

WEINKARTE



PAUL ACHS

2013 (60%BF 40%ZW)

Dunkles rubingranat, Geschmack nach frischer Zwetschke, ein Hauch von Nougat, feine Kräuterwürze;

0,75l

€ 60,00



ANITA & HANS NITNAUS

2013 (50%ZW 50%BF)

Dichtes dunkelrubin, reife, komplexe Frucht nach Schwarzkirschen, dunklen Beeren und Gewürzen am Gaumen stoffig, kraftvoller Abgang;

0,75l

€ 58,00



JUDITH BECK

2013 (60%ZW 40%BF)

Tiefdunkles rubingranat, schwarzer Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung; Zart rauchig-würzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, feiner Kräutertouch, Nuancen von reifen Zwetschken; Saftig, elegante Textur, reife Kirschenfrucht, feine Tannine, extraktsüße Abgang.

0,75l

€ 60,00



BRIGITTE & GERHARD PITTNAUER

2013 (50%ZW 40%BF 10%SL)

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Ränder.

In der Nase schwarze Kirschen, Graphit, ätherische Noten, etwas Weihrauch und zarte Kräuterwürze.

Am Gaumen stoffige dunkle Frucht, komplexe Textur, reife Tannine, die perfekt eingebunden sind, lebendige Säurestruktur, mineralisch und vielschichtig.

0,75l

€ 54,00



ANDREAS GSELLMANN

2013 (80%BF 20%ZW)

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung; intensiver Duft nach Waldbeerkonfit unterlegt mit feiner Lakritze, etwas Edelholzwürze, zarte Nougatnuancen; Komplex, gut eingebundene Tannine, elegante Struktur, süß und lebendig im Abgang feine Brombeernote im Nachhall;

0,75l

€ 54,00



CLAUS PREISINGER

2013 (60%ZW 40%BF)

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Zarte Edelholzwürze, dunkle Beerenfrucht, Veilchenduft und Kräuternoten, frische Kirschenfrucht, mineralisch, salziger Nachhall, individualistisch, eigenständig.

0,75l

€ 55,00



GERNOT & HEIKE HEINRICH

2013 (55%ZW 45%BF)

Stoffig, samtig, weich & einladend, fruchtbetont und würzig, ruhig und tragend. Lebhaft und dynamisch, voller Spannkraft und Elan, engmaschig und kühl.

0,75l

€ 60,00



HELMUTH RENNER

2013 (55%ZW 45%BF)

Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung; Betörende Frucht. Schwarzkirsche, Brombeere, Heidelbeere, Erdbeere. Feine Edelholzwürze, Kräuternuancen.

Saftiger Wein mit guter Komplexität, integrierte Tannine, frische Säurestruktur, tiefe Fruchtaromen, enorme Länge im Finish, Schwarzkirsche und rote Beerenfrucht im Abgang.

0,75l

€ 60,00



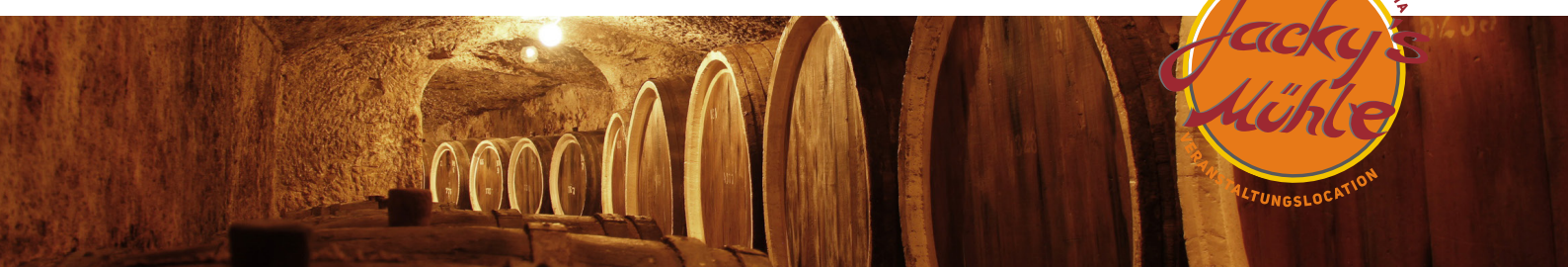
GERNOT LEITNER

2013 (60%ZW 35%BF 5%SL)

Sattes Rot mit leicht violetter Randaufhellung; Duft nach Kirschen und Heu, wirkt sehr frisch in der Nase. Am Gaumen wiederum Kirschen und dunkle Beeren, sehr facettenreich, kraftvoll, zugleich elegant, mit lebendiger Säure.

