

Weinkarte 2010



Liebe Weinfreunde!

Danke dass Sie sich die Mühe nehmen und einen Blick in diese Karte werfen.
War dessen Entstehung doch ein schönes Stück Arbeit – im wahrsten Sinn des Wortes.

Bei mehreren Verkostungen galt es jene Kandidaten zu identifizieren, die wir Ihnen nun präsentieren.
Und an Verkostungen habe ich immer großen Spaß!

Der Schwerpunkt in unserem Weinkeller liegt auf Österreichischen Weinen, insbesondere auf solchen mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis.

Darum werden Sie in dieser Karte einige Winzer finden, die (noch) nicht in allen einschlägigen Publikationen präsentiert wurden, deren Weine sich aber ein größeres Publikum verdient hätten.

Sie haben die Wahl, ob Sie mit uns Überraschendes und Unbekanntes entdecken wollen oder ob Sie lieber auf bekannte Namen vertrauen.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne!
Wenn Sie uns verraten, wonach Ihnen der Sinn steht, finden wir sicher den passenden Begleiter zu Ihrem Essen oder für einen langen schönen Abend.

Und wenn Ihnen der eine oder andere Tropfen so gut geschmeckt hat, dass Sie davon auch für zu Hause etwas möchten – fragen Sie uns einfach, wir verraten Ihnen gerne wie Sie daran kommen!

In diesem Sinne
Auf Ihr Wohl!

Christian Denk

Übrigens: Zu jeder Flasche Wein servieren wir eine Karaffe Wasser – still oder prickelnd, wie Sie es lieber mögen!

Weißweine

Obwohl Österreich seit jeher ein klassisches Weißweinland ist – mehr als ein Drittel der Anbauflächen entfallen allein auf den Grünen Veltliner – gewinnt der Rotwein ständig an Bedeutung.

In allen österreichischen Weinbau-
regionen gehen kleine, aber auch
größere Winzer den Weg der
kompromisslosen Qualität –
und finden damit großen Anklang.
Einige der Besten davon haben wir
für Sie ausgesucht.

Grüner Veltliner

Auch bezeichnet als Weißgipfler, früher auch Grüner Muskateller oder Manhardsrebe, stammt erwiesenermaßen vom Traminer ab.

Grüner Veltliner ist mit 36% Anteil an der Gesamtweinbaufläche Österreichs Rebsorte Nummer EINS.

Hauptanbaugebiet ist Niederösterreich (Weinviertel, Wachau, Kamptal, Kremstal, Wagram).

Diese österreichische Paradesorte besticht durch ausgeprägtes, fruchtiges Sorten-Bouquet, leicht im Alkohol, spritzig im Geschmack, leicht pfeffrig und von ausdrucksvoller Würzigkeit. Kräftige Grüne Veltliner können im Alter noch merklich zulegen!

2006

Grüner Veltliner Smaragd Ried Schütt

0,75l

€ 36,00

Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau

Zu Beginn noch etwas verschlossen, öffnet sich mit der Zeit, Bouquet nach Zitrusfrüchten und Steinobst, geschmeidig am Gaumen, lebhaft Säure, packende Mineralik im langen Finish, 13vol%

2007

Grüner Veltliner Smaragd Ried Schütt 0,75l € 39,00

Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau
Zu Beginn noch etwas verschlossen, öffnet sich mit der Zeit, Bouquet nach Citrusfrüchten und Steinobst, geschmeidig am Gaumen, lebhaft Säure, packende Mineralik im langen Finish, 13vol%

Grüner Veltliner Primary Rocks 0,75l € 38,00

Weingut Gschweicher, Röschitz, Weinviertel
Dichtes Goldgelb, in der Nase rauchig-mineralisch unterlegte reife Apfelfrucht, feiner Blütenhonig, dezente Kräuterwürze, am Gaumen straff, mächtiger Körper, deutlich mineralisch geprägt, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, zart nach Steinobst und grüne Banane im Nachhall, 14vol%

2008

Grüner Veltliner Smaragd Ried Schütt 0,75l € 39,00

Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau
Straff und mineralisch in der Nase, mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten am Gaumen fest und griffig, ausgezeichnete Säure, viel Kraft, hervorragende Struktur, packend und sehr tiefgründig, sehr langer, vielschichtiger Abgang, 14vol%

Grüner Veltliner L+T 0,75l € 29,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
Helles Grüngelb, in der Nase gelbe Äpfel, etwas von Zitronenzeste, blumiger Unterton, am Gaumen frisch, bei schlanker Bauart kompakt, eine feine Säure, trinkfreudiger Wein mit dezentem, mineralischem Ausklang, beachtliche Länge - idealer Sommerwein, 12vol%

Grüner Veltliner Senftenberger Piri 0,75l € 29,00

Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal
Grüngelb, in der Nase grüne Fruchtnoten, saftiger Granny Smith, leichter Zitruston, am Gaumen cremig und mineralisch, schöner Säurebogen zum Abgang hin, wieder Apfel im Nachhall, 12,5vol%
Falstaff: 90 Punkte

Grüner Veltliner Federspiel 0,75l € 26,00

Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau
Frisches Strohgelb mit dezenter Schlierenbildung, Aromen nach weißem Pfeffer, Stachelbeere und etwas gelber Apfel, mittelmäßig, lebendige Säure, sehr harmonisch und mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. 12vol%

Grüner Veltliner Aurum 0,75l € 42,00

Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram
Grüner Veltliner in fast Burgundischer Dimension!
Fein röstige Aromen mit etwas Maroni und exotischer Würze, unglaublich gebündelt und engmaschig, saftig, dick, wuchtige Textur und üppiger Fruchtschmelz, großer Wein mit Potential, einer der besten Veltliner Österreichs!
13,5vol%

2009

Grüner Veltliner Ried Satz

0,75l € 26,00

Manfred Bannert, Obermarkersdorf, Weinviertel
Zarter Duft nach Gartenkräutern, fruchtige Würze, gut eingebundene Säure, gehaltvoll, mit exotischen Tönen (Ananas, Mango) ein idealer Speisenbegleiter, langer Nachklang, 12,5vol%

Grüner Veltliner Primary Rocks

0,75l € 38,00

Weingut Gschweicher, Rössitz, Weinviertel
Mineralisches Bouquet, auch Grüne Bananen, vielschichtiger Power-Veltliner von 78-jährigen Rebstöcken auf kargem Urgesteinsboden, kraftvoll, würzig, gut strukturiert, feurig, mineralisch, langer Abgang, 13,5vol%

Grüner Veltliner Fumberg

0,75l € 29,00

Weingut Wimmer-Czerny, Fels/Wagram
Volles Gelb-Grün, Duft nach frischen Äpfeln, auch etwas mango und Stachelbeere, am Gaumen fruchtige Würze, Pikanz, gehaltvoll, schöner pfeffriger Abgang 12,5vol%

Grüner Veltliner Berg Vogelsang

0,75l € 28,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
Klassischer absolut trockener Veltliner vom Urgestein mit Apfel-Birn- und Zitrusnoten sowie Blütenaromen, typischer Hauch von weißem Pfeffer, frisch, animierend fruchtig und dezent würzig – schlank aber kernig, fruchtbetont und mineralisch am Gaumen, ausgewogen, mit gut stützender Säure, klingt dezent aber lange aus, 12vol%

Grüner Veltliner Obere Steigen

0,75l € 26,00

Markus Huber, Reichersdorf, Traisental
Mittleres Gelbgrün; typische Veltliner-Würze; weißer Pfeffer; am Gaumen saftig, druckvoll; pure Mineralik; lang anhaltender Abgang, 12,5vol%

Grüner Veltliner Senftenberger Piri

0,75l € 28,00

Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal
nach Stein- und Kernobst, einladender Duft, feingliedrig, saftige lebendige Säure, gepaart mit Kräuterwürze und Mineralität, ausgewogene Extrakt süße, 12,5vol%

Grüner Veltliner Rameln

0,75l € 28,00

Franz Proidl, Senftenberg, Kremstal
Feiner Duft nach Steinobst und Melonen, viel pfeffrige Würze, am Gaumen balanciert mit harmonischem, dabei konzentriertem Abgang, 12,5vol%

Grüner Veltliner Holzgasse

0,75l € 26,00

Walter Buchegger, Gedersdorf, Kremstal
Knackiger Veltliner mit geradliniger Struktur, frisch mit feiner Würze und verspielter Frucht, lebendige Säure, 12,5vol%

Grüner Veltliner Kreutles

0,75l € 29,00

Wolfgang Bäuerl, Dürnstein, Wachau
Nach etwas Lüften im Glas zeigt er sein komplexes Bouquet mit Rosen und mineralischen Tönen, auch Tabak und weißer Pfeffer, am Gaumen dicht, knackig, saftig, 12,5vol%

Roter Veltliner

Die autochthone Rebsorte nimmt eine besondere Stellung innerhalb der Veltliner-Familie ein, man denke beispielsweise an ihre Rolle als Kreuzungspartner bei Neuburger, Zierfandler oder Rotgipfler. Die Verbreitung beschränkt sich allerdings auf wenige Weinbaugebiete in Niederösterreich: Man findet sie vor allem am Wagram, aber auch im Kamptal und Kremstal, vereinzelt noch im Weinviertel und in Wien. Um gute Qualitäten zu erreichen, ist rigorose Ertragsbeschränkung im Weingarten notwendig. Dann aber bringen die fruchtbaren Reben sehr eigenständige und elegante Weine mit feinwürziger Aromatik, wobei ein kräftiger Alkoholgehalt nicht selten ist. Sortentypisch sind zarte Rosinen- und Honigtöne, das Geschmacksbild des Roten Veltliners ist extraktreich und füllig, doch immer agil durch seine belebende Säurestruktur.

