

A watercolor illustration on a textured, light-colored paper background. The illustration depicts a wine bottle on the left, with a dark brown liquid inside. To the right of the bottle is a wine glass, partially filled with a purple liquid. The background is composed of soft, blended washes of yellow, orange, and light purple. The text 'Alle guten Weine' is written in a black, cursive script on the right side of the illustration.

*Alle guten
Weine*

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 € 12 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!

Weißer Weine

Grüner Veltliner

Ebner-Ebenauer, Poysdorf/Weinviertel

Weinviertel DAC 2018

€ 11,3

Alk. 12,5%

Ein ungemein pikanter Veltliner, feine Frucht, Exotik, rauchig, voller Eleganz; perfekte Balance, absolut typisch. Ein Grüner Veltliner aus dem Bilderbuch mit enormen Trinkfluss.

Bürsting 2018

€ 18,2

Alk. 13%

(50 Jahre alte Reben) Feine Exotik, rauchig, hochmineralisch, salzig und dicht, straff und ausdrucksstark, feinwürzig, ungemein vielschichtig.

Zillinger, Ebenthal/Weinviertel (bio)

Neuland 2017 / 2018

€ 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 2018

€ 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.

Alte Reben 2018

€ 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 Wolfsgraben 2018

€ 11,0

Alk. 12,5%

Frisch gemähtes Gras, Sommerwiese, Baumblüten, am Gaumen viele frische Zitrusnoten, Rhabarber, grüne Äpfel ; saftige ausdrucksstarke Mitte, knackiger Biss, trocken, klar strukturiert, jugendlich, Veltliner pur.

Kremser Gebling 2017 / 2018

€ 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

Kamptaler Terrassen 2018

€ 8,3

Alk. 12,5%

Typisch, Citrus, Kernobst, Pfefferwürze, transparente Struktur, wunderbar zu trinken.

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 lebhaft 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 Orangenesten, 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, Kammerling 2017

€ 11,5

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

Leuchtendes mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Intensive weiße Tropenfruchtanklänge, zart nach Litschi und reife Mango, feiner Blütenhonig unterlegt. Saftig, elegante Textur, Nuancen von Birne, frischer Säurebogen, mineralischer Touch, extraktsüßer Nachhall.

Traisental DAC, Ried Hochschopf 2018

€ 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.

Riesling

Engelbrecht, Etsdorf/Kamptal

Kamptal DAC, Stoakammerl 2018

€ 9,8

Alk. 12,5% | Säure 6,9 g/l

Steinobst, Stachelbeeren, etwas grün, noch unruhig, braucht noch etwas Zeit, Marille Knackig, baut Frucht auf, hat einige Substanz.

Kamptal DAC Reserve, Graphit 2018

€ 12,1

Alk. 13,0%

Tolle Mineralik, gebündelt, entwickelt Steinobst, viel Stoff, zieht richtig am Gaumen, viele Facetten, rassig und knackig, einfordernder Wein mit einigem Tiefgang, ziemliche Substanz.

Brandl, Zöbing/Kamptal (1. ÖTW)

Terrassen Zöbing 2018

€ 10,8

Alk. 12,5%

Schöne Fruchtnase, Ringlotten, dunkle Stachelbeeren, Pfirsiche, etwas Bergamotte; angenehmer Säureschliff, mittlere Maschen, für seine Gewichtsklasse 2018 besonders aussagekräftig; Süffelwein auf hohem Niveau.

Kamptal DAC Reserve, Heiligenstein 2017

€ 18,2

Alk. 13,5%

Dezente Nase, Mineralien; gebündelte Frucht, reife Pfirsiche, Mandarinen, Rosenmarillen, Ananas; saftig, kühl, gesteinsmehlig finessenbetont und überaus elegant.

Kamptal DAC Reserve, Kogelberg 2017

€ 28,2

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

Rauchig-mineralisch, Bilderbuchfrucht nach weißen Pfirsichen, Marillen, Ananas; kraftvoll, zugleich elegant, finessereich; messerscharf definiertes Terroir, quasi asketische Facon, andererseits generös, verführerisch, mit Superlänge.

