

Unsere Weinkarte soll einen Überblick über unser vielfältiges Angebot österreichischer Weine geben. Renommierete und (noch) unbekannte Winzer, konventionell, biologisch oder sogar biodynamisch arbeitend, aus beinahe allen Weinbaugebieten Österreichs, sind vertreten. Dazu noch einige Geheimtipps aus dem Ausland.

Wir bemühen uns, die Auswahl laufend zu aktualisieren und auszubauen. Jede(r) soll einen passenden Wein in unserem Regal finden.

Die angeführten Preise sind unsere „Ladenpreise“. Du kannst selbstverständlich jede der angeführten Flaschen zu einem „Stoppelgeld“ von € 10 im Lokal konsumieren.

Für Weininteressierte bieten wir zu regelmäßig wechselnden Themen drei Weine zum Verkosten: Mit den 3er Flights – drei Weine zu je 1/16 l – kannst Du die Vielfalt an Farben, Düften und Geschmäckern von Weinen im unmittelbaren Vergleich feststellen. Die aktuellen Flights findest Du an der Tafel über dem Weinschrank!

Wenn du Interesse hast, bei den regelmäßig organisierten Verkostungen dabei zu sein, trag Dich bitte in unseren Email-Verteiler ein. Wir werden Dich (ausschließlich) über Verkostungstermine regelmäßig informieren.

**Viel Vergnügen beim Schmökern und Prost!**

## Grüner Veltliner

Zillinger, Ebenthal/Weinviertel (bio)

Neuland 2017

€ 13,8

Alk. 11% | Restzucker 6,3 g/l

In der Nase spürbar feine Mineralik und Würze. Spritzig erfrischend im Anklang, dann traubige Frucht am Gaumen. Und im Abgang das Pfefferl, das diesen Wein so sehr auszeichnet.

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Wagram 2017

€ 9,2

Alk. 12,5% | Säure 5,4 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Fruchtiger, vom Lössboden geprägter Grüner Veltliner. Zarte Zitrusaromen sowie gelbe Äpfel im Duft, Anklänge von Wiesenheu und Kräutern, vollmundig im Geschmack.

*Weißer Wein*

### **Alte Reben 2017**

**€ 10,7**

Alk. 13,5% | Säure 5,7 g/l | Restzucker 1,2 g/l

Tief verwurzelte Reben bieten die Grundlage für diesen klaren und ausdrucksstarken Veltliner. Getrocknete Kräuter im Duft gefolgt von gelben Äpfeln. Am Gaumen saftig und mineralisch mit langem, mineralischem Abgang.

### **Eisenhut Reserve 2017**

**€ 17,0**

Alk. 13,5% | Säure 4,9 g/l | Restzucker 1,1 g/l

Komplex und intensiv im Duft, erinnernd an Blütenhonig und tropische Früchte, gefolgt von getrockneten Wiesenkräutern. Am Gaumen vielschichtig und extraktsüß, Anklänge von gelben Äpfeln und feiner Mineralität.

### **Walzer, Gneixendorf bei Krems/Kremstal**

#### **Kremser Gebling 2017**

**€ 19,7**

Alk. 14%

Teegebäck, auch herbe, kühle Aromen wie Havannatabak, Koriander, Baumharz, dazu rauchig-mineralische Komponenten. Am Gaumen schmelzig, Williamsbirnen, rote Beeren, finessenreich und feingliedrig.

**Engelbrecht, Etsdorf/Kamptal**  
**Kamptal DAC, Galgenberg 2017** € 9,1  
Alk. 12,5% | Säure 5,6 g/l  
Duftig, zart, pfeffrige Würze. Am Gaumen ein saftiger Fruchtbogen, nervige Säure, eine lebhaftere Sortendefinition.

**Brandl, Zöbing/Kamptal (1. ÖTW)**  
**Kamptal DAC Reserve, Lamm 2017** € 22,3  
Alk. 13,5%  
Geschmackliche Tendenz mehr zur Frucht als Würze, Mandarinen, Quitten, Birnen;  
Extrasüße Mitte, kraftvoll – macht Druck, finessebetont, tolles Potential

**Huber, Reichersdorf/Traisental (1. ÖTW)**  
**Traisental DAC Reserve, „Berg“ Erste Lage 2016** € 28,6  
Alk. 13,0% | Säure 5,6 g/l | Restzucker 1,0 g/l  
Mittleres Gelbgrün. Ein Hauch von Orangenzesten, ein Hauch von frischer Birne und Steinobst, dezent nach Wiesenkräutern, vielschichtiges Bukett. Stoffig, kraftvoll, feine Frucht, finessenreiche Struktur, salzige Mineralik, feine Marillennote im Abgang, sehr feinstrahlig und terroirgeprägt, sichere Zukunft, ganz klarer Sortencharakter.