Frühroter Veltliner

Auch Malvasier genannt. Roter Veltliner und Sylvaner sind die Eltern der sehr alten Rebsorte. Als typische „Österreicher“ weisen sie auf die wahrscheinliche Herkunft hin. Die Bedeutung des Frühroten Veltliners nimmt ab, meist wird sie als Tafeltraube, Primeurwein oder auch Schankwein – vor allem in der Thermenregion, Weinviertel und am Wagram – vermarktet. Die Weine sind eher alkoholarm, mild in der Säure, mit einem herb-aromatischen Bouquet, das etwas an Blüten und Bittermandeln erinnert.

2008

Roter Veltliner

0,75l € 29,00

Weingut Wimmer-Czerny, Fels/ Wagram

Hell goldgelb schillernd, zarter blumiger Duft mit Noten von frischen Zitrusfrüchten, am Gaumen knackige Frische und Spritzigkeit, mineralische Töne und mild-würzig im Abgang, 12vol%

2009

Roter Veltliner

0,75l € 29,00

Weingut Wimmer-Czerny, Fels/ Wagram

Helles Gelb, zarter blumiger Duft, würzig, nussig, behält seine Fruchtigkeit bis in den Abgang, 12vol%

2008

Frühroter Veltliner

0,75l € 26,00

Weingut Rabl, Langenlois, Kamptal

Helles Gelb, ausdrucksvoller Weißwein, mild, trocken, am Gaumen Marillenanklänge, 12,5vol%

Riesling

Auch bezeichnet als Rheinriesling, Rheingauer, Hochheimer, Petit oder Weißer Riesling. Bereits 1435 in Rüsselsheim (D) nachgewiesen, die Wachau reklamiert aufgrund einer urkundlichen Erwähnung eines Weingartens namens RITZLING aus dem Jahre 1301 den Sortenursprung.

Tatsächlich eine Kreuzung aus Heunisch x Fränkisch. Die elegantesten Rieslinge Österreichs (der Welt?) kommen aus der Wachau.

Sein charmantes Bouquet besitzt zumeist Anklänge an Pfirsiche, Marillen (= Aprikosen) und Zitrusfrüchte.

Am Gaumen wirkt der Riesling wegen seiner pikanten Säure sehr rassig und anhaltend. Er entwickelt sich kontinuierlich auch in der Flasche und zählt zu den lagerfähigsten Weißweinen. Ältere Rieslinge zeigen den – bei Liebhabern geschätzten – Petrolton, der sich durch Lüften verflüchtigt.

2006

Riesling Ried Wechselberg

0,75l € 33,00

Johann Topf, , Strass, Kamptal

Ein großer Riesling von einer ebenso großen Lage. Nase nach Weinbergpfirsichen, mit eingebundenem zarten Honigton, am Gaumen stahlig-kühl, mit elegant strukturierter Säure, dicht, sehr lang im Abgang, 13vol%

2007

Riesling Senftenberger Piri

0,75l € 33,00

Martin Nigl, Senftenberg, Kamptal

Mineralisch würziger Duft nach Ringlotten und Limetten., am Gaumen wieder saftige extraktsüße Frucht mit kühler Würze, mittelkräftiger Körperbau mit straffer Struktur, zart schmelzig, fein verwoben und mit guter Länge, im Nachhall wieder die typische mineralisch-herbe Note, 13vol%

Riesling Terrassen

0,75l € 29,00

Markus Huber, Reichersdorf, Traisental

Schönes Gelbgrün; in der Nase feine, einladende Weingartenpfirsichfrucht; finessereich strukturiert; wirkt filigran und verspielt, 12vol%

Loibner Riesling Smaragd

0,75l € 44,00

Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau

Mittleres Grüngelb. In der Nase feine fruchtige Nuancen von Apfel und frischer Birne, zarte Blütenaromen, am Gaumen sehr balanciert, leichtfüßig, angenehmer Fruchtschmelz, feine Säurestruktur, sehr appetitlich und trinkanimierend. 13,5vol%

2008

Riesling Windspiel

0,75l € 26,00

Weingut Fritsch & Friends, Kirchberg/Wagram
Herrlicher typischer Duft nach Steinobst, pikant, mit dezenten Grapefruitaromen, beachtliche Länge, sehr animierend, mit lang anhaltendem Abgang, 12vol%

Riesling Weelfel

0,75l € 33,00

Weingut Wimmer-Czerny, Fels/Wagram
Helles Gelb-Grün, im Bouquet zuerst etwas Zitrus, dann nach Pfirsich und besonders Marille, mineralische Feuersteinnoten, am Gaumen schöne Lebendigkeit und mit fruchtiger Leichtigkeit und Eleganz, balanciert, extraktreich, reif, 12vol%

Riesling Senftenberger Piri

0,75l € 33,00

Martin Nigl, Senftenberg, Kamptal
Leichter aber unglaublich eleganter Riesling mit Aromen nach klarem Pfirsich und frischen Pflaumen sowie mineralischer Würze., herrlich zu milden Speisen, 13vol%

Riesling Ried Wechselberg

0,75l € 33,00

Johann Topf, , Strass, Kamptal
Intensive Aromen von Holunderblüten, mit einem Hauch von Grapefruit, dicht und lang am Gaumen, nicht enden wollender Abgang, 12,5vol%

2009

Riesling vom Gelben Löss

0,75l € 29,00

Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram
Exotische Aromenvielfalt von Pfirsich bis Mango, kompakter fruchtiger Körper, füllig, aromatisch, mit pikantem Biss, elegantes Finish, 12,5vol%

Riesling Kellerberg Smaragd

0,75l € 36,00

Wolfgang Bäuerl, Dürnstein, Wachau
Nach kurzem Lüften entströmt ein dicht konzentriertes Bouquet von Rose, Maracuja und Ananas, am Gaumen Honig und spritzige Säure, langer finessenreicher Abgang, 14,5vol%

Riesling Gebling

0,75l € 31,00

Walter Buchegger, Dross, Kremstal
Hell funkelndes Strohgelb, dezent stahlige Pfirsichnote, auch Rosen- und Honigduft, Zitrusnoten, am Gaumen kompakt und füllig, Steinobst, langer mineralisch gestützter Abgang-12,5vol%

Riesling Tiefenthal

0,75l € 34,00

Walter Buchegger, Dross, Kremstal
Kompaktes Bouquet nach Rosen und Steinobst, herzhaft Frucht und schöne Anklänge von Zitrusfrüchten und Ananas, am Gaumen mit einem schönen Extrakt, das von einer lebendigen Säure untermalt wird, 13vol%

Riesling Hinters Kirchl

0,75l € 31,00

Petra Unger, Furth, Kremstal
Helles Goldgelb, intensive Aromen: reife Marillen, weißer Weingartenpfirsich, dazu feinen Zitrusnoten, etwas Schiefer, viel Mineralik, am Gaumen dicht und vielschichtig, 13,5vol%

Weißer Burgunder

Auch bezeichnet als Pinot Blanc,
Pinot Chardonnay, Klevner.

Burgund gilt als die Heimat, im 14. Jh. urkundlich nachweisbar. Wird in Österreich hauptsächlich im Burgenland und in Niederösterreich angebaut, weniger in der Steiermark und Wien.

Der Weiße Burgunder stellt zwar hohe Ansprüche an Boden und Lage, bietet aber regelmäßig gute bis sehr gute Erträge. Wenn seine Trauben die Vollreife erlangen, wächst der Weiße Burgunder in Österreich zu einem substanzreichen Weißwein mit feinem, mandelartigem Geschmack und pikanter Säure heran.

Die international als Pinot Blanc bekannte Rebsorte eignet sich sehr gut für Cuvées mit anderen Sorten bzw. für die Reifung in Barriques und entwickelt sich zumeist auch sehr gut in der Flasche.

2006

Pinot Blanc

0,75l € 29,00

Weingut Prieler, Schützen/ Gebirge,
Neusiedlersee-Hügelland

Duft nach Birne, Äpfeln und Mandeln; am Gaumen sehr facettenreich, Eleganz und Kraft zugleich, lebhafte Struktur, viel Finesse, zeigt tolle Substanz, sehr langer und hochfeiner Abgang 13,5vol%

Parker: 92 Punkte

Falstaff: 91 Punkte

2009

Weißburgunder

0,75l € 26,00

Franz Triebel, St. Anna/ Aigen, Süd-Oststeiermark
Filigranes Bouquet, mit zarten Nußtönen, saftiges Steinobst, am Gaumen sehr fein und ausgewogen; trocken, 13vol%

Weißburgunder

0,75l € 26,00

Erich Sattler, Tadten, Neusiedlersee
Erfrischende florale Nase, fruchtigem Geschmack, voller Körper lebendige Säure, als Speisenbegleiter oder für einen netten Abend zu zweit! 12vol%

Chardonnay

Auch bezeichnet als Pinot Chardonnay, Morillon, Feinburgunder, Weißer Klevner, Beaunois, Gamais Blanc, Arnaison. Wurde angeblich von den Kreuzrittern nach Frankreich gebracht und von Benediktinern im Burgund verbreitet. Heute fast auf der ganzen Welt anzutreffen. In Österreich (in der Steiermark als Morillon) seit längerem beheimatet; die „feinen Kleinen“ kommen aus der Wachau und dem Burgenland. Geringe Anbauflächen, aber von wachsender Bedeutung, vor allem im oberen Qualitätsbereich. Stellt keine allzu großen Ansprüche an den Boden, bringt aber nur in guten Lagen beste Ergebnisse! – Im Duft an Weißbrot und Dörrfrüchte erinnernd, ergibt er sehr kräftige, extraktreiche Weine, die auch bei hoher Reife noch eine angenehme Säure besitzen; gewinnt bei zunehmender Flaschenreife an Niveau!