0,75l

€ 54,00



WEINKARTE



JACKY - Welschriesling

Farbe: Helles Gelbgrün
Nase: intensive, einladende Aromen nach grünen Äpfel und Zitronen, unterlegte traubige Frucht, Pfirsich und Marille
Gaumen: lebendige, leichte Struktur, saftige Fruchtunterlage, exotische Früchte im Nachhall, idealer Sommerwein

1/8l € 2,30
0,75l € 14,00



JACKY - Cuvée

Farbe: Kräftiges Gelbgrün
Nase: Feine Blütenaromen ein Hauch von grünen Äpfel und Birnen
Gaumen: Saftig und frisch wirkt sehr elegant etwas Marille und Orangen im Nachhall extraktsüßer Abgang, trinkvitales, eleganter Weisswein

1/8l € 2,30
0,75l € 14,00



JACKY - Zweigelt

Farbe: Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen
Nase: feiner Zwetschken-Kirschduft mit leichtem Brombeer unterlegt
Gaumen: kernige Substanz mit gutem ausgewogenen Fruchtspiel nach Kirsch und Erdbeerkonfit, bereits sehr harmonisch, bereitet viel Trinkvergnügen

1/8l € 2,30
0,75l € 14,00



BINDER-WENDELIN - Grüner Veltliner

Helles gelb mit grünlichen Komponenten. In der Nase feinwürzig mit zarter Zitrusnote. Stoffig, exotische Frucht am Gaumen. Saftiger Abgang.

0,75l € 15,00



GÜNTHER WENDELIN - Sauvignon Blanc Jahrgang 2015

Helles Goldgelb, in der Nase und am Gaumen eine sehr reife Frucht, eine dezente Note nach Holunderblüte, Zitrus und Stachelbeere, füllig in der Würze mit angenehmer Säure und wunderschön im Abgang.
12,5%vol trocken

0,75l € 18,00



SZIGETI - Frizzante

Charakteristik:

Eingetaucht in ein zartes Gold gibt dieser Frizzante Trocken einen überwältigenden ersten Eindruck in der Nase frei. Aromen von frischen Marillen, reifen Früchten sowie Marzipan. Angenehme, leichte Süße im Geschmack. Der intensive ‚Roussillon‘ Marillengeschmack gipfelt in fruchtiger Frische.

Alkohol: 12,00 Vol %

Säure: 5,80 g/l

Restzucker: 9g/l

1/8l € 3,90
0,75l € 25,00



SZIGETI - Gols Prestige Brut 2012

Charakteristik:

Der Gols Prestige Brut ist das Flaggschiff der neuen Sekt-Generation von Szigeti. Er wurde aus ausgewählten Trauben der Sorten Blaufränkisch, Chardonnay, Pinot Noir und Zweigelt von den Golser Lagen Altenberg, Breitenäcker, Goldberg und Zwickelacker kreiert.

Die Farbe erinnert an helles Blattgold mit einem zarten grünen Kern, die Nase frisch, komplex und delikate. Sofort nimmt man die mineralische Note des Chardonnays wahr, die die Eigenheiten des Terroirs reflektieren. Danach eröffnet sich der Nase ein Aromenspiel von Birne und Weingartenpfirsich, das übergeht in den Duft saftiger Marillen und seinen Ausklang in zarten Rosennoten findet.

Alkohol: 12,5 Vol %

Säure: 6,70 g/l

Restzucker: 1g/l

0,75l € 60,00



SZIGETI - Champagner Atréau Rosé Brut - Ter Cru

Charakteristik:

Der weinige Charakter wird unterstützt vom Geschmack der schwarzen Johannisbeere und der Brombeere. In der Nase Anklang an Pampelmuse und Melone. Im Mund hat er ein kräftiges Bukett mit nachhaltigen Aromen.

Trinkempfehlung: Ein guter Begleiter für Desserts.

Alkohol: 12 Vol %

0,75l € 90,00

