

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 Dampfsafter 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/Weingut Schmitt's Kinder/Weingut Höfflin/Weingut Lehner
Weingut Umathum/Weingut Judith Beck/Weingut Schmelzer/Weingut Andreas Gsellmann
Weingut Prieler/Weingut Braunstein/Weingut Schreiner/Weingut Feiler-Artinger
Weingut Salomon Undhof/Weingut Domäne Wachau/Weingut Schmelz/Cantina dei Monti
Eisacktaler Kellerei
Biere und 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

Kerner „Alte Rebe“ 2021er Spätlese trocken	Flasche	0,375l	20,00 €
Sehnsucht 2022er Sauvignon Blanc QbA trocken <i>Schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, Buchsbaum</i>	Flasche	0,75l	40,00 €
Flaschenpost 2022er, trocken	Flasche	0,75l	40,00 €
Flaschenpost 2016er, trocken	Flasche	0,75l	45,00 €
Flaschenpost 2015er, trocken <i>Weißweincuveè aus Chardonnay/Riesling/Sauvignon Blanc – Cassis und Stachelbeere im Geruch, etwas Barrique und kräftig im Abgang.</i>	Flasche	0,75l	50,00 €
Chardonnay 2015er im Barrique gereift trocken	Flasche	0,75l	56,00 €
Chardonnay 2014er im Barrique gereift trocken	Flasche	0,75l	61,00 €
Chardonnay 2013er im Barrique gereift trocken	Flasche	0,75l	66,00 €
Chardonnay 2011er im Barrique gereift trocken <i>Explosion der Sinne, barrique-haltig, rostaroma, leicht nach Vanille</i>	Flasche	0,75l	71,00 €

Rotweine

<i>Acolon2021er QbA trocken</i> <i>Neuzüchtung aus Lemberger und Dornfelder</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,375l</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Unglaublich 2020er Rotwein Cuvèe trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Unglaublich 2019er Rotwein Cuvèe trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Unglaublich 2017er Rotwein Cuvèe trocken</i> <i>(Lemberger, Dornfelder und Acolon) - kräftig, ausdrucksstark – 12 Monate im Barrique</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Cabernet Franc 2017er trocken</i> <i>erinnert an Veilchen und feine Aromen</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Pinot Noir 2011er im Barrique gereift, trocken</i> <i>Spätburgunder – kräftiger, voller Weingenuß</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>64,00 €</i>
<i>Saltatium virium 2018er Barrique Cuvèe NO.8, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>1,5l</i>	<i>126,00 €</i>
<i>Saltatium virium 2017er Barrique Cuvèe NO.7, trocken</i> <i>(Cuvèe aus Lemberger, Dornfelder, Cabernet und Burgunder) - Tanz der Kräfte</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>63,00 €</i>
<i>Respekt Rotwein Cuvèe 2013er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>90,00 €</i>
<i>Respekt Rotwein Cuvèe 2012er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>95,00 €</i>
<i>Respekt Rotwein Cuvèe 2011er trocken</i> <i>intensiv, kraftvoll, das Beste vom Weinberg</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>100,00 €</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>Auxerrois 2022er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>40,00 €</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>			

Roséweine

<i>Rosè 2021er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Rosè aus Lemberger, Spätburgunder und Merlot – frische Erdbeeren, Vanille, spritzig und leicht</i>			

Rotweine

<i>Lemberger trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Kaffeebohnen, Zimtstangen und Schokolade / weiche, kräftige Tannine, schöne Fülle mit samtig-beerigem Abgang</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“ 2015er, trocken</i> <i>feine Mineralität, Struktur und Kraft</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>37,00 €</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“ 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>

Rotweine

<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 Lößschichten 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 feierte 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

Souvignier Gris Prestige 2019er, trocken (Orangewein)

Flasche 0,75l 71,00 €

Kreuzung von Seyval Blanc x Zähringer als Neuzüchtung in Freiburg (1983)

Spontan auf der Maische vergoren, und danach 6 Monate auf der Maische liegen geblieben.

Bernsteinfarben leuchtet der Wein im Glas. Im Bukett ist der Bogen gespannt von frischer Muskatnuss, Nelken, kandierten Zitrusfrüchten, Marzipan, bis hin zu Anklängen an Sojasauce. Am Gaumen zupackend, kräuterwürzig, komplex mit feinkörniger Gerbstoffstruktur und angenehmer Viskosität.

Müller-Thurgau 2020er, trocken (Orangewein)

Flasche 0,75l 71,00 €

Nach der Ernte wurden die Trauben entrappt und zwei Wochen spontan auf der Maische vergoren. Danach Hefelager im neuen 500 l Holzfass mit kräftiger Toastung. Biologischer Säureabbau.

Helles Goldgelb in der Farbe. Im Duft zeigt sich ein Aroma von Williamsbirne, auch gedörrte Früchte, balsamische Noten, Gartenkräuter, Blutorange. Im Mund erzeugen die aus der Maischegärung stammenden Tannine einen milden Druck.

