Restsüße rundet den Genuss ab. Speisetipp: Shrimpscocktail mit Mango, asiatische Küche, milder Käse. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 14,3g • Alkohol 12% Vol. • Säure 4,9g/l</i>	0,75 l
2018	Ruländer NEU Landwein, lieblich	Ausgeprägte fruchtige – exotische Nase, die Aromen reifer Birnen und ein Hauch von Ananas – so ist der erste Eindruck. Am Gaumen präsentiert sich diese Spezialität fröhlich und trinkanimierend, mit einer dezenten Restsüße, welche die Exotik perfekt unterstützt. Speiseempfehlung: Probieren Sie diese herrlichen Wein zu einer gebratenen Entenbrust mit Fenchel-Marillenragout. Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 25,3g • Alkohol 12% Vol. • Säure 3,8g/l</i>	0,75 l
2018	Töchterl Muskat Ottonel Qualitätswein, trocken Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2019	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 dezenten Restsüße diesen Wein zu einem langen, vielschichtigen Genuss. Speiseempfehlung: Idealer Partner für die asiatische Küche! Trinktemperatur: 12°C <i>RZ 1,7g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure 3,7g/l</i>	0,75 l



2018	Rosé Zweigelt Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2019	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
2018	Blaufränkisch Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2019 SILBER AWC Vienna 2017	Kräftig und opulent. Tiefgründige Waldbeeren- und Kirschfrucht, unterlegt von Kakao und Paprika. Am Gaumen fruchtige Eleganz mit reifer Kraft, facettenreich und gut strukturiert. Markante und gleichzeitig überaus elegante Tannine. Ein Geschmackserlebnis für Kenner! Speiseempfehlung: Pasta mit Entenragout, Lammgerichte, sowie zu gereiftem Käse. Trinktemperatur: 15°C <i>RZ 1,0g • Alkohol 12% Vol. • Säure 4,2g/l</i>	0,75 l
2018	Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2019 FALSTAFF - 91 Punkte Rotweinguide 2017	Kräftige Fruchtaromen, der Duft reifer Kirschen sowie ein Hauch von dunkelrotem Klee umspielen die Nase. Am Gaumen vollmundig und mild-würzig. 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 1,3g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,3g/l</i>	0,75 l
2018	Blauer Zweigelt – Cabernet Sauvignon Qualitätswein, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2018	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. Speiseempfehlung: Perfekt zu gebratenem oder gegrilltem dunklen Fleisch. Trinktemperatur: 15° <i>RZ 1,7g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,3g/l</i>	0,75 l
2017	Cabernet Sauvignon Ried Kaiserberg Qualitätswein, trocken Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2017	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 <i>RZ 1,2g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,7g/l</i>	0,75 l



<p>Frizzante Rosé Blauer Zweigelt, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2019</p>	<p>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 Genuss. Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu fruchtigen Desserts oder als prickelnde Erfrischung zwischendurch. Trinktemperatur: 6 - 8°C <i>RZ 30g • Alkohol 12% Vol.</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>Frizzante Muskat Ottonel Muskat Ottonel, trocken Auszeichnungen SILBER Int. Bioweinpreis 2018</p>	<p>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. Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu leicht gesüßten Mehlspeisen und zusammen mit Sorbets ein Gedicht. Trinktemperatur: 6 - 8°C <i>RZ 30g • Alkohol 11,5% Vol.</i></p>	<p>0,75 l</p>
<p>NEU Sparkling Muskat Ottonel Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2018</p>	<p>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></p>	<p>0,75 l</p>
<p>2018 NEU Beerenauslese Welschriesling Prädikatswein, süß Auszeichnungen GOLD Int. Bioweinpreis 2019</p>	<p>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 <i>RZ 166g • Alkohol 9% Vol. • Säure 7,3g/l</i></p>	<p>0,375 l</p>
<p>2015 TBA Blaufränkisch Prädikatswein, süß Auszeichnungen GROSSES GOLD Int. Bioweinpreis 2016</p>	<p>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 <i>RZ 223g • Alkohol 9% Vol. • Säure 8,9g/l</i></p>	<p>0,375 l</p>



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 Gölls.

**0,5 l
1 l**

Tipp: In Italien als so genannter Grappa bekannt.

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

Pet Nat Weine

Rosé, Chardonnay und Muskat Ottonel auf Anfrage - Jahrgang 2017

Versand Österreich

6er Karton 8€ // 12er Karton 10€ // 18er Karton (NEU) 13,90€
ab 60 Weinflaschen gratis

Versand Deutschland & Europa

zu den Selbstkosten

Versand Weltweit

auf Anfrage

Alle Weine sind für **Veganer** geeignet.