



*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!

Grüner Veltliner

Zillinger, Ebenthal/Weinviertel (bio)

Horizont 2018/2020

€ 18,0

Alk. 12% I Restzucker 6,2 g/l

Reife Steinobstnoten bringen die Frucht ins Spiel. Enorme Würze macht diesen Veltliner zu einem typischen Vertreter seiner Klasse. Ein Hauch von Pfeffer rundet perfekt ab – druckvoll, engmaschig, lang, und gleichzeitig von überraschender Leichtigkeit getragen.

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Wagram 2020

€ 9,2

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

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

Alte Reben 2020

€ 10,7

Alk. 13,5% I Säure 5,7 g/l I 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% I Säure 4,9 g/l I 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 2019

€ 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 2018/2019

€ 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.

Kapuzinerberg 2019**€ 22,7**

Alk. 14%

Kreidig-mineralische Nase, Baumblüten, dann reiche, reife Frucht nach roten Äpfeln, Mangos, Kumquats; kraftvoller Unterbau, harmonisch mit viel Tiefgang; Rebsorte und Terroir präzise abgebildet; wunderschöne Verknüpfung von Fülle und Eleganz.

Engelbrecht, Etsdorf/Kamptal**Kamptaler Terrassen 2019****€ 8,3**

Alk. 12,5%

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

Deim, Schönberg/Kamptal**Kamptal 2020****€ 9,7**

Alk. %

Helle Würze, leicht rauchig, grüne Birnen, Litschi, Grüner Tee; fest, würzig, Hülsenfrüchte, viel Kernobst, harmonisch und saftig, ansprechendes Finish mit straffer Säure, gute Länge.

Bernthal 2020**€ 16,4**

Alk. %

Druckvoll, Steinobst, Birne, Würzeschleier, Löss erkennbar; stoffig, reife Frucht, Würze betonter als im Duft, bodentypischer Schmelz, lang, im Nachhall auch Zitrus.

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

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.

Hofstätter, Spitz/Wachau

Steinfeder Hartberg 2019

€ 9,4

Alk. 11,5% I Restzucker 3,0 g/l

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.

Federspiel Hofi 2020

€ 11,3

Alk. 12,5% I Restzucker 3,5 g/l

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von gelbem Apfel, zart nach Mango, ein Hauch von Limettenezesten, tabakige Noten. Mittlerer Körper, zart nach Banane, feine Fruchtsüße, integrierte Säurestruktur, zitronig-mineralisch im Abgang.

Smaragd 1000 Eimerberg 2019

€ 16,2

Alk. 14,5%

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

Riesling

Engelbrecht, Etsdorf/Kamptal

Kamptal DAC, Stoakammerl 2019

€ 9,8

Alk. 12,5% I 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 2019

€ 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.

Deim, Schönberg/Kamptal

Irbling 2020

€ 16,4

Alk. %

Ansprechend, dezent, gelbe Pflaumen, Pfirsiche, Orangenblüten, Limettenschalen, getrocknete Kräuter, reife Maracuja; viele Facetten, fein liniert, zartes Säurespiel, nobel und doch druckvoll, kristalliner Boden kommt im Abgang und im Nachhall durch.

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, Kogelberg 2017

€ 28,2

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

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

Große Reserve 2017

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 2018/2019

€ 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 2017

€ 28,6

Alk. 13,0% I Säure 6,7 g/l I 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 % I Säure 6,9 g/l I 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 2019

€ 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.

Federspiel Hofi 2020

€ 11,3

Alk. 12,5% I Restzucker 3,2g/l

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Mandarinen, gelbe Frucht nach Mango und Papaya, mineralisch unterlegt, Blütenhonig und Limettenezesten. Saftig, elegant, reife gelbe Pfirsichfrucht, straffer Säurebogen, saliner Nachhall, gut antrinkbar.