Rosa Reprise Prestige 2018er, trocken (Orangewein)

Flasche 0,75l 102,00 €

Zur Namensgebung: aufgrund der intensiven Farbe darf die Rebsorte „Grauburgunder“ laut Weinrecht nicht auf das Etikett geschrieben werden. Da wir im Jahr 2017 den Grauburgunder Maischevergoren das erste Mal hergestellt haben, und 2018 die Wiederholung davon war, betitelten wir ihn als „Rosa Reprise“.

Der Wein „Rosa Reprise“ besteht zu 100 % aus Grauburgunder. Der amberfarbene Wein bietet ein Feuerwerk an Aromen in Nase und Mund: getrocknete Früchte, Rosinen, Karamell, Süßholz, Zwetschge, Earl Grey. Gehaltvoll am Gaumen mit komplexer Struktur und langem Nachhall. Ein aufregender Wein.

Rosèweine

Rosè 2019er (Spätburgunder), trocken, WeinWerkstatt

Flasche 0,75l 76,00 €

3 Tage Maischestandzeit danach spontan vergoren. Der Wein reifte danach 2,5 Jahre in gebrauchten Barriquefässern, um eine sanfte Oxidation zu fördern.

Das vielschichtige Bukett verströmt Aromen von roten Früchten ein Hauch von Karamell und feinen Zitrusnoten. Am Gaumen rote Steinfrüchte, Grapefruit und Sahnkaramell. Animierende saftige Säurestruktur mit präsenten und gut eingebunden Gerbstoffen.

Rotweine

Spätburgunder Prestige Traubenkirsche 2016er, trocken

Flasche 0,75l 52,00 €

Vielschichtige, animierende Nase: Kirsche, Cassisnoten, Heidelbeere sowie ein Mix aus mediterranen Kräutern und würzigen Noten. Am Gaumen saftig und mit eleganten, präsenten Gerbstoffen.

Spätburgunder Prestige Traubenkirsche 2017er, trocken

Flasche 1,5l 118,00 €

Charakteristischer, klarer Duft nach Kirsche und Erdbeerconfit. Die Aromatik setzt sich am Gaumen fort, getragen von erdigen Tönen und einer angenehmen, geschmeidigen Tanninstruktur.

Spätburgunder Prestige oxidativ 2019er, trocken

Flasche 0,75l 69,00 €

18 Tage Maischegärung für eine starke Extraktion der Gerbstoffe. Danach 24 Monate Reife in mehrfach belegten Barriques, Hefebatonage. Ein Pinot Noir-Genuss mit neuer Charakteristik: oxidativ ausgebaut, ohne zugesetzten Schwefel. Unfiltriert gefüllt.

Dunkelviolett leuchtet der Wein im Glas. Der Duft erinnert an Erde, eingelegte Süßkirsche und Zwetschge, abgerundet von würzigen Noten. Am Gaumen komplex und aromatisch mit herzhafter Tanninstruktur und animierender Säurestruktur.

Österreich

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 Arbeitsweise ist bio-dynamisch.

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

G`mischda Soodz 2022er, trocken <i>Wein aus mindestens 3 Rebsorten aus dem gleichen Weinberg am gleichen Tag gelesen.</i>	Flasche	0,75l	42,00 €
Chardonnay 2020er, trocken <i>klar goldgelb glänzend – balsamisch, fruchtig</i>	Flasche	0,75l	52,00 €
Wesen und Substanz (Orangewein) 2019er, trocken <i>Neuburger und Weißburgunder vom Altenberg – älteste Reben des Weingutes</i>	Flasche	0,75l	72,00 €

Rosèweine

Elfe und Erdgeist Zweigelt Kräuter Rosè 2021, trocken ***Flasche*** ***0,75l*** ***45,00 €***
Zweigelt Rosè mit zahlreichen Wildkräutern aus Garten und Flur sind darin mitvergoren.

Rotweine

Wild und Frei 2018er ***Flasche*** ***0,75l*** ***78,00 €***
Eigentlich sollte der Weinberg gerodet werden, aber dann hat uns der Austrieb eingeholt, und wir ließen einfach tun..

Assemblage 2017er, trocken ***Flasche*** ***0,75l*** ***70,00 €***
Rotweincuvee aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet

Blaufränkischer Ungerberg 2013er, trocken ***Flasche*** ***0,75l*** ***70,00 €***

Blaufränkischer Ungerberg 2007er, trocken ***Flasche*** ***0,75l*** ***100,00 €***

Blaufränkischer Ungerberg 2007er, trocken ***Flasche*** ***1,5l*** ***200,00 €***
eine Spielerei, die sich die Familie Lehner selten leistet; aus der besten Lage Gols

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 unverseht 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

Sauvignon blanc 2022er, trocken	Flasche	0,75l	40,00 €
Sauvignon blanc 2021er, trocken	Flasche	0,75l	45,00 €
Sauvignon blanc 2018er, trocken	Flasche	0,75l	55,00 €
<i>Blasses Gelb mit grünlichen Reflexen, Stachelbeere, Grapefruit mit lebendiger Frische.</i>			
Gelber & Roter Traminer 2021er, trocken	Flasche	0,75l	48,00 €
Gelber & Roter Traminer 2019er, trocken	Flasche	0,75l	58,00 €
<i>Helles Gold Gelb in der Farbe, in der Nase Citrus, Grapefruit, Ananas, reife Birne, überreife Honigmelone – Geschmack Steinobst, Rose, feine Gewürze</i>			