Große Reserve 2017 € 31,0
Magnum (1,5l) € 66,8

Alk. 14,5%

Hochreife Rieslingtrauben mit dem edlem Hauch botrytisgeprägter Rosinenbeeren und knackige Säure: die Grundlage für einen schliffigen Riesling. Nur in besonderen Jahren. Ein Wein mit großem Lagerpotential.

Unger, Furth/Kremstal (1. ÖTW)
Kremstal DAC Reserve, Gaisberg 2017 € 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 Extraktsüße, 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 2018 € 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, arche-typische Rieslingfrucht, feine Mineralik, saftig, hell, sehr harmonisch und lange im Abgang.

Hofstätter, Spitz/Wachau
Federspiel Singerriedel 2018 € 11,7

Alk. 12,5%

Archetypische, feine Rieslingnase, grüne Pfirsiche, knackige Limettenschalen, ein Quäntchen Exotik; saftiger, extraktsüßer Fond, Steinobst, klare, vielversprechende Struktur, Substanz wird von milder Säure austariert, feingliedrig, nuanciert, ausgewogen und bereits ganz offen.

Smaragd Singerriedel 2018 € 16,2

Alk. 12,5%

Nobles Bouquet, Kumquats, Marillenkuchen, Ringlotten, Maracuja; kraftvoll, gebündelte Frucht, präzise, lang; Riesling-Elixier.

Smaragd 1000 Eimerberg 2018

€ 16,2

Magnum 2017 (1,5l)

€ 35,5

Alk. 14%

Grüne Pfirsiche, Limettenschalen; saftig, extraktsüß, Steinobst; substanziell und zugleich feingliedrig, ausgewogen, offen.

Welschriesling

Zillinger, Ebenthal/Weinviertel (bio)

Neuland 2018

€ 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.

Sauvignon Blanc

Zillinger, Ebenthal/Weinviertel (bio)

Vogelsang 2016

€ 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 2018

€ 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

Südsteiermark DAC Classic 2018

€ 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.

Muster, Gamlitz/Südsteiermark

Reverenz 2017

€ 17,0

Alk. 12,5%

Einladend, saftige Passionsfrucht; am Gaumen ebenso, auch grünblättrige Würze, feines Säurerückgrat, mittelgewichtig, sensorisch kein Holz

Grubthal 2016

€ 34,0

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.

Gollenz, Tieschen/Vulkanland Steiermark

Sauvignon Blanc DAC 2019

€ 11,9

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

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Pfirsich und Litschi, ein Hauch von Mandarinenzesten und Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, mineralisch-salziger Touch, zitroniger Anklang.

Ried Preguckenberg 2015

€ 25,4

Alk. 14,5% | Säure 6,7 g/l | Restzucker 1,1 g/l

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Kapstachelbeeren, zarter Blütenhonig, etwas Cassis im Hintergrund. Saftig, frischer Pfirsich, lebendig strukturiert, mineralisch-zitroniger Nachhall, Ananas im Rückgeschmack. Zarte Röstaromen

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.

Muster, Gamlitz/Südsteiermark

Reverenz 2018

€ 12,5

Alk. 12,5% | Säure 5,9 g/l | Restzucker 1,2

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

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.

Wagentristl, Großhöflein/Leithaberg

Gutswein 2018

€ 10,4

Alk. 13%

Hellfruchtig im Bouquet, auch gelbfruchtige Akzentesubtile Säurespiel, macht ordentlich Druck und ist zugleich ausgesprochen trinkvergnügend, völlig in Harmonie, zeigt für einen Klassiker erstaunliche Komplexität, ein eleganter Sortenvertreter.

Wagentristl, Großhöflein/Leithaberg

Kreideberg 2017

€ 25,6

Alk. 13%

Kräuteranklänge im Bouquet, dahinter Banane, etwas nach Vanille, zarte Nusseinsprengsel, facettenreich, warmfruchtig und zugleich elegante Prägung, stoffig und tiefschürfend, strömt anhaltend ins Finale.

Prieler, Schützen am Gebirge/Leithaberg

Pinot Blanc Seeberg 2018

€ 14,8

Alk. 13,0% | Säure 4,8 g/l | Restzucker 1,5 g/l

Mandelspekulativ, reife Fruchtnoten, Biskuit, schöne Würze, elegant; kernig, kräftig, ausgewogen, einnehmende Frucht, saftige Mitte, gut abgestimmt, mittellang.

