

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Matthias Hager
Weinstraße 45
3562 Mollands
02733/8283
wein@hagermatthias.at
<http://www.hagermatthias.at>



Weißwein



Zweigelt Blanc de Noir 2024

0,75 l

10,00 €

Für diesen Wein wurden Trauben aus der Rotweinsorte Zweigelt sofort nach der Lese gepresst und wie Weißwein verarbeitet. Die Trauben stammen aus unserem Weingarten aus der Riede Woad, einem sehr lehmhaltigen Boden auf ca. 320m Seehöhe. Der Zweigelt Blanc de Noir entwickelt mit etwas Luft schöne fruchtige Noten in der Nase. Am Gaumen gesellt sich zu der Frucht eine angenehme Würze. Er weist ein schönes Säure-Zuckerspiel auf am Gaumen und ist leicht im Abgang. Der Zweigelt Blanc de Noir ist ein trinkfreudiger, leichter Wein – ideal für heiße Sommertage – und ergänzt wunderbar leichte vegetarische Vorspeisen und Grillgemüse.



Grüner Veltliner Kamptal Mollands 2024

0,75 l

11,00 €

Der Grüner Veltliner Kamptal Mollands wächst auf verschiedenen Rieden rund um den kleinen Weinbauort Mollands in ca. 350m Seehöhe. Unterschiedliche Böden (Lehm und Löss) sorgen für diesen vielschichtigen, mittelkräftigen Veltliner. Auf Grund seiner Kombination aus Frucht und Würze, sowie einem angenehmen Tannin am Abgang passt der Grüner Veltliner Kamptal Mollands hervorragend zu typischer Heurigenjause bzw. österr. Hausmannskost. (Schweinebraten oder Schnitzel)



Gemischter Satz 2023

0,75 l

11,00 €

Der Gemischte Satz ist keine Cuvée: hier wachsen regionstypische Rebsortengemeinsam in einem Weingarten und werden auch gemeinsam verarbeitet. Früher, zu Zeiten, wo der sortenreine Ausbau noch keine Selbstverständlichkeit war, zählte dies zum Standard im Weinbau. In unserem Gemischten Satz finden sich typische Sorten aus der Region: Frühroter Veltliner, Rivaner, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, u.a. von ca. 50 Jahre alten Rebstöcken. Der Weingarten liegt an der nördlichen Grenze des Kamptales auf knapp 400m Seehöhe und ist vom kühlen waldviertler Klimage geprägt. Die kühlen Nächte und der raue Wind sorgen dafür, dass unser Gemischter Satz immer sehr fruchtbetont wird. Der überwiegende Anteil von Frührotem Veltliner und Rivaner ist verantwortlich für die milde Säure, die diesen Wein auszeichnet. Serviertipp: Auf Grund der milden Säure passt der Gemischte Satz gut zu würzigen Speisen wie z.B. Asiatische Küche und mariniertem Gemüse. Foto = Symbolfoto



Grüner Veltliner Urgestein N.V. 0

0,75 l

13,00 €

Dieser Grüne Veltliner wächst auf unseren steinigen Lagen – Seeberg und Steinleiten, welche für spürbare Mineralik im Wein sorgen. Die Weingärten stehen auf ca. 320m Seehöhe. Für den Grünen Veltliner Non Vintage wurden 3 Jahrgänge vermählt. 20% aus 2018, welche im Steinfass ausgebaut wurden, 40% aus 2019 klassisch im Stahltank und 40% aus 2020 ebenfalls im Stahltank ausgebaut. Alle zusammen wurden – wie all unsere Weine – per Hand gelesen und spontan vergoren. Und alle 3 bekamen nur einen minimalen Schwefelzusatz. Das Ergebnis ist ein leichter, trinkfreudiger Veltliner mit einem Mix aus Mineralik, Würze und Frucht. Ohne aufdringlich zu sein, passt er hervorragend zur Jause oder zu typischer österr. Hausmannskost (Schnitzel, Fleischknödel, Schweinebraten, etc.).



Riesling Terrassen 0

0,75 l

13,00 €

Der Riesling wird auch als König der Weißweine bezeichnet. Er ist eine gebietstypische Ursorte und gedeiht auf sehr kargen, steinigen Boden sehr gut. Nur dort entwickelt er sein charakteristisches Aroma. Er ist im Ertrag sehr gering, dadurch ist die Qualität besonders gut. Der neue Riesling Terrassen zeigt sich mit etwas mehr Restsüße als die letzten Jahre, allerdings mit gewohnt knackiger Säure und schöner Mineralität. Auf Grund seiner Fruchtsüße ist er solo ein wahrer Genuss und passt auch gut zu Sushi und scharfen Gerichten.



Gemischter Satz fruchtsüß - 1,5 Liter Magnum 2012

1,5 l

31,00 €

Der Gemischte Satz ist keine Cuvée: hier wachsen die verschiedenen Rebsorten gemeinsam in einem Weingarten und werden auch gemeinsam verarbeitet. Früher, zu Zeiten, wo der sortenreine Ausbau noch keine Selbstverständlichkeit war, zählte dies zum Standard im Weinbau. In unserem Gemischten Satz finden sich typische Sorten aus der Region: Frühroter Veltliner, Rivaner, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, u.a. von 40 Jahre alten Rebstöcken. Diese sind aus einem sehr nördlich gelegenen Weingarten – Lehmboden / Glimmerschiefer. Der Gemischte Satz Fruchtsüß ist wie sein Name schon andeutet sehr fruchtig, lieblich, mineralisch und schön vollmundig mit langem Abgang. Er lässt sich leicht trinken und besticht durch sein harmonisches Zusammenspiel von Frucht, Mineralik und Süße. Der Gemischte Satz Fruchtsüß lässt sich gut solo trinken und passt gut zu scharfen Gerichten mit viel Gemüse.



Gelber Muskateller 2023

0,75 l

13,00 €

Der Gelbe Muskateller ist ein relativ junger Weingarten (ca. 25 Jahre) und wächst auf steinigen Südostterrassen am Mollander Hochplateau in der Riede Steinleiten auf ca. 320m Seehöhe. Nach Handlese und spontaner Vergärung wurde der Gelbe Muskateller in einen Stahltank gefüllt, um dort 9 Monate auf der Feinhefe zu reifen. Abgefüllt im Sommer 2024 zeigt sich der Gelbe Muskateller erfrischend, fruchtig - schöne Hollunderblüten in der Nase – angenehme Säure, mineralisch und spritzig.