Königlicher Tafelwein 2020er, trocken	Flasche	0,75l	48,00 €
Königlicher Tafelwein 2018er, trocken	Flasche	0,75l	58,00 €
Königlicher Tafelwein 2016er, trocken	Flasche	0,75l	68,00 €

(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 2022er, trocken	Flasche	0,75l	40,00 €
-----------------------------	----------------	--------------	----------------

Rosè Saignée aus Saftabzug hergestellt aus Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt Laurent – Geruch nach Himbeeren, Kirsche, roter Johannisbeeren – Geschmack fruchtig, Stachelbeere, harmonische, milde Säure

Rotweine

Haideboden 2019er trocken	Flasche	0,75l	75,00 €
Haideboden 2017er trocken	Flasche	0,75l	80,00 €
Haideboden 2016er trocken	Flasche	1,5l	160,00 €

Cuvée aus 60% Zweigelt, 20 % Blaufränkischer, 20% Cabernet Sauvignon, Geruch nach dunkler Kirsche und Zwetschge, die Kirsche schmeckt man am Gaumen.

Kirschgarten, Blaufränkischer 2018er trocken	Flasche	0,75l	137,00 €
Kirschgarten, Blaufränkischer 2011er trocken	Flasche	0,75l	147,00 €

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 €

Dunkles Granatrot, in der Nase rauchig mit Anklängen von Thymian und Orangenschalen, leichte Kaffeenote, intensive Würze, am Gaumen reife Himbeeren unterlegt mit dunklen Kirschen, Gewürzstrauch, weich und fein, lang anhaltend und elegant

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

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

<i>Neuburger 2017er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>30,00 €</i>
<i>einfacher österreichischer für (heiße) Sommertage</i>			

Rotweine

<i>Pannobile 2015er trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>70,00 €</i>
<i>(Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent) - schwarze Beerenfrucht, zarte Kräuterwürze, feine Mineralik, elegante Tannine, gute Länge und Struktur am Gaumen</i>			

<i>Zweigelt Bambule 2015er trocken (Naturalwine)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>64,00 €</i>
<i>spontan vergoren, erfrischend, fruchtig, noch jung – sollte kalt ausgeschenkt werden</i>			

St. Laurent Schafleiten 2016er trocken

spontan vergoren – Geruch intensiv, mostig (sollte atmen) – Geschmack jung, rauchig

Flasche

0,75l

58,00 €

Judith 2013er trocken

Blaifränkisch – kommt immer aus Judith Becks liebsten Rieden – Geruch krautig, – Geschmack Struktur, krautig, fruchtig mit Säure – atmen lassen

Flasche

0,75l

95,00 €

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

<i>Big Nature (weiß)</i> <i>Welschriesling und Grüner Veltliner</i> <i>fruchtig, würzig und mostig im Geruch – das gleiche mit facettenreichem Abgang.</i>	<i>Flasche</i>	<i>1,00l</i>	<i>54,00 €</i>
<i>Frühroter Veltliner 2019er, trocken (Orangewein)</i> <i>unfiltriert – von Hand gelesen, auf der Maische vergoren, ungeschönt, keine Presse (sondern Seihmostverfahren), nicht druckvoll gepumpt, sondern via Schwerkraft ins kleine Holzfass gebracht.</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>67,00 €</i>
<i>Schlicht und ergreifend orange Cuvè II 2018er, trocken (Orangewein)</i> <i>33%-Grüner Veltliner, 33% Weißburgunder, 33% Sämling</i> <i>Intensives Strohgelb mit würzigem Duft nach reifen exotischen Früchten wie Ananas und Grapefruit.</i> <i>Am Gaumen Schmelz mit gut eingebundener Säure und runder, leicht brotiger, langanhaltender Abgang.</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>78,00 €</i>
<i>Schlicht und ergreifend Sämling orange 2017er, trocken (Orangewein)</i> <i>leuchtend bis gold, kräftiger Cassisgeruch, mit kräftigem, fruchtigem und herbem Abgang - facettenreich.</i>	<i>Flasche</i>	<i>1,5l</i>	<i>211,00 €</i>

Rosèweine

Rosè 2021er trocken unfiltriert **Flasche 0,75l 40,00 €**

50 % Zweigelt, 50% Cabernet Sauvignon

Ein frischer Wind aus unserer Riede Heideboden: Dieser fruchtige Rosè duftet nach wilden Walderdbeeren und Herzkirschen. Die feinen Schwebeteilchen beinhalten das volle Aroma der saftigen Trauben, Cassis und pink Grapefruit.

Zauber des Verzichts – Rosè 2018er, trocken **Flasche 0,75l 67,00 €**

50% Zweigelt, 50% Cabernet Sauvignon

Pink, in der Nase Frucht nach Grapefruit und Cassis, am Gaumen Brombeere mit frischer Säure, fruchtiger und langer Abgang.

Rotweine

Bicolor – alle Farben des Weines, trocken **Flasche 0,75l 30,00 €**

Vereint die Fruchtigkeit und Leichtigkeit vom Weißwein und die Bodenständigkeit und Tiefe des Rotweines.

