

Wein- und Getränkekarte

*Liebe Gäste,
liebe Freunde des achtsamen Genießens!*

Wir haben lange und oft bewegt, wie eine Wein- und Getränkekarte für uns ausschauen muß, was drinstehen und wie informativ sie sein soll. Das Ergebnis ist eine Wein- und Getränkekarte, auf der Weingüter vertreten sind, für die wir uns bewußt entscheiden, die Winzer und ihre Produkte persönlich kennen und in den meisten Fällen auch schon vor Ort waren und, natürlich beziehen wir den Wein direkt. Die meisten Zutaten unserer alkoholfreien Getränke werden von uns selbst gesammelt (Wildfrüchte oder eigener Anbau) und im Dampfsaft selbst hergestellt. Beim Wein und Schnaps schweifen wir gerne nach Österreich, Martina Berstechers Heimat, ab. Biere werden nicht im Masskrug ausgeschenkt, sondern als Begleiter von Speisen, wie eine Weinbegleitung, angeboten, auf die Speisen abgestimmt oder auch mal die Speisen auf die Biere. Es spricht natürlich nichts dagegen, sich ein bieriges Vergnügen für den Durst zu gönnen! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schmökern in unserer Wein- und Getränkekarte.

Ihre Familie Berstecher

Inhaltsverzeichnis

*Weingut Ungerer/Weingut Hirth/Winzerhof Stahl/Weingut Schmitt's Kinder/Weingut Höfflin/
Weingut Lehner/Weingut Umathum/Weingut Judith Beck/Weingut Schmelzer/Weingut Andreas
Gsellmann/Weingut Prieler/Weingut Schreiner/Weingut Schandl/Cantina dei Monti/Eisacktaler Kellerei
Biere
Edelbrände
Alkoholfreie Getränke und sonstiges*

Weingut Ungerer (Renzen bei Pfedelbach)

Seit 1993 wird der Wein im Familienbetrieb ausgebaut, zu 60% Rotwein (Hauptsorten: Lemberger, Trollinger, Samtrot, Nebensorten: Spätburgunder, Acolon, Dornfelder, Regent und Cabernet Mito) 40% Weißwein (Hauptsorten: Riesling Nebensorten: Chardonnay, Kerner, Bacchus, Rivaner, Sylvaner und Sauvignon Blanc). Alle Trauben werden von Hand gelesen und bereits im Weinberg verlesen. Die Rotweine werden auf der Maische vergoren, die Weißweine vergären langsam und kalt. Wichtig ist für Familie Ungerer, daß man in den Weinen die Frucht erkennt und die Barriqueweine eine Holznote erhalten, die die Frucht und Textur der Weine untermalt.

Weißweine

<i>Sylvaner 2016er Edition Q trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Sylvaner 2015er Edition Q trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Sylvaner 2014er Edition Q trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Sylvaner 2013er Edition Q trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>41,00 €</i>
<i>Sonnentau im Glas</i>			
<i>Riesling 2016er Spätlese trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>23,00 €</i>
<i>enorme Fruchtfülle</i>			
<i>Riesling 2016er Edition O trocken (aus dem Betonei)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>30,00 €</i>
<i>gefühlter Sonnenschein</i>			
<i>Chardonnay 2016er Spätlese trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Traum in Weiß, spielerische Aromen</i>			
<i>Sehnsucht 2016er Sauvignon Blanc QbA trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Sehnsucht 2015er Sauvignon Blanc QbA trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Sehnsucht 2014er Sauvignon Blanc QbA trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>41,00 €</i>
<i>Sehnsucht 2013er Sauvignon Blanc QbA trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>46,00 €</i>
<i>Sehnsucht 2012er Sauvignon Blanc QbA trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>51,00 €</i>
<i>Schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, Buchsbaum</i>			

Flaschenpost 2016er, trocken	Flasche	0,75l	34,00 €
Flaschenpost 2015er, trocken	Flasche	0,75l	39,00 €
<i>Weißweincuveè aus Chardonnay/Riesling/Sauvignon Blanc – Cassis und Stachelbeere im Geruch, etwas Barrique und kräftig im Abgang.</i>			
Chardonnay 2015er im Barrique gereift trocken	Flasche	0,75l	54,00 €
Chardonnay 2014er im Barrique gereift trocken	Flasche	0,75l	59,00 €
Chardonnay 2013er im Barrique gereift trocken	Flasche	0,75l	64,00 €
Chardonnay 2011er im Barrique gereift trocken	Flasche	0,75l	69,00 €
<i>Explosion der Sinne, barrique-haltig, rostaroma, leicht nach Vanille</i>			

Rotweine

Acolon 2016er QbA trocken	Flasche	0,75l	25,00 €
<i>(Neuzüchtung aus Lemberger und Dornfelder in Weinsberg) – kirschig, beerig</i>			
Lemberger 2011er Auslese trocken	Flasche	0,75l	41,00 €
<i>kirschig</i>			
Unglaublich 2016er Rotwein Cuvèe trocken	Flasche	0,75l	37,00 €
Unglaublich 2015er Rotwein Cuvèe trocken	Flasche	0,75l	42,00 €
Unglaublich 2014er Rotwein Cuvèe trocken	Flasche	0,75l	47,00 €
Unglaublich 2013er Rotwein Cuvèe trocken	Flasche	0,75l	52,00 €
Unglaublich 2012er Rotwein Cuvèe trocken	Flasche	0,75l	57,00 €
<i>(Lemberger, Dornfelder und Acolon) - kräftig, ausdrucksstark – 12 Monate im Barrique</i>			
Dornfelder 2013er QbA trocken	Flasche	0,75l	37,00 €
<i>kräftiger, feueriger Begleiter</i>			
Cabernet Franc 2015er trocken	Flasche	0,75l	40,00 €
Cabernet Franc 2014er trocken	Flasche	0,75l	45,00 €
Cabernet Franc 2012er trocken	Flasche	0,75l	50,00 €
<i>erinnert an Veilchen und feine Aromen</i>			

<i>Pinot Noir 2015er im Barrique gereift, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>54,00 €</i>
<i>Pinot Noir 2012er im Barrique gereift, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>59,00 €</i>
<i>Pinot Noir 2011er im Barrique gereift, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>64,00 €</i>
<i>Pinot Noir 2009er im Barrique gereift, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>69,00 €</i>
<i>Spätburgunder – kräftiger, voller Weingenuß</i>			
<i>Saltatium virium 2014er Barrique Cuvèe NO.11, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>57,00 €</i>
<i>Saltatium virium 2012er Barrique Cuvèe NO.10, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>62,00 €</i>
<i>Saltatium virium 2012er Barrique Cuvèe NO.10, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>67,00 €</i>
<i>Saltatium virium 2011er Barrique Cuvèe NO.9, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>72,00 €</i>
<i>Saltatium virium 2010er Barrique Cuvèe NO.8, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>77,00 €</i>
<i>(Cuvèe aus Lemberger, Dornfelder, Cabernet und Burgunder) - Tanz der Kräfte</i>			
<i>Respekt Rotwein Cuvèe 2013er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>84,00 €</i>
<i>Respekt Rotwein Cuvèe 2012er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>89,00 €</i>
<i>Respekt Rotwein Cuvèe 2011er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>94,00 €</i>
<i>intensiv, kraftvoll, das Beste vom Weinberg</i>			

Süßweine

<i>Riesling 2015er Auslese</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,50l</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Pfirsich, Aprikose, exotische Früchte</i>			
<i>Kerner 2012er „Sugar Baby“ Auslese</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Pfirsich, Aprikose, exotische Früchte</i>			
<i>Lemberger Eiswein 2007er</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,375l</i>	<i>75,00 €</i>
<i>weißer Eiswein – gehaltvoll, füllig</i>			

Bio-Weingut Hirth (Willsbach/Obersulm)

Bereits in der dritten Generation ist das Willsbacher Weingut in Familienbesitz. Großvater Karl Hirth war Gründungsmitglied der örtlichen Winzergenossenschaft und deren langjähriger Vorstandsvorsitzender. Sohn Walter setzte sein Werk fort. 1970 begann er seine Weine selbst zu vinifizieren und über eine für diese Region typische Besenwirtschaft zu vermarkten. Nach seinem Tod im Jahr 2000 übernahm Enkel Helmuth das Weingut und begann, es nach seinen Vorstellungen zu gestalten. Als ersten überzeugte er den erfahrenen Weinbautechniker Gebhard Steng für das Projekt. „Spitzen Trauben für spitzen Wein!“ – Was für Kennerohren wie eine alte Binsenweisheit klingen mag, ist für ihn nach wie vor die Voraussetzung für überdurchschnittliche Qualität. „Wir können den geernteten Trauben nichts mehr beifügen. Sie sind die Grundlage für Geschmack, Tiefe und Intensität unserer Weine. Die eigentliche Kür ist dann, im Keller aus den guten Trauben einen hervorragenden Wein zu bereiten.“ Mit diesem Wissen stieß im Jahre 2010 Betriebsleiter und Kellermeister Frank Kayser zu den beiden und sorgt seither dafür, dass der Anspruch im Keller auch langfristig so bleibt. Zusammen mit dem charmanten Südbadener bilden sie nun eine menage à trois, was Hirth scherzhaft als „schwäbisch-alemannisches Feingefühl“ bezeichnet. Biozertifiziertes Weingut.