**Preiß, Theyern/Traisental**

**Traisental DAC, Ried Hochschopf 2017**

**€ 14,5**

Alk. 13,5% | Säure 5,2 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Zartes Gelb, Nase nach Apfelschale und Salzmandel, feine Säure, mineralische Noten. Am Gaumen voll und elegant, feinherb, trockene Frucht nach säuerlichen Äpfeln, Kräuter und Heunoten, langer Nachhall, alles unterlegt durch eine feine Mineralik.

**Hofstätter, Spitz/Wachau**

**Smaragd 1000 Eimerberg 2017**

**€ 17,3**

Alk. 14%

Facettenreich, Tabak, Assamtee, weiße Blüten, Unterholz, gelbe Trauben, aber auch kühlwürzige Aromen; kräftig, finessereich, tief und lang.

**Fischer, Rossatz/Wachau**

**Federspiel Steiger 2017**

**€ 11,5**

Alk. 12,5% | Säure 5,1 g/l | Restzucker 1,9 g/l

Einladende Noten von Wiesenkräutern und Marillen, tief und kompakt, saftig, einladendes Bukett, gut integrierte Säure, langes Finish, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

Fischer, Rossatz/Wachau

**Smaragd Steiger 2017**

€ 17,9

Alk. 13,5% | Säure 5,3 g/l | Restzucker 1,3 g/l

Kräuterwürze, Kernobstaromen, einladend, rund und ausbalanciert, pfeffriger Touch, straffe Säure, lang anhaltend.

## Riesling

Engelbrecht, Etsdorf/Kamptal

**Kamptal DAC, Stoakammerl 2017**

€ 9,8

Alk. 12,5% | Säure 6,9 g/l

Rhabarber, ungemein saftig, transparente Struktur, sehr elegant, cremige Mineralität, sanfte Frucht, sehr feiner Riesling mit nobler Fülle.

**Brandl, Zöbing/Kamptal (1. ÖTW)**

**Kamptal DAC Reserve, Heiligenstein 2017**

**€ 18,2**

Alk. 13,5%

Offener Duft vollreifer Marillen, konzentrierte Rieslingwürze, mit Saft und Kraft, nie die Eleganz vergessend, feinherber mineralischer Abgang.

**Unger, Furth/Kremstal (1. ÖTW)**

**Kremstal DAC Reserve, Gaisberg 2016**

**€ 15,7**

Alk. 13,5%

Zarte Limettenzesten unterlegen weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Kräuterwürze, mineralischer Touch. Saftig, gute Komplexität, balancierte Säurestruktur, fruchtsüß nach Tropenfruchtnoten im Abgang, bleibt gut haften, mineralisch im Nachhall, gutes Reifepotenzial.

**Huber, Reichersdorf/Traisental (1. ÖTW)**

**Traisental DAC Reserve, „Berg“ 1. Lage 2016**

**€ 28,6**

Alk. 13,0 % | Säure 6,7 g/l | Restzucker 1,5 g/l

Attraktive Steinobstanklänge, feine Tropenfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, facettenreich und einladend. Stoffig, hochelegant, rund und harmonisch, feine

Extrakt süße, perfekt eingebundene Säure, tolle Balance, ein Wein mit enormer Länge, sicheres Reifepotenzial. Ein straffer großer Riesling ohne jeden Hauch von Opulenz.

**Preiß, Theyern/Traisental**

**Traisental DAC, Kammerling 2017**

**€ 12,2**

Alk. 12,5 % | Säure 6,9 g/l | Restzucker 3,3 g/l

zarte Pfirsichnote, unterlegt von Mineralik und Säure; am Gaumen saftige, zarte Pfirsichfrucht, mittelkräftig, archetypische Rieslingfrucht, feine Mineralik, saftig, hell, sehr harmonisch und lange im Abgang.

**Hofstätter, Spitz/Wachau**

**Smaragd Singerriedel 2017**

**Magnum (1,5l)**

**€ 35,5**

Alk. 13,5%

Etwas Zuckermelonen, Granatäpfel, weiße Pfirsiche; attraktives Frucht-Säurespiel, extraktreich, schöne Anlagen, braucht noch Geduld.



Hofstätter, Spitz/Wachau

Smaragd 1000 Eimerberg 2017

€ 15,4

Magnum (1,5l)

€ 35,5

Alk. 14%

Marillenschaum, Pfirsiche, Papayas; satte, fokussierte Frucht, Säure perfekt integriert, glockenklar, mit Fleisch und Finesse; großartige Länge.