Zauber des Verzichts - Roesler 2017er, trocken **Flasche 0,75l 67,00 €**

Zauber des Verzichts - Roesler 2015er, trocken **Flasche 0,75l 72,00 €**

Zauber des Verzichts - Roesler 2013er, trocken **Flasche 0,75l 77,00 €**

(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. Schwarzlila, in der Nase sehr offen und leicht animalisch, am Gaumen überraschend rotbeerig mit frischer Säure, Blutorangen, fruchtig und mit feinen Tanninen im Abgang.

Cabernet Sauvignon 2015er, trocken unfiltriert **Flasche 0,75l 90,00 €**

vollreife Trauben; tiefdunkles Purpur im Glas - reife Cassisbeeren in der Nase mit feinen Röstaromen - weiche Tannine, dichter Stoff mit satter Länge - viel reifer Cabernet Sauvignon im Finale.

BergWerk – Cabernet Sauvignon Wildwuchs, 2019er, trocken **Flasche 0,75l 102,00 €**

BergWerk = das Werk des Berges - 332 Tage in der Qvevre

Die Qvevre sind direkt im Weinberg vergraben, der Cabernet Sauvignon wird mit den Füßen gestampft, mit den Händen in die Qvevre gefüllt. Erst nach einem Jahr wird dann die Qvevre ausgeschöpft und der Wein in Tonflaschen gefüllt.

Cassis und Kräuter im Geruch – geschmacklich mild und gleichzeitig wild mit Frucht und Kräutern.

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*

Weingut Familie Prieler (Schützen am Gebirge/Burgenland)

Georg Prieler erzählt: „Wein ist unsere lebendige Tradition. Die Prieler tauchen 1347 erstmals in Schützenser 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

Kalkterrassen Gemischter Satz 2021er, trocken

Flasche 0,75l 33,00 €

Gelber Muskateller, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Welschriesling, Pinot Blanc

Ein Stück österreichische Tradition. Dieser Gemischte Satz aus traditionellen Rebsorten von Kalkböden nahe dem Neusiedler See besticht durch seine intensive fruchtig-würzige Note und erinnert an Blütenhonig und Weingartenpfirsiche; am Gaumen saftige Steinobstnuancen, lebendig und erfrischend.

Pinot Blanc Leithaberg 2019er 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 2021er trocken

Flasche 0,75l 35,00 €

Blaifränkisch – Geruch würzig, warm, nach Wildblüten – Geschmack frisch, fruchtig, lebendige Säure, im Abgang leicht nach Erdbeere

Rotweine

St. Laurent 2018er, trocken

Flasche 0,75l 56,00 €

Dunkles Rubingranat, feine Gewürzanklänge, schwarze Beerenfrucht, Nuancen von Nelken und Orangenesten; am Gaumen finessenreich, saftig, elegant, fein balancierte Struktur mit gut integrierten Tanninen.

Blaifränkischer Leithaberg 2018er trocken

Flasche 0,75l 80,00 €

Blaifränkischer Leithaberg 2015er trocken

Flasche 0,75l 85,00 €

im 500l Eichenfass gelagert, wird erst nach 2 Jahren abgefüllt – Geruch Beerenfrüchte, warm, rauchig – Geschmack sehr feines Volumen, krautig, im Abgang nach Beeren

Blaifränkischer Ried Marienthal 2013er trocken

Flasche 0,75l 142,00 €

im 500l Eichenfass gelagert, anschließend im großen Holzfass – Geruch krautig, warm, rauchig – Geschmack herb, fruchtig, feine Tannine, kraftvoll, deutlich

Blaifränkischer Ried Goldberg 2013er trocken

Flasche 0,75 l 145,00 €

im 500l Eichenfass gelagert, anschließend im großen Holzfass – Geruch Vanille, Beeren – Geschmack herbe Schokolade, Beeren, weich und kraftvoll, Mineralität

Bio-Familienweingut Braunstein

„Durch die 400 Jährige Geschichte meines Weinguts und die sorgfältige Ausrichtung auf kosmische Konstellationen entstehen Terroirweine, die ihre Lebendigkeit an den Weingenießer weitergeben – also sehr klar definierte Weine, mineralisch, feingliedrig, elegant mit einem großen Lagerpotenzial. Weine als Vermittler von Freude und Genuss. Große Weine – also Terroirweine sind kein Modetrend, sie werden nicht neu erfunden – sondern im Gegenteil sie werden gelebt. Mit viel Freude und Engagement arbeite ich an diesem Lebenstraum.

Das Leithagebirge hinter Purbach, wo Schiefer, Muschelkalk und kristalliner Quarz die perfekte Basis für große Weine sind und der Neusiedler See mit seinem einzigartigen Mikroklima geben dem Wein eine besondere Reife und die Terroir spezifische Mineralität und Natürlichkeit. Die frisch-kühle Nachtluft an den Hängen des Leithagebirges sorgt für Fruchtigkeit, Finesse und Lebendigkeit meiner Weine.“

„ Weine mit Mehrwert, die genussreiche friedvolle Stimmung und Glück schaffen, ein Zusammenkommen und Wachstum der Menschen ermöglichen. So entstehen freundschaftliche, genussvolle Stunden wo Lebensfreude und Sinnlichkeit gelebt werden.“
Birgit Braunstein

Weißweine

Nimue Sauvignon Blanc 2017er, trocken

Flasche 0,75l 96,00 €

Zarte Holunderblüte, fruchtiges Extrakt, pure Mineralität, kernige Struktur durch die verlängerte Maischestandszeit.

