

Weißwein



Welschriesling 2018

0,75 l

5,20 €

Ein feiner Vertreter der burgenländischen Sortenriege: fruchtiges Bukett nach grünem Apfel, etwas Zitrus und angenehme Säure. Ein würziger Speisenbegleiter zur leichteren Küche, zu Fisch und hellem Fleisch. Markant und animierend mit viel Harmonie.



Gelber Muskateller 2018

0,75 l

6,00 €

Diese alte Sorte mit feinen Muskatnoten und ihren aromatischen Vorzügen trinkt sich herzhaft und saftig! Ein Weißwein mit enorm viel Frucht, ausgesprochen klassisch mit wunderbarer Sortenausprägung; duftig, feinfruchtig, würzig und animierend – ein angenehmer, leichter und süffiger Wein. Feiner Aperitif-Wein, bestens zu Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel.



Chardonnay Klassik 2018

0,75 l

5,80 €

Reife Chardonnay-Trauben sind das sehr gute Ausgangsprodukt dieses Weines mit vielschichtiger Aromatik und am Gaumen feiner Kernobstfrucht. Seine elegante Fülle bringt lang anhaltenden Abgang und macht ihn zu einem charmanten Vertreter seiner Sorte.

Rotwein



Blaufränkisch Klassik 2016

0,75 l

5,80 €

Qualitätswein trocken mit sehr schöner Reife, – funkelndes Rubin, sehr reife Beerenfrucht in der Nase, etwas Brombeerkonfit, sehr kräftiges Bukett, am Gaumen vollmundig, würzig, saftig und frisch mit eleganter Textur, sehr feiner und vielseitiger Speisewein. Idealer Speisenbegleiter zu Rind- und Grillfleisch aller Art, zu Wild- und Pilzgerichten, zu ital. Gerichten. Unter den Käsesorten passen Weißschimmelkäse (Brie, Camembert etc.) und div. Schnittkäsespezialitäten ausgezeichnet zu diesem fruchtbetonten Rotwein.



Zweigelt Klassik 2018

0,75 l

5,80 €

leuchtend tiefes Rot, in der Nase feiner Beerenduft mit ausdrucksstarken Kirschnoten; am Gaumen elegant mit schöner Fruchtigkeit, dezentes Tanninspiel - weich ausklingend, sehr ausgewogen und lang anhaltend im Abgang - ein klassischer Zweigelt mit viel Potential!

**Blaufränkisch LEHENDORF 2015****0,75 l****8,00 €**

Eleganz und Ausdruckskraft zeichnen diesen Wein aus. Sein Stil entspricht der Region. Aus einer der ältesten Weinlagen Halbtorns stammend, ca. 4 Monate im 2-3-jährigen Holz angebaut. Dieser reife Blaufränkisch hat sich als idealer Speisenbegleiter erwiesen.

**Zweigelt "Alte Reben" 2017****0,75 l****8,50 €**

Alte Reben, geringer Ertrag bei optimaler Reife und Barrique geben diesem Wein seine elegante Struktur. Tiefdunkles Rubingranat, im Duft elegante Kirsch-Weichsel-Nuancen, fruchtbetont mit ausgezeichneter Struktur, dazu sonnengereifte Beeren, zitronige Nuancen, Gewürzanklänge und etwas Schokolade, sehr komplex mit Dichte und Kraft, angenehmer und saftiger Abgang, fein integrierte, zarte Holznote, bereits jetzt schon sehr balanciert, bietet einladendes Trinkvergnügen - hat viel Potential.

**ROT vom HEIDEBODEN 2015****0,75 l****10,50 €**

Leuchtendes Rubingranat, in der Nase feine Kirschfrucht, dunkle Beeren klingen an, zarte Kräuterwürze; am Gaumen elegant und ausgewogen mit feiner Würze vom Holz und reifer Frucht; bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisebegleiter, gutes Reifepotential. Speiseempfehlung: Sehr guter Speisenbegleiter, da sehr elegante - vor allem fruchtbetonte - Struktur. Passt hervorragend zu Rind, Wild und Edelgeflügel; ebenso zu würzigem Käse.

**Animo 2015****0,75 l****13,80 €**

Wein mit „Seele“, hat Persönlichkeit, Einmaligkeit und Eigenständigkeit: Cuvée aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot, Vinifizierung und Reifung im kleinen Holzfass; Charakteristik: dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart rauchige Edelholzwürze, reife Herzkirschen, feine dunkle Beerenfrucht, tabakige Nuancen. Komplex, saftig, angenehme Zwetschkenfrucht, präsenste Tannine, mineralischer Nachhall, Anklänge von Nougat, verfügt über Reifepotential.

Schaumwein

**Riesling Sekt brut 2016****0,75 l****10,70 €**

Nach traditioneller Methode auf der Flasche vergoren! Ein Sekterlebnis aus der Riesling Traube!

Süßwein

**Zweigelt Spätlese 2018****0,75 l****6,50 €**

Das besondere Kleinklima um den Neusiedlersee ermöglicht den Trauben ihre besondere Reife und prägt die Weine in einer faszinierenden Art. Eine Rarität für Liebhaber edelsüßer Weine! Charakteristik: Feine Spätlese, einladend fruchtbetonter Wein von leuchtendem Rot, Kirsch-Weichsel in der Nase, am Gaumen angenehm reife Fruchtsüße, wunderbar in die Lebendigkeit des Weines eingebettet, sehr stüffig und trinkfreudig – ein Wein für jeden Genießer! Wein- und Speiseempfehlung: Passt hervorragend zu Weichkäse (Blauschimmelk. etc.) mit Obst, warmen Käsegerichten; Eisdesserts, div. (nicht zu süßen) Süßspeisen und ergänzt auch bestens würzige, scharfe Gerichte aus Fernost. Aperitif-Tip: etwas Zweigelt

Spätlese in das Sektglas geben und mit trockenem Sekt auffüllen! Bes. für „glasweisen“
Ausschank geeignet, verliert auch nach Tagen – bei ordnungsgemäßem Verschließen – nicht
an Substanz. Etwas KÜHLER servieren!



Weißburgunder MARTINILESE 2008

0,375 l

13,50 €

Geerntet am 11.11.2008 - am Festtag des Hl. Martins. Üppige Aromatik von reifen Früchten
bis Blütenhonig; mit feiner Säurestruktur, überzeugt mit Eleganz und Dichte!

Sonstige



Feiner Marillenbrand

0,375 l

18,00 €

Außergewöhnlich mild mit feinstem Fruchtaroma