2004

Chardonnay

0,75l € 45,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
Mittleres Gelb, in der Nase gelber Apfel, leichte Brioche- und Haselnußnoten, auch Blütenduft, am Gaumen seidig, ausgewogene Struktur, gekonnt dosierter Holzeinsatz, schmeichelt am Gaumen, viel Kraft, Wärme und Tiefe, elegantes Fruchtpaket. Ausschließlich in neuen 300 Liter Fässern aus österreichischer Eiche vergoren, 13vol%

2007

Chardonnay

0,75l € 42,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
Mittleres Gelb, in der Nase Mandarinenzeste, Rosenblätter, leichte Brioche- und Haselnußnoten, am Gaumen seidig, ausgewogene Struktur, elegant, Wärme und Tiefe, florale Noten auch im Nachhall, 13vol%

Morillon Steirische Klassik

0,75l € 29,00

Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark
Helles Strohgelb, Mandarinen und frische Birnen, nachhaltig und sehr saftig am Gaumen, 12,5vol%

2008

Chardonnay Reserve

0,75l € 29,00

Stefan Ott, , Arbesthal, Carnuntum
Strahlendes Gelbgrün, Duft nach Ananas und Clementinen, am Gaumen vollmundig mit der Finesse von Frucht, Extrakt und Reife, ein Wein der Frucht mit Struktur vereint, 13vol%

2009

Chardonnay

0,75l € 29,00

Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum
Grüngelb, intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt, sehr frisch und kompakt am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang, idealer Begleiter zu Pastagerichten mit Rahmsaucen, gebratenem Fisch und Geflügel,

Grauburgunder

Auch bezeichnet als Auxerrois Gris, Malvoisie, Pinot Grigio, Tokay, Ruländer, Grauklevner.

Stammt ursprünglich aus dem Burgund. Im 14. Jh. durch Zisterziensermönche nach Österreich gebracht. Er ist eine Mutation von Pinot Noir und trägt verschieden farbige Beeren, manchmal sogar an ein und derselben Traube.

Hat seine größte Verbreitung im nördlichen Burgenland und erbringt milde, duftige Weine mit mehr Substanz als sonst üblich bei Weißweinen.

2005

Grauburgunder Ried Jägerberg

0,75l

€ 33,00

Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

In der Nase Aromen von getrockneten Kräutern, am Gaumen kompakte Burgunder-Aromen, die elegante Weichheit, Würze und Engmaschigkeit rührt vom Kalkmergel der Lage Jägerberg her, 12,5vol%

2007

Grauburgunder Ried Jägerberg

0,75l

€ 35,00

Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

Mandeln, Honig, aber auch Blütenwiese, in der Nase, kompakt, seidig weich trotz spürbarem Säurerückgrat, 13vol%

2009

Grauburgunder

0,75l

€ 29,00

Franz Triebel, St. Anna/Aigen, Oststeiermark

Vollreif, füllig mit exotische Früchte und Blütenhonig, kraftvoller Gaumen mit feiner Röstaromatik, cremig und weich im Abgang, 13,5vol%

Sauvignon Blanc

Auch bezeichnet als Muskat-Sylvaner, Feigentraube, Blanc fumé.

Die Würze von frischem grünen und gelben Paprika wird bei hoher Reife von Aromen nach Spargel, Holunder und Cassis abgelöst.

Sehr frisch und anregend bei rassiger Säurestruktur ist der Sauvignon ein eleganter, fruchtiger Wein von unverwechselbarem Charakter, der in guten Jahrgängen auch über eine mittelfristige Lagerung Freude verspricht!

2006

Sauvignon Blanc Ried Sulz

0,75l € 36,00

Franz Gross, Ratsch, Südsteiermark
Vollreif, füllig mit exotische Früchte und Blütenhonig, kraftvoller Gaumen mit feiner Röstaromatik, cremig und weich im Abgang, 13vol%

2007

Sauvignon Blanc Nußberg

0,75l € 28,00

Weingut Bannert, Schrattenthal, Weinviertel
In der Nase sowie am Gaumen Noten vom reifen grünen Paprika, Holunderblüten, Stachelbeeren, frischem Mohn und Anklänge von Brennseeltönen, elegant mit langem harmonischen Abgang, 12,5vol%

2008

Sauvignon Blanc Ried Sulz

0,75l € 42,00

Franz Gross, Ratsch, Südsteiermark
Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, animierender Duft nach grüner Paprika, Äpfeln, Grapefruit und Stachelbeere; vollmundig mit Saft und rassiger Mineralität, herrlich trocken und frisch, 13,5vol%

2009

Sauvignon Blanc Klausen

0,75l € 29,00

Hans Moser, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland
Vielschichtige und frische Sauvignon Blanc-Nase; Holunder, gelbe Paprika, ein Schuss Exotik, am Gaumen sehr animierend; pikanter und herzhafter Fruchtbiss, dezente Säure, ein toller Sommerwein, Aperitif und Begleiter zu Fisch! 13vol%

Sauvignon Blanc Steirische Klassik

0,75l € 29,00

E.A. Polz, Spielfeld, Südsteiermark
Die Holunder- und Spargel-Noten werden vom reifen gelben Paprika übertönt, am Gaumen leichtfüßig und verspielt, Trinkvergügen pur! 12,5vol%

Welschriesling

Auch bezeichnet als Riesling Italico oder Wälschriesling, fälschlicherweise auch Riesling, obwohl mit dem Rheinriesling botanisch nicht verwandt.

Unterschiedliche Herkunftsdeutungen, möglicherweise von der Champagne über Italien oder Deutschland nach Österreich gebracht (Wälsch ... ?). Zartgrün, im Alter gelbgrün, in erster Linie frisch-fruchtig junge Weine, wird stark in der Sektproduktion eingesetzt, ergibt aber auch hervorragende Prädikatsweine (Ausbruch bis Trockenbeerenauslese).

Neuburger

Der Neuburger erbringt im Duft zurückhaltende Weißweine von kraftvoller aber milden Art. Charakteristisch ist sein feiner, nussartiger Geschmack. Der Neuburger kann bei guten Jahrgängen sehr an Ausdruckskraft gewinnen, wenn er eine sorgfältige Kellerbehandlung erfährt, nicht süß, sondern trocken ausgebaut wird und zumindest ein- bis zweijährige Flaschenreife hat.

2009

Welschriesling

0,75l € 24,00

Franz Triebel, St. Anna/ Aigen, Süd-Oststeiermark

Bouquet von Klaräpfeln, mit Zitrus- und Kräuternoten, leichtfüßig, saftig und erfrischend, idealer Begleiter zu sommerlich leichten Gerichten, 12,5vol%

Welschriesling

0,75l € 26,00

Weingut Pongratz, Gamlitz, Südsteiermark

Hellges Gelb mit grünen Reflexen, unheimlich animierender Welschriesling mit zarten, aber klaren Konturen, dominiert von Aromen nach frischen saftigen Äpfeln, 11,5vol%

2007

Neuburger Galgenberg

0,75l € 29,00

Respitzhof Kölbl, Röschitz, Weinviertel

Halbtrocken Strohgelb, fein duftig, fruchtig-würziges

Sortenbouquet, pikante Säure, aromatisch-nussige Note am Gaumen, harmonischer Abgang, 12vol%

2009

Neuburger Klassik

0,75l € 26,00

Weingut Gisberg, Teesdorf, Thermenregion

Jugendliches Farbspiel; dezentes Bouquet nach Stroh und Mandeln, etwas Würze, am Gaumen herzhaft trocken, von guter Säure getragen, im Abgang feine, zarte Herbe, 12,5vol%

Zierfandler - Rotgipfler

In der Zierfandler-Welt – also der Thermenregion südlich von Wien – gibt es Raritäten und Spezialitäten, die nur hier anzutreffen sind: der raffinierte Zierfandler und der leicht arrogant wirkende Rotgipfler.

Woher der Name Zierfandler kommt, ist nicht klar. Sicher ist, dass es eine alte, österreichische Sorte ist. Sein Synonym „Spätrot“ kommt von der spätherbstlichen Rotfärbung der Trauben.

Auch die zweite Spezialität dieses Gebietes, der Rotgipfler ist eine alte, österreichische Sorte. Der Name leitet sich von den rötlichen Triebspitzen im Frühjahr ab.

Vom Zierfandler gibt es nur 120 ha und vom Rotgipfler auch nicht viel mehr (180 ha).

Beide reifen extrem spät und brauchen eine sehr warme und lange Vegetationszeit und einen schönen warmen Herbst. Dann ergeben sie kräftige, langlebige aber auch verspielte Weine, gerne auch mit leichter Restsüße.

Oft wird der Zierfandler mit dem Rotgipfler vermählt. Diese berühmte Cuvée wird auch Spätrot-Rotgipfler genannt.