Pinot Blanc Ried Haidatz 2017

€ 35,0

Alk. 13,5% | Säure 5,0 g/l | Restzucker 1,3 g/l

Viel Bodenwürze, hellfruchtig, kandierte Papaya und Guave, vital und elegant, Kreide, samtig; saftig-sämig, mittelkräftig, exotische Früchte, Bittermandelhauch, kernig, ziemlich lang mit Kokoshauch.

Chardonnay

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark
Morillon Südsteiermark DAC Classic 2018
Alk. 12,5%

€ 10,2

Muster, Gamlitz/Südsteiermark
Grubthal 2016

€ 34,0

Alk. 13,0% | Säure 5,9 g/l | Restzucker 4,4
Dicht, präzise, tief, getrocknete Feigen, Gewürze, Getreide; kraftvoll, animierendes Säurespiel, dezente Dörrfrüchte, hinten frisch gedroschenes Getreide, lang, Dörrobst à la Feigen und zarte Gewürze klingen nach, Boden gibt gewisse Salzigkeit, vielversprechende Anlagen.

Marienkreuz 2018

€ 10,9

Alk. 12,5% | Säure 4,4 g/l | Restzucker 1,8
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte reife gelbe Kernobstnote, zart nach Orangenesten. Saftig, frischer Apfel, animierende Säurestruktur, lebendiger Speisenbegleiter.

Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum
Chardonnay 2018

€ 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.

Auer, Tattendorf/Thermenregion (bio)

Chardonnay Selektion 2017 € 10,7

Alk. 14,0% | Säure 5,4 g/l | Restzucker 3,2 g/l
Hat ein wenig Holz gesehen, harmonischer, kompakter, mittelkräftiger Wein mit Noten von gelben Früchten, Nuss und feiner Würze. Perfekter Allrounder mit Nachhaltigkeit.

Wagentristl, Großhöflein/Leithaberg
Chardonnay Leithaberg DAC 2017

€ 12,7

Alk. 13,5%
Gelbfruchtiges Bouquet, Brioche, nussige Einsprengsel, vollmundig, reichlich Tiefgang, balanciert, gutes Potential, anhaltend im Abgang.

Gelber Muskateller

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark

Gamlitz 2018

€ 11,5

Alk. 12,0%

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

Gollenz, Tieschen/Vulkanland Steiermark

Gelber Muskateller DAC 2019

€ 11,6

Alk. 12% | Säure 5,8 g/l | Restzucker 2,3 g/l

Helles Gelb mit Grünreflexen, intensive Muskat und Holunderblütenaromen sowie Kräuteraromen, trocken, angenehme Säure, füllig, als Aperitif ausgezeichnet.

Roter Veltliner

Schuster, Großbriedenthal/Wagram (bio)

Altweingarten 2018

€ 13,3

Alk. 13,5% | Säure 4,9 g/l | Restzucker 2,3 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 2018

€ 17,7

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

Hanauer Hof, Ruppersthal/Wagram (bio)

Steinberg 2018

€ 13,1

Alk. 13,5%

Grauburgunder

Muster, Gamlitz/Südsteiermark

Rieglbauer 2018

€ 17,0

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

Helles Goldgelb, feiner Messingschimmer. Zarte Nuancen von reifer Birne, ein Hauch von Quitte und Blütenhonig, entwickeltes Bukett. Saftig, elegant, weiße Kernobstnuancen, frische Säurestruktur, mineralisch und gut anhaftend, zitroniger Touch im Nachhall.

Neuburger

Hofstätter, Spitz/Wachau

Smaragd 1000 Eimerberg 2018

€ 15,4

Alk. 14,5%

Walnüsse, Nussbrot, Bittermandeln, traubige Schichten; stoffig, streichelweich, sehr attraktiv, sortentypisch.

Cuveé

Preisinger, Gols/Neusiedlerse (bio)

KalkundKiesel 2018 weiß (Orange Wine)

€ 18,1

(Grüner Veltliner/Muskat-Ottonel/Weissburgunder)

Alk. 11,5% | Säure 5,2 g/l | Restzucker 1,2 l/g

Knackig-frisch, Oliven, muskatige Würze, saftig, Zitrus, Limette, Anis, robuster Gerbstoff, ungewöhnlich wie außergewöhnlich, strukturiert, trinkvergnülich.

Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)

Mandelbaum 2017 frech & frei

€ 10,4

(Chardonnay, Weißburgunder)

Alk. 13,2% | Säure 5,6 g/l | Restzucker 8,5 g/l

Schwungvolle Noten von Grapefruit und Limette, Akazienblüten; saftiger Fruchtbogen, helle Kräuterpikanz, nervige Säure, individuell, lieblich.

Frauenzimmer Wein, Wachau/Traisental	
Frauenzimmer weiss 2017	€ 13,0
(Grüner Veltliner, Riesling)	
Alk. 12,5% Säure 6,0 g/l Restzucker 5 g/l	
Funkelndes Goldgelb, in der Nase Aromen nach reifen Früchten und Dirndlblüten, am Gaumen feinwürzig und saftig mit Anklängen von Ringlotten und Orangenzesten.	
.	
Scheucher, Labuttendorf/Vulkanland Steiermark	
Ausseeerland Fischwein 2018	€ 9,9
(Weißburgunder/Sauvignon Blanc/Muskateller)	
Alk. 11,5% Säure 5,8 g/l Restzucker 1,9 g/l	
Gerngross, Sausal/Südsteiermark	
Wildfisch 2016	€ 9,9
(Klevner/Morillon/Grauburgunder)	
Alk. 12%	
Gollenz, Tieschen/Vulkanland Steiermark	
TAU Burgundercuveé 2017	€ 13,7
(Weissburgunder/Chardonnay)	
Alk. 13,0% Säure 5,0 g/l Restzucker 4,1 g/l	
Ausdrucksstarkes Fruchtbukett, zart nussig, legt ständig zu, auch Ananas und Grapefruit, am Gaumen jugendlich, trocken und feinfruchtig, würzig-mineralisches Finish. Ein Charmebolzen.	

Rote Weine

Zweigelt

Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum

Rubin Carnuntum 2018

€ 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 2017

€ 26,7

Magnum (1,5 l)

€ 58,2

Alk. 13,5

Tiefgründig und ausgereift, tief, kandierte Schwarzkirschen, etwas Pflaumen, Hyazinthen; schmelzig, kraftvoll, athletisch, ungemein saftige Fülle, füllt subtil den Mund aus, vielversprechend.

Preisinger, Gols/Neusiedlersee (bio)

Kieselstein 2017

€ 12,5

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.

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

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)

Im Fluss 2017

€ 12,3

Alk. 11,5% | Säure 5,8 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Leichtfüßig, fruchtig und filigran tänzelt er auf der Zunge und fließt munter vom Gaumen. Trinkfluss pur!

Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)

Zweigelt 2018

€ 10,4

Alk. 12,9% | Säure 6,2 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Dunkle Herzkirschen und saftige Brombeeren im Körperl, jetzt ab in die Ribiselhecke. Leichtfüßig erfreut sich mein Herz an der fruchtigen Beerenvielfalt.

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.

Bühl 2015

€ 39,6

Alk. 13,0% | Säure 5,3 g/l | Restzucker 1,2 g/l

schwarze Kirschen, feine Kräuterwürze, dunkle Mineralität, tabakige Nuancen, facettenreiches Bukett. Am Gaumen geht es komplex und straff weiter.

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

Mittelburgenland DAC Hochberg 2017

€ 10,0

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

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 2016

€ 19,5

Alk. 14,4% | Säure 5,9 g/l | Restzucker 2,0 g/l

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.

Hochäcker 2016 € 16,3
Alk. 12,5% | Säure 5,6 g/l | Restzucker 1,0 g/l
Rotbeerige Frucht, feine Waldbeeren, zarte Anklänge nach Kirsche, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen lisch 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)

Blaufränkisch 2017 € 10,4

Rhodolith 2017 € 18,4
Magnum (1,5 l) € 38,8

Alk. 13,5% | Säure 6,2 g/l | Restzucker 1,0 g/l
Reife Brombeeren, zart nach Eukalyptus, dunkle Herzkirschen, sortentypisch, Reifepotential!