Grüner Veltliner Urgestein Natural 2021

0,75 l

15,50 €

Dieser Grüne Veltliner wächst auf sehr steinigem Boden auf ca. 350m Seehöhe, welche für spürbare Mineralik im Wein sorgt. Damit wäre auch der Name Urgestein erklärt, Natural nennen wir ihn deshalb, weil 10% davon auf der Maische vergoren wurde und der Wein ohne Schönung und ohne Filtration abgefüllt wurde. Nach spontaner Vergärung wurden also 90% im Stahltank ausgebaut, die 10% Maischegärung lagerten im kleinen Holzfass, bevor die beiden Weine mit einer minimalen Schwefelzugabe zusammen abgefüllt wurden. Der Grüne Veltliner Urgestein Natural 2021 hat einen intensiven Duft nach Blütenhonig und orientalischen Gewürzen. Er ist ein trinkfreudiger, würziger Natural-Veltliner, schön mineralisch und cremig am Gaumen mit langem Abgang. Er passt sehr gut zu Falafel oder Gemüsecurry!



Grüner Veltliner Urgestein Natural - 0,375 l 2020 **0,375 l** **8,50 €**

Dieser Grüne Veltliner wächst auf der Mollandser Riede Steinleithen, einer steinigen Lage auf ca. 350m Seehöhe, welche für spürbare Mineralik im Wein sorgt. Damit wäre auch der Name Urgestein erklärt, Natural nennen wir ihn deshalb, weil 10% davon auf der Maische vergoren wurde und der Wein ohne Schönung und ohne Filtration abgefüllt wurde. Nach spontaner Vergärung wurden also 90% im Stahltank ausgebaut, die 10% Maischegärung lagerten im kleinen Holzfass, bevor die beiden Weine mit einer minimalen Schwefelzugabe zusammen abgefüllt wurden. Das Ergebnis ist ein würziger, vollmundiger Veltliner, schön mineralisch und cremig am Gaumen mit langem Abgang. Ein toller Speisenbegleiter. Bild = ein Symbolfoto



Grüner Veltliner Urgestein Natural 2020 **0,75 l** **15,50 €**

Dieser Grüne Veltliner wächst auf der Mollandser Riede Steinleithen, einer steinigen Lage auf ca. 350m Seehöhe, welche für spürbare Mineralik im Wein sorgt. Damit wäre auch der Name Urgestein erklärt, Natural nennen wir ihn deshalb, weil 10% davon auf der Maische vergoren wurde und der Wein ohne Schönung und ohne Filtration abgefüllt wurde. Nach spontaner Vergärung wurden also 90% im Stahltank ausgebaut, die 10% Maischegärung lagerten im kleinen Holzfass, bevor die beiden Weine mit einer minimalen Schwefelzugabe zusammen abgefüllt wurden. Das Ergebnis ist ein würziger, vollmundiger Veltliner, schön mineralisch und cremig am Gaumen mit langem Abgang. Ein toller Speisenbegleiter.



Grüner Veltliner Löss Natural 2018 **0,75 l** **14,00 €**

Unser Grüner Veltliner Löss wächst – wie sein Name schon verrätet – auf einem Lössboden auf ca. 320m Seehöhe unterhalb unseres Heurigenrestaurants „Weinbeisserei“. Die Weinstöcke sind bereits über 50 Jahre alt und bringen dadurch viel Charakter und Geschmack in den Wein. Nach der Lese per Hand und spontaner Vergärung haben wir den Wein in Stahltanks gefüllt um dort für ein Jahr auf der Feinhefe zu reifen. Abgefüllt wurde der GV Löss ungeschönt, unfiltriert und nur mit einer minimalen Schwefelzugabe. Das Ergebnis ist ein würziger, runder Natural Veltliner, der sich vielseitig als Speisenbegleiter einsetzen lässt.



Grüner Veltliner Vielfalt 2021 **0,75 l** **16,00 €**

Der Grüne Veltliner Vielfalt trägt seinen Namen nicht umsonst. Trauben von den unterschiedlichsten Lagen mit verschiedenen Böden wurden für diesen Veltliner ausgelesen. Die Trauben wurden spontan vergoren, ein Teil – ca. 25% - wurden komplett auf der Maische vergoren und dann im großen Holzfass gelagert. Der Wein wurde unfiltriert und mit geringem Schwefelzusatz abgefüllt. 2021 war wieder ein sehr sonniges, heißes Jahr, weshalb die Trauben eine schöne Reife erlangten. Der Grüne Veltliner Vielfalt 2021 duftet deshalb wieder sehr intensiv nach exotischen Früchten, hat einen vollmundigen fruchtig-würzigen Geschmack und einen langen, cremigen Abgang. Der Veltliner sticht aber nicht nur durch seinen Geschmack hervor, die Flasche wurde mit einem speziellen Bodenfarbenbild geschmückt. Das Bild wurde aus selbst erzeugten Farben von den eigenen Mollandser Böden hergestellt und zusammen mit dem Caritas Schloss Schiltern im Rahmen eines Workshops mit Bewohnern und deren Betreuern gemalt.



Grüner Veltliner Alte Reben 2022 **0,75 l** **18,00 €**

Diese Grüner Veltliner – Weingärten wurden bereits in den 1960-er Jahren gepflanzt. Sie stehen auf ca. 350m Seehöhe auf Lehm/Lössboden mit steinigem Untergrund (Glimmerschiefer). Sie bringen hohe Qualität, da durch das Alter der Rebstöcke die Trauben und Beeren sehr klein sind. Auch das Reifepotential ist dadurch sehr hoch. Die Alten Reben werden immer erst gegen Ende der Weinlese abgeerntet. 2022 hat Matthias wieder etwas Neues ausprobiert. Und zwar die Carbonique- Methode. Dabei werden die Trauben gerebelt aber nicht gequetscht und dann unter Luftverschluss vergoren. Das heißt die Beeren sind noch

ganz und die Gärung erfolgt innerhalb der Beere und bringt so wieder andere Aromen hervor als bei der herkömmlichen Spontangärung. Etwa 40% vom Grünen Veltliner Alte Reben wurden mit dieser Methode vinifiziert. Nach der Gärung wurde der Wein in ein großes Holzfass gefüllt um dort auf der Feinhefe zu reifen. Der Grüne Veltliner Alte Reben 22 zeigt ein sattes strohgelb im Glas, hat einen zarten Duft nach Blütenhonig bei einem mittelkräftigen Körper. Er hat spürbare Tannine, eine schöne Säurestruktur und einen adstringierenden Abgang. Er wirkt animierend und ist dadurch ein toller Speisenbegleiter. Er passt gut zu würzigen Gerichten mit oder ohne Fleisch.



