

Weißwein



Zweigelt Blanc de Noir 2020

0,75 l

8,50 €

Der Zweigelt gleichgepresst, im internationalen Sprachgebrauch auch Blanc de Noir genannt, ist ein leichter, fruchtiger und würziger Wein. Er eignet sich gut als Aperitif, Terrassenwein an heißen Frühlings- und Sommertagen und als Speisenbegleiter zu leichten Vorspeisen.



Grüner Veltliner Mollands 2020

0,75 l

9,00 €

Der Grüne Veltliner Mollands ist ein Ortswein, wächst auf verschiedenen Rieden mit lehmigen Boden auf steinigem, Lösshaltigen Untergrund auf ca. 340m Seehöhe. Die kühlen Nächte während den heißen Sommertagen verhelfen dem Veltliner zu seiner fruchtigen Note. Unser Grüner Veltliner Mollands 20 ist ein angenehm leichter, mineralischer Veltliner mit animierendem Abgang. Mit seinen 12% Alkohol lässt er sich leicht trinken und bezaubert dennoch mit schöner Frucht und Würze. Er passt hervorragend zur deftigen Jause oder zu typisch österreichischer Hausmannskost (z.B. Schweinebraten, Schnitzel, Fleischknödel)



Riesling Terrassen 2020

0,75 l

11,00 €

Der Riesling Terrassen 2020 zeigt einen zarten Marillenduft in der Nase, wird dann intensiver am Gaumen bei einem angenehme Säurespiel und einem feinen mineralischen Abgang. Aus unserer Erfahrung können wir sagen, dass der Riesling immer etwas Zeit braucht in der Flasche und dann auch im Glas bis er sein volles Aroma entwickelt. Er passt gut zu Sushi und leichten Vorspeisen mit Fisch.



Gemischter Satz 2020

0,75 l

9,00 €

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.



Grüner Veltliner Urgestein 2019

0,75 l

11,00 €

Wie all unsere Weine wurde der Grüne Veltliner Urgestein per Hand gelesen und spontan vergoren. 2019 war ein warmer, trockener Herbst, weshalb die Trauben sehr reif waren. Die Gärung war relativ lang und hat bei 10,6g/l Restsüße von selbst gestoppt. Der Wein ist also halbtrocken. Durch seine schöne Säure und vor allem durch die mineralische Komponente ist der Grüne Veltliner Urgestein ein komplexer, vielschichtiger Wein. Durch seine intensiven Aromen eignet er sich gut als Speisenbegleiter sowohl zu deftiger Hausmannskost (Schnitzel, Schweinsbraten,...) als auch zu vegetarischen leicht scharfen Köstlichkeiten wie CousCous, Gemüselaiabchen, etc.



Gelber Muskateller 2019

0,75 l

11,00 €

Der Gelbe Muskateller ist ein relativ junger Weingarten (ca. 20 Jahre) und wächst auf steinigen Südostterrassen am Mollandser Hochplateau in der Riede Steinleithen 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 2020 zeigt sich der Gelbe Muskateller 2019 frisch, fruchtig - schöne Hollunderblüten in der Nase - angenehme Säure, mineralisch und spritzig. Ein toller Wein für sonnige warme Tage.



Grüner Veltliner Urgestein Natural 2019

0,75 l

14,00 €

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

12,50 €

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 2018

0,75 l

14,00 €

Gelagert im großen Holzfass wird der Vielfalt relativ spät, meist erst nach der nächsten Ernte, abgefüllt. 20 % eines maische vergorenen Grüner Veltliner ist auch dabei. Das verleiht ihm eine spannende Gerbstoffstruktur. Der Vielfalt 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. Pro verkaufte Flasche geht ein Betrag als Gegenleistung ans Caritas Schloss Schiltern. www.schiltern.caritas-stpoelten.at



Grüner Veltliner Alte Reben - 1,5 l Magnum 2018 **1,5 l** **32,00 €**

Die Kamptaler Böden, ein kost-barer Bestand an alten Reben und Matthias Hagers Geduld beim Vinifizieren prägen diesen charakter-vollen Wein aus der BRAUNEN LINIE. Diese Weingärten wurden bereits in den 60 -er Jahren gepflanzt. Das ehrwürdige Alter der Rebstöcke sorgt für kleine Trauben, deshalb die hohe Qualität. 12 Monate Lagerung zum Teil in Eichenfässern verhelfen dem Wein neben seiner Frucht zu entsprechender Reife.