Weißweine

<i>Neuzeit 2015er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Traube WE 88 101 13 (Neuzüchtung aus Freiburger Sauvignon Blanc und Weinsberger Riesling in Weinsberg) - Äpfel und Pfirsich / Zusammenspiel von Süsse und Säure, aromenreich</i>			
<i>Riesling 2015er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Riesling 2014er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>33,00 €</i>
<i>Riesling 2013er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Äpfel, Pfirsich und Litschi / Fruchtig im Geschmack mit langem Abgang</i>			
<i>Auxerrois 2016er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Auxerrois 2015er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Auxerrois 2014er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>45,00 €</i>
<i>(Burgundersorte, natürliche Kreuzung aus Pinot und Gouais Blanc (Weißer Heunisch)) Birne, Mango und Banane / Samtig im Geschmack mit viel Schmelz – fast weich</i>			

Chardonnay 2016er trocken	Flasche	0,75l	44,00 €
Chardonnay 2015er trocken	Flasche	0,75l	45,00 €
<i>Ein fantastischer Duft nach frischen Bananen, Maracuja und etwas Zitrus ergreift die Sinne. Die elegante, feine Holznote unterstreicht den zarten fruchtigen Geschmack.</i>			

Roséweine

Rosè 2016er trocken	Flasche	0,75l	22,00 €
<i>Rosè aus Lemberger, Spätburgunder und Merlot – frische Erdbeeren, Vanille, spritzig und leicht</i>			

Rotweine

Pinot Noir 2014er trocken	Flasche	0,75l	37,00 €
Pinot Noir 2012er trocken	Flasche	0,75l	42,00 €
Spätburgunder 2011er trocken	Flasche	0,75l	47,00 €
Spätburgunder 2010er trocken	Flasche	0,75l	52,00 €
<i>Kirsche, Erdbeere und Vanille / samtiger-weicher Geschmack mit langem Abgang</i>			

Lemberger 2014er trocken	Flasche	0,75l	37,00 €
Lemberger 2013er trocken	Flasche	0,75l	42,00 €
Lemberger 2012er trocken	Flasche	0,75l	47,00 €
Lemberger 2011er trocken	Flasche	0,75l	52,00 €
Lemberger 2010er trocken	Flasche	0,75l	57,00 €
<i>Kaffeebohnen, Zimtstangen und Schokolade / weiche, kräftige Tannine, schöne Fülle mit samtig-beerigem Abgang</i>			

Calma Rotweincuvée 2014er trocken	Flasche	0,75l	82,00 €
Calma Rotweincuvée 2012er trocken	Flasche	0,75l	87,00 €
<i>Cuvée aus Carbernet Sauvignon, Lemberger und Merlot – 23 Monate im Fass, Zimt, Schokolade und Bittermandel</i>			

Winzerhof Stahl (Auernhofen/Simmershofen)

Christian Stahl übernahm vor über zehn Jahren den landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern in Auernhofen nahe Rothenburg o.d. Tauber. 1.5 Hektar standen damals unter Reben. Heute bewirtschaftet der Winzerhof 20 Hektar Rebfläche mit Böden aus Muschelkalk und Tonmergel an den Hängen der Tauber, des Mains und des Steigerwalds. 2012 kürte die renommierte Weinzeitschrift Falstaff Christian Stahl zum "Newcomer des Jahres". 90/100 Falstaff Punkte

Weißweine

<i>Graustufe Damastzener Stahl 2013er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Pinot Cuvèe Damastzener Stahl 2012er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>37,00 €</i>
<i>Sehr erfrischend, strahlende Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein.</i>			
<i>Silvaner Best of 2013er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>51,00 €</i>
<i>Duftiges Bukett, Geschmack mit erfrischender, moderater Säure. Mineralische Note. Letzter Lesgang der besten Lagen im Maintal.</i>			
<i>Weißabgleich Best of 2013er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>51,00 €</i>
<i>Feiner Duft. Im Geschmack mit harmonischer, mineralisch geprägter Säure. Gute Struktur, saftig und mit cremigem Ansatz.</i>			
<i>Sauvignon Blanc Zweimännerwein 2013er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>52,00 €</i>
<i>Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von Holler, Grapefruit, Stachelbeere. Strahlende Mineralität und Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein.</i>			

Weingut Schmitt's Kinder (Randersacker)

Bereits seit 1712 betreibt die Familie Schmitt Weinbau in Randersacker. In den besten Lagen werden insgesamt 14 Hektar Weinberge bewirtschaftet. Traditionell wird die Rebsorte Silvaner angebaut. Auch Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe, Weißburgunder, Rieslaner und Bacchus gedeihen auf den sonnigen Hängen des Maintals prächtig. Die beiden Rotweinsorten Spätburgunder und Domina ergänzen die vielseitige Sortenpalette. Der Weinführer Eichelmann vergab vier von fünf Sternen und beim Weinführer Gault Millau erhielt das Weingut 3 Trauben.

Weißweine

<i>Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner „VDP.Erste Lage“ 2016er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner „VDP.Erste Lage“ 2015er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>37,00 €</i>
<i>Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner „VDP.Erste Lage“ 2014er, trocken</i> <i>feine Mineralität, Struktur und Kraft</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Randersackerer Marsberg „Alte Rebe“ Silvaner „VDP.Erste Lage“ 2015er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Randersackerer Marsberg „Alte Rebe“ Silvaner „VDP.Erste Lage“ 2014er trocken</i> <i>Harmonie und Würz, vollmundig</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>47,00 €</i>
<i>Randersackerer Marsberg „Spielberg“ Riesling „VDP.Erste Lage“ 2015er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>48,00 €</i>
<i>Randersackerer Marsberg „Spielberg“ Riesling „VDP.Erste Lage“ 2014er trocken</i> <i>mineralisch, feines Fruchtspiel – aus Schmitt's Kinder steilstem Weinberg.</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>53,00 €</i>
<i>Randersackerer Sonnenstuhl Scheurebe „VDP.Erste Lage“ 2015er trocken</i> <i>filigrane, an Grapefruit erinnernde Frucht, Struktur und Würze</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>43,00 €</i>

Roséweine

<i>Rosè 2015er trocken</i> <i>klassischer Rosé, feine Erdbeer und Himbeernoten</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>
--	-----------------------	---------------------	-----------------------

Rotweine

<i>Randersackerer Sonnenstuhl Spätburgunder „Tradition“ 2012er, trocken</i> <i>Duft nach Himbeeren und Johannisbeeren – filigrane, elegante Struktur</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Randersackerer Sonnenstuhl Spätburgunder Großes Gewächs „GG“ 2013er, trocken</i> <i>burgundisch, feine Frucht und Mineralität, Würze und Kraft</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>94,00 €</i>

Bio-Weingut Höfflin (Bötzingen/Kaiserstuhl/Baden)

Das Weingut Höfflin auf dem Schambachhof bei Bötzingen liegt in einem bezaubernden Tal mitten im Kaiserstuhl. Dieses kleine Gebirge, das sich in der südlichen Rheinebene zwischen Schwarzwald und dem Elsass erhebt, ist eine einzigartige Naturerscheinung: Die Böden vulkanischen Ursprungs sind warm und fruchtbar, das Klima ist mild und beschert uns viele Sonnenstunden.

Das Schambachtal ist ein paradiesisches Kleinod. Neben den Rebkulturen gedeihen vielerlei Obst- und Gemüsesorten. Die Flora und Fauna, mit zahlreichen seltenen Tieren wie Smaragdeidechse, Wiedehopf oder Bienenfresser, lädt zu erlebnisreichen Spaziergängen ein.

"Hier auf den höchsten Lösschichten des östlichen Kaiserstuhls, bauen wir unsere Weine an". Matthias Höfflin ist im Schambachtal aufgewachsen, auf dem Hof seiner Eltern, die ihn schon damals als Bioland-Betrieb geführt haben. Nach der Ausbildung kehrte er 1987 zurück und gründete mit 20 Jahren das Weingut. Der ökologische Weinbau war für ihn die nachhaltigste Anbauform. 2017 feiert das Weingut den 30. Geburtstag.

Von Anfang an war es sein Ziel, ehrliche Weine zu erzeugen, fernab von hochtechnischen Produktionsmethoden und Weinzusätzen, die dem Gaumen eine höhere Qualität vorgaukeln sollen.

Der Weinberg ist „der Fußabdruck des Winzers“ weiß der Volksmund.

Ein Leitgedanke ist: Wenn im Keller ein Wein nicht „stimmt“, müssen wir im Rebberg den Boden genauer begutachten. Nach jahrelangem Forschen und vielen Versuchen in diesem Bereich hat sich bestätigt, dass nur gesunde Böden, nur vitale Reben vielschichtige Weine hervorbringen.