Prieler, Schützen am Gebirge/Leithaberg

Johanneshöhe 2017 € 14,7

Alk. 13,0% | Säure 5,6 g/l | Restzucker 2,0 g/l
Duftig, Brombeeren und Wildkirschen, ausdrucksvoll, etwas Bittermandeln, klassisch, pur; lebhaft-saftige Frucht, frisches Laub und Baumrinde, elegant, gut abgestimmt, vital und trinkanimierend.

Leithaberg DAC 2017 € 18,3

Alk. 13,0% | Säure 5,8 g/l | Restzucker 1,0 g/l
Rauchiges Bukett, mit tiefer Frucht nach Brombeeren und Hollerbeeren, ein Hauch Räucherspeck, schwarze Lakritze; kompakt und konturiert, pure, präzise Frucht, elegante Saftigkeit, festes Tannin, athletisch, Biss, feine Länge.

Goldberg 2016 € 59,0

Alk. 13,5% | Säure 5,8 g/l | Restzucker 1,0 g/l
Frische schwarze Beerenfrucht, dunkle Kirschen, etwas Cassis und Lakritze, frische Mineralität, zarte tabakige Würze. Komplex, saftig, extraktsüßer Kern, straffe, reife Tannine, engmaschig und lange anhaftend, Brombeeren im Nachhall, salzig-mineralischer Nachhall, großes Zukunftspotenzial.

Marienthal 2016**€ 59,0**

Alk. 13,5% | Säure 6,2 g/l | Restzucker 1,0 g/l

Feinwürzig, dunkle Mineralität unterlegt schwarzes Waldbeerkonfit, feine Kirschnoten, rauchige Nuancen, attraktives Bukett. Gute Komplexität, präsenste, integrierte Tannine, feine Fruchtsüße, Tabakwürze im Abgang, straffer Speisenbegleiter mit Potenzial.

Pinot Noir

Unger, Furth/Kremstal (1. ÖTW)

Gottschelle 2016**€ 15,2**

Alk. 14,0%

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

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.

Auer, Tattendorf/Thermenregion (bio)

Pinot Noir Selektion 2017**€ 10,7**

Alk. 13,0% | Säure 4,8 g/l | Restzucker 3,4 g/l

Klassisch helleres, gedecktes Rot, im Geschmack würzig und ein wenig an Waldboden und Beeren erinnernd, harmonisch und charaktervoll. Perfekt für entspannte Stunden.

Pinot Noir Reserve 2016**€ 22,7**

Alk. 13,0% | Säure 4,8 g/l | Restzucker 3,4 g/l

Himbeeren, heller Nougat, bisschen Vamille, viel Sortencharakter, rauchig, Weihrauch, relativ straff, feingliedrige Beerenfrucht, trinkig, gebündelt, super Länge.

St. Laurent

Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum

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.

Auer, Tattendorf/Thermenregion (bio)

St. Laurent Selektion 2016

€ 10,7

Alk. 12,5% | Säure 5,5 g/l | Restzucker 2,9 g/l

Beerenkompott und etwas Pflaume, merkliche Frucht und dezente Säure, eher sanftes Tannin, zeigt, dass er hierher gehört, schöner, langer Abgang.

St. Laurent Reserve 2016

€ 23,2

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

Üppige Fülle, schwarze Kirschen, Wildkirsche, schokoladig; ausgereift, Weichseln, Kirschen, saftig, Holz gut integriert, stoffig, trinkvergnügend, einige Länge.

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

St. Laurent Classic 2016

€ 10,7

Alk. 12,9% | Säure 4,8 g/l | Restzucker 1,0 g/l

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.

Merlot

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

Reserve 2016

€ 20,0

Alk. 14,5% / Säure 5,4 g/l | Restzucker 1,4 g/l

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

Prieler, Schützen am Gebirge/Leithaberg

Schützner Stein 2017

€ 26,1

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

saftige, einladende und reife dunkle Frucht, Lakritz- und Schokoladenoten, die intensive Kräuterwürze, charmante Textur und den barocken Körper.

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)

Pushta Libre 2018

€ 11,3

(Zweigelt, St. Laurent)

Alk. 11,5%

Duftig, betont fruchtig, Heidelbeere, leichte Würze, Rhabarber, Weichseln, gerbstoffig, Grafit, ungewöhnlicher aber lässiger Wein mit Fruchtsüße und Trinkvergnüglichkeit.