NIMUE ist eine bedeutende Gestalt in der keltischen Sagenwelt. Sie wird als Herrin des Sees bezeichnet und aus ihrem Wasser wurde das Schwert Excalibur gezogen. Sie gilt als Ziehmutter von Lanzelot und als Geliebte des Zauberers Merlin. Diese Konzentration von mystischen Ereignissen und Begebenheiten spiegelt sich in der Komplexität und Vielschichtigkeit dieses Weines wieder. Wie von Zauberhand geführt entfalten die Sauvignon Blanc Trauben ihre Fruchtigkeit und Lebendigkeit in diesem Wein.

Chardonnay Leithaberg Thenau 2018er, trocken

Flasche 0,75l 139,00 €

Der vielschichtige Chardonnay Ried Thenau schmeckt mineralisch, elegant und gehaltvoll. Seine Textur hat er auf Grund der Maischestandzeit, seine Finesse auf Grund der sorgfältigen Kelter.

Roséweine

Rosé, trocken

Flasche 0,75l 38,00 €

Der Roséweine hat eine himbeerrote Farbe. Die Beeren liegen nur kurze Zeit auf der Maische und färben den Wein daher nur leicht. Frische Erdbeeren, spritzig leicht – so zeigt sich der Rosé vom Blaufränkisch und Zweigelt mit einer gewissen Unbeschwertheit.

Rotweine

Blaufränkisch Ried Glawarinza Leithaberg DAC 2017er, trocken

Flasche 0,75l 102,00 €

Alte Reben bringen Charakterstärke und Tiefengang, der Muschelkalkboden Feinheit und Eleganz, lebendiger Boden gehaltvollen Wein.

Von namhaften Sommeliers empfohlen, ist der Blaufränkisch Leithaberg DAC ein feiner Terroir-Wein mit saftiger Struktur und fein geschliffenen Tanninen. Er ist unverwechselbar mineralisch, tiefgründig und elegant. Er schmeckt nach Brombeeren, Ribiseln und Nougat mit einem Touch Zitrone im Abgang.

Blaufränkisch Magna Mater 2015er, trocken

Flasche 0,75l 150,00 €

Ein beseelter Wein.

Ein Wein für einen besonderen Anlass, für einen schönen Moment, ... seidiges Tannin, elegante Struktur ... langlebig und belebend. Mein aktuellster Beitrag für die Verbindung zwischen Natur und Tradition ist mein Amphorenwein „Magna Mater“. Es handelt sich um einen Blaufränkisch, der in keltischer Tradition in Tonkrügen eineinhalb Meter unter der Erde reift.

Bio-Weingut Schreiner (Rust/Burgenland)

"Auf sieben 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

<i>Dunkelbunt 2019er – Sauvignon blanc, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>41,00 €</i>
<i>Dunkelbunt 2016er – Sauvignon blanc, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>46,00 €</i>
<i>Dunkelbunt 2013er – Sauvignon blanc, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>51,00 €</i>

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

Rotweine

<i>Zuversicht Severin – Cabernet Franc – 2017er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>76,00 €</i>
<i>Confidentia – Cabernet Franc - 2016er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>81,00 €</i>

balsamischer Geruch nach Kräutern und Blüten; mit Kernen, Schalen, Frucht, Mandeln, Kräutern und Gewürzen am Gaumen.

<i>Blaufränkisch 68 2015er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>98,00 €</i>
<i>Blaufränkisch 68 2012er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>125,00 €</i>
<i>Blaufränkisch 68 2011er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>130,00 €</i>

urklassische Aromen von Brombeeren und Hauszwetschken, Kletzenbrot, Wildkirschen, feine Säure, hochwertiger, maßvoller Holzeinsatz, ungemein fleischiges Finish, tolle Länge.

Bio-Weingut Feiler-Artinger (Rust/Burgenland)

Das Weingut Feiler Artinger wird seit 2013 von Kurt Feiler und seiner Frau Katrin geleitet. Tatkünftig unterstützt werden sie dabei von Kurt's Eltern Hans und Inge Feiler.

Derzeit werden 27 Hektar Rebfläche in den besten Ruster Rieden bewirtschaftet. Die Palette an angebauten Sorten ist regionaltypisch sehr vielfältig. Etwa 60% der Weingärten sind mit roten Rebsorten bepflanzt. Wichtigste Sorte ist der Blaufränkisch, gefolgt von Zweigelt, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc sowie ein ganz klein wenig Syrah. Die 40% der Fläche, die mit weissen Trauben bestockt sind, verteilen sich auf insgesamt 8 Sorten. Die vier wichtigsten sind Chardonnay, Weissburgunder, Neuburger und Welschriesling, weiters Traminer, Gelber Muskateller, Muskat Ottonel und Ruländer.

