



## Weinüberblick

- |  |  |                      |
|--|--|----------------------|
| <p><b>2019 Grüner Veltliner</b><br/>Qualitätswein, trocken<br/><b>Auszeichnungen</b><br/>SILBER<br/>Int. Bioweinpreis 2020</p>   | <p>Elegante Nase mit dem Duft nach reifen Äpfeln, Birnen und Holunder sowie ein Hauch von weißem Pfeffer. Elegante Säure, Aromen von reifen Früchten und frische Zitrusnoten machen diesen Wein zu einem exzellenten Speisenbegleiter.<br/><b>Speiseempfehlung:</b> Tafelspitz mit den klassischen Beilagen, Fisch und Meeresfrüchte, passt toll zu Kürbisgerichten.<br/><b>Trinktemperatur:</b> 10 - 12°C<br/><i>RZ 3,0g • Alkohol 12% Vol. • Säure 5,4g/l</i></p>                                    | <p><b>0,75 l</b></p> |
| <p><b>2018 Welschriesling</b><br/>Qualitätswein, trocken<br/><b>Auszeichnungen</b><br/>SILBER<br/>Int. Bioweinpreis 2019</p>   | <p>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.<br/><b>Speiseempfehlung:</b> Ziegenkäse im Speckmantel auf knackigen Blattsalaten<br/><b>Trinktemperatur:</b> 10 - 12°C<br/><i>RZ 1,1g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure 4,0g/l</i></p>   | <p><b>0,75 l</b></p> |
| <p><b>2018 Chardonnay</b><br/>Ried Kaiserberg<br/>Qualitätswein, trocken<br/><b>Auszeichnungen</b><br/>SILBER<br/>Int. Bioweinpreis 2019<br/><b>FALSTAFF - 90 Punkte</b><br/>Burgunder Trophy 2019</p> | <p>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.<br/><b>Speiseempfehlung:</b> Spargel, Fisch und Meeresfrüchte, gratinierte Speisen; toll zur asiatischen Küche.<br/><b>Trinktemperatur:</b> 12°C<br/><i>RZ 6,2g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,7g/l</i></p> | <p><b>0,75 l</b></p> |
| <p><b>2019 Weissburgunder</b><br/>Landwein, lieblich<br/><b>Auszeichnungen</b><br/>GOLD<br/>Int. Bioweinpreis 2019</p>   | <p>In der Nase exotische Früchte, Haselnuss umschmeichelt die Nase. Am Gaumen elegant, starke Präsenz, Haselnusskonfit, dezente Säure mit lieblicher Süße.<br/><b>Speiseempfehlung:</b> Perfekt zu fruchtigen Desserts.<br/><b>Trinktemperatur:</b> 12°C<br/><i>RZ 17g • Alkohol 12% Vol. • Säure 5,2g/l</i></p>   | <p><b>0,75 l</b></p> |
| <p><b>2018 Töchterl</b><br/><b>Muskat Ottonel</b><br/>Qualitätswein, trocken<br/><b>Auszeichnungen</b><br/>GOLD<br/>Int. Bioweinpreis 2019</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 dezenten Restsüße diesen Wein zu einem langen, vielschichtigen Genuss.<br/><b>Speiseempfehlung:</b> Idealer Partner für die asiatische Küche!<br/><b>Trinktemperatur:</b> 12°C<br/><i>RZ 1,7g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure 3,7g/l</i></p>                                | <p><b>0,75 l</b></p> |
| <p><b>2018 Rosé</b><br/><b>Zweigelt</b><br/>Qualitätswein, trocken<br/><b>Auszeichnungen</b><br/>SILBER<br/>Int. Bioweinpreis 2019</p>   | <p>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.<br/><b>Speiseempfehlung:</b><br/>Als Aperitif, zu leichten Jausen und fruchtigen Desserts.<br/><b>Trinktemperatur:</b> 12°C<br/><i>RZ 2,9g • Alkohol 12% Vol. • Säure 4,4g/l</i></p>  | <p><b>0,75 l</b></p> |



**2018 Blaufränkisch** **0,75 l**  
Qualitätswein, trocken  
**Auszeichnungen**  
FALSTAFF - 88 Punkte  
Rotweinguide 2020  
SILBER  
Int. Bioweinpreis 2019

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

*RZ 1,0g • Alkohol 12% Vol. • Säure 4,2g/l*

**2019 Blauer Zweigelt** **0,75 l**  
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°

*RZ 3,3g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,1g/l*

**2018 Zweigelt** **0,75 l**  
Landwein, lieblich

Fröhlich, fruchtig in der Nase. Am Gaumen mild und elegant. Kirschig-fruchtig mit dezenter Restsüße.

**Speiseempfehlung:**  
Perfekt zu mildem Rohschinken

**Trinktemperatur:** 15°

*RZ 18g • Alkohol 12% Vol. • Säure 5,1g/l*

**2018 Blauer Zweigelt – Cabernet Sauvignon** **0,75 l**  
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°

*RZ 3,3g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,2g/l*

**2017 Cabernet Sauvignon** **0,75 l**  
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 4,7g/l*



**Frizzante Rosé**

Blauer Zweigelt, trocken

**Auszeichnungen**

SILBER

Int. Bioweinpreis 2019

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

*RZ 30g • Alkohol 12% Vol.*

**0,75 l**

**Frizzante**

**Muskat Ottonel**

Muskat Ottonel, trocken

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

*RZ 30g • Alkohol 11,5% Vol.*

**0,75 l**

**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

*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**



<b>2017</b>	<b>Eiswein Rosé Blaufränkisch</b> Prädikatswein, süß <b>Auszeichnungen GROSSES GOLD</b> 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. <b>Speiseempfehlung:</b> Perfekt zu Canapees mit Preiselbeer-Wildpastete sowie zu fruchtigen Desserts. <b>Trinktemperatur:</b> 9 - 14°C <i>RZ 105g • Alkohol 11% Vol. • Säure 6,7g/l</i>	<b>0,375l</b>
<b>2009</b>	<b>Eiswein TRESTERBRAND</b>	Edler hochprozentiger und hochkarätiger Tresterbrand, gebrannt von der renommierten Schnapsbrennerei Gölles. <b>Tipp:</b> In Italien als so genannter Grappa bekannt. <i>Alkohol 42% Vol.</i>	<b>0,5 l 1 l</b>
	<b>Roter Traubensaft</b> Blauer Zweigelt Trauben	Natürlicher, fruchtbetonter Geschmack nach reifen Kirschen, danach ein Beeren-Potpourri aus Himbeeren und Brombeeren. <b>Tipp:</b> Aufgespritzt eine besondere Erfrischung. <i>erntefrisch gepresst • ohne Zuckerzusatz</i>	<b>1 l</b>
	<b>Rotweinessig Hildegard</b> Blauer Zweigelt & Roesler	Ein kräftiges dunkles Rot und ein frisch fruchtiger Geschmack zeichnen diesen Weinessig aus. <b>Speiseempfehlung:</b> Sommerliche Salate sowie zur Verfeinerung von pannonischen Gerichten, wie Bohnen, Linsen und Gulasch. <i>reiner Gärungsessig • 6% Säure</i>	<b>0,5 l 5 l</b>

**Versand Österreich & Deutschland**  
6er Karton € 8,-  
12er Karton € 10,-  
18er Karton € 14,50  
versandkostenfrei ab 60 Weinflaschen

**Versand EU** Preis auf Anfrage

Alle Weine sind für **Veganer geeignet**.