Smaragd Singerriedel 2018/2019

€ 16,2

Alk. 12,5%

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

Smaragd 1000 Eimerberg 2018/2019

€ 16,2

Magnum 2017 (1,5l)

€ 37,2

Alk. 14%

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

Welschriesling

Trummer, St. Nikolai ob Draßling/Vulkanland Steiermark

Welschriesling 2020

€ 9,7

Alk. 12,0%

Reife Aromatik nach roten Äpfeln, elegant eingebundene Säure, feine Struktur am Gaumen.

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark

Südsteiermark DAC Classic 2019

€ 8,6

Alk. 11,5%

Herrlich duftig, frische Äpfel sowie rote Zitrusfrüchte, fröhlich, trinkanimierend.

Muster, Gamlitz/Südsteiermark

Retro Südsteiermark DAC

€ 8,8

Alk. 11,5% I Säure 6,9 g/l I Restzucker 1,9 g/l

Mit überlieferter Tradition gekeltert wie in den 70er-Jahren, die Vinifizierung nahezu ein halbes Jahrhundert zeitfiltriert und immer wieder und wieder für gut befunden. Jetzt darf er das „Kleid“ von damals anziehen und auch dieses finden wir wunderschön. Rustikal, ursteirisch, ohne Enzyme und Hefen.

Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)

Welschriesling 2019

€ 7,8

Sauvignon Blanc

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Diebstein 2020

€ 10,2

Alk. 12,5% I Säure 7,1 g/l I Restzucker 1,3 g/l

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

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark

Südsteiermark DAC Gamlitz 2019

€ 12,3

Alk. 12,5%

Anmutiges Bukett mit Stachelbeeren, einem Hauch von Holunderblüten und Kräutern, tief im Glas auch schwarze Joahannisbeeren; schließt aromatisch nahtlos an, beschwingtes Säurespiel knackig, im Finish auch Anklänge von grünem Apfel. Toller Essensbegleiter.

Südsteiermark DAC Kranachberg 2019

€ 15,2

Alk. 13,0%

In der Nase volle Stachelbeernoten, mit roten Paprikaschoten unterlegt. Am Gaumen saftig, feines Cassis mit der typischen Kranachberg-Würze. Die Seehöhe und diese besondere Bodenbeschaffenheit gibt diesen Wein den unverwechselbaren Charakter für viele Jahre.

Muster, Gamlitz/Südsteiermark

Reverenz 2020

€ 17,0

Alk. 13,5% I Säure 6,7 g/l I Restzucker 2,5

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Holzwürze unterlegte feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Orangenesten, reife Stachelbeeren, einladendes Bukett. Straff, weiße Tropfenfrucht, salzig-mineralisch im Abgang, zitroniger Touch im Rückgeschmack.

Grubthal 2017**€ 40,2**

Alk. 13,5% I Säure 5,1 g/l I 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.

Trummer, St. Nikolai ob Draßling/Vulkanland Steiermark**Reine Seele 2020****€ 14,6**

Alk. 12,0%
Reife Aromatik nach roten Äpfeln, elegant eingebundene Säure,
feine Struktur am Gaumen.

Gollenz, Tieschen/Vulkanland Steiermark**Ried Preguckenbergr 2017****€ 25,4**

Alk. 14,5% I Säure 6,7 g/l I 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

Muster, Gamlitz/Südsteiermark**Reverenz 2018****€ 12,5**

Alk. 12,5% I Säure 5,9 g/l I Restzucker 1,2
Fruchtig, elegant und ausgesprochen süffig. Tolles Ergebnis aus
der Reife in Eiche und Stahltank. Feine Ansätze nach
Weingartenpfirsich und Nektarinen

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.

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% I Säure 4,8 g/l I 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

€ 36,0

Alk. 13,5% I Säure 5,0 g/l I 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.