Grüner Veltliner Seeberg - Magnum 1,5 Lt. 2021

1,5 l

40,50 €

Der Seeberg Veltliner 21 besteht zu 100 % aus Grüner Veltliner Trauben. Nach der Ernte erfolgte eine kurze Maischestandzeit bevor es in die Presse ging. Nach der Spontangärung wurde der Wein in ein großes Eichenfass gefüllt, wo er 1 Jahr Zeit hatte zu reifen und sich zu entfalten bevor er im September 2022 in Flaschen abgefüllt wurde. Ein Nachreifen von 1-2 Jahre wird empfohlen bzw. ein Dekantieren vor dem Öffnen tut ihm sicher gut, da er seine volle Pracht erst mit ein wenig Luft entfaltet. Der Seeberg Veltliner 2021 ist ein toller Speisenbegleiter zu würzigem, leicht scharfem Essen. Bild = ein Symbolfoto



Grüner Veltliner Seeberg 2020

0,75 l

22,00 €

Dieser spezielle Wein wächst auf einer unserer besten Lagen, dem "Langenloiser Seeberg", ein karger Urgesteinsboden voller Gneis und Glimmerschiefer in 350m Seehöhe. Die Weinstöcke sind ca. 45 Jahre alt. Die Lese per Hand erfolgt eher zum Schluss der Weinernte. Nur die schönsten Trauben bleiben hängen und werden nochmal selektioniert. Der Seeberg Veltliner 20 besteht zu 100 % aus Grüner Veltliner Trauben. Nach der Ernte erfolgte eine kurze Maischestandzeit, wurde abgepresst und zum Reifen in ein großes Eichenfass gefüllt. Er wurde ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Er ist sehr mineralisch, vollmundig, mit schönem langen Abgang. Der Seeberg Veltliner 20 ist ein toller Speisenbegleiter zu typisch österr. Hausmannskost.



Grüner Veltliner Seeberg 2019

0,75 l

22,00 €

Dieser spezielle Wein wächst auf einer unserer besten Lagen, dem "Langenloiser Seeberg", ein karger Urgesteinsboden voller Gneis und Glimmerschiefer in 350m Seehöhe. Die Weinstöcke sind ca. 45 Jahre alt. Die Lese per Hand erfolgt eher zum Schluss der Weinernte. Nur die schönsten Trauben bleiben hängen und werden nochmal selektioniert. Der Seeberg Veltliner 19 besteht zu 100 % aus Grüner Veltliner Trauben. Nach der Ernte erfolgte eine kurze Maischestandzeit, wurde abgepresst und zum Reifen in ein großes Eichenfass gefüllt. Er wurde ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Ein wenig Luft nach dem Öffnen tut ihm gut um seine volle Pracht zu entwickeln. Der Seeberg Veltliner 19 ist ein toller Speisenbegleiter zu würzigem, leicht scharfem Essen.



Grüner Veltliner Seeberg 2018

0,75 l

23,00 €

Der Seeberg Veltliner 18 besteht zu 100 % aus Grüner Veltliner Trauben. Nach der Ernte erfolgte eine kurze Maischestandzeit bevor es in die Presse ging. Nach der Spontangärung wurde der Wein in ein großes Eichenfass gefüllt, wo er 1 Jahr Zeit hatte zu reifen und sich zu entfalten bevor er im September 2019 in Flaschen abgefüllt wurde. Ein Nachreifen von 1-2 Jahre wird empfohlen bzw. ein Dekantieren vor dem Öffnen tut im sicher gut, da er seine volle Pracht erst mit ein wenig Luft entfaltet. Der Seeberg Veltliner 2018 ist ein toller Speisenbegleiter zu würzigem, leicht scharfem Essen.



Grüner Veltliner Seeberg 2016

0,75 l

23,50 €

Der Seeberg Veltliner 16 besteht zu 100 % aus Grüner Veltliner Trauben. Nach der Ernte erfolgte eine kurze Maischestandzeit bevor es in die Presse ging. Nach der Spontangärung wurde der Wein in ein großes Eichenfass gefüllt, wo er 1 Jahr Zeit hatte zu reifen und sich zu entfalten bevor er im September 2017 in Flaschen abgefüllt wurde. Ein Nachreifen von 1-2 Jahre wird empfohlen bzw. ein Dekantieren vor dem Öffnen tut im sicher gut, da er seine volle Pracht erst mit ein wenig Luft entfaltet. Der Seeberg Veltliner 16 ist ein toller Speisenbegleiter zu würzigem, leicht scharfem Essen.



Grüner Veltliner Seeberg 2012

0,75 l

30,00 €

Der Seeberg Veltliner 12 hat eine schöne strohgelbe Farbe, duftet nach reifen Früchten und ist mittelkräftig im Körper. Die Trauben waren sehr reif (22°KMW), was dazu geführt hat, dass die Hefe nicht ganz fertig gegoren hat. Mit 27g Restzucker ist der GV Seeberg 12 wieder süß, durch seine mineralisch-würzigen Note vom Urgesteinsboden allerdings gut eingebunden, so dass sich die Süße nicht in den Vordergrund stellt. Außerdem hat er dadurch ein hohes Lagerpotential. Genussstipp: Passt gut zu würzigen Fleischgerichten.



Grüner Veltliner Vogelwald 2011

0,75 l

31,50 €

Dieser Grüne Veltliner wächst auf einem lehmigen Boden mit wenig Tonanteil. Der Weingarten ist von einem Wald umschlossen, deshalb ist dort immer wunderbares Vogelgezwitscher zu hören. Daher auch der Name "Vogelwald". Der Wein wurde im großen Holzfass ausgebaut und erst nach knapp einem Jahr Fassreife in die Flasche gefüllt. Das Ergebnis ist ein vollmundiger, leicht lieblicher Grüner Veltliner mit langem Nachhall. Der Grüne Veltliner Vogelwald passt hervorragend zu gereiftem Käse.