Weißweine

Auxerrois 2016er, Löss/Lehm spontan unfiltriert, trocken (Burgundersorte, natürliche Kreuzung aus Pinot und Gouais Blanc (Weißer Heunisch)) Auxerrois ist der sanftere Bruder des Weißburgunders - rund und cremig.	Flasche	0,75l	27,00 €
--	----------------	--------------	----------------

Grauer Burgunder Prestige 2015er, trocken	Flasche	0,75l	62,00 €
Grauer Burgunder Prestige 2014er, trocken Die spontane Vergärung im alten Barriquefass verleiht dem Wein Fülle und Schmelz. Unfiltriert gefüllt. Vielschichtig, wild und lang.	Flasche	0,75l	67,00 €

Grauer Burgunder 2015er Löss/Lehm spontan unfiltriert, trocken **Flasche 0,75l 45,00 €**
Der Wein verströmt einen erdig-würzigen Duft mit Anklängen an getrocknete Birnen. Die schöne Birnenaromatik setzt sich im Trunk fort. Ein gut strukturierter, ausgewogener, facettenreicher Essensbegleiter.

Weisser Burgunder 2015er Löss/Lehm spontan unfiltriert, trocken **Flasche 0,75l 45,00 €**
Das Bukett duftet nach frischem Aprikosenmus, unterlegt von einem Hauch Quitte. Dicht, körperreich und saftig zeigt sich der Wein am Gaumen und verabschiedet sich mit einem anhaltenden Finale.

Rosèweine

Rosè Kabinett 2015er, trocken **Flasche 0,75l 24,00 €**
Fruchtig-rassiger Rosé aus der Spätburgunder-Traube mit einem kleinen Anteil Merlot. Der Rosé duftet nach Himbeere, Erdbeere und einem Hauch Cassis

Rotweine

Rufus-Cuvèe 2013er, trocken **Flasche 0,75l 50,00 €**
Rufus-Cuvèe 2012er, trocken **Flasche 0,75l 45,00 €**
Cuvée aus Regent, Monarch, Merlot und Cabernet Sauvignon - dunkle Farbe, Cassis-betonendes, großes Holzfass.

Bio-Weingut Lehner (Gols/Burgenland)

Als reiner Familienbetrieb bewirtschaftet das Bio-Weingut Weingartenflächen, die zu einem Teil an den nach Süden geneigten Hängen wie Ungerberg, Lange Altenberg und Äußere Reitacker liegen, zum anderen seeseitig (Neusiedlersee), wie Innere Zwergäcker, Edelgründe und Schmalgründe.

Beim Aussetzen wird auf die Standortansprüche der Rebe großer Wert gelegt. Durch sorgfältige Schnitt- und Laubarbeit, naturverbundene Bewirtschaftung und Ertragsbeschränkung können gesunde, volle Trauben heranreifen, die selbstverständlich von Hand gelesen werden. Nur ausgewähltes Traubenmaterial wird verarbeitet.

Die meisten Weine vergären, nachdem sie schonend gepresst wurden, gekühlt imahltank. Manche Burgundersorten kommen gleich ins Barrique oder ins große Holzfass.

Die Rotweine vergären auf der Maische. Kontrollierte Wärme ist dabei ganz wichtig.

Nach der Gärzeit und dem Pressen werden die Roten ins große Holzfass oder ins kleine Eichenfass gegeben.

Die fruchtig-frischen Weißweine können je nach sensorischer Prüfung früher oder später abgefüllt werden, während, für die Rotweine im großen Holzfass und die Barriqueweine der Säureabbau beginnt. Diese dürfen dann unter ständiger Beobachtung und Pflege reifen.

Weißweine

<i>G'misch`da Saadz Zweriocka 2017er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Veltliner, Neuburger, Welschriesling, Muskateller – Im 60 Jahre altem Holzfass gereift - Geruch grün, Birne, Apfel und Pfirsich – Geschmack weich, jung, fruchtig, lebendige Säure</i>			
<i>Welschriesling Ungerberg 2017er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Geruch Fisolen und grün – Geschmack fruchtig</i>			
<i>Veltiner Edelgrund 2017er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Geruch leicht mostig, leicht nach Vanille und Zimt, feines Fruchtkompott – Geschmack fruchtig, trocken, süffig</i>			
<i>Veltiner Oberheide 2016er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>41,00 €</i>
<i>1,5 Jahre im kleinen, gebrauchten Holzfass gereift – Geruch warm, alkoholisch, Mandeln, Blüten</i>			
<i>Weißburgunder Altenburg 2016er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>41,00 €</i>
<i>im kleinen Holzfass gelagert – Geruch warm und nach Mandeln – Geschmack mild und leicht herb</i>			

Rosèweine

<i>Rosè 2017er trocken</i> <i>Blaifränkischer gleich runtergepresst – Geschmack leicht – noch recht jung, frisch, fruchtig, herb</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>25,00 €</i>
--	-----------------------	---------------------	-----------------------

Rotweine

<i>Blaifränkischer 2015er Hubertus, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Blaifränkischer 2011er Hubertus, trocken</i> <i>kräftig und kirschig</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Cabernet Sauvignon 2013er , trocken</i> <i>mächtige Tanninstruktur</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>43,00 €</i>
<i>Sebastian 2013er, Zweigelt und Blaifränkischer gemeinsam gelesen</i> <i>im Barrique gewesen</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>43,00 €</i>
<i>Blaifränkischer Ungerberg 2013er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>67,00 €</i>
<i>Blaifränkischer Ungerberg 2007er, trocken</i> <i>eine Spielerei, die sich die Familie Lehner selten leistet; aus der besten Lage Gols</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>96,00 €</i>

Süßweine

<i>Oid`weiwa Summa 2014er</i> <i>unglaublich erfrischendes Zucker-Säureverhältnis</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,375l</i>	<i>23,00 €</i>
---	-----------------------	----------------------	-----------------------

Weingut Umathum (Frauenkirchen/Burgenland)

Bereits seit den Zeiten von Maria Theresia (1717-1780) widmete sich die Familie Umathum dem Weinbau.

Bekannt ist das Weingut vor allem für seine authentischen Rotweine, doch es werden auch einige sehr faszinierende Weißweine gekeltert. Die ursprüngliche, pannonische, weiße Rebsorte Lindenblättriger ist vom Weingut Umathum im Burgenland wieder belebt worden, und es werden auch die seltenen Sorten Gelber Traminer und Pinot Gris angebaut.

Mit etwa 85 % der Rebfläche bilden die österreichischen Rotweinsorten Zweigelt, Sankt Laurent und Blaufränkisch den Schwerpunkt der 33 Hektar Rebfläche.

Auf beiden Ufern des Neusiedler See wird eine reichhaltige Vielfalt an verschiedenen Böden von Schiefer, Kalk, Lehm und Kieselstein bewirtschaftet. Die wichtigsten Lagen heißen Ried Hallebühl, Vom Stein, Haideboden und Kirschgarten, wo sich auch die einzige Stein - Terrassenanlage des Burgenlandes befindet.

Lebendiger Boden und wache Pflanzen weisen auf den richtigen Weg und geben die notwendige Inspiration wie man mit ihnen umgehen soll. Pflanzen haben ein Gedächtnis, um diese Genetik zu bewahren, werden die Reben aus uralten Weingärten selektioniert.

Das Weingut arbeitet in überschaubaren Strukturen, nach biologischen Richtlinien, die sich an der Philosophie von Rudolf Steiner orientieren.

Das Ziel ist es, reife und gesunde Weintrauben unversehrt in den Keller zu bringen, daher gibt es ausschließlich handverlesene Trauben. Die Kellerarbeit ist schonend und der Ausbau erfolgt vor allem in Holzfässern.

Die hochwertigen Lagenweine kommen erst nach über drei Jahren Lagerung am Weingut zum Verkauf.

Weißweine

Maurersteig 2016er Welschriesling, trocken	Flasche	0,75l	20,00 €
<i>Strohgelb mit grünen Reflexen, Citrusfrüchte mit lebendiger Säure.</i>			
Sauvage 2016er	Flasche	0,75l	21,00 €
<i>5 bis 8 Jahre alte Sauvignon Reben – Geruch Buchs – Geschmack jung, lebendige Säure, grün, resch und frisch</i>			
Sauvignon blanc 2017er, trocken	Flasche	0,75l	33,00 €
Sauvignon blanc 2016er, trocken	Flasche	0,75l	38,00 €
<i>Blasses Gelb mit grünlichen Reflexen, Stachelbeere, Grapefruit mit lebendiger Frische.</i>			

Gelber & Roter Traminer 2017er, trocken **Flasche 0,75l 41,00 €**
Helles Gold Gelb in der Farbe, in der Nase Citrus, Grapefruit, Ananas, reife Birne, überreife Honigmelone – Geschmack Steinobst, Rose, feine Gewürze

Königlicher Tafelwein 2015er, trocken **Flasche 0,75l 54,00 €**
Königlicher Tafelwein 2013er, trocken **Flasche 0,75l 59,00 €**
Königlicher Tafelwein 2012er, trocken **Flasche 0,75l 64,00 €**
Königlicher Tafelwein 2011er, trocken **Flasche 0,75l 69,00 €**
(Rebsorte Lindenblättriger) - Fruchttige Aromen nach Birne und Steinobst in der Nase. Am Gaumen kernig, fest und voll, würzige Note mit Nuancen von Lindenblüten und weißem Pfeffer.