Weninger, Horitschon/Mittelburgenland (bio)

Fehérburgundi 2018

€ 13,3

Alk. 12,0% I Säure 6,6 g/l I Restzucker 0,9 g/l
Eine zartduftige, florale Köstlichkeit, in der Nase blühende
Wildblumenwiesen, Zitronenmelisse, nasses Gras mit einer
ordentlichen Portion frischen Limetten- und Pampelmusenzesten. Am
Gaumen unheimlich präzise und straff mit mundwässernder Salzigkeit
dank seiner animierenden, leicht spitzen Säure, verhaltener
Phenolik und Salzigkeit.

Chardonnay

Muster, Gamlitz/Südsteiermark

Grubthal 2016

€ 36,3

Alk. 13,0% I Säure 5,9 g/l I 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.

Südsteiermark DAC Marienkreuz 2019

€ 10,9

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

Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum

Chardonnay 2019

€ 11,7

Alk. 13,3% I Säure 6,1 g/l I 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.

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

Südsteiermark DAC Classic 2019

€ 11,5

Alk. 11,5%

Frische Holunderblüten, lebendige Muskatnuss, am Gaumen gelbe Zitrusnoten und gelbe Pflaumen, herrlich trinkanimierend.

Südsteiermark DAC Kranachberg 2019

€ 11,9

Alk. 12,5%

Kräutermix, Holunder und Eibisch mit etwas Grapefruit, herrlich saftig.

Trummer, St. Nikolai ob Draßling/Vulkanland Steiermark

fruchtig, ausgewogen 2020

€ 11,9

Alk. 12,0%

Elegante Orangenaromen mit einem Hauch Zitrone, angenehme Frische, tolle Balance zwischen Extrakt und Frucht.

Roter Veltliner

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Wagram 2020

€ 9,7

Alk. 12,5% I Säure 4,9 g/l I Restzucker 5,1 g/l

Ein fruchtbetonter Vertreter seiner Rebsorte, geprägt vom Lössboden. Gelbe Birnen im Duft, exotische Aromen wie Banane und Mango am Gaumen. Anhaltend am Gaumen, viel Roter Veltliner im Glas.

Altweingarten 2018

€ 11,3

Alk. 13,5% I Säure 4,9 g/l I 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 2017**€ 18,2**

Alk. 13,5% I Säure 5,0 g/l I 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.

Grauburgunder

Muster, Gamlitz/Südsteiermark**Rieglbauer 2019****€ 17,0**

Alk. 12,5% I Säure 5,6 g/l I 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.

Pongratz, Gamlitz/Südsteiermark**Hochberg 2019****€ 12,5**

Alk. 13,5%
Reife Birnen, Hauch Blockmalz,
nobel und feingliedrig,...

Neuburger

Hofstätter, Spitz/Wachau**Smaragd 1000 Eimerberg 2019****€ 15,7**

Alk. 14,5%
Walnüsse, Nussbrot, Bittermandeln, traubige Schichten; stoffig,
streichelweich, sehr attraktiv, sortentypisch.

Spitzer 2020**€ 13,3**

Alk. 12,5% I Restzucker 4,5 g/l

Traminer

Zillinger, Ebenthal/Weinviertel (bio)

In Haiden 2018

€ 18,1

Alk. 12,5% | Säure 5,8 g/l

Aus dem Boden: rauchig speckige Mineralik. Und auch der Traminer selbst spielt seine Karten aus: Rosenblätter und saftige Litschi, etwas Zitrus, Lebkuchengewürz, Kardamom und eine dezente Extraktsüße verleihen diesem Wein Eleganz und ein langes Finish.

Rotgipfler

Auer, Tattendorf/Thermenregion (bio)

Selektion 2019

€ 10,7

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

klassisch mineralischen und leicht würzigen Noten, dazu Kernobst und florale Anklänge. Individuell und dabei trotzdem sehr vertraut.