Fischer, Rossatz/Wachau

Federspiel Kirnberg 2017

€ 11,5

Alk. 12,5% | Säure 7 g/l | Restzucker 3,2 g/l

Einladende Noten von Pfirsich und Marille, frische Orangenesten, saftig und kompakt, mineralischer Touch, gelbe Frucht, lebendige Säurestruktur, bleibt gut haften, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

Fischer, Rossatz/Wachau

Smaragd Kirnberg 2017

€ 20,3

Alk. 13,0% | Säure 6,4 g/l | Restzucker 1,3 g/l

Reife Steinobstaromen, straff, rund, am Gaumen ebenso straff mit rassisger Säure, balanciert, schlanker und feiner Stil, langes Reifepotential.

# Welschriesling

Zillinger, Ebenthal/Weinviertel (bio)

Neuland 2017

€ 13,8

Alk. 11% | Säure 6,2 g/l

Frisch und saftig präsentiert sich reifer, gelber Apfel. Am Gaumen feine Heublumen, mineralisch und animierend. Ein eleganter Säurebogen bis zum erfrischenden Finish.

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark

Welschriesling 2017

€ 8,6

Alk.

Unheimlich animierender Welschriesling mit zarten, aber klaren Konturen, dominiert von Aromen nach frischen saftigen Äpfeln, daneben eine Spur sauvignonhafte Schoten.

# Sauvignon Blanc

Zillinger, Ebenthal/Weinviertel (bio)

Vogelsang 2017

€ 24,5

Alk. 13% | Säure 5,8 g/l

Dieser Sauvignon Blanc ist von seinen leichten kalkreichen Böden durchdrungen und voller Mineralität. Sand, Sandstein und Löss machen ihn rassig und verleihen ihm zarte kühle Fruchtnoten: Weiße Ribiseln, Klatschmohn und etwas Kräuterwürze.

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Diebstein 2017

€ 10,2

Alk. 12,5% | Säure 7,6 g/l | Restzucker 1,5 g/l

Exotische Aromen nach Maracuja sowie Holunderblüten. Am Gaumen frisch und ausgewogen.

**Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark**

**Classic 2017**

**€ 11,1**

Alk. 12,5%

Das Bukett mit einem Mix aus steirischer Rasse und reifen Aromen, die an grünen Paprika und an Ribiseln erinnern; herrliche Sortentypizität.

**Kranachberg 2017**

**€ 15,2**

Alk. 12,5%

In der Nase feine Stachelbeernoten, mit zarten Paprikaschoten unterlegt. Am Gaumen saftig, feines Cassis und finessenreicher Säure. Sehr gutes Reifepotential.

**Trummer, St. Nikolai ob Draßling/Vulkanland Steiermark**

**Reine Seele 2017**

**€ 14,3**

Alk. 12,5%

Intensives pures Aroma nach schwarzen Johannisbeeren, mit toller Mundfülle.

Muster, Gamlitz/Südsteiermark  
Grubthal 2016

€ 28,4

Alk. 13,5% | Säure 5,1 g/l | Restzucker 1,1  
Feine gelbe Tropenfrucht nuances, ein Hauch von Litschi und Guaven, zarte Röstaromen, feiner Honigtouch unterlegt, zart nach Physalis. Saftig, engmaschig, weiße Frucht nuance, lebendiger Säurebogen, salzig-mineralisch, zitroniger Touch, ein animierender Speisenbegleiter.

## Weissburgunder

Zillinger, Ebenthal/Weinviertel (bio)  
Horizont 2017

€ 18,8

Alk. 12,5% | Säure 6,0 g/l  
Sehr reif spannt sich der Aromabogen. Im würzigen Kräutergarten geben Fenchel und Anis den Ton an. Dezent Frucht verleiht Rückgrat. Angenehm brotliche Würze räumt am Gaumen den Platz für animierend kalkige Mineralik.

**Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark**

**Classic 2017**

**€ 9,9**

Alk. 12,6%

Feine nußige Fruchtkomponenten, die an reife Birnen erinnern, komplexe Aromen nach Kräutern und Heublumen, leichte Avocadonuanzen, mit einer feinen Säure und nach getrockneten Marillen im langen Abgang.

**Muster, Gamlitz/Südsteiermark**

**Reverenz 2016**

**€ 12,5**

Alk. 12,5% | Säure 6,0 g/l | Restzucker 2,4

Fruchtig, elegant und ausgesprochen süffig. Tolles Ergebnis aus der Reife in Eiche und Stahltank. Feine Ansätze nach Weingartenpfirsich und Nektarinen.