Rosèweine

Rosa 2017er, trocken **Flasche 0,75l 29,00 €**
Rosè Saignée aus Saftabzug hergestellt aus Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt Laurent – Geruch nach Himbeeren, Kirsche, roter Johannisbeeren – Geschmack fruchtig, Stachelbeere, harmonische, milde Säure

Rotweine

Zweigelt 2016er trocken **Flasche 0,75l 32,00 €**
Zweigelt 2015er trocken **Flasche 0,75l 37,00 €**
Zweigelt 2015er trocken **Flasche 0,375l 19,00 €**
Zweigelt 2013er trocken **Flasche 0,75l 42,00 €**
Rubinrote Farbe, reife Kirsche, würzig, pfeffrig, lebendige Struktur.

Blaufränkischer 2015er trocken **Flasche 0,75l 32,00 €**
Granatrot in der Farbe, kirschtig, würzig und feines Tannin.

St. Laurent 2015er trocken **Flasche 0,75l 32,00 €**
In der Nase Beerenfrucht mit blättriger Note, am Gaumen Anklänge von Himbeeren, Weichseln und Kirschen, würziger Abgang.

St. Laurent Reserve 2009er trocken **Flasche 0,75l 50,00 €**
Rauchige, würzige Aromen in der Nase, die an Waldbeeren erinnern, dichte Struktur, würzig und frisch am Gaumen mit feiner Gerbsäure.

Haideboden 2015er trocken **Flasche 0,75l 62,00 €**
Haideboden 2015er trocken **Flasche 0,375l 32,00 €**
Cuvée aus 60% Zweigelt, 20 % Blaufränkischer, 20% Cabernet Sauvignon, Geruch nach dunkler Kirsche und Zwetschge, die Kirsche schmeckt man am Gaumen.

Kirschgarten, Blaufränkischer 2011er trocken **Flasche 0,75l 123,00 €**
in der Nase Aromen nach schwarzen Kirschen, am Gaumen fruchtig mit fester, kerniger Struktur, lang und ausgewogen mit feinem Tannin im Abgang.

St. Laurent vom Stein 2011er trocken **Flasche 0,75l 127,00 €**
St. Laurent vom Stein 2010er trocken **Flasche 0,75l 132,00 €**

Süßweine

Beerenauslese 2016er **Flasche 0,375l 42,00 €**
Beerenauslese 2011er **Flasche 0,375l 47,00 €**
(Scheurebe und Chardonnay) - Exotische Fruchtaromen von Citrus, Mango und Litschi in der Nase, am Gaumen tiefe Frucht mit erfrischender Würze, spannendes Spiel zwischen Süße und Säure.

Bio-Weingut Judith Beck (Gols/Burgenland)

Das Weingut wird als Familienbetrieb geführt. Seit 1976 ist die bewirtschaftete Fläche von 5 auf 15 ha gewachsen. Der Großteil der Anlagen befindet sich am Wagram der Parndorfer Platte, dem Filetstück der Region. Seit 2007 betreiben sie Weinbau nach biologisch-dynamischen Richtlinien.

2005 konnte zum ersten Mal die neue Produktionsstätte Mitten in den Weingärten von Gols in Betrieb genommen werden. Die Anlage ist optimal auf die Verarbeitung der Ernte von 15 ha abgestimmt. Statt Vergrößerung steht die Bewahrung und Steigerung der Qualität im Vordergrund.

Das Sortiment reicht von leichten Weiß- bis zu kräftigen Rotweinen. Alle Trauben werden mit derselben professionellen Sorgfalt behandelt und verarbeitet. Die Leidenschaft gehört aber den traditionellen Rotweinsorten: Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent.

Judith Beck ist Pannobile und Respekt Winzerin, 2015 wurde Sie auf nationaler Ebene als Winzerin des Jahres ausgezeichnet.

Weißweine

Koreaa 2017er trocken ***Flasche 0,75l 39,00 €***
aus 7m grossen Holzfass – gemischter Satz aus roten und weißen Trauben (Weißburgunder, Welschreisling, Grüner Veltliner, Sämling, Zweigelt...) spontan und unfiltriert – Geruch Vanille, blumig – Geschmack schmelzig, unreife Steinfrüchte

Neuburger 2017er trocken ***Flasche 0,75l 30,00 €***
einfacher österreichischer für (heiße) Sommertage

Chardonnay Bambule 2015er trocken (Naturalwine) ***Flasche 0,75l 80,00 €***
14 Tage auf der Maische – anschließend im kleinen gebrauchten Holzfass – Geruch mostig, grün, würzig, lakritze, Birne – Geschmack frisch, herb, weich, würzig, kontrastreich

Rotweine

Beck Ink 2013er trocken ***Flasche 0,75l 25,00 €***
(Cuvee aus Zweigelt und St. Laurent) – Weichselfrucht, weihnachtliche Würze Zimt und Nelke, jugendlich am Gaumen

Zweigelt 2014er trocken <i>Weichselfrucht, weihnachtliche Würze Zimt und Nelke, jugendlich am Gaumen</i>	Flasche	0,75l	28,00 €
Pannobile 2015er trocken	Flasche	0,75l	70,00 €
Pannobile 2011er trocken <i>(Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent) - schwarze Beerenfrucht, zarte Kräuterwürze, feine Mineralik, elegante Tannine, gute Länge und Struktur am Gaumen</i>	Flasche	0,75l	75,00 €
Zweigelt Bambule 2015er trocken (Naturalwine) <i>spontan vergoren, erfrischend, fruchtig, noch jung – sollte kalt ausgeschenkt werden</i>	Flasche	0,75l	64,00 €
St. Laurent Schafleiten 2016er trocken <i>spontan vergoren – Geruch intensiv, mostig (sollte atmen) – Geschmack jung, rauchig</i>	Flasche	0,75l	58,00 €
Judith 2013er trocken <i>Blaufränkisch – kommt immer aus Judith Becks liebsten Rieden – Geruch krautig, – Geschmack Struktur, krautig, fruchtig mit Säure – atmen lassen</i>	Flasche	0,75l	95,00 €
Judith 2012er trocken <i>Blaufränkisch und St. Laurent – kommt immer aus Judith Becks liebsten Rieden – Geruch krautig, – Geschmack krautig, Vanille, Beeren – atmen lassen</i>	Flasche	0,75l	100,00 €

Demeter-Weingut Schmelzer (Gols/Burgenland)

"Die Wege, die wir in vierter Generation mit unseren Weinen beschreiten, sind vielfältig: wir bemühen uns, behutsam und nachhaltig sowohl in den Weingärten als auch im Keller zu arbeiten.

Das kann durchaus bedeuten, dass wir vermeintliche Gesetze neu überdenken, um der Ursprünglichkeit noch näher zu kommen. Allen Möglichkeiten ist dabei eines gemeinsam: die Achtung vor der Natur; deren Pflege und Erhalt wir uns mit Freude verpflichtet fühlen.

Um dabei unser Bestes zu geben, verlassen wir uns nicht nur auf die Erkenntnisse der Generationen vor uns, sondern auch auf ein sehr ursprüngliches Signal: Intuition.

Diese bestätigt uns immer wieder, dass der Weg der sanften, intelligenten Biodynamie der richtige ist, um unseren persönlichen Weg gemeinsam und erfolgreich mit der Natur zu gehen.

Wir bearbeiten unsere Weingärten nach Demeter Richtlinien."

Weißweine

Frühroter Veltliner 2015er, trocken (Orangewein)

Flasche 0,75l 67,00 €

unfiltriert – von Hand gelesen, auf der Maische vergoren, ungeschönt, keine Presse (sondern Seihmostverfahren), nicht druckvoll gepumpt, sondern via Schwerkraft ins kleine Holzfass gebracht.

Weißweincuveè 2015er, trocken (Orangewein)

Flasche 0,75l 80,00 €

Cuveè aus grüner Veltliner, Weißburgunder, Sämling(Scheurebe) - unfiltriert – von Hand gelesen, auf der Maische vergoren, ungeschönt, keine Presse (sondern Seihmostverfahren), nicht druckvoll gepumpt, sondern via Schwerkraft ins kleine Holzfass gebracht.

Rosèweine

Rosè 2015er, trocken

Flasche 0,75l 67,00 €

Rosè aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon - unfiltriert – von Hand gelesen, auf der Maische vergoren, ungeschönt, keine Presse (sondern Seihmostverfahren), nicht druckvoll gepumpt, sondern via Schwerkraft ins kleine Holzfass gebracht.