Zierfandler

Auer, Tattendorf/Thermenregion (bio)

Preisen 2019

€ 22,7

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

Mittleres Gelbgold, Silberreflexe. Zarter Hauch von Vanille und gelber Tropenfrucht, dazu etwas Pfirsich, feine Holzwürze. Komplex, saftig, cremiger Touch, zart nach Melone und Karamell, feine Fruchtsüße im Abgang, bleibt gut haften, verfügt über sicheres Entwicklungspotenzial.

Friulano

Kitzmüller, Brazzano/Friaul

Friulano Corte Marie 2019 (DOC Friuli Isonzo)

€ 10,2

Alk. 13,5% |

Friulano 2019 (DOC Collio)

€ 12,2

Alk. 13,5%

Malvasia

Kitzmüller, Brazzano/Friaul

Malvasia Juliae (DOC Friuli Isonzo)

€ 12,2

Alk. 13,5%

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.

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

Ausseerland 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%

Zweigelt

Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum

Rubin Carnuntum 2019

€ 15,0

Alk. 13,6% | Säure 5,6 g/l | Restzucker 1,2 g/l
Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper, sublimen Extraktsüße und feste Tannine, gutes Entwicklungspotential (bis 2029)

Schüttenberg 2017/18

€ 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.

Hundsorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

Zweigelt Classic 2018

€ 8,6

Alk. 13,2% | Säure 5,2 g/l | Restzucker 1,8 g/l
Kräftiges, dunkles Rot mit violetterm Rand, sehr gute Geruchsintensität, eindeutig fruchtige Aromen nach reifen Kirschen und Weichseln im Vordergrund.
Trockener Wein, der sich am Gaumen abgerundet und mit einer fruchtigen Note sowie voluminösem Körper präsentiert.

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 Körper, jetzt ab in die Ribiselhecke. Leichtfüßig erfreut sich mein Herz an der fruchtigen Beerenvielfalt.

Iro, Gols/Neusiedlersee

Zweigelt Ungerberg 2018

€ 17,1

Alk. 14,0% | Säure 5,3 g/l
Rotbeerig, feines Holz, Vanille, Schoko, voller Fruchtcharme, kompakt, ungemein attraktiv, sehr elegant, tolle Struktur, wird mit der Zeit enger, zieht sich zusammen.

Blaufränkisch

Preisinger, Gols/Neusiedlersee (bio)

ErdeLuftGrasundReben 2016

€ 32,8

Alk. 12,5% I Säure 6,4 g/l I 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% I Säure 5,3 g/l I 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% I Säure 5,5 g/l I 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% I Säure 5,9 g/l I 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)

Hochäcker 2017

€ 14,7

Alk. 12,0% I Säure 6,3 g/l I Restzucker 1,4 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% I Säure 5,9 g/l I 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 2018

€ 10,4

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

Rhodolith 2017 € 18,4

Magnum (1,5 l) € 41,6

Alk. 13,5% I Säure 6,2 g/l I 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% I Säure 5,6 g/l I 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 € 29,9

Alk. 13,0% I Säure 5,8 g/l I 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 2016/2017 € 59,0

Magnum in der Holzkiste (1,5 l) € 132,0

Alk. 13,5% I Säure 5,8 g/l I 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 2016/2017 € 59,0

Magnum in der Holzkiste (1,5 l) € 132,0

Alk. 13,5% I Säure 6,2 g/l I Restzucker 1,0 g/l
Feinwürzig, dunkle Mineralität unterlegt schwarzes Waldbeerkonfit,
feine Kirschnoten, rauchige Nuancen, attraktives Bukett. Gute
Komplexität, präsent, integrierte Tannine, feine Fruchtsüße,
Tabakwürze im Abgang, straffer Speisenbegleiter mit Potenzial.

Pinot Noir

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Eisenhut Reserve 2017

€ 9,2

Alk. 13,0% I Säure 4,8 g/l I Restzucker 1,7 g/l
Rubinrot glänzende Farbe im Glas. Im Bukett intensive Aromatik nach Waldhimbeeren, elegant und überaus ausgewogen am Gaumen.

