

Blauburger

Erhältlich als: **BLAUBURGER BARRIQUE**

Kostnotizen: Gehaltvoller Rotwein, gut eingebundenes Holz, leicht rauchig, bordeauxfarbene Reflexe

Serviervorschlag: Perfekt bei 15 °C, hervorragend zu Wildgerichten, kräftigem Käse, am knisternden Kaminfeuer

Jahrgang: 2013

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 12,5%vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,1 g/l

Lage: Zwirch

Restzucker: trocken

Blauer Portugieser

Erhältlich als: **ROSÉ**

Kostnotizen: Zwiebschalenfarben, rund, mild-beerige Aromatik, leichter und frischer Trinkgenuss

Serviervorschlag: Gut gekühlt (7-10 °C) servieren; ein Alleskönner in der Küche

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 12 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,8 g/l

Lage: Pletzengraben

Restzucker: trocken

Bouvier

Erhältlich als: **BOUVIER**

Kostnotizen: Extraktreicher Charakter, Farbe gelbgrün, milder Trinkgenuss

Serviervorschlag: Bei 10-12 °C perfekt; harmoniert gut mit allen Arten von kalten und warmen Gerichten

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 12 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,9 g/l

Lage: Steinbruch

Restzucker: trocken

Erhältlich als: **BOUVIER BEERENAUSLESE**

Kostnotizen: Feine Honignuancen, goldgelb, finessenreicher Schmelz am Gaumen, blitzsaubere Botrytisnote

Serviervorschlag: Ideal bei 12-14 °C, harmoniert mit kräftigen Süßspeisen und Desserts, für besondere Anlässe

Jahrgang: 2020

Kategorie: Prädikatswein

Alkohol: 11 %vol

Einheit: 375 ml

Säure: 7,1 g/l

Lage: Steinbruch

Restzucker: süß

Chardonnay

Erhältlich als: **CHARDONNAY**

Kostnotizen: Ein fruchtiger Vertreter seiner Art, exotische Anklänge

Serviervorschlag: Ideal bei 10 °C; harmoniert sehr gut mit fruchtigen Desserts

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 13,5 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,9 g/l

Lage: Rothenbart

Restzucker: trocken

Donauriesling

Erhältlich als: DONAURIESLING

Kostnotizen: Feiner Duft, kräftiger Schmelz, anhaltend im Abgang

Serviervorschlag: Gekühlt bei 9-12 °C servieren; zu klassisch frittierten Speisen

Jahrgang: 2022

Kategorie: Rebsortenwein

Alkohol: 13 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,4 g/l

Lage: Himmelreich

Restzucker: halbtrocken

Donauveltliner

Erhältlich als: DONAUVELTLINER

Kostnotizen: Duftexplosion, nach Stachelbeeren, sehr trinkanimierend

Serviervorschlag: Perfekt bei 9-11 °C, ausgezeichnet zu Pasta oder kräftigen Nudelgerichten

Jahrgang: 2022

Kategorie: Rebsortenwein

Alkohol: 13 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,9 g/l

Lage: Himmelreich

Restzucker: trocken

Frühroter Veltliner

Erhältlich als: FRÜHROTER VELTLINER

Kostnotizen: Aromatische Frucht, milde Säure, zartgrün im Glas

Serviervorschlag: Darf ruhig kühler getrunken werden (8-9 °C)

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 11,5 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,9 g/l

Lage: Rafasetzen

Restzucker: trocken

Gelber Muskateller

Erhältlich als: **GELBER MUSKATELLER**

Kostnotizen: Typische Muskataromatik, animierend, feines Säurespiel im Abgang

Serviervorschlag: Gut gekühlt (6-8 °C) servieren; hervorragend zu leichten Vorspeisen und Salaten, als Aperitif

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 11,5 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6 g/l

Lage: Zwirch

Restzucker: trocken

Grüner Sylvaner

Erhältlich als: **VOLLMONDLÉSE**

Kostnotizen: Bei Vollmond gelesen, dezent duftend nach Kräutern, leicht spürbare Reservenote

Serviervorschlag: Leicht gekühlt (12 °C) genießen; hervorragender Digestiv

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 12,5 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,4 g/l