Rotweine

Roesler 2015er, trocken

Flasche 0,75l 67,00 €

Roesler 2013er, trocken

Flasche 0,75l 72,00 €

(Neuzüchtung aus Zweigelt und Blaufränkisch) - unfiltriert – von Hand gelesen, auf der Maische vergoren, ungeschönt, keine Presse (sondern Seihmostverfahren), nicht druckvoll gepumpt, sondern via Schwerkraft ins kleine Holzfass gebracht.

Weingut Andreas Gsellmann (Gols/Burgenland)

„HERZ

Die Natur, das Klima, der Winzer: all das auf einen gemeinsamen, klaren Nenner zu bringen, ist meine Herzensangelegenheit. Dabei geht es vor allem um eine bodenständige Formulierung. Konzentration auf das Wesentliche. Reduktion auf das, was Sinn macht. Hingabe zu dem, was erwähnenswert scheint. Meine Weine sollen die Geschichte, die hinter ihnen steht, erzählen. Romantisch, dramatisch, sinnlich, feinnervig, nuancenreich.

UND SEELE

Die größtmögliche Konzentration auf das wert- und seelenvolle, das uns umgibt. Die Region, aus der ich schöpfen darf, ist einzigartig: der Neusiedlersee schenkt uns klimatische Bedingungen, die es möglich machen, Weine mit charakterstarken Spannungsbögen reifen zu lassen.

Wenn meine Weine ihre Seele spüren lassen, habe ich mein Ziel erreicht.“

Die Winzerfamilie Gsellmann bewirtschaftet in dritter Generation ca. 21 ha, davon ca. 65 % Rotwein, vor allem die heimischen Rebsorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent, aber auch Spätburgunder und Merlot. Die weißen Rebsorten Weißburgunder, Traminer, Welschriesling, Chardonnay und Grauburgunder werden in den übrigen ca. 35% der Fläche angebaut. Andreas Gsellmann arbeitet und lebt im Sinne der Biodynamie, ist Pannobile und Respekt Winzer. Handarbeit, Achtsamkeit, Finesse zeichnen seine Weine aus.

Weißweine

Pannobile 2015er trocken

Flasche 0,75l 56,00 €

Weißburgunder Ried Goldberg – Geruch fruchtig, Honigmelone – Geschmack jugendlich, trocken, grün, noch nicht reife Honigmelone

Rotweine

Pannobile 2015er trocken

Flasche 0,75l 69,00 €

80% Zweigelt, 20% Blaufränkisch, 12 Tage auf der Maische – Geruch Beeren, Kirschen – Geschmack harmonische, Struktur, fruchtige Säure

Zweigelt exempel 2015er trocken **Flasche 0,75l 72,00 €**
*Exempel stand in Büchern vom Urgroßvater als Bezeichnung für manche Weine – Geruch süßlich, Lakritze –
Geschmack fruchtig, jung, Kirsche, jugendliche Tannine*

Gabrianza 2015er trocken **Flasche 0,75l 104,00 €**
*Ried Gabrianza (40% Blaufränkisch, 40% Zweigelt, 20% Merlot) kühlste Lage dadurch späteste Ernte möglich –
Geruch Beeren, Kirschen – Geschmack tanninhaltig, strukturiert, fruchtig-süßlich und doch feine Säure, nach Beerenfrüchten*

Süßweine

Trockenbeerauslese 2015er **Flasche 0,375l 62,00 €**
Welschriesling Salzberg, 1. spontanvergorener Süßwein – Geruch Rosine – Geschmack feine Süße, mild, samtig

Weingut Familie Prieler (Schützen am Gebirge/Burgenland)

Georg Prieler erzählt: „Wein ist unsere lebendige Tradition. Die Prieler tauchen 1347 erstmals in Schützener Dokumenten auf. Den Wirrnissen der Zeit und den Kapriolen der Natur trotzend, blieben sie. Sie wurden Bauern. Nach Jahren der Mischwirtschaft füllte mein Großvater erste Weine in Flaschen, gewann Preise und lieferte bis nach Salzburg. So richtig los ging es dann mit meinen Eltern. Sie kauften ausgesuchte Rieden und bestockten sie mit den Rebsorten der Region (Blaufränkisch und Weißburgunder). Daneben entdeckten sie die weite Welt des Weins. Merlot, Cabernet Sauvignon und kleine Holzfässer fanden ihren Weg nach Schützen. Und die Welt entdeckte sie. Robert Parker zückte Bewertungen, die es davor für österreichische Rotweine nicht gab. Meine Schwester Silvia setzte diesen Weg fort, bog allerdings gelegentlich ab. Sie leitete wesentliche Schritte hin zu einer biologischen Bewirtschaftung ein und ließ in der Weinwerdung wilden Hefen ihren freien Lauf. Als promovierte Molekularbiologin wusste sie, was sie tat. Auch als sie sich 2012 nach Wien verabschiedete und mir die Zügel übergab. Viele Wege waren vorgezeichnet, andere galt es neu zu gehen. Die Weingärten kompromisslos und offiziell biologisch zu bewirtschaften, war dabei der wichtigste Schritt, aus dem sich fast zwangsläufig auch positive Veränderungen während der Weinbereitung ergeben haben.“

Georg Prieler formt mit der Natur Weine, die im Gedächtnis bleiben. Er wurde wie vor ihm sein Vater (2002) und seine Schwester (2009) in Österreich „Winzer des Jahres“. Mit der Ernte 2018 ist das bereits seit 15 Jahren biologisch arbeitende Weingut offiziell Bio-zertifiziert.

Weißweine

Pinot Blanc Leithaberg 2016er trocken	Flasche	0,75l	56,00 €
--	----------------	--------------	----------------

im großen Holzfass ausgebaut, von 70jährigen Reben – Geruch leicht nach süßen Mandeln, fruchtig, blumig, Vanille – Geschmack fruchtige Säure, lebendig

Rosèweine

Rosè vom Stein 2017er trocken	Flasche	0,75l	26,00 €
--------------------------------------	----------------	--------------	----------------

Blaufränkisch mit wenig St. Laurent – Geruch würzig, warm, nach Wildblüten – Geschmack frisch, fruchtig, lebendige Säure, im Abgang leicht nach Erdbeere

Rotweine

<i>Blaufränkischer Leithaberg 2015er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>80,00 €</i>
<i>im 500l Eichenfass gelagert, wird erst nach 2 Jahren abgefüllt – Geruch Beerenfrüchte, warm, rauchig – Geschmack sehr feines Volumen, krautig, im Abgang nach Beeren</i>			
<i>Blaufränkischer Ried Marienthal 2013er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>161,00 €</i>
<i>im 500l Eichenfass gelagert, anschließend im großen Holzfass – Geruch krautig, warm, rauchig – Geschmack herb, fruchtig, feine Tannine, kraftvoll, deutlich</i>			
<i>Blaufränkischer Ried Goldberg 2013er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>170,00 €</i>
<i>im 500l Eichenfass gelagert, anschließend im großen Holzfass – Geruch Vanille, Beeren – Geschmack herbe Schokolade, Beeren, weich und kraftvoll, Mineralität</i>			

Bio-Weingut Schreiner (Rust/Burgenland)

" Auf sechs Hektar Edel-Boden neigen sich unsere Weingärten in unserer Heimatstadt Rust im Burgenland zum sonnigen Neusiedler See hin. Seit 400 Jahren werden hier bei uns Weingärten gepflegt. Unsere eigene Winzer-Familientradition liegt uns am Herzen.

Wir pflegen unsere Weingärten als eigenständige Ökosysteme von Reben, Nützlingen, Klima und Mensch über das ganze Jahr hinweg. Mit der Um- und Rücksicht auf ihr Wohlergehen und ihre Bewahrung. Daher kommt für uns ausschließlich die biologische Bewirtschaftung unserer Weingärten in Frage. Mit der Ernte 2012 sind die Trauben aus unseren Weingärten aus kontrolliert biologischen Anbau".

Weißweine

Dunkelbunt 2013er – Sauvignon blanc, trocken

12 Tage auf der Maische vergoren – Birne, Quitte und dazu Lorbeer

Flasche 0,75l 34,00 €

Rotweine

Blaufränkischer 2012er, trocken

Weichselfrucht, Veilchen und rote Beeren

Flasche 0,75l 20,00 €

Weingut Peter Schandl (Rust/Burgenland)

Paul Schandl führt das seit 1741 in Familienbesitz befindliche Weingut gemeinsam mit seiner Frau Elle und mit Unterstützung seiner Mutter Ursula und Vater Peter. Als traditionsbewusster Ruster möchte Paul Schandl historische Sorten wie Furmint, Gelben Muskateller und Welschriesling pflegen und auch die Süßweinspezialität Ruster Ausbruch noch stärker forcieren. **Weine sind flüssige Landschaften.**

Wein ist ein lebendes Produkt. Aber Weine machen nicht nur einen Reifeprozess durch in dem sich die Geschmacksnuancen von jugendlich frisch bis reif fortwährend ändern. Anders als "synthetische" Getränke, die nach immer gleichen Rezepten zusammengemischt werden, ist ein Wein von vielen natürlichen Faktoren abhängig, wie Topographie und Geologie, Temperatur, Sonneneinstrahlung und Niederschlag. Das ganze Weinbaujahr spiegelt sich in einem Wein wieder und macht jeden Jahrgang besonders.