Grüner Veltliner Alte Reben 2017 **0,75 l** **15,00 €**

Der Grüne Veltliner Alte Reben 17 wurde wie all unsere Weine per Hand gelesen und spontan vergoren. Danach erfolgte eine 1-jährige Reifung im großen gebrauchten Holzfass. Er ist wie immer ein reifer, cremiger Reserve-Wein mit Tabak aber auch etwas Frucht in der Nase und einem angenehm zarten, eleganten Gaumen. Idealer Speisenbegleiter zu würzigen Gerichten mit oder ohne Fleisch.



Grüner Veltliner Alte Reben 2015 **0,75 l** **15,50 €**

Der Grüne Veltliner Alte Reben 15 zeigt ein schönes klares strohgelb im Glas. In der Nase finden sich Tabak und reife Birnen. Am Gaumen ist er sehr würzig und cremig bei einem kräftigen Körper. Er ist kein aufdringlicher Wein, sondern besticht durch seinen cremig-würzigen und vollmundigen Geschmack sowie seinen langen Abgang. Der Grüne Veltliner Alte Reben 15 eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter zu Schweinefleisch und Lamm oder Käsespätzle



Grüner Veltliner Alte Reben 2014 **0,75 l** **16,00 €**

Einige dieser Grüner Veltliner – Weingärten 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, meist erst im November. Der Grüne Veltliner Alte Reben 14 war schon sehr früh trinkreif. Nach der Spontanvergärung wurde er ins große Eichenfass gefüllt zum Reifen. Der Grüne Veltliner Alte Reben 14 zeigt ein schönes klares strohgelb im Glas. In der Nase finden sich Tabak und reife Birnen. Am Gaumen ist er eher würzig und sehr cremig. Er ist kein aufdringlicher Wein, sondern besticht durch seinen cremigen, vollmundigen Geschmack und einen langen Abgang. Der Grüne Veltliner Alte Reben 14 eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter zu Schweinefleisch und Lamm.



Grüner Veltliner Seeberg 2017 **0,75 l** **18,50 €**

Der Seeberg Veltliner 17 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 2018 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 17 ist ein toller Speisenbegleiter zu würzigem, leicht scharfem Essen.



Grüner Veltliner Seeberg 2016 **0,75 l** **19,00 €**

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

22,00 €

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. Genusstipp: Passt gut zu würzigen Fleischgerichten.



Grüner Veltliner Vogelwald 2011

0,75 l

20,00 €

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.



Riesling Alte Reben 2018

0,75 l

16,00 €

Der Riesling Alte Reben 18 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 Steinleithen Granbarrel 2017

0,75 l

29,50 €

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 Alte Reben 2016

0,75 l

16,00 €

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 16 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 Alte Reben 2015

0,75 l

18,00 €

Der Riesling Alte Reben 15 wurde zum Teil auf der Maische vergoren (10%) und zum Teil im Holzfass gelagert. Die Spontangärung hat wie auch schon die letzten Jahre bei rund 14g/l Restzucker gestoppt, weshalb der Riesling Alte Rebe halbtrocken ist. Auf Grund der komplexen Struktur des Weines ist die Restsüße eine tolle Ergänzung zur Frucht, Mineralik und der Vollmundigkeit des Weines. Der Riesling Alte Reben lässt sich wunderbar alleine trinken, als flüssiges Dessert oder aber zu fruchtigen Desserts passt er ebenfalls sehr gut.



