

BOUTEILLENPREISE incl. 12% MwSt.

Auf Wunsch können Sie nach Voranmeldung während einer **Kellerführung** alle angeführten Weine verkosten und anschließend den Besuch bei Ihrem Winzer mit einer zünftigen Brettjause abrunden.

Selbstverständlich haben wir die Sorten Grüner Veltliner, Zweigelt Blauer Portugieser in

1-Liter Flaschen € 2,00 inkl.Mwst.

2-Liter-Flaschen € 3,50 inkl.Mwst.

Für Ihre persönlichen Geschenksideen auch in **Exquisit-** bzw. **Magnumflaschen** (handschriftet und wachversiegelt), lieferbar.

TRAUBENSAFT rot oder weiss

1l Flasche € 2.- + 20 % MwSt. = € 2,40
weinsteinfrei, filtriert und pasteurisiert!

Ausgezeichnet mit dem Gütesiegel:
„Echt aus NÖ“

1l Holunderblütenlimonade € 2,40.-

Edelbrände:

Tresterbrände:

Chardonnay, Rheinriesling, Zweigelt.

Brände:

Grüner Veltliner Weinbrand (eichenfassgelagert), Kräuterschnaps, Obstler, Marillen, Pfirsich, Apfel, Zwetschke, Walnuss

Liköre:

Marillen-Likör, Rotwein-Likör, Walnuss-Ansatz

WEINVIERTEL DAC 2011 € 6,00

Alc. 13,4 Vol.%, Säure 5,1 ‰, trocken
Unser typischer Weinviertler Grüner Veltliner, extraktreich, pfeffrig-würzig.
(Speiseempfehlung: Würzige Fleischspelsen, asiatische Gerichte)

Grüner VELTLINER 2011 € 4,00

MUSCHELKALKWEIN

Alc. 12,9 Vol.%, Säure 5,6 ‰, trocken
Klassisch, elegant, mineralischer Geschmack.
(Eiergerichte, Teigwarengerichte, Fisch, Geflügel, Kalb, SPARGEL)

WELSCHRIESLING 2008 € 4,00

Alc. 12,5 Vol.%, Säure 6,5 ‰, trocken
Strahlendes Weißgold, zart-feinwürziges Bukett (saftiger Apfel), spritzig-frisch.
(Leichte Gerichte, Pute, Huhn, milder Käse)

RIESLING 2010 halbtrocken € 4,50

Alc. 13 Vol.%, Säure 8,0 ‰
Zartes Bukett mit deutlichen Riesling Aromen, voller, würziger Geschmack mit sehr langem Abgang

RIESLING 2011 trocken € 4,50

Alc. 13,8 Vol.%, Säure 6,3 ‰
Strukturiertes Zitrus-Bukett mit feinem Pfirsicharoma, rassiger Geschmack.
(Eiergerichte, Teigwarengerichte, Schwein)

RIVANER Kabinett 2011 € 4,50

Alc. 11,5 Vol.%, Säure 5,5 ‰, trocken
Grünlich-gelber Farbschimmer, blumiger Muskatton, fruchtig-süffiger Feinschmeckertipp. Aperitivwein
(Fisch, Kalb, Schwein, Geflügel)

PINOT-BLANC 2008 Windmühlsiegel € 4,50

Alc. 12,5 Vol.%, Säure 6,4 ‰, trocken
Leuchtendes Grüngelb, feine Burgundernase mit edler, klarer Frucht am Gaumen. Raffiniertes Zucker-Säure-Spiel.
(Schwein, Geflügel, Käse)

CHARDONNAY 2011 trocken € 4,50

Alc. 14 Vol.%, Säure 6,9 ‰
Zart an den Geschmack von Mandeln erinnernd, ein vornehmer Wein von hoher Güte.
(Leichte Gerichte, Fisch, Schalen- u. Krustentiere)

CHARDONNAY 2010 halbtrocken € 4,50

Alc. 11 Vol.%, Säure 8 ‰, Rz. 15 g/l
Feine Blume, vollmundig und extraktreich, edles Sortenbukett.

CHARDONNAY 2006 halbtrocken € 8,00

Im Auslesebereich gelesen

Alc. 14 Vol.%, Säure 7,5 ‰, Rz. 16 g/l
Zartes Goldgelb, sehr fruchtbetont, im Auslesebereich geerntet, dichtes, komplexes Bukett.
(Vorzüglicher **Dessertwein!**)

SAUVIGNON BLANC 2011 lieblich € 8,00

Im Prädikatsbereich gelesen

Alc. 13 Vol.%, Säure 5,8 ‰, Rz. 42 g/l
Vollreife, leicht grasige Stachelbeeraromen, pikanter Abgang.
(Exzellenter **Dessertwein!**)

ZWEIGELT ROSÉ 2011 € 4,00

Alc. 13 Vol.%, Säure 5,4 ‰, trocken
Zarte Zwiebelschale in der Farbe, delikater Geschmack, harmonische Säure, betonter Abgang.
(zu jedem Essen empfehlenswert)

ZWEIGELT 2010 halbtrocken € 5,00

Alc. 13 Vol.%, Säure 4,8 ‰, Rz. 8g/l
Glänzendes Dunkelrot, dichtes Beerensaroma mit reifer Kirschnote, kräftig, gehaltvoll.
(Gegrilltes und dunkles Fleisch, Käse)

BLAUBURGER 2008 halbtrocken € 5,00

Goldmedaille Jaroslavice

Alc. 13 Vol.%, Säure 5,9 ‰, Rz. 8,5g/l
Intensiver Rotweinduft, an Brombeeren erinnerndes Bukett, leicht herber Abgang.
(Rind, Ente, Gans, Geräuchertes)

CABERNET SAUVIGNON 2009 € 5,50

Alc. 14 Vol.%, Säure 5,3 ‰, trocken
Kirschrot mit violetter Schimmer, zarte Frucht, reifes Tannin am Gaumen.
(Rind, Wild, Wildgeflügel, Steak)

ROESLER 2011 € 8,00

Alc. 14,5 Vol.%, Säure 4,7 ‰, trocken
Tiefdunkel, fruchtige Beerencharakteristik, samtige Tannine, würziger Abgang.
Klosterneuburger Züchtung:
Zweigelt x Seyve Villard x Blaufränkisch

ZWEIGELT BARRIQUE 2005 € 8,00

Alc. 14 Vol.%, Säure 4,4 ‰, trocken
Dieser Zweigelt reifte im typischen Barriquefass. Angenehmes Holz in der Nase und am Gaumen, zarter Vanilleton, leicht gerbstoffbetonter Abgang.