Paul Schandl hat es sich zum Ziel gemacht diese Kraft des Terroirs zu besonders ausdrucksstarken Jahrgangswinen heraus zu arbeiten: "Ich möchte in einer Flasche festhalten, was man mit einem Foto, welches über 365 Tage aufgenommen wurde, erklärt werden könnte."

Weißweine

Sommer auf Gertberg 2014er, trocken **Flasche 0,75l 25,00 €**
(Cuvee aus Pinot Blanc, Chardonnay und Pinot Gris) – mineralische Akzente, Feuerstein und langer Abgang

Pinot Blanc 2013er, trocken **Flasche 0,75l 34,00 €**
Die weiße Burgunderrebsorte entstand wahrscheinlich als Zwischenstufe zwischen Pinot Gris (Grauburgunder) und Pinot Noir (Blauburgunder). - zartes gelbe, jugendliche Burgundernase; vollmundig am Gaumen

Rotweine

Blaifränkischer Ried Kreften 2013er, trocken **Flasche 0,75l 48,00 €**
Blaifränkischer Ried Kreften 2011er, trocken **Flasche 0,75l 53,00 €**
tief Rubin, Kirsche und feine Röstaromen

Süßweine

TNT 2005er Auslese – Traminer/Neuburger/Traminer) **Flasche 0,5l 34,00 €**
strahlendes gelb, explosiv, anregend, pikant und würzig

Demeter-Weingut Cantina dei Monti (Italien)

Über 14 Jahre tiefgreifende Aufbauarbeit tragen ihre Früchte. Natürliche Vielfalt der Lagen, reiche Bodenbeschaffenheit, bestens exponierte, zur Gänze biodynamisch bewirtschaftete Weinberge und kompromissloses Qualitätsstreben sind die Grundlagen für einzigartige Charakterweine.

Der innerste Wunsch, nachhaltig und im Respekt vor der Natur gesunde und wohlschmeckende Lebensmittel zu produzieren, geht mit Cantina dei Monti in Erfüllung. 13 ha mit Wein, Oliven, Kirsch- und Walnußbäumen, Wald und Wiesen bilden eine Einheit und sind seit 2011 nach den EU-Biorichtlinien und nach Demeter biodynamisch zertifiziert.

"Für uns ist Wein der sinnlichste Ausdruck landwirtschaftlicher Kultur. Auch im kleinsten Detail das Bestmögliche zu suchen und zu tun ist unser Weg zu höchster natürlicher Qualität. Eleganz und Finesse sollen die Cantina-dei-Monti-Weine prägen und große Struktur das Rückgrat bilden".

Weißweine

Casacce 2012er, trocken

(Verdicchio) - Fruchtig nach Aprikosen, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Salbei, frisch und geschmackvoll. Im Abgang wohlgefällig, leicht bitter.

Flasche 0,75l 29,00 €

Roséweine

Rosarium 2015er, trocken

(Merlot) – zarter Duft nach Pflaumenkonfitüre, saftig und cremig am Gaumen, lang anhaltend mit feinem Gerbstoff, mineralisch-fruchtiger Nachhall.

Flasche 0,75l 38,00 €

Rotweine

Bucchiano 2009er, trocken

(Montepulciano, Sangiovese, Barbera) - Im Anklang fruchtig nach reifen roten und schwarzen Beeren, später würzig nach Lakritze und Tabak. Am Gaumen dicht mit guter Struktur, feste jedoch feine Tannine, welche die Frucht im Abgang stützen.

Flasche 0,75l 35,00 €

Baccante 2010er, trocken

(Merlot 60 %, Gallioppo) – Reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter; besonders harmonisch im Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch milde Gerbstoffstruktur.

Flasche 0,75l 49,00 €

Tagliavento 2010er, trocken	Flasche	0,75l	49,00 €
Tagliavento 2009er, trocken	Flasche	0,75l	54,00 €
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot) - Delikates Duftspektrum von kleinen roten Beeren und Weichselkirsche. Saftig im Ansatz, leicht balsamisch und würzig, am Gaumen dichte Struktur durch feinkörnige Tannine. Im Abgang anhaltende Balance und Harmonie.</i>			
Brunelmo 2010er, trocken	Flasche	0,75l	49,00 €
<i>(Montepulciano, Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon) – Pflaumen in Konfitüre, aromatische Kräuter, Röstaromen von Kaffee und Kakao.</i>			
Patrem 2009er, trocken	Flasche	0,75l	49,00 €
<i>(Montepulciano, Sangiovese, Barbera, Merlot) – rote und schwarze Beeren, orientalische Gewürze, Leder und Tabak.</i>			
Dante 2011er, trocken	Flasche	0,75l	67,00 €
<i>(Gallioppo) - Im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach schwarzem Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen dicht mit festen und feinen Tanninen.</i>			

Eisacktaler Kellerei

Das Eisacktal, eine der schönsten Naturlandschaften Südtirols: stolze Berge, alte Gehöfte, Burgen, Klöster, verstreute Dörfer, prächtige Edelkastanienhaine und vor allem die Weinterrassen mit ihren gepflegten Natursteinmauern prägen das Landschaftsbild. Die Menschen sind vertraut mit der Arbeit im vorwiegend steilen Gelände, wo auch kleinste Rebgräten bis zu 950 m Höhe gehalten und gepflegt werden. Und eben diese Vielfalt fordert vor allem eines: den Respekt und die Bindung zu dieser einzigartigen Natur.

Die 134 Mitglieder der Genossenschaft bewirtschaften 145 Hektar mit Steillagen, die steilen Weinberge helfen, daß das Genossenschaftswesen funktioniert.

Weissweine - *Das spezielle Mikroklima mit ausgesprochen heißen Sommertagen und kühlen Nächten in der Erntezeit garantiert frische, fruchtige und mineralische Sortenweine. Die warmen, leichten und skelettreichen Verwitterungsböden verleihen den Weißweinen einen ausgeprägten Charakter sowie eine unvergleichliche Rasse und Eleganz. Nicht umsonst haben sich die Eisacktaler Weinbauern auf den Anbau weißer Sorten spezialisiert.*

Im Gegensatz zu den Rotweinen, die auf der Maische, sprich mit den Schalen, vergoren werden, werden die weißen Trauben gepresst, so dass nur der Traubenmost in den Gärtank gefüllt wird.

Drei der insgesamt neun Weißweinsorten stammen ausschließlich aus dem südlichsten Weinbaudorf des Eisacktales und tragen die Ursprungsbezeichnung „Südtiroler DOC“: Südtiroler Weißburgunder, Südtiroler Chardonnay, Südtiroler Sauvignon; alle anderen dürfen sich zusätzlich mit der Bezeichnung „Südtirol Eisacktaler DOC“ schmücken.

Weißweine

Müller Thurgau 2016er, trocken

Flasche 0,75l 28,00 €

(Der Müller Thurgau ist aus einer Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royale entstanden und ist nach seinem Züchter Prof. Hermann Müller benannt, der aus dem Thurgau (Schweiz) stammte und die überaus erfolgreiche Kreuzung Ende des 19. Jahrhunderts in Geisenheim (Deutschland) durchführte.) Geruch: nach Holunderblüten, Geschmack: frisch und spritzig.

Sylvaner 2016er, trocken

Flasche 0,75l 30,00 €

(Diese Rebsorte stammt höchstwahrscheinlich aus Deutschland und wurde um 1900 in Südtirol eingeführt; heute wird sie hauptsächlich im Eisacktal angebaut. Die Sylvanerrebe fühlt sich vor allem in nicht zu hohen, luftigen und warmen Hanglagen des mittleren Eisacktales wohl.) Geruch: fruchtig, Aprikose, Apfel und Pfirsich, Geschmack: aromatisch, frisch mit ausgewogenem Körper.

Weissburgunder 2015er, trocken **Flasche 0,75l 30,00 €**

(Aufgrund der hohen Ansprüche an Klima und Lage gedeiht der Weißburgunder nur im südlichen wärmeren Teil des Eisacktales. An den sonnendurchfluteten Hängen, die von Porphy als Urgestein gekennzeichnet sind, entsteht ein Wein mit unverwechselbarem Burgunderaroma und ausgeprägtem Charakter.) Geruch: feiner Duft nach Blumen und Obst, Geschmack: eleganter Körper und belebende Säure.