Riesling Alte Reben fruchtsüß 2014

0,75 l

17,00 €

Der Riesling Alte Reben 14 wurde spät gelesen. Auf Grund der hohen Reife und des hohen Zuckergehalts hat die Hefe bei 28,6g/l Zuckerrest aufgegeben und den Wein halbsüß belassen. Auf Grund der typischen Säure für Riesling und der herrlich präsenten Mineralik vom Urgesteinsboden, ist die Restsüße schön eingebunden und wirkt bei weitem nicht süß. Der Riesling Alte Reben Fruchtsüß zeigt ein intensives schönes strohgelb im Glas. Er duftet nach reifen Marillen, die sich am Gaumen mit der typischen Rieslingsäure und der Kamptaler Mineralik wunderbar harmonisch vereinen. Dieser Wein kann es durchaus mit seiner Konkurrenz aus der Mosel aufnehmen :-)



Riesling Alte Reben fruchtsüß 2011

0,75 l

20,00 €

Der Riesling Alte Reben 11 wurde spät gelesen. Auf Grund der hohen Reife und des hohen Zuckergehalts ist es passiert, dass ein Fass nicht durchgegoren ist. Es hat uns aber mit der Restsüße so gut geschmeckt, dass wir beschlossen haben, dieses Fass separat abzufüllen und es ganz einfach Riesling Alte Reben Fruchtsüß zu nennen. So ist das mit oft großen Sachen, sie entstehen oftmals durch Zufall :-)

Der Riesling Alte Reben Fruchtsüß zeigt ein intensives schönes strohgelb im Glas. Er duftet nach reifen Marillen, die sich am Gaumen mit der typischen Rieslingsäure und der Kamptaler Mineralik wunderbar harmonisch vereinen. Dieser Wein kann es durchaus mit seiner Konkurrenz aus der Mosel aufnehmen.



Gemischter Satz fruchtsüß - 1,5 Liter Magnum 2012

1,5 l

28,00 €

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 – Lehm- / Glimmerschieferboden. 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.



Grüner Veltliner PUR 2017

0,75 l

19,00 €

Der Grüne Veltliner 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. 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 große gebrauchte Eichenfässer gefüllt für den weiteren, langsamen Reifungsprozess. Zusammen ergeben Sie nun diesen würzigen-pfeffrigen Veltliner mit erfrischender Mineralität.



Riesling PUR 2014

0,75 l

22,50 €

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 Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Nach der Fermentierung wurde der Wein in Eichenfässer für den weiteren, langsamen Reifungsprozess gefüllt. Der Riesling PUR 2014 zeichnet sich durch intensive Aromen von Kräutern und darunter spürbare Tannine aus. Die mineralische und würzige Note und sein langer und leicht

bitterer Abgang machen den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter. Probieren Sie den Riesling zu Austern! Darüberhinaus hat der Riesling PUR hohes Lagerpotential.

Rotwein



Zweigelt Blauburger - 0,375 l 2019

0,375 l

4,90 €

Für diese leichte Rotwein-Cuvee haben wir Zweigelt von einem bündigem Lehmboden in ca. 320m Seehöhe mit einem Blauburger, der etwas höher auf ca. 350m Seehöhe steht, auf unserem schon etwas steinigern Hiesberg, zusammen abgefüllt. 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.



Pinot Noir 2018

0,75 l

16,00 €

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 18 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.



Hager Rot 2017

0,75 l

16,50 €

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.



Zweigelt Reserve 2011

0,75 l

24,00 €

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 Zwillingbruder "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.



Blauburger PUR 2018

0,75 l

18,50 €

Der Blauburger PUR ist ein fruchtiger, sehr dichter Rotwein mit sanften Tanninen und langem Abgang - ein Wein mit viel Lagerpotential. Empfehlen würden wir den Wein zum Essen; er passt z.B. hervorragend zu Wildgerichten oder einem saftigen Steak.