Auer, Tattendorf/Thermenregion (bio)

Selektion 2018

€ 10,7

Alk. 13,0% I Säure 5,1 g/l I Restzucker 2 g/l
Klassisch helleres, gedecktes Rot, im Geschmack würzig und ein wenig an Waldboden und Beeren erinnernd, harmonisch und charaktervoll. Perfekt für entspannte Stunden.

Reserve 2016/2017

€ 23,2

Alk. 13,5% I Säure 5,0 g/l I Restzucker 1,0 g/l
Himbeeren, heller Nougat, bisschen Vanille, viel Sortencharakter, rauchig, Weihrauch, relativ straff, feingliedrige Beerenfrucht, trinkig, gebündelt, super Länge.

Iro, Gols/Neusiedlersee

Hochreit 2018

€ 15,9

Alk. 13,5% I Säure 4,8 g/l
Schwarze Farbe, viel Stoff, schwarze Beeren, Pflaumen, Leder, fruchtig, Tannin, ein kräftiger Vertreter seiner Sorte, der tänzelt nicht, der boxt. Er hat mehr Kraft als Eleganz. Das ist aber keine negative Kritik. Es ist ein eigener Stil von Pinot Noir.

St. Laurent

Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum

Alte Reben 2016

€ 26,7

Alk. 12,9% I Säure 5,8 g/l I 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)

Selektion 2018

€ 10,7

Alk. 12,0% I Säure 5,5 g/l I Restzucker 3,2 g/l
Beerenkompott und etwas Pflaume, merkbliche Frucht und dezente Säure, eher sanftes Tannin, zeigt, dass er hierher gehört, schöner, langer Abgang.

Reserve 2016/2017**€ 23,2**

Alk. 13,0% I Säure 5,8 g/l I Restzucker 1,1 g/l
Üppige Fülle, schwarze Kirschen, Wildkirsche, schokoladig;
ausgereift, Weichseln, Kirschen, saftig, Holz gut integriert,
stoffig, trinkvergnügend, einige Länge.

Iro, Gols/Neusiedlersee**Herrschaftswald 2018****€ 20,5**

Alk. 13,5% I Säure 5,3 g/l
Schwarze Kirschen, Schoko, etwas Rumtopf, Zwetschken, Hagebutten,
Cassis, toller Stoff, etwas Kaffee, Lebkuchen, sehr vielschichtig,
toller Körper, ein prachtvoller Laurent, sicher einer der besten
des Landes. Ein Rotwein für viele Jahre.

Merlot

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland**Reserve 2016****€ 20,0**

Alk. 14,5% / Säure 5,4 g/l I 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% I Säure 5,4 g/l I Restzucker 1,0 g/l
saftige, einladende und reife dunkle Frucht, Lakritz- und
Schokoladennoten, die intensive Kräuterwürze, charmante Textur und
den barocken Körper.

Iro, Gols/Neusiedlersee**Gabarinza 2019****€ 11,5**

Alk. 14,0% I Säure 4,9 g/l
Viele Gewürze, Zwetschken, Zedern, ungemein fest am Gaumen,
druckvoll, tanninbetont, stoffig, fleischig, enormes Potential,
fester Körper, sehr guter Rotwein.

Crastin, Dollegna/Collio**Merlot 2016****€ 13,5**

Alk. 14,5%
Duftig und leicht, an Waldbeeren erinnernd und mit würziger Note;
wohlschmeckend am Gaumen.

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.

Cabernet Franc

Kitzmüller, Brazzano/Friaul

Corte Marie 2019 (IGT Venezia Giulia)

€ 10,2

Alk. 13,5%

duftende krautige Noten, leicht würzig, weich und rund, seidige Tannine, nicht übermäßig alkoholisch; angenehm zu trinken.