„Die große Liebe zum Produkt Wein, zur Natur und zu unseren Reben prägt und kennzeichnet Handeln und Denken der Familie. Daher werden sowohl die Weingärten als auch die Weine von und mit sorgsamer Hand ge- und bearbeitet, seit 2008 nach Respekt-BIODYN Richtlinien.

Unsere Weine sind Kunstwerke; sie sind eine Symbiose aus Klima, Boden und der Persönlichkeit der Menschen, die dahinterstehen!“

Weißweine

Gustav (Weißweincuveè) 2020er, trocken ***Flasche 0,75l 74,00 €***

Neuburger (50%) und Chardonnay (50%)

In der Nase reife Früchte von Apfel und Melone gepaart mit einem feinen Hauch von Vanille; am Gaumen sehr vielschichtig, dabei feingliedrig und sehr elegant.

O.S. OLÉ BIO Welschriesling 2020er, trocken ***Flasche 0,75l 58,00 €***

O.S. OLÉ BIO Welschriesling 2019er, trocken ***Flasche 0,375l 46,00 €***

Leuchtendes, wolkiges Orangegold; feinwürzig unterlegte Orangenesten, dezente Tropenfrucht, etwas Grapefruit, seidig, feine Mineralik, gelbe Frucht im Abgang, salziger Touch, feinwürzig im Nachhall, präzise und animierend.

Rotweine

<i>Blaufränkisch Ried Ruster Greiner 2018er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>73,00 €</i>
<i>dunkles Purpur; dunkle Brombeerfrucht, vielschichtig; kräftig, erdiges Tannin, langer Abgang</i>			
<i>Cabernet Franc 2019er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>90,00 €</i>
<i>sehr dunkles Purpur; dunkle Beeren, Lavendel und getrocknete Kräuter; ein Hauch Schokolade in der Nase; vollmundig und saftig, viel reifes, feines Tannin im Mund und am Gaumen, nuanciert, herzhaft;</i>			
<i>Solitaire 2018er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>101,00 €</i>
<i>Solitaire 2017er, trocken</i>	<i>Flasche</i>	<i>075l</i>	<i>106,00 €</i>
<i>tiefdunkles Rubingranat, schwarzer Kern; in der Nase dunkle Waldbeerenfrucht, zarte Edelholznuancen, unterlegt von Vanille und Schokolade; im Geschmack komplex, reife Herzkirschen, feine Süße, seidige Tannine, finessenreich strukturiert, mineralisch, reife Frucht nach Brombeeren, langer Nachhall</i>			

Salomon Undhof (Stein a. d. Donau bei Krems/Kremstal)

SALOMON UNDHOF ist eines der ältesten privaten Weingüter Österreichs und ein Synonym für kristallklare trockene Rieslinge und Grüne Veltliner. Aus den besten „Grand Cru Lagen“ entlang der Donau stammen so bekannte Weine wie Ried Kögl, Ried Pfaffenberg, Wieden oder Ried Wachtberg. Die Weingärten liegen im östlichsten Teil der Wachau, der zum Weinbaugbiet Kremstal gehört. Seit 225 Jahren werden hier Weißweine mit feiner Mineralität aus den besten Terrassenlagen entlang der Donau produziert. Bert Salomons Rieslinge und Grüne Veltliner strahlen voll kristallklarer Mineralik. Jene Weine für das junge Trinkvergnügen sind leicht und duftig, die großen Weine entwickeln mit der Flaschenreife tiefe Nuancen und Komplexität. SALOMON UNDHOF ist Gründungsmitglied der Vereinigung Traditionsweingüter Österreich.

Weißweine

Von den Terrassen Riesling 2017er, trocken

Flasche 0,75l 40,00 €

Gewachsen auf Urgesteins-Berglagen, zeichnen diesen Wein feine Steinobstanklänge und zarte Blütenaromen aus. Ein feiner Riesling mit klarer Sortentypizität.

Ried WACHTBERG 1. Lage ÖTW Grüner Veltliner 2016er, trocken

Flasche 0,75l 57,00 €

Die südlich ausgerichteten Terrassen des Wachtberges haben einen vom Löss dominierten Mischboden und befinden sich direkt hinter der Altstadt von Krems. Dieser klassische Grüner Veltliner aus der Einzellage Wachtberg ist von den komplexen Böden geprägt, die Geschmeidigkeit verdankt er dem Löss, die feine Mineralität dem Urgestein. Zitrus und feine Mineralik im Abgang.

Ried STEINER KÖGL 1. Lage ÖTW Riesling Alte Reben 2016er, trocken

Flasche 0,75l 106,00 €

Südlich ausgerichtete Terrassenlage mit stark verwittertem Urgesteinsboden mit kristallinem Schiefer. Dieser Wein stammt von den über 50 jährigen Rebstöcken. Ein äußerst dichter, konzentrierter Riesling, dennoch floral mit ausgeprägter Mineralität. Sehr eleganter Wein.

Weingut Domäne Wachau (Genossenschaft der Wachauer Winzer)

Die erste bekannte urkundliche Erwähnung fand als Weingut der Herrschaften von Dürnstein und Thal Wachau schon 1137 statt. Die Besitzer des Gutes, zu denen für kurze Zeit auch die Habsburger zählten, wechselten mehrmals. Um 1790 kauften die Starhemberger die Weingärten und das Kellerschlössl aus dem Nachlass des im Jahr 1788 säkularisierten Chorherrenstiftes Dürnstein. Ernst Rüdiger von Starhemberg verkaufte seine Domäne dann 1938 den Weingartenpächtern. Dies führte auch zur Gründung der Winzergenossenschaft Wachau.