Grüner Veltliner 68 Monate Hefe 2012

0,75 l

33,50 €

Dieser Grüne Veltliner wächst auf unserer Riede Am Berg – Schrattenthal auf ca. 300m Seehöhe. Der Boden ist ein Glimmerschieferboden mit etwas Lehm- und Tonanteil. Der Grüne Veltliner 68 wurde wie all unsere Weine per Hand gelesen und spontan vergoren. Anschließend wurde er in ein großes gebrauchtes Akazienholzfass gefüllt und für 68 Monate auf der Feinhefe belassen. Das Ergebnis ist ein großartiger Veltliner, vollmundig, würzig mit schön eingebundener Restsüße. Passt hervorragend zu Pasteten.



Riesling Steinleithen Granbarrel 2017

0,75 l

33,00 €

Der Riesling Alte Reben stammt – wie sein Name schon andeutet – aus einer unserer älteren Anlagen. Die Weinstöcke wurden bereits in den 1960-er Jahren gepflanzt. Sie bringen hohe Qualität, da durch das Alter der Rebstöcke die Trauben und Beeren sehr klein sind. Auch das Reifepotential ist dadurch sehr hoch. Die Lese erfolgt eher spät. Der Weingarten steht auf etwa 320m Seehöhe auf einem Lehmboden mit Flinzgestein. Der Riesling Alte Reben 17 ist ein schöner trockener Weißwein mit reifen Früchten, feiner Mineralik und langem Abgang. 10% Maischegärung umrunden den fein-fruchtigen Wein mit etwas Tannin und sorgen für mehr Vollmundigkeit. Ein trinkfreudiger Riesling, der sich auch gut als Speisenbegleiter zu leichten Gerichten eignet.



Riesling Seeberg 2023

0,75 l

19,00 €

Dieser spezielle Wein wächst auf einer unserer besten Lagen, dem Langenloiser Seeberg, eine sehr steinige Lage, gegen Süden ausgerichtet, auf ca. 350m Seehöhe. Der Seeberg wird meist 2-3 mal durchgelesen, die schönsten Trauben bleiben hängen und werden dann gegen Ende der Weinernte – meist Ende Oktober – nochmal ausgelesen. Nach der Spontangärung wird der Wein in einen Stahltank gefüllt und bleibt dort auf der Feinhefe bis zum Abfüllen, was meist vor der nächsten Ernte passiert. Ein Teil, ca. 30%, wurde auf der Maische vergoren und

im Holzfass ausgebaut. Vor dem Abfüllen wurden diese beiden Fässer vermählt und zusammen abgefüllt. Der steinige Untergrund, auf dem dieser Riesling wächst, ist auch im Wein spürbar. Neben einem fruchtig-cremigen Geschmack zeigt dieser Riesling eine feine Mineralik am Gaumen. Er hat einen schönen langen Abgang und passt hervorragend zu kräftigen Fischgerichten (z.B. Karpfen).



Gemischter Satz Vielfalt 2021

0,75 l

16,00 €

Der Gemischte Satz ist keine Cuvée: hier wachsen die verschiedenen Rebsorten gemeinsam in einem Weingarten und werden auch gemeinsam verarbeitet. Früher, zu Zeiten, wo der sortenreine Ausbau noch keine Selbstverständlichkeit war, zählte dies zum Standard im Weinbau. Typische Sorten der Region stehen in unserem Gemischten Satz nebeneinander und werden gemeinsam gepresst und zum Teil im großen Holzfass ausgebaut. Langer Hefekontakt und sparsamer Schwefel-Zusatz ergeben diesen komplexen Wein mit viel Mineralik und Würze. Passt hervorragend zu Geflügel und asiatisch-würzigen Speisen. Reife: 18° KMW
Symbolfoto



Riesling PUR 2017

0,75 l

27,00 €

Der Riesling PUR ist ein sogenannter „Orange Wine“. Er wurde wie Rotwein mit der Schale fermentiert und während der ganzen Vinifizierung wurde kein Schwefel zugesetzt. Das ist der Grund für seine bernsteinartige Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Nach der Spontangärung wurde der Wein in kleine gebrauchte Eichenfässer für den weiteren, langsamen Reifungsprozess gefüllt. Der Riesling PUR 2017 war 6 Wochen auf der Maische. Er hat dadurch schöne Tannine, intensive Kräuternoten gefolgt von einem mineralischen und würzigen Abgang. Das macht den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter. Probieren Sie den Riesling zu Austern! Darüber hinaus hat der Riesling PUR hohes Lagerpotential.



Grüner Veltliner PUR 2019

0,75 l

22,50 €

Der Grüne Veltliner PUR ist ein sogenannter „Orange Wine“. Er wurde wie Rotwein auf der Maische vergoren und während der ganzen Vinifizierung wurde kein Schwefel zugesetzt. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Für den Grünen Veltliner PUR wurde ein Teil der Trauben für 4 Tage eingemaischt, die andere Hälfte war 6 Wochen auf der Maische. Nach der Spontangärung wurden beide Teile in kleine gebrauchte Eichenfässer gefüllt, um auf der Feinhefe zu reifen. Er wurde selbstverständlich ungeschönt und unfiltriert auf die Flasche gefüllt. Das Ergebnis ist ein würziger, vielschichtiger Veltliner mit spürbaren Tanninen und langem cremigen Abgang.

