



## Weinüberblick

### Preisliste 2022

<b>2021 Grüner Veltliner</b> Qualitätswein, trocken SILBER Int. Bioweinpreis 2022	Elegante Nase mit dem Duft nach reifen Äpfeln, Birnen und Holunder sowie ein Hauch von weißem Pfeffer. Gut eingebundene, milde Säure, Aromen von reifen Früchten und frische Zitrusnoten machen diesen Wein zu einem exzellenten Speisenbegleiter. <b>Speiseempfehlung:</b> Tafelspitz mit den klassischen Beilagen, Fisch und Meeresfrüchte, passt toll zu Kürbisgerichten. <b>Trinktemperatur:</b> 10 - 12°C <i>RZ 1,5g • Alkohol 11,5% Vol. • Säure 6,0g/l</i>	<b>0,75 l</b>
<b>2021 Welschriesling</b> Qualitätswein, trocken <b>Auszeichnungen</b> SILBER Int. Bioweinpreis 2022	Frischer Apfel, hinterlegt mit dezent exotischer Note, ein Hauch von Litschi umspielt die Nase. Am Gaumen frisch-fruchtig, lebendige Aromen von Äpfeln und Birnen, zarte Noten von Zitrusfrüchten (Kumquat), schöne Mineralik. <b>Speiseempfehlung:</b> Ziegenkäse auf knackigen Blattsalaten. Idealer Partner für die asiatische Küche. <b>Trinktemperatur:</b> 10 - 12°C <i>RZ 4,1g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,3g/l</i>	<b>0,75 l</b>
<b>2021 Chardonnay</b> Ried Kaiserberg Qualitätswein, trocken <b>Auszeichnungen</b> GOLD Int. Bioweinpreis 2022	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. <b>Speiseempfehlung:</b> Kräftige Fischgerichte und cremige Käse (Brie). <b>Trinktemperatur:</b> 12°C <i>RZ 1,3g • Alkohol 13% Vol. • Säure 5,2g/l</i>	<b>0,75 l</b>
<b>2021 Weissburgunder</b> Qualitätswein, lieblich <b>Auszeichnungen</b> SILBER Int. Bioweinpreis 2022	In der Nase exotische Früchte, Haselnuss umschmeichelt die Nase. Am Gaumen elegant, starke Präsenz, Haselnusskonfit, dezente Säure mit lieblicher Süße. <b>Speiseempfehlung:</b> Fruchtige Eisdesserts und milder Käse. <b>Trinktemperatur:</b> 12°C <i>RZ 18,1g • Alkohol 12% Vol. • Säure 4,4g/l</i>	<b>0,75 l</b>
<b>2020 Pinot Blanc</b> Wein, süß <b>Auszeichnungen</b> GOLD Int. Bioweinpreis 2021	Rund und elegant, ausgewogene Aromen frischer grüner Nüsse, sowie reifer Apfel 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! <b>Speiseempfehlung:</b> Fruchtige Eisdesserts und milder Käse. <b>Trinktemperatur:</b> 10 - 13°C <i>RZ 57,3g • Alkohol 9% Vol. • Säure 4,5g/l</i>	<b>0,75 l</b>
<b>2021 Töchterl Muskat Ottonel</b> Qualitätswein, trocken SILBER Int. Bioweinpreis 2022	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. <b>Speiseempfehlung:</b> Idealer Partner für die asiatische Küche. <b>Trinktemperatur:</b> 12°C <i>RZ 4,6g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,0g/l</i>	<b>0,75 l</b>



<p><b>2021 Rosé Zweigelt</b> Qualitätswein, trocken GOLD Int. Bioweinpreis 2022</p>	<p>Der Duft reifer Waldbeeren umspielt die Nase. Feine Säure, die Aromatik von Walderdbeeren und zarte Weichseltöne gepaart mit dezenter Extraktsüße. Würzig, fruchtig und animierend. Ein fröhlicher, erfrischender Wein für gesellige Runden. <b>Speiseempfehlung:</b> Als Aperitif, zu leichten Jausen und fruchtigen Desserts. <b>Trinktemperatur:</b> 12°C <i>RZ 1,5g • Alkohol 13% Vol. • Säure 4,2g/l</i></p>	<p><b>0,75 l</b></p>
<p><b>2020 Rosé lieblich</b> Qualitätswein, lieblich <b>Auszeichnungen</b> ★★★★ selection Das Genussmagazin GOLD - 93 Punkte Int. Bioweinpreis 2021</p>	<p>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! <b>Speiseempfehlung:</b> Als Aperitif, zu Jausen und fruchtigen Desserts. <b>Trinktemperatur:</b> 12°C <i>RZ 17,9g • Alkohol 12% Vol. • Säure 3,7g/l</i></p>	<p><b>0,75 l</b></p>
<p><b>2019 Blaufränkisch</b> Qualitätswein, trocken <b>Auszeichnungen</b> FALSTAFF - 88 Punkte Rotweinguide 2020 GOLD – 91 Punkte Int. Bioweinpreis 2021</p>	<p>Aus dunkel schimmerndem Rot entspringen zartwürzige, sowie fruchtige Beerenaromen. Am Gaumen kräftig mit gut eingebundenen Tanninen. Schwarze Ribisel und Heidelbeeren. Ein Geschmackserlebnis für Kenner! <b>Speiseempfehlung:</b> Roastbeef mit Sauce Cumberland sowie alle Wildgerichte. <b>Trinktemperatur:</b> 15°C <i>RZ 2,1g • Alkohol 13% Vol. • Säure 4,2g/l</i></p>	<p><b>0,75 l</b></p>
<p><b>2019 Blauer Zweigelt</b> Qualitätswein, trocken <b>Auszeichnungen</b> FALSTAFF - 88 Punkte Rotweinguide 2020 SILBER Int. Bioweinpreis 2020</p>	<p>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. <b>Speiseempfehlung:</b> Perfekt zu allen Speisen mit Zwiebelconfit, Schmorbraten. <b>Trinktemperatur:</b> 15° <i>RZ 3,3g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,1g/l</i></p>	<p><b>0,75 l</b></p>
<p><b>2018 Zweigelt lieblich</b> Landwein, lieblich <b>Auszeichnungen</b> EMPFEHLUNG Int. Bioweinpreis 2020</p>	<p>Fröhlich, fruchtig in der Nase. Am Gaumen mild und elegant. Kirschig-fruchtig mit dezenter Restsüße. <b>Speiseempfehlung:</b> Perfekt zu mildem Rohschinken. <b>Trinktemperatur:</b> 15° <i>RZ 18g • Alkohol 12% Vol. • Säure 5,1g/l</i></p>	<p><b>0,75 l</b></p>
<p><b>2018 Blauer Zweigelt – Cabernet Sauvignon</b> Qualitätswein, trocken <b>Auszeichnungen</b> FALSTAFF - 89 Punkte Rotweinguide 2020 SILBER Int. Bioweinpreis 2020</p>	<p>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. <b>Speiseempfehlung:</b> Perfekt zu gebratenen oder gegrillten dunklen Fleisch. <b>Trinktemperatur:</b> 15° <i>RZ 3,3g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,2g/l</i></p>	<p><b>0,75 l</b></p>