„Handwerk und Authentizität

Unsere Weine entspringen dem Zusammenwirken eines Ortes und seiner Rebsorten. Sie sind Ausdruck ihres Terroirs, der Kombination unzähliger natürlicher Komponenten, die allesamt zur Authentizität der Weine beitragen. Handarbeit und genaue Beobachtung der Natur spielen dabei eine entscheidende Rolle. Den Boden und das Klima exakt zu übersetzen ist unsere große Aufgabe: um letzten Endes Weine zu keltern, die der Wachau und ihrer ganzen Vielfalt gerecht werden. Gemeinsam mit Weingutsleiter Roman Horvath hat man ein klares Ziel: herkunftsgeprägte Weine mit Ausdruck, Charakter und Eleganz.

Aktives Bodenleben und ein gesundes Ökosystem sind der Schlüssel für große Weine. In ständigem Austausch mit Kellermeister Heinz Frischengruber kultivieren unsere 250 Winzerfamilien unter oft extremen Bedingungen die Weingärten.

Dabei folgen wir seit Jahren einem nachhaltigen, ökologisch orientierten und ausgefeilten Bewirtschaftungsprogramm: Zwischen den Rebstöcken wird begrünt, die Artenvielfalt gefördert und die Laubwandaarbeit sorgfältig den alljährlichen Wetterbedingungen angepasst. Der physische Aufwand ist enorm: Die steilen Rieden lassen meist nur Handarbeit zu und auch die über Generationen in die Landschaft gesetzten Trockensteinmauern bedürfen fortwährender Pflege.“

Mitglied bei „Vinea Wachau Nobilis Districtus“

Weißweine

Grüner Veltliner Federspiel Ried Kaiserberg 2017er, trocken ***Flasche 0,75l 36,00 €***

Ein würziger Veltliner von der steilen Terrassenlage im Westen Dürnsteins. Ausgewogen und von klassischer Mineralität geprägt.

Riesling Federspiel Ried 1000-Eimer-Berg 2021er, trocken ***Flasche 0,75l 38,00 €***

Riesling Federspiel Ried 1000-Eimer-Berg 2017er, trocken ***Flasche 0,75l 43,00 €***

Ein großartiger Weinberg in Spitz an der Donau - die einzigartige Lage und Ausrichtung erbringen komplexe Rieslinge.

Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint 2021er, trocken	Flasche	0,75l	75,00 €
Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint 2018er, trocken	Flasche	0,75l	80,00 €
Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint 2016er, trocken	Flasche	0,75l	85,00 €

Frucht, Würze und Mineralität vereint dieser komplexe Veltliner. Geprägt durch kühles Klima und tieferen Boden.

Riesling Smaragd Ried Achleiten 2021er, trocken	Flasche	0,75l	91,00 €
Riesling Smaragd Ried Achleiten 2021er, trocken	Flasche	0,375l	46,00 €
Riesling Smaragd Ried Achleiten 2018er, trocken	Flasche	0,75l	96,00 €
Riesling Smaragd Ried Achleiten 2016er, trocken	Flasche	0,75l	101,00 €

Gneis, verwittertes Urgestein, karger Boden – all das findet man in dieser Riede. Rieslinge von monumentaler Größe mit enormem Lagerpotenzial.

Weißweine – Domäne Wachau Backstage

Domäne Wachau Backstage steht für Weine abseits der klassischen Wachauer Stile. Ob rare Rebsorten, alternativer Ausbau in Amphoren oder im Betonei oder Rosé im kleinen Holzfass. Alles ist möglich!

Grüner Veltliner V.D.N. 2016er	Flasche	0,5l	62,00 €
---------------------------------------	----------------	-------------	----------------

Grüner Veltliner einmal anders. Unsere Hommage an die Vielseitigkeit der Rebsorte: Grüner Veltliner klassisch gespritzt mit Wachauer Weinbrand. V.D.N. steht für „Veltliner Doux Naturel“ in Anlehnung an die südfranzösischen „Vin Doux Naturel“. Die Trauben für den V.D.N. 2016 kommen von der Lage Kirnberg in Rossatz, am dynamischen Südufer der Donau. Mittleres Grüngelb mit hoher Viskosität; im Duft sehr offen und zugänglich, warme Frucht, Apfelkompott, reifer Pfirsich, ein Hauch Exotik, getrocknete Kräuter, intensive Würze, rauchige Tabaknoten, Zartbitterschokolade, etwas Karamell, enorm vielschichtig; druckvoll und dicht am Gaumen, kräftig-eleganter Körper, sehr balancierte Restsüße mit einer erfrischenden Säure, schöne Würze und sehr Rebsorten-typisch; sehr langanhaltend.