2006

Rotgipfler Flamming

0,75l € 29,00

Weingut Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion
Vollreif, füllig mit exotische Früchte und Blütenhonig, kraftvoller Gaumen mit feiner Röstaromatik, cremig und weich im Abgang, 14vol%

Falstaff: 90 Punkte

2008

Zierfandler Pfarrgarten

0,75l € 32,00

Weingut Schafnerhof, Traiskirchen, Thermenregion
Leicht rauchige Nase, auch geröstete Nüsse, zart mineralisch, getrocknetes Kernobst, dezente Fruchtsüße, etwas Gewürze und Melone, feine Mineralik dazu pikantes, zartes Bitter, nachhaltig, passende, präsen Säure, recht kompakt, hat Substanz und Tiefe, sehr guter langer Abgang, 13vol%.

TOP 100 Thermenregion

2009

Rotgipfler Klassik

0,75l € 28,00

Weingut Schafnerhof, Traiskirchen, Thermenregion
besticht durch fruchtig-würzigen, schmelzigen Charakter und zart unterlegte Röstaromen, Fülle und Frische ergänzen zu Harmonie, dezenter Säureabbau rundet den Wein elegant ab, gute Lagerfähigkeit! 12,5vol%

Die „Schmeckerten“

Im Osten Österreichs bezeichnet der Volksmund die Weine aus den besonders aromatischen Rebsorten auch als die „Schmeckerten“. Der Gelbe Muskateller, auch „Groschmeckerter“ genannt, gibt in guten Weinjahren einen ganz guten Flaschenwein und ähnelt dem Muskat-Ottonel. Durch seinen Muskatton hat er einen recht ausgeprägten Eigengeschmack. Der in Frankreich gezogene Sämling entspricht einer Kreuzung Gutedel x Muskat.

Muskat-Ottonel oder „Feinschmeckerter“ wird wegen der Intensität seiner Aromen gerne als Schlusswein bei Weinverkostungen getrunken. Höhere Prädikatsweine zeigen noch nach Jahren das für diese Sorte typische Muskataroma. Die Familie der Muskat-Sorten ist groß und bisher wenig erforscht. Tatsache ist, dass die Muskatsorten alle miteinander verwandt sind, wenn auch unmittelbare Kreuzungen als Abstammung nicht definierbar sind.

Neuerdings werden die „Schmeckerten“ sehr gerne zu Asiatischen Speisen getrunken, begleiten aber auch Ziegenkäse und Mehlspeisen sehr gut.

2005

Traminer Spätlese

0,75l € 24,00

Lukas Markowitsch, Göttlersbrunn, Carnuntum
strahlendes Goldgelb, duftige aromatische Nase, feines angenehmes Traminerbouquet, harmonisches elegantes Säurespiel mit angenehmer Restsüße im Abgang, 12,5vol%

2007

Gelber Muskateller

0,75l € 27,00

Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal
etwas Muskatnuss und Orangenzeste in der Nase; dicht und ausgewogen, ungewöhnlich füllig, zimtige Aromen, animierende Note, 11,5vol%

2009

Gelber Muskateller VO

0,75l € 29,00

Weingut Rabl, Langenlois, Kamptal
intensiver, aber keinesfalls aufdringlicher Duft nach frischen Trauben und Muskatnüssen; am Gaumen fast plakative Holundertöne; lebendig durch seine spritzige Säure, wie Hollersaft, nur viel, viel besser..., 12vol%

Weißwe Cuvées

Weißwein-Cuvées, also der Verschnitt von zwei oder mehr Rebsorten, haben in Österreich (abgesehen vom Spätrot-Rotgipfler) noch keine besonders lange Tradition. Sie ergeben meist einen Wein mit einem angenehm balancierten Verhältnis von Kraft und Frische, nachhaltiger Dichte und ausgeprägter Fruchtigkeit. Besonders als Speisebegleiter haben sie ihre Meriten.

Je nach Intention der Winzer werden diese Cuvées klassisch, also im Stahltank oder im kleinen Holzfass, dem Barrique ausgebaut. „Barriquewein“ ist weingesetzlich nicht definiert, aber der Kenner erwartet sich unter dieser Bezeichnung einen Wein, bei dem neben den Eigenaromen auch die Geschmackskomponenten des neuen Holzes zumindest spürbar sind: die Düfte und Geschmäcker nach Vanille, Marzipan, Butterscotch, manchmal ergänzt durch Röstaromen vom Toasting der Barriques.

Gemischter Satz

ist die Bezeichnung für Wein, der sich aus unterschiedlichen Rebsorten aus einem Weingarten zusammensetzt. Im Gegensatz zur Cuvée werden hier mehrere Rebsorten gemeinsam angebaut, gelesen und vergoren. Durch die unterschiedlichen Reifegrade und den unterschiedlichen Säuregrad der Rebsorten wollte man ursprünglich das Risiko minimieren und eine gleichbleibende Weinqualität sichern..

2008

Basalto

0,75l

€ 27,00

Winzerhof Triebel, St. Anna/ Aigen, Süd-Oststeiermark (WB, MO, GB) Mächtiges Aromaspiel aus Nüssen, Ananas, Bananen dichter Körper mit feiner Röstaromatik und erstaunlicher Kraft, 12,5vol%

2009

Gemischer Satz Klassik

0,75l

€ 27,00

Weingut Rotes Haus, Wien (WB;GV, CH) Fruchtiges Bouquet mit Melonen, Zitrus- und Apfelaromen, verführerische Textur mit einer balancierten Länge und Frucht am Gaumen, 12,5vol%

Prädikatsweine

In diesen Weinen steckt viel Aufwand, Liebe zum Detail und Geschick der Winzer! Wir laden Sie ein mit diesen Herzstücken österreichischer Weinkultur einen besonderen Abend zu beginnen oder zu beschließen!

Wir beraten Sie gerne, damit Sie genau den richtigen Tropfen finden – als Aperitif, zur Vorspeise oder zum Dessert.

2005

Trockenbeerenauslese Bouvier

0,375l € 33,00

Franz Schindler, Mörbisch, Neusiedlersee
Mächtiges Aromaspiel aus Nüssen, Ananas, Bananen dichter Körper mit feiner Röstaromatik und enormer Kraft, 12vol%

2006

Beerenauslese

0,375l € 29,00

Alois Kracher, Illmitz, Neusiedlersee
Helles Strohgelb, einladendes Bouquet von Honig, Vanille, Ananas, Pfirsich und Zitronen-Zesten, engmaschig und mineralisch, die lebhaft Säure stützt die Struktur und bringt die Aromen von Passionsfrucht und Ananas besonders zur Geltung, der lange Abgang wird von Trockenfrucht-Würze begleitet. Potential für weitere 20 Jahre! 12vol%

2007

Eiswein

0,375l € 33,00

Alois Kracher, Illmitz, Neusiedlersee
In der Nase sehr würzig, mit Honigaromen, zarte Noten von Eisbonbon, feine Pfirsichfrucht, auch Rosenblätter, kräftig am Gaumen, seine vibrierende Säure empfiehlt ihn für fruchtige Desserts, 11,5vol%

Geistreich

0,375l € 29,00

Günther Triebaumer, Rust, Neusiedlersee
fruchtbetonter, schokoladig ausgerichteter Likörwein, Purpur mit Schwarzkirschreflexen, dicke Schlieren, klare saubere Nase nach Kirschkompott, Beerenröster, Pfefferbrot, vielschichtiges, mächtiges Aromagemälde mit Noten von Edelschokolade, Süße mit fruchtiger Säure gekoppelt, vibrierende Aromatik, die bis zum Feuerstein reicht, reduktiv gehalten mit Waldbeere, Gewürzkästchen, getrocknete Kirsche und Kakao, üppig im Sinne von dicht, keinesfalls barock, stets der Frucht verbunden, feurig-süßer Abgang, charmantes Kraftpaket, 19vol%

Rosé

Wird sehr oft als Verlegenheitswein angesehen, wenn man sich nicht entscheiden kann ob „Rot“ oder „Weiß“.

Dabei haben Rosé-Weine eine wichtige Funktion für die Winzer: um bei der Rotweinerzeugung eine höhere Farb- und Aromakonzentration zu erreichen, wird ein Teil des Mostes gleich beim Einmischen abgezogen. Daraus entstehen vergnügliche Weine, für die man keinen besonderen Anlass suchen muss: sie passen als Aperitif, zu Salaten, Fisch oder Pastagerichten oder einfach so – z.B. an der Bar!

Schilcher

Zu den seltenen und besonderen österreichischen Rebsorten gehört der Blaue Wildbacher, der den Schilcher hervorbringt. Der Name Schilcher leitet sich vom eigentümlichen Schillern dieses Weines ab und ist gleichzeitig eine Ursprungsbezeichnung.

Obwohl die helle Farbe einen Rosé vermuten lässt, zählt er zu den Rotweinen. Klassische Rote aus dem Blauen Wildbacher werden in Österreich erst seit kurzem wieder gekeltert, im südlicheren Klima des Veneto bringt diese Rebe seit Beginn dieses Jahrhunderts erstaunliche Qualitäten zutage.