KalkundKiesel rot 2017

€ 18,1

(gemischter Satz)

Alk. 11,5%

Würzig, saftig, kräftig mit feinem Duft von Brombeeren, Waldbeeren und frischem Waldboden. Feine Säure im Abgang.

Heideboden 2017

€ 18,2

(Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot)

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

Mit feiner Kräuterwürze unterlegtes dunkles Beerenkonfit und dezente Holzwürze. Der Gaumen wird vom Heideboden rot saftig umspielt, gute Komplexität und reife süße Herzkirschen.

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.

Paradigma 2016

€ 33,3

(Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot)

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

Veilchenduft, Kirschfrucht, Anklänge von wilden Kräutern und Pfeffer. Am Gaumen mineralisch, vibrierend, kühl und raffiniert. Zart salziger, anhaltender Ausklang.

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.

Weninger, Horitschon/Mittelburgenland (bio)

Vom Kalk 2016

€ 13,3

(Merlot, Cabernet Sauvignon, St. Laurent)

Alk. 13,0%

In der Nase verspielte Frucht, blumig, im Abgang der Stein, karg, feingliedrig, immer elegant.

Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)

Gemärk 2017

€ 13,1

Magnum (1,5 l)

€ 31,0

(Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc)

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

Eingelegte Kirschen, Brombeeren, Cassis, legt zu mit Luft, trinkige Dunkelfrucht.

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.

Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum

Bärnreiser 2016

€ 31,9

Magnum (1,5 l)

€ 68,6

(Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch)

Alk. 14,2% | Säure 5,7 g/l | Restzucker 1,6 g/l

Angenehme Kräuterwürze, frische schwarze Beerenfrucht, zart nach Nougat, ein Hauch von Orangenzesten. Saftig, feine rotbeerige Nuancen, präsenze, integrierte Tannine, reife Kirschen im Nachhall, frisch strukturiert, salzig-mineralisch mit zitronigem Rückgeschmack.

Frauenzimmer Wein, Carnuntum/Leithaberg

Frauenzimmer rot 2017

€ 13,0

(Blaufränkisch/Cabernet Franc)

Alk. 13,5% | Säure 5,0 g/l | Restzucker 1,3 g/l

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, Cessero/Languedoc/Minervo (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

Rosé & Sekt

Rosé

Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)

Das gute Leben Rosé

(Blaufränkisch)

Alk. 11% | halbtrocken

Kirschen, zart beerig – Blaufränkisch eben.

€ 13,1

Sekt

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Sekt brut 2017

(Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Noir)

Alk. 12,5% | Säure 7,9 g/l | Restzucker 9 g/l

Feiner Kräuterwürze im Duft, am Gaumen spannendes Spiel von Limette, Pfirsich und grünem Apfel. Feine Perlage, lange anhaltend.

€ 18,3

Unger, Furth/Kremstal (1. ÖTW)

Sekt brut

(Grüner Veltliner)

Alk.

€ 10,0

Frauenzimmer Wein, Wachau/Traisental

Frauenzimmer prickelnd

(Grüner Veltliner, Riesling)

Alk. 12,5% | Säure 6 g/l

In der Nase Anklänge von weißem Pfirsich, Litschi und Mandelblüten unterlegt mit würzigen Komponenten, am Gaumen ein Hauch von grünem Apfel gepaart mit Passionsfruchtnoten, leichtfüßig und frisch mit belebender Perlage, mineralisch-würzig ausklingend.

€ 15,4

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark

Sekt brut

€ 20,3

(Sauvignon Blanc)

Alk. 12,5%

Sehr intensive Frucht nach Stachelbeeren, Paprika, Holunderblüten und feine Exotik mit einem elegantem Mousseaux
lagerfähig bis mindestens 2026.

Trummer, St. Nikolai ob Draßling/Vulkanland Steiermark

Gelber Muskateller Frizzante

€ 11,6

Alk. 11,5%

Ein Hauch von Rosen verbunden mit einem intensiven Aroma nach Litschi.
Angenehmes prickelndes Trinkvergnügen mit harmonischer Restsüße.