Rotwein



Zweigelt Blauburger 2021

0,75 l

11,00 €

Für diese leichte Rotwein-Cuvée haben wir Zweigelt von einem bündigem Lehm Boden in ca. 320m Seehöhe mit einem Blauburger, der etwas höher auf ca. 350m Seehöhe steht, auf unserem schon etwas steinigern Hiesberg, zusammenabgefüllt. Der kühle Einfluss des Waldviertels bringt eine schöne Frucht in den Wein, die ihn zu einem angenehm süffigen Rotwein macht. Auf Grund seiner unkomplizierten Art lässt er sich aber nicht nur solo gut trinken, sondern er passt auch hervorragend zu Pasta-Gerichten und leichter Küche mit Paradeisern. Foto = Symbolfoto



Hager Rot - Magnum 1,5 Liter 2021

0,75 l

38,50 €

Der Hager Rot ist eine Cuvée aus Zweigelt, Blauburger und Pinot Noir. Die Trauben wachsen auf 350-400m Seehöhe auf Lehm und Glimmerschieferboden. Die Lese erfolgte wie bei all unseren Weinen per Hand, die Gärung spontan. Nach etwa 6 Wochen auf der Maische wurde der Hager Rot abgepresst und wie immer in kleine gebrauchte Eichenfässern gefüllt, um dort auf der Feinhefe zu reifen. Der Hager Rot 21 ist wieder eher leicht im Alkohol, dennoch schön vollmundig und reif am Gaumen. Er weist einen fruchtigen Duft nach roten Beeren auf, hat angenehm weiche Tannine und einen langen Abgang. Er passt gut zu Wildgerichten und Käse, ist aber auch solo ein Genuss.



Hager Rot 2020

0,75 l

19,00 €

Der Hager Rot ist eine Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir. Durch das harmonische Zusammenspiel dieser Rotweinsorten, die spezielle Pflege des Weingartens und durch die richtige Begleitung des Weines im Keller, entstand dieses qualitativ-hochwertige Cuvée. Speziell der Pinot Noir verlangt hochwertigste Lagen (karge, flinshaltige, Gneisverwitterungsböden mit südlicher Hangausrichtung). Die Trauben wachsen auf 350-400m Seehöhe auf Lehm und Glimmerschieferboden. Nach gründlicher Selektion per Hand und Spontangärung durfte der Hager Rot für 18 Monate in kleinen gebrauchten Eichenfässern reifen und wurde dann in die Flasche gefüllt. Der Hager Rot ist ein relativ leichter, aber dennoch vollmundiger, fruchtiger Rotwein mit weichen Tanninen und langem Abgang. Er passt gut zu Wildgerichten, Käse und ist auch solo ein Genuss.



Pinot Noir 2020

0,75 l

18,50 €

Der Pinot Noir – in unseren Breiten auch Blauer Burgunder genannt – ist eine Rotweinsorte, die es gerne etwas kühler mag. Deswegen passt sie sehr gut in unsere Weingärten im kühlen nördlichen Kamptal. Der Pinot Noir wächst bei uns auf einem lehmhaltigen Boden vermisch mit Glimmerschieferplatten, die bis an die Erdoberfläche reichen, auf ca. 350m Seehöhe. Nach Handlese und spontaner Vergärung wurde der Pinot Noir in gebrauchte Eichenfässer gefüllt, um dort für ein Jahr auf der Feinhefe zu reifen. Der Pinot Noir 20 ist sehr sortentypisch, d.h. sehr helle Farbe, dezenter Duft nach roten Beeren, weiches Tannin, sehr feingliedrig. Er ist kein schwerer, dichter Rotwein, sondern glänzt durch seine Leichtigkeit und Eleganz.



Queveri 2014

0,75 l

31,00 €

Dieser Queveri Wein ist ein Gemeinschaftsprojekt von den Kamptaler BioWinzern Hager Matthias aus Mollands und Christoph Steindl aus Zöbing. Blauburger, Zweigelt und Blauer Portugieser wurden dafür 3 Jahre lang auf der Maische in einer Original Georgischen Queveri gelagert und mit einer minimalen SO2-Zugabe unfiltriert abgefüllt. Die Trauben wachsen auf 200-300m Seehöhe auf Lehm/Löss und Glimmerschieferboden. Nach gründlicher Selektion per Hand und Spontangärung wurde die Maische gleich in die Queveri eingefüllt und im Keller von Christoph Steindl in Zöbing am Heiligenstein gelagert. Der Queveri ist ein sehr leichter, aber dennoch sehr dichter, fruchtiger Rotwein mit schönen Tanninen und langem Abgang. Passt gut zu Fleischgerichten und Käse.



Zweigelt Reserve 2011

0,75 l

26,00 €

Der Zweigelt Reserv 11 hat eine schöne dunkle Farbe, ist fruchtig in der Nase und am Gaumen bei einer schönen Dichte und sanften Tanninen. Im Unterschied zu seinem Zwillingenbruder "Zweigelt PUR 11" wurde diesem Wein ein wenig Schwefel zugesetzt. In den nächsten Jahren kann man dann beobachten, wie sich der Wein mit und ohne Schwefelzugabe entwickelt. Unser Zweigelt Reserv 11 passt hervorragend zu dunklem Fleisch, Wildgerichten und Rindfleisch.



Zweigelt PUR 2017

0,75 l

22,00 €

Rot ist die Farbe des Königlichen und kommt in der Natur nur selten vor. Sie ist etwas Besonderes und so sind auch die Weine unsere Roten Linie besonders. Der Zweigelt PUR wurde wie sein Name schon andeutet nur mit minimalen Zusatz von Schwefel hergestellt. Gesundes Traubenmaterial und die spürbare Mineralik von den steinigen Lagen sind dafür wichtige Voraussetzungen. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, dichter Rotwein mit sanften Tanninen und langem Abgang



Zweigelt PUR - 0,375 l 2019

0,375 l

16,50 €

Für den Zweigelt PUR wurden Trauben von all unseren Zweigeltlagen verarbeitet und im großen Holzfass langsam gereift. Die Weingärten sind alle rund um Mollands auf 350-380m Seehöhe. Der Name PUR bedeutet, dass der Wein ungeschönt und unfiltriert in die Flasche gekommen ist, lediglich eine minimale Dosis Schwefel ist vor dem Abfüllen dazugekommen. Gesundes Traubenmaterial und die spürbare Mineralik vom Urgestein sind dafür wichtige Voraussetzungen. Der Zweigelt PUR 19 ist ein dichter Rotwein mit spürbaren Tanninen und langem Abgang. Empfehlen würden wir den Wein zum Essen; er passt z.B. hervorragend zu einem saftigen Steak.



