

Weingut Franz & Andrea Proidl  
Oberer Markt 5  
3541 Senftenberg  
02719/2458  
weingut@proidl.com  
<http://www.proidl.com/>



## Weißwein

---



### **Gelber Muskateller Qualitätswein 2016**

**0,75 l**

**10,20 €**

Frischer, lebendiger Muskateller der eleganten, nicht zu vorlauten Richtung. Steht in den besten Lagen wie Hochäcker und Rameln, wodurch er einiges an Tiefgang und Komplexität bekommt.



### **Grüner Veltliner Senftenberger "Freiheit" Kremstal DAC**

**0,75 l**

**6,10 €**

Schön balancierter Wein, der unkomplizierten Trinkgenuss auf hohem Niveau bietet. Leichtfüßig, aber trotzdem in der Anlage fundiert und ausdauernd. Feiner Duft nach Kräutern und Wiesenblumen. Am Gaumen weißer Pfeffer.



### **Grüner Veltliner Senftenberger Rameln Kremstal DAC**

**0,75 l**

**7,70 €**

Ein Veltliner im mittleren Bereich, wie er sein soll: knackig, saftig, frisch. Feiner Duft nach Steinobst und Melonen, viel pfeffrige Würze, am Gaumen balanciert mit harmonischem, dabei aber konzentriertem Abgang.



### **Grüner Veltliner "Burg" Kremstal DAC 2016**

**0,75 l**

**9,90 €**

Eleganter Veltliner mit verführerischem Duft nach reifen gelben Früchten. Im Abgang saftig, mit pfeffriger Würze der feinsten Art. Insgesamt ein Modell-Veltliner, der durch seine Ausgewogenheit als universeller Speisenbegleiter einsetzbar ist.



### **Grüner Veltliner "Alte Reben" Kremstal DAC Reserve**

**0,75 l**

**14,50 €**

40-jährige Reben erbringen diesen kernigen Vorzeige-Veltliner mit schöner pfeffriger Würze. Eine eigenständige, feine, klare Veltlinerfrucht bestimmen den Wein bis in den langen, druckvollen Abgang. Im großen Holzfass ausgebaut für die lange Lagerung.



### **Grüner Veltliner Ehrenfels Kremstal DAC Reserve 1.**

**0,75 l**

**20,50 €**

Vielschichtige Frucht mit subtilem Tiefgang. Athletischer Veltliner mit Saft und Kraft. Extraktsüßer, würziger Terroirveltliner. Geprägt durch salzige Mineralik. Mit Spontangärung im großen Holzfass ausgebauter Veltliner.



**Riesling Senftenberger Rameln Kremstal DAC 2016**

**0,75 l**

**10,60 €**

Klassisch pikanter, rassiger Riesling mit kompakter Steinobstfrucht. Typisch mineralische Noten der „Granitlage“ Rameln verleihen dem Wein Eigenständigkeit und Ausdruck.