2008

Zweigelt Rosé

0,75l € 24,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

Feinfruchtig mit einem Bouquet von roten Früchten (Himbeeren, Walderdbeeren, Weichsel) unterlegt von dezenten Würznoten, am Gaumen gleichermaßen frisch und fruchtig, angenehm voll, Trinkfreude, 12vol%

2009

Blaufränkisch Rosé

0,75l € 24,00

Hans Moser, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland

Helles Lachsrosa; zarter Erdbeer- und Himbeerduft; mineralische Struktur und würzige Blaufränkisch-Aromen – knackig, frisch und animierend, 13vol%

2009

Schilcher Langegg

0,75l € 29,00

Langmann, St. Stefan/ Stainz, Weststeiermark

Großartige tiefe Fruchtfülle, Blutorangen, Erdbeeren, saftige Dichte mit animierender Mineralik, würzig, baut im Glas immer mehr Druck und Frucht auf, terroirgeprägt, mit großer Grandezza, langanhaltendes, vibrierendes Finale, 11,5vol%

Rotweine

Als Rotweinland genießt Österreich sicherlich noch nicht die Reputation wie Frankreich, Italien oder Spanien. Das liegt zum Einen an den vergleichsweise geringen Erntemengen, zum Anderen daran, dass erst Mitte der 80er Jahre eine breite Qualitäts-offensive das Erscheinungsbild des österreichischen Weines dramatisch zum Besseren verändert hat.

Der Rotweinanbau hat aufgrund der steigenden Nachfrage in den letzten Jahren stetig zugenommen und liegt jetzt bei einem Viertel der Gesamtmenge. Unsere Hauptrebsorten sind der Blaue Zweigelt und der Blaufränkische. Flächenmäßig weniger bedeutend sind derzeit noch „internationale“ Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, die jedoch auch in Österreich sehr gut gedeihen und vor allem im obersten Qualitätsniveau anzutreffen sind.

Blauer Portugieser

Der Blaue Portugieser soll im 18. Jh. durch einen Weinhändler aus Porto nach Niederösterreich, genauer gesagt Bad Vöslau, gekommen sein. Er ist auch unter Autrichien, Kékoporto, Oporto, Badener, Blaue Feslauertraube, Portugais Bleu (Frankreich) und Vöslauer bekannt.

Früher die meistangebaute Rotweinsorte, jetzt vom Zweigelt verdrängt, obwohl sie an Boden und Lage keine besonderen Ansprüche stellt. Die zarten Schalen machen aber die Trauben recht anfällig für Krankheiten. Im Allgemeinen ein süffiger Rotwein, der infolge seines geringen Säuregehaltes recht bekömmlich ist.

Bei Ertragsbeschränkung und richtiger Kellerbehandlung gedeihen speziell in der Thermenregion und auf den Weinviertler „Rotweininseln“ in guten Jahren milde und fruchtige Rotweine mit weichem Tannin und angenehmen Veilchenduft. Sollte im Allgemeinen jung getrunken werden.

2008

Blauer Portugieser Classic

0,75l

€ 26,00

Stefan Ott; Arbesthal, Carnuntum

Dezentes Veilchenbouquet, samtig am Gaumen, balanciert, fruchtbetont, passender Begleiter für die sommerlich-leichte Küche, 12,5vol%

Blaufränkischer

Auch bezeichnet als Lemberger, Limberger, Kekfrankos. Die Herkunft ist unbekannt, vermutlich eine alte österreichische Sorte. 94% der Anbaufläche liegen im Burgenland.

Rubinrote Farbe mit violetter Schimmer, sehr fruchtiges Bouquet, das sich auf der Flasche zu einem dezenten an Brombeeren erinnernden Lager-Bouquet entwickelt, fruchtig, gerbstoffhaltig, mit etwas mehr Säure als sonst bei österreichischen Rotweinen üblich und mit einem eleganten Abgang.

Braucht besonders im Alter den internationalen Vergleich nicht zu scheuen!

2003

Blaufränkisch Sporn Steiner

0,75l € 39,00

Weninger; Sopron-Balf, Ungarn

In der Nase würzige Frucht, dominiert von Weichsel, am Gaumen cremig und leicht, frische Pflaumenmarmelade, etwas Kräuterwürze, gut strukturierte reiche Tannine, fruchtiger Abgang
13,5vol%

2006

Blaufränkisch Exclusiv Reserve

0,75l € 33,00

Josef Igler; Deutschkreuz, Mittelburgenland

Dunkles Rubingranat, in der Nase feine Brombeer- und Kirschanklänge, zart auch Vanille, am Gaumen elegant, dezente Holzstütze, ein sehr gelungener Speisenbegleiter!
14vol%

Blaufränkisch Reserve Goldberg

0,75l € 36,00

Weingut Kirnbauer; Deutschkreuz, Mittelburgenland

Rubinrot mit feinwürziger Nase und süßer Brombeer- und Ribiselfrucht, am Gaumen angenehm mineralische Noten mit schön eingebundenen Tanninen und harmonischem Abgang,
14vol%

2007

Blafränkisch Ried Hochäcker

0,75l € 33,00

Weingut Kerschbaum, Deutsch-Schützen,
Südburgenland

Dunkles Rubingranat, breitere violette Randaufhellung, in der Nase Brombeer-Zwetschkennote, am Gaumen saubere Frucht, eher mittelgewichtig, 13,5vol%

Blafränkisch Lehmgrube

0,75l € 42,00

Franz Schindler, Mörbisch, Neusiedlersee

Sehr sortentypisch in der Nase wie am Gaumen, dunkelbeerig nach Brombeeren und Zwetschken, am Gaumen saftig und fruchtig, frische, jugendliche Säure, gute Struktur und Länge, 13vol%

Falstaff: 90 Punkte

Blafränkisch

0,75l € 29,00

Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen,
Südburgenland

Brombeer-Kirsch im Duft wie auch am Gaumen, sehr saftig, recht harmonisch balanciert, vollmundig mit seidigen Tanninen, feine mineralische Würze, knackig frisches Spiel mit süßer Frucht im Nachhall, 13vol%

Blafränkisch vom Leithagebirge

0,75l € 35,00

Hans Moser, Eisenstadt, Neusiedlersee-
Hügelland

Tiefdunkles Rubinrot, vielschichtige Beerenfrucht, mineralischer Würze; lebendige Frucht am Gaumen, langer Abgang ohne „marmeladig“ zu wirken, Tiefgang und Potenzial, aus den besten Lagen am Leithagebirge selektiert,; besticht durch ausgeprägte Typizität, mineralische Struktur, 14vol%

2008

Blafränkisch

0,75l € 29,00

Ernst Triebaumer, Rust , Neusiedlersee

straffe Preiselbeerfrucht, rassig attraktive Gewürzkräuternoten (Kerbel, Fenchel), fruchbetonter Gaumen, seidige Textur, 12,5vol%

Blafränkisch

0,75l € 29,00

Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen, Südburgenland

Feine dunkle Beerenaromen mit einem Schuss Weichselfrucht und recht straffer mineralischer Würze, sehr fein balanciert, animierend und ein bißchen verspielt, präsent und recht lang, 13vol%

Blafränkisch Steingraben „Salvatore“

0,75l € 29,00

Die Winzerei, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland

Dunkles Granatrot mit hellen Reflexen, in der Nase reife Kirschen, etwas Vanille, am Gaumen neben der Kirschfrucht auch etwas strenge Mineralik und Würze, öffnet sich durch etwas Lüften, druckvoller Abgang, 13vol%

Blafränkisch Ried Fabian

0,75l € 29,00

Weingut Gager, Deutschkreuz, Mittelburgenland

Sattes, dunkles Rubin, dichte, satte Nase nach Brombeeren und dunklen Kirschen, am Gaumen dicht gewebt mit saftiger Frucht, langer, harmonischer Abgang, 13,5vol%

Blafränkisch Exklusiv

0,75l € 32,00

Josef Iglar, Deutschkreuz, Mittelburgenland

Mit dunklem Rubin-Granat, in der Nase feine Brombeer- und Kirschanklänge, zart auch Vanille, am Gaumen elegant, dezente Holzstütze!

Cabernet Sauvignon Cabernet Franc

Der Cabernet Sauvignon wird auch als Petit Cabernet, Vidure oder Bouchet bezeichnet. Tatsächlich eine Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc. Höchstwahrscheinlich aus Frankreich stammend, urkundlich erstmals 1635 im Bordeaux erwähnt, als Kardinal Richelieu mehrere tausend dieser Rebstöcke dem Abbé Breton an die Loire schicken ließ.

In Österreich erst seit 1986 als Qualitätswein zugelassen. – Die österreichischen Cabernets zeigen sich in der Jugend oft unzugänglich und rauh, werden mit zunehmender Reife (mindestens 3–4 Jahre) harmonischer, bleiben aber immer rassig.

Der typische Cabernet gibt sich durch ein kräftiges Bouquet von Walderde, Brennessel und Cassis zu erkennen.

Der Cabernet Franc ist etwas weniger anspruchsvoll ans Klima und gibt in der Regel etwas weniger gerbstoffreiche Weine mit milderer Säure.

2007

Cabernet Sauvignon

0,75l € 36,00

Weingut Prickler, Lutzmannsburg, Mittelburgenland
Dunkles Rubingranat, in der Nase angenehm, einladender Cassis- und Heidelbeerduft, am Gaumen ein kraftvoller, runder Wein mit samtig-weichen Tanninen und viel Charme, harmonisch langer Abgang, gewinnt durch etwas Lüften spürbar an Charme!
14vol%

2009

Cabernet Franc Heideboden

0,75l € 33,00

Markus Iro, Gols, Neusiedlersee
Tiefes Rubin mit dunklem Kern, Aroma von reifen Beeren, am Gaumen eine dezente Cassisnote, feste Tanninstruktur, ein Wein mit viel Charakter, 14,5vol%

Blauer Burgunder

Auch bezeichnet als Blauburgunder, Blauer Spätburgunder, Pinot Noir, (Schwarzer) Klevner. Unterschiedliche Deutungen der Herkunft: Genfer See/Rhôneetal bzw. Burgund, wurde seit dem 4. Jh.n.Chr. von den Römern kultiviert und verbreitet.