Lage: Himmelreich

Restzucker: halbtrocken

Erhältlich als: **VOLLMONDLÉSE XL**

Kostnotizen: Vollmondlese mit abrundender Süße, auf speziellen Wunsch der Gastronomie gefüllt

Serviervorschlag: Leicht gekühlt (12 °C); für süße Speisen, Kuchen, Lebkuchen

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 11,5 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,8 g/l

Lage: Himmelreich

Restzucker: lieblich

Grüner Veltliner

Erhältlich als: **GRÜNER VELTLINER HIMMELREICH**

Kostnotizen: Runder, himmlischer Veltliner, mit feinem "Zuckerspitzerl"

Serviervorschlag: Ausgezeichnet bei 9-10 °C; ein idealer Wein für gesellige Runden, "Kaffeekränzchen-Wein"

Jahrgang: 2022

Kategorie: Traisental DAC

Alkohol: 14 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,5 g/l

Lage: Himmelreich

Restzucker: trocken

Erhältlich als: **GRÜNER VELTLINER INZERSDORF**

Kostnotizen: Klassischer Veltliner, frische Zitrusnote, angenehmer Trinkfluss

Serviervorschlag: Gut gekühlt (9-10 °C) servieren; zu allen Fleischgerichten passend, auch zu einfachen Geflügel- und Gemüsegerichten

Jahrgang: 2022

Kategorie: Traisental DAC

Alkohol: 12 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,4 g/l

Lage: Inzersdorfer Rieden

Restzucker: trocken

Erhältlich als: **GRÜNER VELTLINER RESERVE**

Kostnotizen: Gehaltvoller Veltliner, elegant, kräftiger Schmelz

Serviervorschlag: Gekühlt (10-12 °C), guter Begleiter für Fisch und leichte Wildgerichte

Jahrgang: 2017

Kategorie: Traisental DAC

Alkohol: 13,5%vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,0 g/l

Lage: Inzersdorfer Rieden

Restzucker: trocken

Grüner Veltliner

Erhältlich als: GRÜNER VELTLINER ZWIRCH
Kostnotizen: Klare Frucht, angenehme Säure, idealer Speisenbegleiter
Serviervorschlag: Gut gekühlt (9-10 °C) genießen; ein Allrounder in der Küche

Jahrgang: 2022

Kategorie: Traisental DAC

Alkohol: 13 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,4 g/l

Lage: Zwirch

Restzucker: trocken

Neuburger

Erhältlich als: NEUBURGER

Kostnotizen: Deutliche Frucht, cremig, leicht nussig, mittlerer Abgang

Serviervorschlag: Ideal bei 10 °C, guter Begleiter zu deftigen kalten Gerichten ("Brettljausn")

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 13 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,3 g/l

Lage: Spielberg

Restzucker: trocken

Riesling

Erhältlich als: **ORANGE WINE**

Kostnotizen: Der etwas andere, bernsteinfarbene Weingenuss, gut gereift

Serviervorschlag: Bei 9-10 °C optimal; als Wein-Cocktail: 1:1 mit unserem Traubensaft und einem Schuss Limette

Jahrgang: 2016

Kategorie: Landwein

Alkohol: 13%vol

Einheit: 750 ml

Säure:

Lage:

Restzucker: trocken

Erhältlich als: **RIESLING INZERSDORF**

Kostnotizen: Elegant, hohe Typizität, Steinobstnoten, fein eingebundene Säure

Serviervorschlag: Gut gekühlt (8-10 °C) servieren; passend zu Fisch und Gegrilltem

Jahrgang: 2022

Kategorie: Traisental DAC

Alkohol: 13,5 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,8 g/l

Lage: Inzersdorfer Rieden

Restzucker: trocken

Erhältlich als: **RIESLING RESERVE**

Kostnotizen: Elegantes Zucker-Säurespiel, anhaltender Abgang

Serviervorschlag: Dekantieren, genießen mit 12-14 °C, passend zu leichten Süßspeisen

Jahrgang: 2017

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 13,5%vl

Einheit: 750 ml

Säure: 6,7 g/l

Lage: Inzersdorfer Rieden

Restzucker: trocken

Roter Veltliner

Erhältlich als: ROTER VELTLINER

Kostnotizen: Leicht, fruchtig, angenehm, perfekt für laue Sommerabende

Serviervorschlag: Gut gekühlt (8-10 °C) genießen; ausgezeichnet zur mediterranen Küche, leichten Nudelgerichten