**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 einem Lagerpotential bis 2027.

**0,75 l**

**Speiseempfehlung:** Klassische Wildgerichte, Wildgeflügel, gebratenes Rindfleisch wie Steak oder Chateaubriand.

**Trinktemperatur:** 15°C

*RZ 1,2g • Alkohol 12,5% Vol. • Säure 4,6g/l*

**Frizzante  
Muskat Ottonel**  
Muskat Ottonel, trocken  
**Auszeichnungen**  
SILBER  
Int. Bioweinpreis 2022

Intensiv-würzige, typische Muskatnote, Exotik 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**

**Speiseempfehlung:** Als Aperitif, zu leicht gesüßten Mehlspeisen und zusammen mit Sorbets ein Gedicht.

**Trinktemperatur:** 6 - 8°C

*RZ 30g • Alkohol 12% Vol.*

**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.

**0,75 l**

**Speiseempfehlung:** Zu fruchtigen Desserts und mildem Käse.

**Trinktemperatur:** 6 - 8°C

*RZ 30g • Alkohol 12% Vol.*

**Frizzante Rosé**  
Blauer Zweigelt,  
halbtrocken  
**Auszeichnungen**  
SILBER  
Int. Bioweinpreis 2022

Tolle Fruchtaromen dunkler Beeren im Vordergrund, untermalt mit zarten Zitrusnoten umspielen die Nase. Volle Frucht, reife Erdbeeren, sowie Himbeeren und Ribisel. Harmonisch dezente Süße mit einer feinen Perlage.

**0,75 l**

**Speiseempfehlung:** Perfekt zu fruchtigen Desserts und mildem Käse.

**Trinktemperatur:** 6 - 8°C

*RZ 36g • Alkohol 12,5% Vol.*

**Sparkling  
Muskat Ottonel**  
**Auszeichnungen**  
GOLD  
Int. Bioweinpreis 2018

Vielschichtiger, exotischer Duft; Holunder mit sortentypisch-traubigen Akzenten. Am Gaumen lebhaft und frisch, kräftiges Muskataroma, Litschi und Mango. Kräftige, elegante Perlage.

**0,75 l**

**Speiseempfehlung:** Perfekt als Aperitif, aber auch zu asiatischen Happen und fruchtigen Süßspeisen.

**Trinktemperatur:** 8 - 10°C

*Alkohol 10,5% Vol.*

auf Vorbestellung

**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.

**0,375 l**

**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*



<p><b>2015 TBA Blaufränkisch</b> Prädikatswein, süß <b>Auszeichnungen</b> <b>GROSSES GOLD</b> 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 <b>Speiseempfehlung:</b> Zu gereiftem Käse oder zu schokoladigen und nussigen Desserts. <b>Trinktemperatur:</b> 9 - 11°C <i>RZ 223g • Alkohol 9% Vol. • Säure 8,9g/l</i></p>	<p><b>0,375l</b></p>
<p><b>2017 Eiswein Rosé Blaufränkisch</b> Prädikatswein, süß <b>Auszeichnungen</b> <b>GROSSES GOLD</b> Int. Bioweinpreis 2018</p>	<p>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></p>	<p><b>0,375l</b></p>
<p><b>2009 Eiswein TRESTERBRAND</b></p>	<p>Edler hochprozentiger und hochkarätiger Tresterbrand, gebrannt von der renommierten Schnapsbrennerei Gölles. In Italien bekannt als sogenannter Grappa. <i>Alkohol 42% Vol.</i></p>	<p><b>0,5 l 1 l</b></p>
<p><b>Roter Traubensaft</b> Blauer Zweigelt Trauben</p>	<p>Ausverkauft. Ab September mit frisch gepressten Trauben erhältlich.</p>	<p><b>1 l</b></p>
<p><b>Rotweinessig Hildegard</b> Blauer Zweigelt &amp; Roesler</p>	<p>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></p>	<p><b>0,5 l 5 l</b></p>

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

**Versand EU** Preis auf Anfrage

Alle Weine sind für **Veganer geeignet**.