**Trummer, St. Nikolai ob Draßling/Vulkanland Steiermark**

**Reine Seele 2017**

**€ 13,7**

Alk. 12,5%

Reife Birne, vollmundig, leicht ölig doch zugleich frisch und animierend.

Huber, Reichersdorf/Traisental (1. ÖTW)

Hochschopf 2017

€ 15,9

Alk. 13,5 % | Säure 6,0 g/l | Restzucker 1,8 g/l

Feine Fruchtsüße mit Nuancen von gelbem Apfel; ein Hauch von Birne; saftig, reife Tropenfrucht; gut integrierte Säure; bleibt gut haften.

## Chardonnay

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark

Lage Kranachberg 2017

€ 11,9

Alk. 11,0%

In der Nase feine Gewürzanklänge und Röstaromen. Am Gaumen kraftvoll und mit feiner Mineralik unterlegt. Sehr gutes Reifepotential.

**Muster, Gamlitz/Südsteiermark**

**Grubthal 2016**

**€ 28,4**

Alk. 13,0% | Säure 5,9 g/l | Restzucker 4,4

Fokussiert, Walnüsse, Gewürze, ganz entfernt Dörrbirnen, lebhaft, Holz ist präsent; animierendes Säurespiel, voller Leben, dicht, Tiefgang Präzision, Berge von Frucht, zarte Gewürznoten, lang, neues Holz gut eingebaut, Gewürze wie Nelken und ein bisschen Kaffee, lässt dem Boden Freiraum, spannend und sehnig, große Reserven.

**Trummer, St. Nikolai ob Draßling/Vulkanland Steiermark**

**Reine Seele 2017**

**€ 13,7**

Alk. 13,0%

Starkes Aroma nach Mango, sehr ausgewogen, tolles Reifepotential.

**Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum**

**Chardonnay 2017**

**€ 10,2**

Alk. 13,3% | Säure 6,1 g/l | Restzucker 2,5 g/l

Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, weicher, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.



# Gelber Muskateller

Huber, Reichersdorf/Traisental (1. ÖTW)

**Gelber Muskateller 2017**

€ 11,1

Alk. 11,5 % | Säure 6,5 g/l | Restzucker 3,5 g/l

Typische Muskataromen; klar strahlend nach frischen Trauben; wird immer feiner und facettenreicher; sehr saftig; reduktiver Stil mit weiterem Entwicklungspotential.

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark

**Kranachberg 2017**

€ 11,9

Alk. 12,0%

Herrliches Muskatellerbukett nach Holunderblüten und Muskat; fein im Ausdruck; leicht und animierend und trocken ausgebaut.

# Roter Veltliner

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Wagram 2017

€ 9,7

Alk. 12,5% | Säure 5,4 g/l | Restzucker 6,6 g/l

Mandel- und Akazienblüten im Duft. Saftig und vielschichtig am Gaumen, geprägt durch den Lössboden der Lage Altweingarten, angenehm und anhaltend im Abgang.

Berg Eisenhut 2017

€ 17,7

Alk. 13,5% | Säure 4,8 g/l | Restzucker 2,7 g/l

Akazienblütenhonig und Wiesenkräuter gefolgt von Passionsfrucht und Marzipan im Duft. Überaus saftig und komplex am Gaumen, Anklänge von Brioche und reifer Birne am Gaumen, eine sehr ausgewogene Säurestruktur bringt Spannung. Sehr lange anhaltend am Gaumen.

# Grauburgunder

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark

Hochberg 2016

€ 12,5

Alk. 13,0%

Weiche, ruhige Düfte nach reifen Marillen, rauchig mit süßen Anklängen; balanciert mit schöner Fülle; rassig und lebendig; nobler Grauburgunder. Sehr gutes Reifepotential.

Ploder-Rosenberg, St. Peter am Ottersbach/Vulkanland Steiermark (bio)

Grauburgunder 2016

€ 15,6

Alk. 12,5%

samtig & umfassend; Mango, kandierter Honig, roter Basilikum, Mandel, Sellereschale.

Gerngross, Sausal/Südsteiermark  
Hochbrudersegg 2015

€ 25,7

Alk. 13,5%

Mit Zitrusnoten unterlegte Birnennuancen, ein Hauch von Golden-Delicious-Apfel, etwas Wiesenkräuter. Saftig, feine Säurestruktur, elegant und leichtfüßig, leicht salzige Komponente im Abgang, weiße Frucht im Nachhall.