Blauburger PUR - 0,375 l 2021

0,375 l

13,50 €

Für den Blauburger PUR wurde sehr reifes und gesundes Traubenmaterial verarbeitet und im großen Holzfass langsam gereift. Der Weingarten steht auf der Riede Hiesberg, einem Tonboden mit sehr steinigem Untergrund (Feldspat, Quarz und Glimmerschiefer) an der nördlichen Grenze des Kamptals auf ca. 380m Seehöhe. Das Klima dort ist schon sehr von den kalten Luftströmungen aus dem Waldviertel beeinflusst. Dies führt zu sehr fruchtbetonten Weinen. Der Blauburger PUR 21 wurde wie all unsere Weine von Hand gelesen und spontan vergoren. Anschließend wurde er in kleine gebrauchte Holzfässer gefüllt um dort noch ein Jahr zu reifen, bevor er unfiltriert und mit minimalen SO₂-Zusatz abgefüllt wurde. Der Blauburger PUR ist ein fruchtiger, sehr dichter Rotwein mit spürbaren Tanninen und langem Abgang - ein Wein mit viel Lagerpotential. Empfehlen würden wir den Wein zum Essen; er passt z.B. zu Wildgerichten und Gerichte mit Paradeiserause oder Letscho



Blauburger PUR 2021

0,75 l

22,00 €

Für den Blauburger PUR wurde sehr reifes und gesundes Traubenmaterial verarbeitet und im großen Holzfass langsam gereift. Der Weingarten steht auf der Riede Hiesberg, einem Tonboden mit sehr steinigem Untergrund (Feldspat, Quarz und Glimmerschiefer) an der nördlichen Grenze des Kamptals auf ca. 380m Seehöhe. Das Klima dort ist schon sehr von den kalten Luftströmungen aus dem Waldviertel beeinflusst. Dies führt zu sehr fruchtbetonten Weinen. Der Blauburger PUR 21 wurde wie all unsere Weine von Hand gelesen und spontan vergoren. Anschließend wurde er in kleine gebrauchte Holzfässer gefüllt um dort noch ein Jahr zu reifen, bevor er unfiltriert und mit minimalen SO₂-Zusatz abgefüllt wurde. Der Blauburger PUR ist ein fruchtiger, sehr dichter Rotwein mit spürbaren Tanninen und langem Abgang - ein Wein mit viel Lagerpotential. Empfehlen würden wir den Wein zum Essen; er passt z.B. zu Wildgerichten und Gerichte mit Paradeiserause oder Letscho.



Pet Nat - Fräulein Blauburger - 0,75 l 2024

0,75 l

16,50 €

Der Fräulein Pet Nat 24 wurde aus Blauburger Trauben, die auf ca. 320m Seehöhe wachsen und so schon sehr dem rauen Klima des nördlich angrenzenden Waldviertels ausgesetzt sind, gekeltert. Während der spontanen Vergärung wurde der noch gärende Most in Sektflaschen gefüllt, wo die Gärung ohne jegliche Zusätze weitergeführt wurde. Die Sektflasche ist deshalb wichtig, damit die Flasche dem bei der Vergärung entstehenden Druck standhält. Der richtige Zeitpunkt ist wichtig, damit noch genügend Restzucker im Most vorhanden und die Weiterführung der Gärung gewährleistet ist. Dies ist eine sehr natürliche Art, Perlwein herzustellen – ohne jegliche Zusätze wie Zucker, Hefe oder Schwefel. Der Fräulein Pet Nat 24 hat eine sehr schöne, fast dunkelrosa Farbe, da der Blauburger eine sehr farbintensive Sorte ist. Er ist schön fruchtig, erinnert an Himbeeren, und mit nur 10,5% vol. Alk. sehr leicht. Ein fruchtiger, süffiger Aperitif und auch als Partygetränk ideal.



Pet Nat Grüner Veltliner - 0,75 l 2024

0,75 l

17,50 €

Die Rebstöcke für unseren Grünen Veltliner Pet Nat wachsen auf einem Urgestein Boden (Gneis, Granit und Glimmerschiefer) und Löss Boden, und sind zwischen 30 und 55 Jahre alt. Nach der Ernte wurden die Trauben sofort gepresst, spontan angegoren und noch während der Endgärung in Sektflaschen abgefüllt, wo die Gärung ohne jegliche Zusätze weitergeführt wurde. Die Sektflasche ist deshalb wichtig, damit die Flasche dem bei der Vergärung entstehenden Druck standhält. Der richtige Zeitpunkt ist wichtig, damit noch genügend Restzucker im Most vorhanden und die Weiterführung der Gärung gewährleistet ist. Dies ist eine sehr natürliche Art, Perlwein herzustellen – ohne jegliche Zusätze wie Zucker oder Hefe. Der Grüner Veltliner Pet Nat ist ein fruchtig-würziger und minerlischer Perlwein mit einer sehr feinen Kohlensäure. Er ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber durch seinen dichten vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter z.B. zu gebratener Lachsforelle oder Räucherfischmousse.



Pet Nat (Grüner Veltliner) - Magnum 1,5 Liter 2023

1,5 l

35,00 €

Die Rebstöcke für unseren Grünen Veltliner Pet Nat wachsen auf einem Urgestein Boden (Gneis, Granit und Glimmerschiefer) und Löss Boden, sind zwischen 30 und 55 Jahre alt und stehen in etwa auf 320 – 350m Seehöhe. Nach der Ernte wurden die Trauben sofort gepresst, spontan angegoren und noch während der Endgärung in Sektflaschen abgefüllt, wo die Gärung ohne jegliche Zusätze weitergeführt wurde. Die Sektflasche ist deshalb wichtig, damit die Flasche dem bei der Vergärung entstehenden Druck standhält. Der richtige Zeitpunkt ist wichtig, damit noch genügend Restzucker im Most vorhanden und die Weiterführung der Gärung gewährleistet ist. Dies ist eine sehr natürliche Art, Perlwein herzustellen – ohne jegliche Zusätze wie Zucker oder Hefe. Der Grüner Veltliner Pet Nat ist ein fruchtig-würziger und minerlischer Perlwein mit einer sehr feinen Kohlensäure. Er ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber durch seinen dichten vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter z.B. zu gebratener Lachsforelle oder Räucherfischmousse.