Zweigelt PUR 2016

0,75 l

18,50 €

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

Schaumwein



Sekt Traube PUR - Zweigelt blanc de noir (ohne SO2)

0,75 l

28,50 €

Der Sekt PUR wurde - wie sein Name schon andeutet - ohne Zusatz von Schwefel hergestellt. Ausschließlich Zweigelttrauben von unseren steinigsten Lagen wurden für die Produktion dieses Sektes verwendet. Diese spürbare Mineralik ist ein wichtiger Bestandteil für die schwefelfreie Verarbeitung.



Brut Zweigelt Rosé 2016

0,75 l

17,50 €

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 gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt sowie Hefe und Zucker für die zweite Gärung hinzugefügt wurden. 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. 18 Monate auf der Hefe, was zu einem cremigen langen Abgang führt, wodurch sich der Sekt nicht nur solo, als Aperitif oder Digestif, sondern auch als Speisenbegleiter anbietet. Besonders zu Desserts, egal ob fruchtig oder schokoladig, sei er empfohlen.



Pet Nat (Zweigelt Blanc de Noir) 2020

0,75 l

14,50 €

Für den Pet Nat wurden Trauben von der in Österreich sehr typischen Rotweinsorte Zweigelt geerntet. Die Rebstöcke wachsen auf einem lehmigen Tonboden und sind ca. 15 Jahre alt. 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 PetNat Zweigelt Blanc de Noir ist ein fruchtiger, unkomplizierter Perlwein mit einer sehr feinen Kohlensäure. Er ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber durch seinen dichten vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter. in Umstellung auf biodynamische Landwirtschaft

**Pet Nat (Grüner Veltliner) 2019****0,75 l****15,50 €**

Grüner Veltliner Trauben wurden für diesen Schaumwein sofort gepresst und spontan angegoren und zum teil im Holzfass vergoren. Der gärende Saft wurde noch während der Endgärung in die Flasche gefüllt. Das Ergebnis ist ein mineralischer PET NAT (natürlich prickelnd) mit schöner, feiner Perlage und einem Naturhefedepot am Flaschenboden, welches für spürbare Frische sorgt.

**Pet Nat (Grüner Veltliner) - 0,375 l 2019****0,375 l****8,50 €**

Grüner Veltliner Trauben wurden für diesen Schaumwein sofort gepresst und spontan angegoren und zum teil im Holzfass vergoren. Der gärende Saft wurde noch während der Endgärung in die Flasche gefüllt. Das Ergebnis ist ein mineralischer PET NAT (natürlich prickelnd) mit schöner, feiner Perlage und einem Naturhefedepot am Flaschenboden, welches für spürbare Frische sorgt.

Rosewein

**Zweigelt Rosé 2020****0,75 l****8,50 €**

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. 20 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf einem lehmigen Tonboden. Bei der Lese wird sehr auf gesundes Traubenmaterial geachtet und sollte Botrytis bereits im Spiel sein, dann erfolgt eine ordentliche Auslese. Nach kurzer Maischestandzeit wird Saft von der Rotweirmaische abgezogen und wie Weißwein weiterverarbeitet. Daraus ergibt sich die schöne pinke Farbe. Der Wein ist sehr leicht und süffig und ist daher ein idealer Sommerwein. Er passt zu gegrilltem, leichten Fischgerichten und Sommersalaten.

**Zweigelt Rosé Vielfalt 0****0,75 l****14,00 €**

Der Zweigelt Rosé Vielfalt n.v. 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 Vielfalt passt hervorragend zu Pasteten und Käse und wird bevorzugt im großen Glas getrunken.

Süßwein

**Eiswein Zweigelt 2018****0,375 l****26,00 €**

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****15,50 €**

Grüne Veltliner Auslese 2017

**Riesling Auslese 2014****0,375 l****16,50 €**

Die Riesling Auslese 2014 ist ein schöner, süßer und gehaltvoller Dessertwein mit hohem Lagerpotential.

Sonstige

**Weinessig****0,5 l****7,00 €**

Weinessig - 0,5 l

**Verjus "grüner Saft" 1L****1 l****7,50 €**

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.

**Verjus "grüner Saft"****0,2 l****3,00 €**

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.