## Neuburger

Hofstätter, Spitz/Wachau  
Smaragd 1000 Eimerberg 2017

€ 15,0

Alk. 14,5%

Zart nussig unterlegte weiße Birnenfrucht, ein Hauch von frischen Orangenzesten. dezente Wiesenkräuter. Saftig, extraktsüße Textur, feine gelbe Steinobstnuancen, dezenter Säurebogen, feine Honignoten im Abgang, gutes Reifepotenzial.

# Cuveé

Preisinger, Gols/Neusiedlerse (bio)

KalkundKiesel 2017 weiß (Orange Wine)

€ 18,1

(Grüner Veltliner/Muskat-Ottonel/Weissburgunder)

Alk. 11,5%

Ein Hauch von Dörrobst, reife Birnenfrucht, mineralischer Touch, feine Noten von Wiesenkräutern und Walnuss; Straff, salzig, reife gelbe Äpfel, zarte Scherrynote im Nachhall, anhaltend, saliner Nachhall

Frauenzimmer Wein, Wachau/Traisental

Frauenzimmer weiss 2017

€ 13,0

(Grüner Veltliner Traisental und Wachau)

Alk. 12,5%

In der Nase Aromen nach saftigem Weingartenpfirsich gepaart mit einem Hauch von wilden Kräutern. Am Gaumen warmherzig und feminin mit feinen Anklängen von gelbem Apfel und Limette.

Scheucher, Labuttendorf/Vulkanland Steiermark  
Fischwein 2017 € 9,9  
(Müller Thurgau/Weißburgunder/Sauvignon Blanc)  
Alk. 11,4% | Säure 6,1 g/l | Restzucker 1,8 g/l

Gerngross, Sausal/Südsteiermark  
Wildfisch 2016 € 9,9  
(Klevner/Morillon/Grauburgunder)  
Alk. 12%

## Frankreich

Domain de Courbissac, Cesseras/Languedoc/Minervois (bio)  
L'Orange 2018 (Orange Wine) € 15,4  
(Grenache Gris/Terret Gris/Carignan Blanc/Marsanne/Muskat)  
Alk. 13,5%  
Es bietet köstliche Obstgartenfrüchte und würzige, reife Quitten mit ausgewogener Säure und einem sanft pudrigen, duftenden Abgang.

# Zweigelt

Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum

Rubin Carnuntum 2016

€ 15,0

Alk. 13,4% | Säure 5,6 g/l | Restzucker 1,2 g/l

Würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper, sublime Extraktsüsse und feste Tannine, gutes Entwicklungspotential.

Schüttenberg 2016

€ 26,7

Alk. 13,9% | Säure 5,5 g/l | Restzucker 1,1 g/l

Feinwürzig unterlegte, kühle Zwetschken/Kirschfrucht, tabakige Nuancen, frische Weichseln, stoffige, präsenzte Tannine im Abgang mit leichten Bitterschokoladeanklängen

Preisinger, Gols/Neusiedlersee (bio)

Kieselstein 2017

€ 11,3

Alk. 12,5% | Säure 5,3 g/l | Säure 1,0 g/l

Herzhaft, trinkfreudig, saftig mit starkem Zug zum nächsten Glas. Elegante Gerbstoffe, pikante Säure, herrliche Kiesel-Mineralik.

*Rote Weine*

**Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland**

**Classic 2015**

**€ 8,6**

Alk. 13,0%

Fruchtige Aromen nach reifen Kirschen und Weichseln im Vordergrund. Trockener Wein, der sich am Gaumen abgerundet und mit einer fruchtigen Note sowie einem voluminösem Körper präsentiert.

**Zweigelt Reserve 2015**

**€ 17,9**

Alk. 14,5%

Im Duft schöne Kirschfrucht, mit röstigen Aromen unterlegt. Am Gaumen harmonisch mild, wobei Tannine eine gute Struktur geben. Im Abgang weich und rund.

**Weninger, Horitschon/Mittelburgenland (bio)**

**Horitschon 2016**

**€ 12,3**

Alk. 12,0%

Er zeichnet sich durch seine Frucht aus, ist harmonisch, samtig.



Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)

Zweigelt 2016

€ 10,4

Alk. 12,2% | Säure 5,5 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Typische Zweigeltnote, angenehm weich, Marzipananklänge.

## Blaufränkisch

Preisinger, Gols/Neusiedlersee (bio)

Kalkstein 2017

€ 11,7

Alk. 12,7% | Säure 6,4 g/l | Säure 1,3 g/l

Würzig, saftig, kräftig mit feinem Duft von Brombeeren, Waldbeeren und frischem Waldboden. Feine Säure im Abgang. Macht immer Vorfreude auf den nächsten Schluck.