Stellt hohe Ansprüche an Klima, Boden und Lage: benötigt warme, fruchtbare, tiefgründige kalkhaltige Böden, ausreichend Feuchtigkeit und Wärme. – Leuchtende rubinrote Farbe, fruchtiges Bouquet mit dem sortentypischen, an Bittermandel erinnernden Burgunderton, das Geschmacksbild ist überaus vollmundig, samtig, körperreich und trocken, zählt international zu den hochwertigsten Rebsorten mit einer langen Lagerfähigkeit

2003

Pinot Noir

0,75l € 39,00

Franz Schindler, Mörbisch, Neusiedlersee
Typische Burgunder-Nase nach reifen, roten Beeren in Kombination mit rauchigen Holz-Noten! Am Gaumen sehr kräftig und trotzdem elegant, fein-strukturierter Körper, füllig weiche Tannine, langer, harmonischer Abgang, 14vol%

2004

Pinot Noir

0,75l € 39,00

Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland
Typische Burgunder-Nase nach reifen, roten Beeren in Kombination mit rauchigen Holz-Noten! Am Gaumen sehr kräftig und trotzdem elegant, fein-strukturierter Körper, füllig weiche Tannine, langer, harmonischer Abgang, 13,5vol%

2005

Pinot Noir

0,75l € 45,00

Paul Achs, Gols, Neusiedlersee
Mittleres Karmingranat, in der Nase saftige Kirscharomen, ein Hauch von Mokka, am Gaumen süße Beerenfrucht, feine Würze, kompakt, bleibt sehr gut haften, Bitterschokolade im Finish, 13vol%

2007

Pinot Noir Reserve

0,75l € 39,00

Schlossweingut Graf Hardegg, Seefeld, Weinviertel
Helles Rubingranat, Nase zart nach Zwetschke und Beerenfrüchten, schöne Gewürznoten, am Gaumen komplex, saftig, etwas Himbeermark, Finish nach dunkler Schokolade, 12,5vol%

Pinot Noir

0,75l € 29,00

Petra Unger, Furth, Kremstal
Nase nach Waldbeeren, Orangenesten, heller Lebkuchen, Krokant, recht lebhaft und sortentypisch; klare Gliederung, gefühlvoller Holzeinsatz, zart-röstig und hellwürzig, 12,5vol%

St. Laurent

Auch bezeichnet als Laurenztraube, St. Lorenz Traube, Pinot St. Laurent.

Ursprünglich aus Frankreich, in Österreich hauptsächlich in Niederösterreich und im Burgenland angebaut, verwandt mit dem Pinot Noir.

Liebt leichte und kalkhaltige Böden, ansonsten eher anspruchslos. Gedeiht vor allem auf frühen und mittelfrühen Lagen. Empfindlich gegen Spätfröste. Unsicher im Ertrag.

Kräftige tiefrote Farbe, feines fruchtiges Bouquet von frischen Weichseln. Nach längerer Reife und Lagerung treten klassische Pinot-Noten auf, mit gekochten Beeren und feiner Würze. Extraktsüße, Bitterschoko-Herbe und samtige Tannine.

2005

St. Laurent Reserve

0,75l € 33,00

Meinrad Forstreiter, Krems-Hollenberg, Kremstal
Dunkelfruchtige Einleitung, Waldbeeren, dunkler Nougat, zarte Mokkatöne; Frucht und Holz sind bereits im Einklang, reife Tannine; vielschichtig, finessereich, vorzüglich balanciert, mit beeindruckenden Reserven, 13,5vol%

Juris St. Laurent Selection

0,75l € 33,00

Axel Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee
In der Nase saftige Kirschfrucht mit feiner Säurestruktur, vollmundig und fülliger Abgang, lebendiger Nachhall mit leichten Röstaromen, 13vol%

2008

St. Laurent klassik

0,75l € 29,00

Markus Iro, Gols, Neusiedlersee
Dunkles Rubin mit himbeerrotem Rand, feine Weichsel-Kirsch Nase, auch Bittermandel, eleganter Körper mit samtigem Tannin, fruchtig-kirschig auch am Gaumen, Nachhall nach dunkler Schokolade und kandierten Orangen, 13,5vol%

Zweigelt

Auch bezeichnet als Blauer Zweigelt oder Rotburger. Der Zweigelt ist eine Neuzüchtung der Weinbauschule Klosterneuburg von Dr. Fritz Zweigelt aus dem Jahre 1922, Produkt einer Kreuzung von St. Laurent und Blaufränkisch.

Die fruchtig-österreichische Variante des Zweigelt zeigt – speziell als Jungwein – viel Charme, duftet nach Kirschen, ist am Gaumen samtig-rund und dezent würzig. Die kraftvoll-internationale Stilistik kennzeichnen Weichsel- und Beerenaromen, Fruchttiefe und deutlich mehr Gerbstoff, bei aller Komplexität bleiben die Weine stets harmonisch

Die solide Zweigelt-Rebe vermag in allen österreichischen Rotweingegenden gute Resultate zu erzielen.

2006

Blauer Zweigelt Vinum Optimum

0,75l € 29,00

Weingut Rabl, Langenlois Kamptal
Herzkirsch mit Zimt und Nelken, florale Noten, auch am Gaumen eine würzige Fruchtbombe, runde, fast weiche Art; knackig, trocken im Finish, 13vol%

2007

Zweigelt Exclusiv „Bregenzer Festspielwein“

0,75l € 26,00

Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal
Feine Sauerkirsch- Zwetschken und Tabakaromen, angenehme geschmeidige Tannine, eleganter Abgang mit schönem Nachklang, 13,5vol%

Zweigelt Windspiel

0,75l € 24,00

Weingut Fritsch & Friends, Kirchberg/ Wagram
Leuchtendes Kirschrot mit Purpurreflexen. Pure lebendige Aromatik: Sauerkirschen, Erdbeeren, mit einem Hauch Mandeln und pfeffriger Würze . Saftig, charmant mit Trinkfluss und einer zart rauchigen Komponente. Überraschend vielschichtig: Rotwein mit Trinkspaß für alle Tage, 12,5vol%

Blauer Zweigelt Vinum Optimum

0,75l € 29,00

Weingut Rabl, Langenlois Kamptal
Tabak, Blutorange, dicht, saftig, angenehme Süße und Säure, gut strukturiert. Zweigelt mit Anspruch, 13vol%

2008

Blauer Zweigelt Selection

0,75l € 29,00

Franz Schindler, Mörbisch, Neusiedlersee
Deutliche violette Schimmer im Glas, zart fruchtig-würzige Nase, vereint Fülle, Kraft und Substanz dieser Sorte, langer harmonische Abgang dank reifer, weicher Tannine, 13vol%

Zweigelt

0,75l € 29,00

Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Randaufhellung, in der Nase zart blättrig-würzig unterlegte Kirschen-Zwetschken-Frucht, zart nach Orangenzesten, etwas Brombeergelee, am Gaumen mittlerer Körper, feine rotbeerige Nuancen, lebendige Säurestruktur, feine Zitrusanklänge, ein ausgewogener, bereits zugänglicher Speisenbegleiter, 12,5vol%

Zweigelt Rubin Carnuntum

0,75l € 29,00

Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn
Tiefes Rubin, intensiver Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, weich und füllig am Gaumen und kräftiger Abgang, 13vol%

Bienenfresser - Zweigelt Ried Bärnreiser

0,75l € 35,00

Hans Pitnauer, Göttlesbrunn
Dunkles Rubinrot, kirschfruchtige Nase, zarte Röstaromen, auch am Gaumen intensive Kirsche mit samtigen Tanninen, im langen Nachhall etwas Schoko und Nougat, elegant trotz seiner Mächtigkeit, 13,5vol%

2009

Blauer Zweigelt

0,75l € 26,00

Franz Triebel, St. Anna/ Aigen, Süd-Oststeiermark
Kräftiges Rubingranat; dezente Nase mit Kirsch und Weichselfrucht, voll, kräftig, saftig am Gaumen, sehr feine Note mit viel Finesse, 13vol%

Merlot, Syrah und andere

Erst seit 1986 offiziell zugelassen, ist der Merlot, „Kind“ einer Cabernet-Kreuzung, am besten Weg, zu einem Star im österreichischen Rotweinsortiment zu werden.

Seine Anpassungsfähigkeit an Klima und Bodenbedingungen in Verbindung mit der früheren Reife tragen zum Erfolg dieser klein- und lockerbeerigen Rebsorte bei. Geschmeidiger als „der große Bruder aus Bordeaux“, mit weniger Tannin und Säure, wird er gerne als Cuvée-Partner herangezogen.

Der Syrah hat relativ spät in Österreich Einzug gehalten, wurde er erst 2001 offiziell als Qualitätsrebsorte zugelassen. Die natürliche Kreuzung aus Dureza x Mondeuse blanche, ursprünglich im Südfranzösischen Rhôneal beheimatet, hat ihren Siegeszug um die Welt allerdings von Australien aus angetreten, wo er als Shiraz bezeichnet wird.