Kerner 2015er, trocken **Flasche 0,75l 34,00 €**

(Die Kernerrebe ist eine Kreuzung zwischen Vernatsch und Riesling, die um 1930 in Weinsberg - Deutschland durchgeführt wurde. Die Rebe gedeiht am besten auf sehr leichten schottrigen und sandigen Böden in den höheren Lagen des mittleren Eisacktales, wo das Klima von vielen Sonnenstunden gekennzeichnet ist.) Geruch: frisch, rassig, aromatisch, Geschmack: leicht nach Muskat, Pfirsich und Aprikose.

Sauvignon 2015er, trocken **Flasche 0,75l 39,00 €**

(Diese Rebsorte stammt aus Frankreich, wurde in Südtirol vor ca. 100 Jahren eingeführt und wird im Eisacktal erst seit einigen Jahren angebaut. Die warmen, frostgeschützten, nach Südosten geneigten und aus Porphy-Urgestein entstandenen Böden des unteren Eisacktales verleihen dem Wein jene Charakteristiken, welche den Sauvignon zu einer der edelsten weißen Sorten gemacht haben.) Geruch: intensiv nach schwarzen Johannisbeeren und Brennessel, Geschmack: rund und rassig.

Aristos Müller-Thurgau 2015er, trocken **Flasche 0,75l 46,00 €**

(Von dem für diese Rebsorte überaus günstigen Klima und den leichten gut durchlüfteten Böden der Steillagen um Kloster Säben geprägt, konnte dieser Müller Thurgau zu einem Wein besonderer Qualität heranreifen. Er besticht durch seine sortentypisch blumige, leicht aromatische Art.) Geruch angenehm aromatisch, exotische Früchte und Holunderblüten, Geschmack frisch, mineralisch mit lebendiger Säure.

Aristos Riesling 2015er, trocken **Flasche 0,75l 53,00 €**

(Erst in den letzten Jahren hat man im Eisacktal begonnen, auf diese noble Rebsorte zu setzen. Durch stark reduzierten Ertrag reift hier ein fruchtiger, sehr eleganter Wein heran, der seinem Ruf als König der Weißweine alle Ehre macht.) Geruch: elegant und mineralisch nach Pfirsich, Marille und Quitte, Geschmack: frische und feine Würze mit lebhafter Fülle.

Sabiona Sylvaner 2013er, trocken **Flasche 0,75l 81,00 €**

(Die Sylvanerrebe ist im Eisacktal bereits seit über einem Jahrhundert beheimatet und ist wohl die charakteristischste unter den Rebsorten des Tales. Geradezu ideal sind das Klima, die leichten Schotterböden und die sonnigen, luftigen Lagen für den Anbau dieser Sorte. Besonders im allerhöchsten Qualitätssegment zeigt der Sylvaner sein ganzes Potential.) Es werden nur 3500 Flaschen pro Jahrgang abgefüllt und nach längerer Flaschenreife gelangen sie in den Handel. Geruch: fruchtig, erinnert an Apfel, Birne und Banane, Geschmack: voll, körperreich, wuchtig und langer Abgang.

Bierkarte

Neumarkter Lammsbräu Biobiere

Hefeweizen

Flasche 0,5l 4,00 €

Stammwürze 12,5 %, Alkoholgehalt 5,1 % vol, obergärig

Prickelnde und spritzige Erfrischung mit fruchtigem Aroma, das an Bananen und Aprikosen mit einem Hauch Zitrone und Gewürznelke erinnert, abgerundet mit einer milden Hefenote.

Edelpils

Flasche 0,33l 3,50 €

Stammwürze 11,5 %, Alkoholgehalt 4,7 % vol, untergärig

Ausgeprägte Hopfennote aus ganzem Naturdoldenhopfen bestimmen das aromatische, fein abgestimmte Geschmacksbild und den typischen Geruch. Mildherb fließt es über die Zunge und klingt rund aus.

Riedenburger Brauhaus Biobiere

5-Korn Urbier

Flasche 0,33l 4,50 €

Stammwürze 12,5 %, Alkoholgehalt 5,0 % vol

Neben Gersten- und Weizenmalz bringen die Urgetreide Einkorn, Emmer und Dinkel den rustikalen Geschmack. Ein herrlich-kerniger Genuss.

Herzogliches Bayerisches Brauhaus Tegernsee

Tegernseer Hell

Flasche 0,33l 3,50 €

Stammwürze 11,5 %, Alkoholgehalt 4,8 % vol, untergärig, hopfiger Geschmack mit leichter Kräuternote, süffig.

Hoppebräu

Wuide Hehna

Flasche 0,33l 10,00 €

IBU 35, Alkoholgehalt 4,1 % vol, Pale Ale, trocken, erfrischend, citrusartig

Wuida Hund

Flasche 0,33l 10,00 €

IBU 39, Alkoholgehalt 4,5 % vol, Lager, holunderartig, malzig, brotig

Kiesbye's Waldbier (Österreich)

Waldbier Tanne 2011er

Flasche 0,75l 70,00 €

Stammwürze 16,7 %, Alkoholgehalt 7,5 % vol, obergärig

30kg zartgrüne, frische Maitriebe der Hochgebirgstanne, Geschmack: kräftig-Nuss-Marzipan.

Waldbier Zirbe 2012er Alkoholgehalt 7,5 %, 50kg 2-jährige rotbraune Zirbenzapfen, Geschmack: Rauch-Waldhonig-Minze.	Flasche	0,75l	65,00 €
Waldbier Lärche 2013er Stammwürze 16,9 %, Alkoholgehalt 8,2 % vol, obergärig 35 kg Jungtriebe und Zapfen, Geschmack: Harz-Zitrone-Gewürzkräuter.	Flasche	0,75l	60,00 €
Waldbier Schwarzkiefer 2014er Alkoholgehalt 8,7 % vol, 80kg 2 jährige kompakt-grüne Kiefernzapfen, Geschmack: intensiv-Limonen-Pinien.	Flasche	0,75l	55,00 €
Waldbier Fichte 2015er Stammwürze 15,4 %, Alkoholgehalt 7,2 % vol, 65kg versteinertes Fichtenharz, Geschmack: Balsamico-Apfelmost-trocken.	Flasche	0,75l	50,00 €
Waldbier Wacholder 2016er Stammwürze 15,8 %, Alkoholgehalt 7,2 % vol, Wacholderzweige, -nadeln und -beeren und die hocharomatischen reifen Wacholderbeeren, Geschmack: außergewöhnlich, gewürzbetont, mild, süßlich-malzig.	Flasche Flasche	0,75l 0,33l	45,00 € 10,00 €
TAU IPA, Alkoholgehalt 3,9 % vol, riecht nach Minze und Zitrone, schmeckt nach Eisbonbon und Melone.	Flasche	0,33l	10,00 €
Schwarzwaldgold Braumanufaktur e. K. Coco d'Or – Weizensekt- (Biochampagnerbier) Alkoholgehalt 8,0 % vol Weizenbierhefe und Champagnerhefe ergeben ein fruchtig, herbes Geschmackserlebnis.	Flasche	0,75l	50,00 €
Alpirsbacher Klosterbräu Ambrosius (Starkbier) 2012er	Flasche	0,75l	35,00 €
Ambrosius (Starkbier) 2014er	Flasche	0,75l	30,00 €
Ambrosius (Starkbier) 2015er Stammwürze 18 %, Alkoholgehalt 7,7 % vol, untergärig Unterstrichen wird das fruchtige Aroma des Jahrgangsbiers durch eine spezielle Kalthopfung. Cremig - vollhopfig	Flasche	0,33l	10,00 €

Brauerei Gusswerk Biobiere (Salzburg)

Urbankellers Steinbier

Flasche 0,33l 10,00 €

Stammwürze 12,7 %, Alkoholgehalt 5,6 % vol

Das kernige vom Kapuzinerberg - kerniger Karamellcharakter, der durch die Zugabe von heißen Steine zur Würze entsteht.

Das schwarze Schaf

Flasche 0,33l 10,00 €

Stammwürze 12,2 %, Alkoholgehalt 5,2 % vol

Röstaroma mit Ansatz von Kaffee und dunkler Schokolade.

Brauerei Hofstetten (St. Martin im Mühlkreis/Oberösterreich)

Granitbock

Flasche 0,33l 10,00 €

Alkoholgehalt 7,3 % vol

Für den Granitbock kommt sowohl für die "Karamellisierung" (durch heiße Granitsteine), als auch bei der Gärung (in Granitbottichen), als auch beim Wasser (eigener Brunnen mit Urgesteinswasser, durch Granitgestein gefiltert) Granit zum Einsatz. Dies alles führt mit dem Know-how, der langen Reifezeit und dem hohen Anspruch zu einem herausragenden, authentischen dunklen Granitbock, der mit Karamell-/Malzaromen vollmundig begeistert.