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 10,5 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,4 g/l

Lage: Kellerweingarten

Restzucker: trocken

Erhältlich als: VELTLINERSEKT

Kostnotizen: Traditionelle Flaschengärung, individuelles Bukett, frisches Mousseux, am Gaumen angenehmes Zucker-Säure-Spiel

Serviervorschlag: Gut gekühlt (8-10 °C), in einer schlanken Sektflöte

Jahrgang:

Kategorie: Schaumwein

Alkohol: 11,5%vol

Einheit: 750 ml

Säure:

Lage:

Restzucker: trocken

Rotgipfler

Erhältlich als: **GEMISCHTER SATZ**

Kostnotizen: Gelungene Symbiose zweier Sorten, angenehm trinkfreudig

Serviervorschlag: Gekühlt bei 10 °C, passend zu Gemüsegerichten (zB Wokgemüse)

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 11,5 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,7 g/l

Lage: Inzersdorfer Rieden

Restzucker: trocken

Sauvignon blanc

Erhältlich als: SAUVIGNON BLANC

Kostnotizen: Knackige Frische, angenehm duftig, spürbare Frucht

Serviervorschlag: Passt zu hellem Fleisch, vegetarischen Gerichten (zB Spargel), Pasta

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 13,5 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,3 g/l

Lage: Zwirch

Restzucker: trocken

St. Laurent

Erhältlich als: **ST. LAURENT**

Kostnotizen: Unser Neuer, erste Füllung; dezente Röstaromen, saftig, dunkle Johannisbeeren, schönes Rubinrot

Serviervorschlag: Belüften und servieren bei 13-15 °C; ausgezeichnet zu allen Pilzgerichten, Risottos

Jahrgang: 2020

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 13,5%vol

Einheit: 750 ml

Säure: 4,1 g/l

Lage: Pletzengraben

Restzucker: trocken

Traminer

Erhältlich als: TRAMINER

Kostnotizen: Reife Traube, würzig-blumiges Bukett, abgerundet mit einem Hauch Restsüße

Serviervorschlag: Servieren mit 10-12 °C; appetitanregend (Aperitif) oder zu kräftigen Desserts

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 14 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 5,4 g/l

Lage: Zwirch

Restzucker: trocken

Weißburgunder

Erhältlich als: PINOT BLANC BARRIQUE

Kostnotizen: Eine Rarität - Weißwein in Barrique, vanillige Holznote, voller Abgang

Serviervorschlag: Gekühlt (11-13 °C) servieren, passt zu kräftigen Fleischgerichten; zum Genuß einer Zigarre

Jahrgang: 2017

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 14,5%vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,1 g/l

Lage: Spielberg

Restzucker: trocken

Erhältlich als: WEIßBURGUNDER

Kostnotizen: Elegant, klassisch, langanhaltender Abgang, Wein mit Potential

Serviervorschlag: Mit 12 °C servieren, hervorragend zu Meeresfrüchten aller Art

Jahrgang: 2022

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 14 %vol

Einheit: 750 ml

Säure: 6,4 g/l

Lage: Spielberg

Restzucker: trocken

Zweigelt

Erhältlich als: **ALKOHOLFREI: TRAUBENSAFT**

Kostnotizen: Saft roséfarben von der Zweigelt-Traube

Serviovorschlag: Pur oder aufgespritzt mit Leitungs-/Mineral-Wasser, mindestens 1:1 verdünnt

Jahrgang: 2022

Kategorie: Saft

Alkohol:

Einheit: 750 ml

Säure:

Lage:

Restzucker:

Erhältlich als: **ZWEIGELT EXKLUSIV**

Kostnotizen: Tiefes Rot mit violetten Reflexen, gediegen, vollmundig, Wein mit Potential

Serviovorschlag: Bei 15 °C servieren; zu dunklem Fleisch und einfacheren Wildgerichten

Jahrgang: 2020

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 13,5%vol

Einheit: 750 ml

Säure: 4,6 g/l

Lage:

Restzucker: trocken