**ErdeLuftGrasundReben 2016**

**€ 32,8**

Alk. 12,5% | Säure 6,4 g/l | Säure 1,3 g/l

Zart rauchig unterlegte schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze, zart pfeffrige Würze. Saftig, elegant, reife Kirschen, frischer Säurebogen, lebendig und animierend, macht Lust auf ein zweites Glas.

**Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland**

**Mittelburgenland DAC Hochberg 2015**

**€ 10,0**

Alk. 13,6%

Geruch nach dunklen Waldbeeren und dezenter Röstaromatik durch Lagerung im großen Holzfass. Im Geschmack auch eine leichte Würze neben dem Beerenaroma erkennbar. Harmonische Tanninstruktur, kompakter, reifer Wein mit fülligem Körper

**Mittelburgenland DAC Reserve 2015**

**€ 19,5**

Alk. 14,5%

Rauchig, intensive Kräuterwürze, etwas Kakao, Dörrobstanklang. Saftig, intensiv, extraktsüße Textur, präsenste Tannine, schokoladiger Nachhall, Nougat auch im Rückgeschmack.

Weninger, Horitschon/Mittelburgenland (bio)

Horitschon 2016

€ 13,3

Alk. 12,8% | Säure 6 g/l | Restzucker 1,1 g/l

Ausgewogen im Geschmack, lebhaft und am Gaumen lange anhaltend.

Horitschon 2015

€ 16,3

Doppelmagnum (3 l)

€ 78,0

Alk. 13,6% | Säure 5,8 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Rotbeerige Frucht, feine Waldbeeren, zarte Anklänge nach Kirsche, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen frisch strukturiert. Ein komplexer Wein, aber nicht opulent. Dicht und extrem engmaschig, daher gut lagerfähig.

Kirchholz 2015

€ 23,4

Doppelmagnum (3 l)

€ 106,0

Alk. 13,7% | Säure 5,9 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Saubere Blaufränkischfrucht mit mineralischen Kirsch- und Weichselaromen verzaubern die Nase und machen Lust auf mehr. Am Gaumen überzeugen feine Tannine mit Pflaumen- und Brombeernoten und eingebundener Holznote und kreieren gemeinsam einen Blaufränkisch mit fester Struktur.

**Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)**

**Rhodolith 2015**

**€ 18,4**

Alk. 13,5% | Säure 6,5 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Satte Beerenfrucht, ausgeprägter Charakter, juvenil mit viel Potential.

**Gmeiner, Purbach/Leithaberg**

**Novum 2015**

**€ 9,0**

Alk. 13,0%

In der Nase nach Kirschen, am Gaumen bereits elegant und harmonisch, feine Herzkirschen auch im Nachhall, komplex, klingt rotbeerig aus.

**Agerlhof, Jois, Neusiedlersee**

**Blaufränkisch 2016**

**€ 12,1**

Alk. 13,5%

Raffinierte Harmonie zwischen Frucht und Körper mit samtig angenehmen Abgang.

# Pinot Noir

Unger, Furth/Kremstal (1. ÖTW)

Gottschelle 2016

€ 15,2

Alk. 14,0%

Trocken, komplexe Art. Warme Kirsch- und Waldfruchtnoten, kräftig.

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Eisenhut Reserve 2015

€ 17,0

Alk. 13,5% | Säure 4,8 g/l | Restzucker 2,1 g/l

Im Bukett intensive Aromatik nach Waldhimbeeren, elegant und überaus ausgewogen am Gaumen.

Fischer, Sooss/Thermenregion (bio)

Classic 2016

€ 10,6

Alk. 12,5% | Säure 5,2 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Feine Nase nach Waldbeeren, am Gaumen dicht und geschmeidig mit feiner Würze.

**Premium 2015**

€ 24,7

Alk. 13,5% | Säure 5,0 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Feine tiefe Nase, reintoniger Pinotgeschmack mit zimtiger Würznote, Waldbeerkonfit, dicht, charaktervoll und langer Nachhall.

**Schneider, Tattendorf/Thermenregion (bio)**

**Pinot Noir 2015**

€ 9,8

Alk. 13,0% | Säure 4,7 g/l | Restzucker 2,5 g/l

In der Nase süße Beerenfrucht, Kräuterwürze, ein Hauch Minze, am Gaumen frisch nach Weichseln, zitronig, feine rotbeerige Nuancen im Abgang, Kirschen im Nachhall.

**Gmeiner, Purbach/Leithaberg**

**Rotfisch 2015**

€ 9,0

Alk. 13,0%

In der Nase zart-blättrige Himbeerfrucht, am Gaumen seidig und süß, sehr reife Tannine, perfekte Harmonie.