Bierbrauerei Toccalmatto (Italien)

Salty Dog

Flasche 0,375l 43,00 €

Stammwürze 28,10 %, Alkoholgehalt 12 % vol

Der Barley Wine Salty Dog von Toccalmatto aus Italien hat als Basis Toccalmattos Dudes Barley Wine. Die Textur dieser kupferfarbenen Bierleckerei ist feinperlig und der schwach ausgeprägte Schaum ist cremig. In diesem Fall wird der ursprüngliche Barley Wine veredelt durch mehrmonatiges Reifen in Islay Whiskeyfässern. Diese Fässer werden in den Whiskeybrennereien in Islay/Schottland durch Meersalz abgedichtet. Dies gibt dem Salty Dog sein sehr spezielles, holzig und torfiges Aroma, das neben der malzigen Süße und einer dezenten Säure ein spannungsgeladenes und intensives Biererlebnis garantiert.

Edelbrände/Digestife

Gölles (Riegersburg/Steiermark)

Seit drei Generationen bewirtschaftet die Familie Gölles Obstgärten im sonnigen Hügelland rund um die Riegersburg. Seit Anfang der 1980er-Jahre liegt die Spezialisierung auf der Verfertigung feiner Essige und edler Brände.

Besonderes Augenmerk gilt dabei der Verwendung hervorragender Produkte, denn nur der naturgegebene Wohlgeschmack von einwandfreien, sonnengereiften Früchten oder vorzüglichen Weinen ist eine taugliche Basis für die Gewinnung dichter und druckvoller Edelbrände oder eleganter, fein-aromatischer Essige.

Dem Streben nach optimalen Früchten für die Brennerei und Essigmanufaktur ist auch das Bemühen von Gölles um alte und schon sehr selten gewordene Obstsorten gewidmet. Deshalb wurden Obstgärten mit alten und schon sehr raren Sorten neu angelegt und ab 1990 tausende Kriecherl-, Hauszwetschken-, Maschansker-, Hirschbirnen- oder Saubirnen-Bäume ausgepflanzt.

<i>Kriecherlbrand (Wildpflaumenbrand)</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Vogelbeerbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Saubirnenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Hirschbirnenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Quittenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</i>

Guglhof (Hallein/Salzburg)

Oma und Großtante Heidi von Martina Berstecher kauften alljährlich für die Männer der Familie zu Weihnachten dort ein. Nur frische, ausgereifte Früchte vorwiegend alter Obstsorten bilden die Grundlage für die exklusiven Jahrgangsbrände der Destillerie Guglhof.

Die Vergärung erfolgt aromaschonend in temperaturgesteuerten Edelstahlbehältern. In kleinen Kupfer-Brennblasen wird nach einem sehr aufwändigen Brennverfahren (Pot-Still Verfahren) behutsam destilliert. Es erfolgt kein Zuckerzusatz, weder zur Maische noch zum Destillat. Die Brände bzw. die Liköre der Brennerei Guglhof sind naturbelassen und werden nicht aromatisiert. Die Destillate werden für die Harmonisierung mehrere Jahre einer sorgfältigen Lagerung unterzogen. Die Edelbrände werden in limitierter Auflage händisch in die hochwertigen Guglhof-Flaschen gefüllt und der jeweilige Jahrgang wird am Etikett angeführt.

<i>Rote Williamsbirne</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Quittenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</i>

Ziegler (Freudenberg/Baden)

Seit 1865 gilt bei Ziegler die ganze Leidenschaft der Welt der Edeldestillate. Jeden Tag aufs Neue widmen sich die Mitarbeiter der Edelobstbrennerei Gebr. J. & M. Ziegler GmbH mit Herzblut und Hingabe der Essenz der Früchte. Dabei blicken Sie auf viel Erfahrung und eine lange Tradition zurück. Gleichzeitig ist der Blick auch immer in die Zukunft gerichtet: Zieglers wollen Neues entdecken und ausprobieren, ohne ihre Wurzeln zu vergessen. Sie sehen sich als Genussmanufaktur. Ihre Kunden sind Feinschmecker und Genießer. Wie Ziegler lieben sie das Besondere und schätzen das kleine lukullische Glück im Alltag. Mit ihren Edeldestillaten schenken sie ihnen besondere Genussmomente.

Die Edeldestillate verkörpern Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Bis heute werden sie nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren von dem erfahrenen Brennmeister hergestellt. Ziegler arbeiten mit ausgesuchten Obstbauern und Zapfenpflückern in ganz Europa zusammen. Sie liefern feinstes Obst, das Sie in dieser Qualität auf keinem Markt kaufen könnten. Nur durch ein oft langjähriges, enges Vertrauensverhältnis und den partnerschaftlichen Blick fürs Gute kann Ziegler für die Ziegler Qualität garantieren - den reinen Geschmack der Frucht, der die Edeldestillate auszeichnet.

<i>Sauerkirschbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Schlehenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>13,00 €</i>

Reisetbauer Single Malt Whisky 7 years

Für seinen Single Malt Whisky hat Hans Reisetbauer eigens vier Hektar Sommerbraugerste gepflanzt. Im Juli 1995 wurde dieses Getreide erstmals geerntet und bei einer benachbarten Mälzerei schonend gemälzt.

Daraufhin wurde das Malz geschrotet und bei 65° Celsius gemaischt, anschließend abgekühlt und in Edelstahltanks rund 70 Stunden vergoren.

Die vergorene Maische wurde dann in Kupferkesseln im Rau- und Feinbrandverfahren destilliert. Dieser Malzbrand kam, mit rund 71 Prozent Alkohol, in gebrauchte Trockenbeereauslese- und Chardonnayfässer und reifte langsam seiner Vollendung entgegen.

Diese Fässer werden vom Meisterbrenner Hans Reisetbauer sorgfältig ausgesucht und stammen von den österreichischen Spitzenwinzern Gerhard Kracher und Heinz Velich.

Single Malts werden nicht verschnitten, sondern stammen nur aus einem einzigen Destillat. Ihr Rohmaterial ist stets hochwertiges Gerstenmalz und ihr besonderes Aroma erhalten sie durch lange Lagerung im Fass.

Single Malt Whisky 7 years

0,02l 7,00 €

0,04l 12,00 €

Destillerie Steng (Lauffen am Neckar)

Seit vielen Generationen ist die Familie von Destillateur Gebhard Steng im Neckartal beheimatet und für ihre exzellenten Erzeugnisse bekannt. Auf ihren Feldern im Rotenberg bei Lauffen gedeihen erlesene Früchte zur Destillation und Trauben zum Weinausbau sowie feinste Speisekartoffeln. In der Obhut des Landwirtes und Winzers entstehen daraus kulinarische Genüsse in ausgesuchter Reinheit.

Haselnuss Geist

0,02l 5,00 €

Die Haselnüsse werden geraspelt, schonend geröstet und anschließend zum Reifen in Alkohol angesetzt. Dadurch entfaltet sich das intensive cremige nussige Aroma – Schokolade pur.

XO Deutscher Brandy

0,02l 5,00 €

Weinbrand aus heimischen handgelesenen Trauben. Geschmackserlebnis pur- mit einem angenehmen Nachhall von Holzaromen und Vanilletönen.

Trester Brand

0,02l 5,00 €

Aus den erlesenen ausgepressten Traubenbeeren, schonend destilliert und 5 Jahre im Holzfass gereift und gelagert. Sehr feines Beerenaroma mit einer zarten Holznote.

Obstbrennerei Käßler (Füßbach/Hohenlohe)

Der Schnapsbrenner aus Leidenschaft sagt „Wenn mein Schnaps Charakter zeigt hab' ich's richtig gemacht.“

Gerne und mit Herzblut geht der Brenner, Tüftler, Denker und Schweinebauer den Dingen auf ihren Grund, sucht ihr Wesen, ihre Seele – Klaus Käßlers Credo seit über einem Viertel Jahrhundert.

„Das Allerwichtigste ist gesundes, tendenziell überreifes Obst, der Rest verteilt sich auf saubere Arbeit beim Einmischen und in der Brennküche. Ein Brenner braucht Leidenschaft, muß selbst etwas Gescheites im Glas haben wollen und seinen Bränden Zeit lassen.“ In Klaus Käßlers Augen sind Aromen, Zucker, Essenzen oder Holzchips eine Verhöhnung der Natur.

<i>Limpurger Birnenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Birnenbrand von der Hutzelbirne</i>	<i>0,02l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Schlankes Birnenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Apfelbrand, eichenfassgereift</i>	<i>0,02l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Zwetschgenbrand, eichenfassgereift</i>	<i>0,02l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Quittenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Quittenbrand, eschenfassgereift</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Sauerkirschwasser</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Kirschbrand, eichenfassgereift</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Schlehenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Himbeerbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>St. Leonhardter Wasser medium</i>	<i>Flasche</i>	<i>1,0l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Karaffe belebtes Wasser 2000</i>	<i>Karaffe</i>	<i>1,0l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Seezüngle Kirsche (Biolimonade vom Bodensee)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Seezüngle Träuble (Biolimonade vom Bodensee)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>

Säfte/Sirupe aus eigener Herstellung

<i>Birnensaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sirupe je nach Saison</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Muttersäfte aus dem Dampfensafter je nach Saison</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Espresso aus der Brikka</i>		<i>3,00 €</i>