Pet Nat Grüner Veltliner - 0,375 l 2022

0,75 l

9,50 €

Die Rebstöcke für unseren Grünen Veltliner Pet Nat wachsen auf einem Urgestein Boden (Gneis, Granit und Glimmerschiefer) und Löss Boden, und sind zwischen 30 und 55 Jahre alt. Nach der Ernte wurden die Trauben sofort gepresst, spontan angegoren und noch während der Endgärung in Sektflaschen abgefüllt, wo die Gärung ohne jegliche Zusätze weitergeführt wurde. Die Sektflasche ist deshalb wichtig, damit die Flasche dem bei der Vergärung entstehenden Druck standhält. Der richtige Zeitpunkt ist wichtig, damit noch genügend Restzucker im Most vorhanden und die Weiterführung der Gärung gewährleistet ist. Dies ist

eine sehr natürliche Art, Perlwein herzustellen – ohne jegliche Zusätze wie Zucker oder Hefe. Der Grüner Veltliner Pet Nat ist ein fruchtig-würziger und mineralischer Perlwein mit einer sehr feinen Kohlensäure. Er ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber durch seinen dichten vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter z.B. zu gebratener Lachsforelle oder Räucherfischmousse.



Pet Nat (Zweigelt Rose) 2022

0,75 l

16,50 €

Für den Pet Nat werden Trauben von der in Österreich sehr typischen Rotweinsorte Zweigelt geerntet. Die Rebstöcke wachsen auf einem lehmigen Tonboden in ca. 320m Seehöhe und sind ca. 25 Jahre alt. Nach der Ernte werden die Trauben sofort gepresst und spontan angegoren. Beim Pet Nat wird noch während der ersten Gärung der Most in Sektflaschen abgefüllt, wo er dann fertig gären darf. So entsteht die Kohlensäure auf ganz natürlichem Weg. Die Sektflasche ist deshalb wichtig damit die Flasche dem Druck standhält, der durch die Gärung entsteht. Der 2022-er ist wieder angenehm fruchtig, trocken und trinkanimierend. Passt also gut als Aperitif und Getränk zu feierlichen Anlässen!



Riesling Sekt 2020

0,75 l

33,00 €

Für diesen Sekt haben wir schöne gesunde Riesling Trauben von unseren steinigen Lagen Steinleiten und Seeberg ausgesucht und 1 Jahr im Stahltank gelagert, bevor wir den Grundwein mit gärendem Rieslingmost - der auf der Maische kurz angegoren wurde - von der nächsten Ernte vermischt und in Sektflaschen gefüllt. Der Sekt war dann 35 Monate auf der Hefe bevor wir degogiert haben und wieder mit Sekt aufgefüllt, also keine Dosage. Das Ergebnis ist ein sehr feiner, leicht fruchtiger, cremiger Riesling mit feiner Perlage und langem Abgang. Dadurch eignet er sich nicht nur als Aperitif sondern ist durchaus ein Speisenbegleiter z.B. zu Fischpasteten und Räucherfischmousse.



Sek PUR - Zweigelt blanc de noir, Große Reserve Ried

0,75 l

31,00 €

Für den Sekt PUR wurden Trauben der Sorte Zweigelt gelesen und gleich nach der Ernte gepresst, weshalb der Sekt ein sattes strohgelb mit einem zarten Rosafarbtönen zeigt. Die Trauben stammen vom Seeberg, einem sehr kargen Urgesteinsboden auf ca. 320m Seehöhe. Der Sektgrundwein wurde nach der Spontangärung 1 Jahr lang im Holzfass gelagert und bei der nächsten Ernte 2020 in Sektflaschen abgefüllt und dabei mit einem frischen süßen Sturm versehen, um die zweite Gärung auf ganz natürlichen Weg einzuleiten, ohne Zucker, ohne Hefe, ohne Schwefelzusatz. Der Sekt lag dann mind. 36 Monate auf der Hefe, bevor er degogiert wurde ohne Dosage. Das Ergebnis ist ein mineralischer animierender Sekt mit sehr feiner Perlage und langem cremigen Abgang. Eignet sich daher gut als Speisenbegleiter



Sekt Traube PUR - Zweigelt blanc de noir - Magnum 1,5

0,75 l

63,00 €

Für den Sekt Traube PUR wurden Trauben der Sorte Zweigelt gelesen und gleich nach der Ernte gepresst, weshalb der Sekt ein sattes strohgelb mit einem zarten Rosafarbtönen zeigt. Die Trauben stammen vom Seeberg, einem sehr kargen Urgesteinsboden auf ca. 320m Seehöhe. Der Sektgrundwein wurde nach der Spontangärung 1 Jahr lang im Holzfass gelagert und bei der nächsten Ernte 2019 in Sektflaschen abgefüllt und dabei mit einem frischen süßen Sturm versehen, um die zweite Gärung auf ganz natürlichen Weg einzuleiten, ohne Zucker, ohne Hefe, ohne Schwefelzusatz. Der Sekt lag dann mind. 36 Monate auf der Hefe, bevor er degogiert wurde ohne Dosage. Das Ergebnis ist ein mineralischer animierender Sekt mit sehr feiner Perlage und langem cremigen Abgang. Eignet sich daher gut als Speisenbegleiter



Brut Zweigelt Rosé 2022

0,75 l

21,00 €

Für diesen Rosé – Sekt wurden ausschließlich hochwertige Zweigelttrauben von unseren steinigen Lagen - um die Pikanz zu erhalten - verarbeitet. Die Weingärten stehen am Langenloiser Seeburg auf ca. 350m Seehöhe, eine sehr steinige Lage. Nach der Spontangärung wurde der Wein im Holzfass für 1 Jahr gelagert, bevor er mit einem Sturm von der nächsten Ernte vermischt und in Flaschen abgefüllt wurde, um die zweite Gärung einzuleiten. Der Brut Zweigelt Rosé zeichnet sich durch eine feine Kohlensäure, welche während der Flaschengärung entstanden ist, und einen fruchtigen Duft und Geschmack nach hellen Beeren aus. Der Sekt war ca. 12 Monate auf der Hefe und eignet sich nicht nur als Aperitif oder Digestif, sondern auch als Speisenbegleiter. Besonders zu Desserts, egal ob fruchtig oder schokoladig, ist er zu empfehlen.

Rosewein



Zweigelt Rosé 2023

0,75 l

10,50 €

Unser Rosé wird ausschließlich aus Zweigelttrauben gewonnen. Zweigelt ist eine typische Rotweinsorte in Österreich und wurde 1922 von Dr. Zweigelt in Österreich gekreuzt. Die ca. 25 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf einem lehmigen Tonboden. Die Lese erfolgt wie bei all unseren Weinen per Hand, die Gärung erfolgt spontan. Nach kurzer Maischestandzeit wird Saft von der Rotweinmaische abgezogen und wie Weißwein weiterverarbeitet. Daraus ergibt sich die schöne pinke Farbe. Unser Rosé ist immer eher leicht und süffig und daher ein idealer Sommerwein. Er passt zu Gebrülltem, leichten Fischgerichten und Sommersalaten.



