



Weinkarte

Empfehlung: Unser Wein benötigt viel Luft, um sein volles Potential zu entfalten. Deshalb empfehlen wir diesen zu Dekantieren sowie das größte Weinglas (Burgunderglas), welche sich in Ihrem Sortiment befinden, zu verwenden.

Weißwein

Marie

Die leicht in Vergessenheit geratene Traubenart Rivaner ausgewogen kombiniert mit Malvasier, welcher in dieser Region sehr zart vertreten ist, zeichnen das kräftig, frische Bukett mit einer leichten Muskatnote aus.

Aroma und Grazie machen sich beim Genuss bemerkbar, ebenso ist eine Steinobstaromatik zu vernehmen. „Marie“ ist harmonisch, rund sowie elegant im Abgang. Die blumige Note wird von einer verspielten Mineralik und milder Säure begleitet.

Durfte dieser Wein etwas Reifen, werden Zitrusnoten sowie ledrige Noten am Abgang entfaltet.

Farbe: Sattes Gelbgrün

„Marie“ ist ein hervorragender Trinkwein. Durch den milden Geschmack bieten sich vor allem leichte Gerichte an. Aber auch als G'spritzter wird er gerne getrunken.

Joseph

Fruchtig, blumig, nach Kräutern duftendes Glas, grüner Apfelduft mit einem Hauch von Zitrusnoten runden das Bukett dieses Welschrieslings zusammengeführt mit Chardonnay ab.

Ebenso beim Geschmack zeichnet sich „Joseph“ durch seine kombinierten, fruchtigen Kräuternuancen, leicht tropischen Aromen sowie würzig, pikanter Struktur, gut eingebundener frischer Säure und harmonisch vollem Abgang aus.

Farbe: Helles Grüngelb

„Joseph“ passt zu kalten Speisen sowie zu leichten, warmen Gerichten, ist natürlich aber auch hervorragend ohne Speisen zu genießen.

Johann

Die Traube Chardonnay ist die jüngste Sorte in unserem Sortiment, gepaart mit Grünem Veltliner, welche an frische Aromen von Birne, Pfirsich und reifem Sommerapfel im Bukett erinnern.

Im Geschmack kommen elegant fruchtige sowie tropische Aromen mit einem Hauch Würze zum Vorschein. „Johann“ zeichnet sich besonders durch seine herzhaft Schicklichkeit und offener, zarter Frucht aus.

Farbe: Heller Gelbton

Es bieten sich hierbei vor allem leichte Gerichte, wie Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch und Gratin an. Auch Spargel oder asiatische Gerichte lassen sich sehr gut kombinieren.

Eden

Eine im morgentau-sattgrüne Wiese zeichnen das Bukett des „Eden“ aus, welcher aus Grünem Veltliner kombiniert mit Welschriesling besteht. Eine herrliche Mischung aus fruchtigen Citrus- Pfirsich-Nuancen mit einem Hauch grünem Apfel.

Im Geschmack kommen fruchtig, würzige Aromen zur Geltung, mit zugleich frischem, kraftvollem Körper, welcher sich im Abgang pfeffrig gestalten.

Farbe: Volles Gelbgrün

„Eden“ kann auch ohne Speisen zum frühen Lunch, zwischendurch wie auch am Abend getrunken werden.

Johanna

„Johanna“ ist ein vom Zweigelt gepresster Weißwein, welcher sich etwas verspielt präsentiert. Im Bukett zeigt sich ein herzhafter Duft leichter Kräuter-sowie Beerenuancen.

Ein Hauch von Kirsche, leichte Tannine und Aromen von Beere sowie Honig machen sich beim Geschmack bemerkbar.

Farbe: leicht Rosa

Johanna ist besonders bekömmlich bei leichten Speisen, jedoch ebenso als Aperitif geeignet.

Rosé

Anna 2014 (Rarität)

„Anna“ ist ein von der Zweigelt Traube gepresster Rosé Wein und erinnert deshalb beim Bukett an frische, rote Beeren und einen Hauch von Vanille.

Dieser äußerst aromatische Rose hat kräftige Vanille sowie Erdbeere im Geschmack welche im Abgang kernige Nuancen entfalten.

Farbe: Gold bis Rosarot

Besonders bekömmlich bei Meeresfrüchten und Fisch aber auch zu Nudel- und Gemüsegerichten lässt sich dieser hervorragend kombinieren.

-> Empfehlung: „Anna“ ist ein außergewöhnlich gelagerter Wein zum genießen.

Rotwein

Beatrix

Rauchige Noten mit einer verführerischen Mischung aus Vanille, Kirsche und Zimt zeichnen diesen Rotwein im Bukett aus.

Die im Eichenfass ausgebaute „Beatrix“ ist äußerst aromatisch und vollmundig. Rote Beere, Kirsche, Vanille sowie ausgewogene, kräftige Tannine runden den Geschmack diese Zweigelt ab. Im Abgang machen sich rauchige Nuancen bemerkbar.

Farbe: Zartes Rot (Rubinrot)

„Beatrix“ ist ideal mit kalten, leichten Speisen zu kombinieren. Durch seine Komplexität aber auch zu Fleisch- oder Wildgerichten empfehlenswert.

Traubensaft ...Weiß/Rot

Edelbrand ... Marille/Zwetschke/Pfirsich/Apfel/Kriecherl

Nussgeist