Er wird als reizvoller Partner für Rotwein-Cuvéés besonders geschätzt. Beindruckt bei hoher Reife mit vielschichtigem Bukett von Kräutern, Efeu und Eukalyptus. Tanninbetont und komplex am Gaumen, kraftvolle, oft auch pfeffrige Würze, bis hin zu Lakritze, Zedernholz und Waldbodenaromen.

2006

Merlot

0,75l € 43,00

Franz Schindler, Mörbisch, Neusiedlersee

In der Nase reife dunkle Beeren mit Kakao und Marzipan, am Gaumen die geballte Wucht reifer Tannine mit fruchtiger Fülle und gewaltiger Struktur, 14vol%

2008

Merlot

0,75l € 29,00

Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, in der Nase zart blättrig – tabakig, etwas Nougat, am Gaumen dunkles Beerenkonfit, feine Würze, präsen Tannine, 13vol%

Syrah

0,75l € 36,00

Paul Achs, Rust, Neusiedlersee

RARITÄT: von diesem Wein wurden gerade mal 4 Barriques produziert! In der Nase zuerst Veilchen, auch Schokolade, am Gaumen füllig-weich aber würzig, deutliche Mineralik, etwas weißer Pfeffer, voluminös und mächtig, dabei immer elegant, 13,5vol%

Syrah Hochberg

0,75l € 48,00

Hans Moser, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland

Benötigt unbedingt etwas Zeit: wenn möglich ein paar Stunden vorher öffnen! Dunkles Weichselrot, fast Schwarz, in der Nase zuerst getrocknete Beeren und etwas dunkle Schokolade, am Gaumen stoffig, sehr weich und geschmeidig, Tintenblei, Kirschen und wieder ein Hauch dunkle Schokolade, mächtig aber elegant, langer feiner Nachklang, 13,5vol%

Rote Cuvées

Ein Verschnitt von zwei oder mehreren Rebsorten. Durch das Verschneiden entstehen meist sehr nuancenreiche Weine. Einige der weltbekanntesten Weine entstehen durch solche „Verschnitte“ (z.B. Bordeaux, Chianti, Soave, Valpolicella und viele andere).

Die Tradition der österreichischen Cuvées ist sehr jung, erst in der zweiten Hälfte der 80er Jahre begann das Umdenken und die österreichischen Konsumenten mussten sich mit ihnen bisher unbekanntem Begriffen wie Cuvée, Barrique, Merlot und Cabernet anfreunden. – Mittlerweile haben auch die österreichischen Winzer das nötige Einfühlungsvermögen und die Erfahrung um mit ihren Cuvées regelmäßig auch international Anerkennung zu finden.

2003

Cuvée Antonius

0,75l € 49,00

Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland

ME, CS, SY, tiefes Rubinrot, violette Ränder, Heidelbeeren, Weichseln, Cranberries, Pfeffer, schwarze Oliven, Bitterschokolade, Zimtrinde, feste, samtige Tannine, feurige Kraft, 13,5vol%

Langenloiser Dechant

0,75l € 36,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
PN,ME, intensives Granatrot, angenehmer Duft nach Waldbeeren und Dörrzwetschen, auch Schwarzkirsche, trocken mit Beeren- und Kirschfrucht, sanftes Tannin, leichte Röstnote, saftig, elegant und ausgewogen, langer sanfter Nachklang, 12,5vol%

2004

AHONZU

0,75l € 39,00

Weingut Zull, Schrattenthal, Weinviertel

ZW, BB, CS, dunkles, volles Rubin, mild-würzig und dunkelbeerig in der Nase, harmonisch-rund und weich am Gaumen, sehr gehaltvoll und kräftig mit sehr langem animierendem Abgang, 13,5vol%

2005

Impresario

0,75l € 49,00

Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

BF,ZW,ME, dicht gepacktes Aromenbündel, Brombeeren, reife Schlehen, Assamtee, schwarze Oliven, Weihrauch, Sternanis, nobles Toasting, zupackend und gebündelt, ungemein fleischig, perfekter Holzeinsatz, 14vol%

Gabarinza

0,75l € 49,00

Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

ZW, BF, ME, ein dunkler Beerenkorb im Duft: Brombeeren, Maulbeeren, schwarze Kirschen, auch zarte kühle Würze und Orangenschokolade im Hintergrund, am Gaumen wieder dunkle Fruchtaromen, kraftvoller Körper mit ebensolcher Struktur, gut eingebundene Tannine, animierend und elegant, 13,5vol%

Veratina

0,75l € 39,00

Franz Weninger, Horitschon, Mittelburgenland

BF, ZW, ME, dunkles Rubingranat, kräftiger Farbkern, in der Nase feine Brombeerfrucht und Zwetschen; am Gaumen, sehr elegant und komplex, feine Frucht mit vitalem Säurespiel, Heidelbeeraromen, finessenreicher Wein mit extraktsüßem Abgang, 13vol%

Cuvée d'Or

0,75l € 39,00

Franz Schindler, Mörbisch,
Neusiedlersee-Hügelland

BF, CS, ME, tiefe, vielschichtige Beerenfrucht im nuancierten Duft, im Hintergrund etwas Leder und Zedernholz; auch ein wenig feiner Kakao, dunkle Frucht auch am Gaumen, kraftvoll und facettenreich, fein strukturiert, fast bordelaiser Stil - verleugnet aber seine Herkunft nicht, hat Tiefe, Eleganz und Länge mit extraktsüßem Abgang, 13vol%

Heideboden

0,75l € 39,00

Judith Beck, Gols, Neusiedlersee

BF, ZW, CS, leuchtendes Rubinrot mit violetter Rand, intensive Kirsch-Weichselfrucht unterlegt von zarter Blaufränkisch-Würze, sehr frisch und animierend am Gaumen, geschmeidige Tannine, 13vol%

2006

Lupino

0,75l € 29,00

Toni Hartl, Reisenberg, Thermenregion

BF, CS, ME, SY, Dunkles Himbeerrot mit hellen Rändern, vergnügliche unkomplizierte Cuvée für alle Tage, dunkles Rubin, nach schwarzen Beeren, würzig, weiche Tanninstruktur, kompakter Körper, fruchtig-elegant am Gaumen, 13,5vol%

Gotinsprun

0,75l € 39,00

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

BF, ZW, ME, SY, StL, einladender Duft nach Kirschen, Heidelbeeren und ein wenig Dörrobst, zart unterlegt von schokoladiger Holzwürze und Kräutern, am Gaumen Extraktsüße und Frucht, kräftiger Körper mit gut eingebundenen Tanninen, 13,5vol%

Veratina

0,75l € 39,00

Franz Weninger, Horitschon, Mittelburgenland

BF, ZW, ME, reife Himbeeren und rote Ribisel, am Gaumen wieder rotbeerig, knackig, süffig, jugendlich fruchtig, enorme Länge, 13,5vol%

Oxhoft

0,75l € 39,00

Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland

BF, ZW, CS, zeigt eine hohe Viskosität und hat eine dunkel-rubinrote Farbe mit zarten Violetreflexen, in der Nase reife und runde Johannisbeertöne des Cabernets, am Gaumen schmeichelt er durch seine balancierte Tanninstruktur und Kaffee-Schokotöne im langen Abgang, 13,5vol%

La Liaison

0,75l € 34,00

Toni Hartl, Reisenberg, Thermenregion

BF, CS, ME, SY, dunklen Rubin nach schwarzen Beeren, würzig, reife Tanninstruktur, kompakter Körper, nachhaltig am Gaumen, fruchtig-mineralischer Abgang, 13,5vol%

Cuvée d'Or

0,75l € 39,00

Franz Schindler, Mörbisch,

Neusiedlersee-Hügelland

BF, CS, ME, tiefes, dichtes Schwarzrot, Goudron, Zwetschken, Brombeeren, Unterholz, am Gaumen cremig, samtige Tannine, gute Säure, enorme Fruchtfülle, „Burgenland grüßt Médoc“, leicht rauchig im langen Abgang, 13,5vol%

Opus Eximium Nr. 19

0,75l € 39,00

Weingut Gesellmann, Deutschkreuz

BF, StL, ZW, kräftiges Rubinrot mit violetten Rändern, würziger Duft nach dunklen Beeren mit Vanillearomen komplexer Gaumen mit weicher Tanninstruktur, Kultwein! 14vol%

Pannobile

0,75l € 49,00

Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee
ZW, BF, einladender Duft nach Weichseln und schwarzen Beeren mit sanften Röstaromen, am Gaumen saftig mit knackiger Frucht, kräftiger Körper mit stimmiger Tanninstruktur, recht lebendig und animierend, klingt mit viel Frucht und mineralischen Noten lange nach, 13vol%

K7

0,75l € 33,00

Jost Höpler, Breitenbrunn, Neusiedlersee-Hügelland
SY, BF, ME, Intensives Granatrot, dunkler Farbkern mit schöner Schlierenbildung, ausgeprägte Brombeernase, feine Frucht mit Cassis, schwarzem Pfeffer, etwas Minze und angenehmen Holzton, 13vol%

2007

Edelgraben

0,75l € 29,00

Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland
Stl, Me, PN, dunkles Rot, Bouquet nach Kirschen und Weichseln, große lang anhaltende Aromenfülle am Gaumen, eleganter Begleiter für die sommerliche Küche, gern auch etwas kühler getrunken, 12,5vol%

Vulcano

0,75l € 39,00

Hans Igler, Deutschkreuz, Mittelburgenland
BF, CS, ME, ZW, einladende Nase nach Kirschen und roten Beeren, am Gaumen sanft und weich, rund, gut balanciert, süffig und lang, 13,5vol%

Small Hill

0,75l € 29,00

Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee
ME, PN, StL, feine Beerennase, weich und geschmeidig, klassisch ausgebaut mit Aromen nach dunklen Beeren und einem feinen Schoko-Ton, 13vol%

Legends

0,75l € 36,00

Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee
CS, ME, tiefes Rubinrot, leicht röstige Nase mit integrierter Fruchtigkeit nach schwarzen Johannisbeeren, auch Caramel-Töne, am Gaumen komplex und vielschichtig, weicher Körper, langer Nachklang 13,5vol%

2008

Oberon

0,75l € 34,00

Petra Unger, Furth, Kremstal
ZW, CS, leuchtendes Rubinrot, in der Nase elegante Fruchtaromen nach reifen Himbeeren und Weichseln, sowie roter Ribiseln, am Gaumen mild, elegante Fruchtnoten setzen sich fort, ergänzt von feiner Würze, etwas Sellerie, Hauch Schokolade. Mittlerer Körper, der von samtigen Tanninen gut ergänzt wird. 14vol%

Magnumflaschen

Zu meinem persönlichen Vergnügen und für den Genuss in der größeren Runde lagern in unserem Keller auch einige ausgesuchte Magnumflaschen.