# St. Laurent

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

Classic 2015

€ 9,1

Alk. 12,9%

Dunkelrote Farbe mit violetten Randreflexen. In der Nase sehr intensive Frucht nach dunklen reifen Weichseln erkennbar, welche sich auch im Geschmack wieder finden. Vollmundiger Wein mit samtiger Tanninstruktur und kräftigem Abgang.

Höpler, Breitenbrunn/Neusiedlersee

Erwein 2015

€ 15,7

Alk. 13,0% | Säure 5,2 g/l | Restzucker 1,5 g/l

Feinwürzig mit süßem, eleganten, schwarzbeerigen Duft; Anklänge von saftiger Schwarzer Johannisbeere

**Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum**

**Classic 2017**

**€ 13,3**

Alk. 12,4% | Säure 5,3 g/l | Restzucker 1,5 g/l

Würziger Duft nach Wildkirschen, dunklen Holunderbeeren und Mandeln, burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine.

**Alte Reben 2016**

**€ 26,7**

Alk. 12,9% | Säure 5,8 g/l | Restzucker 1,6 g/l

Feiner Duft nach schwarzen Holunderbeeren und dunklen Waldkirschen, zart florale Anklänge an Veilchen und anderen blauen Blüten, dunkelbeerig unterlegte, kühle Fruchtstellung, saftig und elegant, feinkörnige Tannine, burgundisch strukturiert.

**Schneider, Tattendorf/Thermenregion (bio)**

**Reserve 2012**

**€ 22,3**

Alk. 13,0% | Säure 4,7 g/l | Restzucker 2,5 g/l

Mit feiner Kräuterwürze und Tabaknuancen unterlegte dunkle Beerenfrucht, zart nach Orangenzesten, ein Hauch von Nougat. Mittlere Komplexität, feines rotes Konfit, etwas weitmaschig, Kirschen im Abgang, bietet unkomplizierten Trinkspaß.



# Merlot

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

Reserve 2016

€ 20,0

Alk. 14,5%

Geruch nach zarter Bitterschokolade. Am Gaumen geschmeidige Tannine, rauchiger und langer Abgang mit Kaffeearomen im Nachgeschmack, trocken.

Agerlhof, Jois, Neusiedlersee

Merlot

€ 18,9

Alk. 14,0%

Feinwürzig unterlegte dunkle Waldbeerfrucht, tabakige Nuancen, präsen-  
Tannine, schwarze Beere im Nachhall.

# Cabernet Sauvignon

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

Reserve 2016

€ 20,0

Alk. 14,0%

Fruchtige Aromen nach Cassis und Brombeeren mit würzig-rauchigen Nuancen und kraftvollen Tanninen. Im Abgang mit schokoladigen Röstaromen.

# Syrah

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

Reserve 2015

€ 20,0

Alk. 14,5%

In der Nase Aromen nach Veilchen, Pflaumen, Früchten, wie Kirschen und Johannisbeeren. Die fruchtig-würzigen Aromen in der Nase finden sich auch im Geschmack wieder. Ein eindrucksvoller kräftiger Abgang, der eine pfeffrige

Würze und den Geschmack von Bitterschokolade aufweist, geben diesem Wein einen starken Ausdruck. Angenehm rauchige Röstaromen vom Barrique runden diesen Wein ab. Trockener Wein, der einen voluminösen Körper, sowie eine kompakte Tanninstruktur aufweist.

## Cuveé

Preisinger, Gols/Neusiedlersee (bio)

KalkundKiesel rot 2016

€ 17,3

(gemischter Satz)

Alk. 11,5%

in der Nase ein leichtes Reduktions-Stinkerl (mit Hefe, Malz und Feuerstein), florale Anklänge nach Veilchen, aber auch Brombeeren und Zwetschgenmus klingen an. Am Gaumen eine sehr filigrane Textur, ein urbanes Mundgefühl, mürbes Tannin, saftig mit sehr feiner Säure, wieder Veilchen, etwas rote Bete, bleibt belebend auf der Zunge und macht Lust auf den nächsten Schluck. Die leichte Animalik vom Anfang ist wie weggefliegen!

## Heideboden 2016

€ 18,2

(Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot)

Alk. 13,5% | Säure 5,6 g/l | Säure 1,0 g/l

Zart rauchig unterlegte schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze, zart pfeffrige Würze. Saftig, elegant, reife Kirschen, frischer Säurebogen, lebendig und animierend, macht Lust auf ein zweites Glas.