Zweigelt Rosé Vielfalt N.V. 0

0,75 l

15,50 €

Unser Rosé wird ausschließlich aus Zweigelttrauben gewonnen. Zweigelt ist eine typische Rotweinsorte in Österreich und wurde 1922 von Dr. Zweigelt in Österreich gekreuzt (Blaufränkisch x St.Laurent). Für den Zweigelt Rose Non Vintage wurden 2 Jahrgänge cuveetiert. Ersterer stammt von 2017 und macht etwa 40% aus. Dafür verwendet wurde der sehr gehaltvolle und extraktreiche Pressmost von unseren Pet Nat und Sektgrundweinen von sehr steinigen Lagen, welcher für den vollmundigen Geschmack verantwortlich ist. Zweiterer stammt aus 2018 und war eine Auslese von sehr reifen Traubenmaterial mit 21,5° KMW. Die Trauben wurden nur mit den Füßen etwas eingestampft und dann 4 Tage auf der Maische angegoren. Anschließend folgte eine lange Gärung und langer Hefekontakt. Beide Weine wurden im großen Holzfass ausgebaut und haben nur eine minimale Dosis an SO2 erhalten. Cuveetiert und abgefüllt wurde der fertige Rosé ohne Filtration. Das Ergebnis ist ein gereifter, vollmundiger Rosé mit langem Abgang. In der Nase finden sich neben fruchtigen auch würzige Aromen, die sich am Gaumen fortsetzen. Der Zweigelt Rosé N.V. passt hervorragend zu Pasteten und Käse und wird bevorzugt im großen Glas getrunken.

Süßwein



Riesling Auslese 2018

0,375 l

19,50 €

Der Riesling wird auch als König der Weißweine bezeichnet. Er ist eine gebietstypische Ursorte und gedeiht nur auf sehr kargen, steinigen Boden gut. Nur dort entwickelt er sein charakteristisches Aroma. Er ist im Ertrag sehr gering, dadurch ist die Qualität besonders gut. Bild = ein Symbolfoto



Eiswein Zweigelt 2018

0,375 l

29,50 €

Der Zweigelt Eiswein 2018 ist auf einer unserer nördlichsten Lage, dem Hiesberg, auf ca. 350m Seehöhe, gewachsen Mit insgesamt 18 Personen sind wir am 29.11.2018 ausgerückt um die gefrorenen Zweigelt-Trauben in den Keller zu holen. Es ist sich gerade schön ausgegangen, dass wir bei minus 8°C diesen edlen Tropfen ernten konnten. Nach einer langsamen Spontangärung wurde der Eiswein in kleine gebrauchte Eichenfässer gefüllt um dort bis im Jänner 2020 zu reifen. Dann wurde er nämlich gefüllt, unfiltriert und mit einer minimalen SO2-Zugabe, um eine Nachgärung zu unterbinden. Der Zweigelt Eiswein 2018 ist ein süßer aber auch würziger, mineralischer Dessertwein, der hervorragend zu schokoladigen Desserts, aber auch zu reifen Schimmelkäse passt.



Grüner Veltliner Auslese 2017

0,375 l

18,00 €

2017 war ein ideales Jahr für Süßweine. Der Herbst war warm und am Ende der Lese war es feucht, wodurch sich der Edelpilz Botrytis Cinerea gut entwickeln konnte. Trauben mit hohem Anteil an Botrytis Cinerea wurden für diesen Süßwein ausgelesen und zu diesem edelsüßen Wein im Auslesebereich verarbeitet. Der relativ geringe Zuckerrest lassen diesen Süßwein nicht zuckersüß wirken, sondern eher pikant. Ein mineralisch, pikanter Süßwein also, der gut zu fruchtigen Desserts passt! Der Ausbau erfolgte 2 Jahre auf der Feinhefe im Stahltank mit minimalem Schwefel (oxidativer Ausbau).

Sonstige



Korkenzieher

1 Stück

3,50 €

Korkenzieher mit 3 -in-1-Funktionalität. Dieser Weinöffner vereint 3 Werkzeuge in einem - einen Flaschenöffner, einen Folienschneider und einen Korkenzieher. Damit haben Sie alles was Sie benötigen, um Ihre Lieblingsgetränke zu genießen. Inhalt: 1 Stück Korkenzieher



Verjus "grüner Saft" 0,5l

0,5 l

8,50 €

Verjus (franz.: grüner Saft) ist ein Saft aus unreifen Trauben, der seit der Antike bekannt ist. Er war im Mittelalter in Europa ein weit verbreitetes Gewürz- und Heilmittel, wurde dann aber von der Zitrone verdrängt und erst vor kurzem wieder neu entdeckt. Der Verjus eignet sich ideal zum Marinieren von Salaten und Fischen, Würzen aller Arten von Speisen oder als Erfrischungsgetränk aufgespritzt mit Mineralwasser. Symbolfoto



Weinessig - 1 Liter

1 l

9,00 €

Weinessig im Holzfass gereift - 1 Liter



Salami im Glas

100 g

6,50 €

Salami im Glas vom Turopolje-Freilandschwein Zutaten: Turopolje-Freilandschwein Salami und Schmalz, Gewürze, Kräuter Nach dem Öffnen innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

**Weinessig - 0,5 Liter**

Weinessig im Holzfass gereift - 0,5 l

0,5 l**7,00 €****Traubensaft Rosé**

Traubensaft Rosé wird aus biodynamischen Rotwein Trauben hergestellt. Er schmeckt fruchtsüß und leicht säuerlich. Er kann im Verhältnis 1:2 verdünnt werden.

1 l**6,00 €****Sektverschluss inkl. Pumpe**

Champagne Fresh - mit diesem Verschluss inkl. Handpumpe wird ein Gegendruck erzeugt, der das Entweichen der Kohlensäure verhindert. So bleibt Ihr Sekt bis zum letzten Tropfen prickelnd und frisch.

1 Stück**17,50 €**