Bitte, beachten Sie, dass diese Weine nur in begrenzten Mengen vorhanden sind.

1999

Cuvée d'Or

1,5l € 76,00

Franz Schindler, Mörbisch,
Neusiedlersee-Hügelland

2002

Pannobile

1,5l € 94,00

Paul Achs, Gols, Neusiedlersee

Opus Eximium Nr. 15

1,5l € 76,00

Weingut Gesellmann, Deutschkreuz, Mittelburgenland

2004

Ahonzu Doppelmagnum

3,0l € 149,00

Weingut Gesellmann, Deutschkreuz, Mittelburgenland

Pannobile

1,5l € 94,00

Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

2005

Pannobile

1,5l € 94,00
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

Cuvée d'Or

1,5l € 76,00
Franz Schindler, Mörbisch,
Neusiedlersee-Hügelland

2006

Cuvée d'Or

1,5l € 76,00
Franz Schindler, Mörbisch,
Neusiedlersee-Hügelland

Cuvée d'Or

3,0l Doppelmagnum € 149,00
Franz Schindler, Mörbisch,
Neusiedlersee-Hügelland

2007

Cuvée d'Or

3,0l Doppelmagnum € 149,00
Franz Schindler, Mörbisch,
Neusiedlersee-Hügelland

Legends

1,5l € 68,00
Erich Scheibhofer, Andau, Neusiedlersee,

2008

Zweigelt Exklusiv

1,5l € 54,00
Meinrad Forstreiter, Krems-Hollenburg, Kremstal

2009

Cuvée Heideboden

1,5l € 59,00
Hans Reeh, Andau, Neusiedlersee

Italien

Unter den Wein herstellenden Ländern der Welt nimmt Italien einen führenden Platz ein. Die Tradition des Weinbaus geht hier Bereits auf die Etrusker zurück. Aufgrund der unterschiedlichen Klimazonen finden sich unter den italienischen Weinen sämtliche Geschmacksrichtungen, auch kann kein anderes Land mit einer solchen Vielzahl an Rebsorten wie Italien aufwarten. Wir konzentrieren uns auf die Weine des nördlichen Italiens.

Südtirol

Mit rund 5.000 ha Weinbergen gehört Südtirol zu den kleinen Weinbaugebieten in Italien. Die Weinberge in Höhenlagen zwischen 200 und 900 (!) Metern, mit deutlicher Nachtabkühlung, sind vorzüglich geeignet für die Erzeugung von frischen und fruchtbetont rassigen Weißweinen. Von ehemals knapp 20% hat sich der Anteil der Weißen auf rund 35% gesteigert. Seit Beginn der 1990er Jahre sorgen auch die Südtiroler Rotweine international für Furore: Nicht nur die Cabernets auch einige Blauburgunder konnten reüssieren. Doch der Vernatsch hält mit rund 80% nach wie vor den Hauptanteil an den Roten und immer mehr Winzer zeigen nun, welches enorme Potential diese oft missverstandene Traube bei entsprechender Ertragsbegrenzung hat.

2008

Südtiroler Vernatsch DOC

0,75l € 24,00

Klosterkellerei Muri, Gries

Südtiroler Grauvernatsch DOC

0,75l € 24,00

Niedermayr, Girlan

Veneto

Im Veneto, speziell in der Provinz Verona, gedeihen begünstigt durch die außerordentlich fruchtbaren Böden und das gemäßigte Klima Weine mit so klingenden Namen wie Soave, Valpolicella und Bardolino.

Toscana

Die Toscaner haben sich in den letzten Jahrzehnten zu den dynamischsten und innovations-freudigsten Weinproduzenten Italiens gemausert. Der Chianti bleibt das Herzstück des Weinbaus, doch hat er sich mit dem Aufstieg des Brunello di Montalcino, dem Wiederaufleben des Vino Nobile di Montepulciano und vor allem mit dem Aufschwung jener so anmaßend eigenständigen „Vini da tavola“ welche auch als die „Super-Toskaner“ bezeichnet werden, das Scheinwerferlicht teilen müssen.

2004

Amarone del Valpolicella Classico DOC

0,75l € 48,00

Azienda Zenato, San Benedetto

2003

Brunello di Montalcino

0,75l € 58,00

Tenute Silvio Nardi, Montalcino

2004

Tignanello IGT

0,75l € 78,00

Marchese Antinori, Firenze

2006

Chianti Classico DOCG Brolio

0,75l € 33,00

Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti

Piemont

Die Weine des Piemont waren schon zu Zeiten der Römer berühmt und auch heute liegt diese Region qualitativ an der Spitze Italiens. Seine Weine werden oft mit denen des Burgund verglichen. Landschaftlich wird die Region von den Voralpenhügeln geprägt, die durch ihre Mikroklimaformen die unterschiedlichsten Charakteristika der piemonteser Weine bedingen.

2004

Barolo DOCG Bussia

0,75l

€ 79,00

Prunotto, Monforte d'Alba

2007

Barbera d'Alba DOCG

0,75l

€ 35,00

Cordero di Montezemolo, La Morra,

Frankreich

Sowohl qualitativ als auch quantitativ gehört Frankreich zu den bedeutendsten Weinbaugebieten der Erde.

Internationale Standards orientieren sich bis heute an Frankreich, insbesondere dem Bordeaux-Wein, dem Burgund und dem Champagner. Auch bei der internationalen Bekanntheit von Rebsorten wie Chardonnay, Merlot oder Cabernet Sauvignon haben französische Sorten die Nase vorn.

Da es sich bei unseren Französischen Weinen ausnahmslos um Raritäten handelt von denen nur mehr Einzelflaschen im Keller sind, bitten wir Sie um rechtzeitige Bestellung, erstens um abzuklären ob genügend vorrätig ist, zweitens um den Wein chambrieren bzw. dekantieren zu können.

1986

Château Palmer

0,75l € 75,00

Chateau Palmer, Cantenac, Margaux, Medoc

1997

Les Forts de Latour

0,75l € 129,00

Chateau Latour, St. Lambert, Pauillac, Médoc

Château Palmer

0,75l € 75,00

Chateau Palmer, Cantenac, Margaux, Medoc

Château Domaine de l'Eglise

0,75l € 98,00

Héritiers Castéja, Bordeaux, Pomerol

1998

Château Gruaud Larose

0,75l € 98,00

Chateau Gruaud Larose, Saint Julien, Bordeaux

1999

Château Duhart Milon

0,75l € 75,00

Domaine de Baron de Rothschild, Pauillac, Medoc

Château d'Armailhac

0,75l € 75,00

Baron Philippe de Rothschild, Pauillac, Medoc

Château Citran

0,75l € 75,00

Chateau Citran, Avesan, Haut Medoc,

Château Belgrave

0,75l € 75,00

Chateau Belgrave, St. Laurant, Haut Medoc

2000

Auxey Duresse 1er Cru

0,75l € 59,00

Auxey-Duresses, Cote d'Or

Schaumweine

Erst Champagner & Co verleihen gesellschaftlichen Höhepunkten und feierlichen Anlässen das prickelnde Extra. Ob ein eleganter Champagner , ein fein perlender Sekt aus Österreich oder vielleicht ein Glas fruchtiger Prosecco für den besonderen Moment zwischendurch, Schaumweine machen das Leben ein bisschen lebenswerter. Diese edlen Vetter des Weins unterstreichen jeden festlichen Augenblick fulminant!

Muskateller-Sekt
0,75l € 29,00
Langmann, St. Stefan/ Stainz, Weststeiermark

Champagne Baron Albert
0,75l € 54,00

Champagne Baron Albert Rosé
0,75l € 54,00

Champagne Laurent Perrier
0,75l € 69,00

Champagne Taittinger
0,75l € 78,00

Champagne Moët Chandon
0,75l € 78,00

Champagne Veuve Clicquot
0,75l € 89,00

Champagne Dom Perignon
0,75l € 195,00

Alle Preisangaben in Euro inklusive Bedienung und allen gesetzlichen Abgaben.



www.hotel-schwaerzler.com
Landstr.9
A-6900 Bregenz
+43 5574 49 90
schwaerzler@s-hotels.com