## Pannobile 2015

€ 26,8

### Doppelmagnum (3 l)

€ 119,0

(Zweigelt/Blaufränkisch)

Alk. 12,5% | Säure 5,5 g/l | Restzucker 1,2 g/l

In der Nase reife Brombeeren, ein Hauch von Zwetschgen und Holunderbeeren, zarte florale Nuancen, dezente tabakige Noten. Saftig, elegant, fruchtige Süße, feines Tannin, wirkt bereits zugänglich, feines Nougat im Abgang.

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

Canis Reserve 2015

€ 22,1

Doppelmagnum (3 l)

€ 135,0

(Blaufränkisch/Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot)

Alk. 14,5%

Feine dunkle Beerenfrucht, zartes Nougat; saftig rotbeeriger Touch, gut tragende Tannine, schokoladiger Touch im Finish.

Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)

Gemärk 2016

€ 13,1

(Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc)

Alk. 13,3% | Säure 6,1 g/l | Restzucker 1,0 g/l

In der Nase Szechuanpfeffer, dezente Röstaromen, Cassis. Am Gaumen mittelausgeprägte Tannin, belebende Säure, herb-würziges Kräuterspiel.

Henry 2016

€ 13,1

(Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon)

Alk. 13,4% | Säure 5,6 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Korinthen, Wacholder, Hibiskus und schwarze Ribiseln, Wildkirschen und Brombeeren, dezenter Fassbrand, erdig-ätherisch; fruchtsüß, satt, rauchig-

harziger Würzefond, balanciert und kühl-anregend, modellhafter Blend, tolles Potential.

**Gmeiner, Purbach/Leithaberg**

**Patritus 2015**

**€ 10,4**

(Blaufränkisch/Zweigelt/ Pinot Noir)

Alk. 13,5% | Säure 5,4 g/l | Restzucker 1,2 g/l

Mit einem Hauch von reifen Zwetschgen unterlegte Kräuterwürze, dunkle Beerenfrucht, zart nach Orangenzesten. Mittlerer Körper, rotbeerige Nuancen, frischer Säurebogen, Kirschen im Nachhall, blättriges Finish.

**Fossil 2012**

**€ 28,5**

(Merlot/Cabernet Sauvignon)

Alk. 14,5% | Säure 5,2 g/l | Restzucker 1,8 g/l

In der Nase explosive Frucht, Weichseln und Cassis, zarte Schokonoten, am Gaumen ungemein harmonisch, saftig, einfach berauschend, samtiges Tannin, mit langem fruchtig-wohligem Abgang.

**Schneider, Tattendorf/Thermenregion (bio)**

**Kräutergarten Reserve 2015**

**€ 22,3**

(Pinot Noir/St. Laurent)

Alk. 13,5%

Verhalten, zart blättrig unterlegtes Brombeerkonfit, reife Zwetschken, etwas Nougat. Mittlere Komplexität, frische Kirschen, runde, eingebundene Tannine, mineralisch, zugänglich, vielseitig einsetzbar.

**Frauenzimmer Wein, Carnuntum/Leithaberg**

**Frauenzimmer rot 2017**

**€ 13,0**

(Blaufränkisch/Cabernet Franc)

Alk. 13,5%

In der Nase finden sich rotbeerige Anklänge gepaart mit einem Hauch von Nougat. Am Gaumen saftig, rund und elegant mit angenehmer Fruchtsüße und feiner Säurestruktur.

## Frankreich

Domain de Courbissac, Cesseras/Languedoc/Minervois (bio)

Les Traverses Rouge 2017

Les Traverses Rouge 2016

€ 10,3

(Grenache/Syrah/Mourvèdre)

Alk. 13,0%

Intensives, würziges und saftiges Rot mit dunklen Kirschfrüchten und einem Hauch von Jod. Eine wundervolle Einführung in die Domaine.

Roc du Pière 2016

Roc du Pière 2015

€ 18,2

(Mourvèdre/Syrah)

Alk. 13,0%

Die Nase ist straff und würzig mit Brombeer-, Kirsch- und Rauchnoten, die zu einem hellen, reinen und saftigen Gaumen führen, wiederum mit Brombeer- sowie Brennessel- und Veilchennoten und einem anhaltenden, kühlen, parfümierten Abschluss mit einem pudrigen Tannin und einem Hauch von Tannin mehr als ein Hauch von Garrigue (das örtliche wilde, duftende Gestrüpp).



Roc Suzadou 2015

Roc Suzadou 2014

€ 26,0

(Grenache/Carignan)

Alk. 13,5%

Ein wundervolles Parfüm aus Lavendel, Thymian und Grenadin, das zu einem sehr feinen, parfümierten und sexy Gaumen führt - irgendwie zart und dennoch verführerisch.