Syrah

Hundsdorfer, Neckenmarkt/Mittelburgenland

Reserve 2016

€ 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 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% I Säure 6,4 g/l I 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% I Säure 5,5 g/l I 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 2016

€ 22,1

Doppelmagnum (3 l)

€ 135,0

(Blaufränkisch/Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot)

Alk. 14,5% I Säure 5,4 g/l I Restzucker 1,8 g/l

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

Weninger, Horitschon/Mittelburgenland (bio)

Vom Kalk 2016

€ 13,2

(Merlot, Cabernet Sauvignon, St. Laurent)

Alk. 13,0%

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

Ponzichter 2019

€ 10,9

(Zweigelt/Pinot Noir/Cabernet Franc)

Alk. 12,0% I Säure 6,0 g/l I Restzucker 1,0 g/l

kräftiges Rubinrot mit dunklen Reflexen. An der Nase feine Würzigkeit und eine Frucht, die an Sauerkirschen erinnert. Am Gaumen ist er sehr saftig mit ganz feinem Tannin und mundwässernder Säure. Man kann dem Wein ruhig etwas Luft geben, sollte ihn aber eher um die 14°C genießen.

Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)

Gemärk 2017 € 13,1

Magnum (1,5 l) € 31,0

(Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc)

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

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

Henry 2016 € 24,3

(Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon)

Alk. 13,4% I Säure 5,6 g/l I 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

Wagentristl, Großhöflein/Leithaberg

Föllikberg 2017 € 12,3

(Blaufränkisch/Zweigelt)

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

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung.

Feines dunkles Beerenkonfit, ein Hauch von Zwetschken, kandierte
Orangenzesten. Mittlerer Körper, rote Kirschen, frische Struktur,
mineralisch, zitroniger Touch im Nachhall.

Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum

Bärnreiser 2016/2017 € 31,9

Magnum (1,5 l) € 68,6

(Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch)

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

Angenehme Kräuterwürze, frische schwarze Beerenfrucht, zart nach
Nougat, ein Hauch von Orangenzesten. Saftig, feine rotbeerige
Nuancen, präsenste, 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% I Säure 5,0 g/l I 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/Minervois (bio)

Les Traverses Rouge 2017 € 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 € 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 Brennnessel- 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 € 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

Schreiner, Rust/Leithaberg (bio)

Das gute Leben Rosé € 8,5

(Blaufränkisch)

Alk. 11% | halbtrocken

Kirschen, zart beerig - Blaufränkisch eben.

Weninger, Horitschon/Mittelburgenland (bio)

Rózsa Petsovits 2020 € 11,1

(Syrah/Zweigelt/Pinot Noir)

Alk. 12,0%

In einem zarten Lachs mit deutlichem Trub zeigt sich Rózsa Petsovits von Weninger im Glas. Er duftet nach dunklen Steinfrüchten, Roter Johannisbeere, Kräutern. Am Gaumen ist er komplex mit (für einen Rosé) kräftigem Tannin und viel Würze

Sekt

Schuster, Großriedenthal/Wagram (bio)

Sekt brut 2017

€ 18,3

(Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Noir)

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

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

Unger, Furth/Kremstal (1. ÖTW)

Sekt brut

€ 10,0

(Grüner Veltliner)

Alk.

Frauenzimmer Wein, Wachau/Traisental

Frauenzimmer prickelnd

€ 15,4

(Grüner Veltliner, Riesling)

Alk. 12,5% I 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.

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.

Engelbrecht, Etsdorf/Kamptal

Cuveé Rosé BLUSH

€ 11,5

Alk. 12,0%

Harmonische Frucht/Säure/Süße.

Deim, Schönberg/Kamptal

50 : 50

€ 11,2

(Sauvignon Blanc/Gelber Muskateller)

Alk. %

verführerischer jugendlicher Stil, knackige, grasige Frische, Holunderblüten, Melisse, Stachelbeeren, Muskattrauben, tropische Früchte

Kitzmüller, Brazzano/Friaul

Spumante Rosato Brut 2019

€ 11,5