Riesling Amphora 2016er	Flasche	0,5l	67,00 €
--------------------------------	----------------	-------------	----------------

Außergewöhnlicher Riesling - spontan vergoren und 6 Monate in der Amphore ausgebaut. Zartes Goldgelb mit leichtem Bronzeschimmer, unfiltriert. Intensiv und durchdringend in der Nase, zarter Bienenwachs, Honigmelone, satte Exotik, Biskuit, Gewürznelken und Wacholder. Am Gaumen sehr vielschichtig und dicht, eine Kombination feiner Gerbstoffnoten und rassischer Säure mit feinen Karamellnoten, ein Hauch von Marzipan, etwas Steinobst und etwas Bitterschokolade. Dicht, viel Druck, adstringierend, vielschichtig und extrem langanhaltend.

Müller Thurgau Extrem MTX 2021er

Flasche 0,75l 50,00 €

Die Trauben für Müller Thurgau Extrem stammen von steilen, 60 Jahre alten Terrassen-Weingärten mit kargem Gneis und extrem hohen Lagen geprägt. Die Trauben wurden händisch gelesen, danach spontan im Betonei vergoren und der Wein unfiltriert sowie ungeschwefelt abgefüllt.

Mittleres Grüngelb; im Duft sehr offen und zugänglich, intensive Zitrusnoten, Kamille, reife Quitte, etwas Mandel, Pistazie und Walnuss und eine rauchige Würzigkeit; enorm vielschichtig, druckvoll mit einem sehr eleganten Körper, eine sehr belebende Säure, schöne Würze und langanhaltend; Rivaner einmal anders.

Grüner Veltliner Steinwerk Spitzer Graben 2020er

Flasche 0,75l 50,00 €

Für diesen Wein werden Trauben von Terrassenweingärten aus dem Spitzer Graben verwendet. Das kühle Klima, beeinflusst durch Strömungen aus dem Waldviertel, prägt den Weinstil des westlichsten Teils der Wachau besonders. Die Trauben sind vorwiegend auf kargen, steinigen Böden, Gneis mit teilweise Marmoreinlagerungen, gewachsen.

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach ausgedehnter Maischestandzeit wurde der Most im Marmor- und Granitfass spontan vergoren und nach einer Lagerung von 12 Monaten auf der Feinhefe unfiltriert und ohne Schönung mit einer kleinen Schwefelgabe abgefüllt.

In der Nase offen und zugänglich, markante Würze mit Aromen von Thymian, Estragon, Fenchel und Salzmandeln; am Gaumen nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish.

Gemischter Satz Smaragd Uralt Reben 2021er

Flasche 0,75l 75,00 €

Die Weingärten in Weißenkirchen erreichen die höchsten Lagen in der Wachau. Kühles Klima und Gneis prägen das Terroir. Der Gemischte Satz, bestehend aus mehreren Rebsorten überzeugt mit würzigen Aromen.

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Dieser Gemischte Satz stammt aus einem Uralt-Weingarten mit 80-jährigen Rebanlagen, hauptsächlich Grüner Veltliner sowie kleinere Anteile an Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Weißburgunder. Die Trauben stammen von uralten Rebanlagen, die teilweise sogar noch in Stockkultur gepflanzt wurden. Nach einer Maischestandzeit von ca. acht Stunden wird der Wein im gebrauchten 500-Liter-Holzfass vergoren und ausgebaut.

Intensiver Duft mit würzigen Noten, Weingartenpfirsich, rauchige Kräuterwürze und zarte Anklänge von Quitte und Mango. Am Gaumen überzeugt dieser Gemischte Satz mit mineralischen Noten, saftiger Frucht und lebendiger Säure; sehr kraftvoll, langanhaltend und druckvoll im Abgang.

Weingut Schmelz (Joching/Wachau)

Seit 2018 leitet Tom Schmelz den 150 Jahre alten traditionellen Familienbetrieb. Für ihn ist die Arbeit mit der Natur für gesunde Böden wesentlich, denn „Winzer in der Wachau sind Kulturgärtner; der Boden ist alles, was wir haben!“ Die bewirtschaftete Rebfläche erstreckt sich auf eine Länge von ca.10 km. Die unterschiedlichen Klimafaktoren, die in der Wachau gegeben sind prägen so die Weine: die Luft um Joching und Wösendorf ist kühler, während in Dürnstein und Loiben pannonische Wärme vorherrscht. 60% der Reben sind Grüner Veltliner, 30% Riesling, die restlichen 10% Sauvignon blanc, Gelber Muskateller und Weißburgunder.

„Auch wenn wir mit der Zeit gehen, ist unsere Philosophie auf traditionellen Werten aufgebaut: Leidenschaft für die Natur und den Wein sind für unseren Beruf sehr wichtig. Sie ist der Antrieb für unser Tun. Sorgfalt lassen wir in die Arbeit in unseren Weingärten fließen. Steile Terrassenlagen und die Vielfalt an Böden machen die Pflege zu einer besonderen Herausforderung, aber sie verleihen den Weinen einen ganz besonderen Charakter. Respekt haben wir gegenüber unseren Weinstöcken. Jahr für Jahr erhalten wir die Trauben, die wir mit unserer Erfahrung und unserem Wissen schonend verarbeiten.“

2017 war die Freude riesengroß, denn der offizielle Weißwein der Salzburger Festspiele 2017 war Loibner Grüner Veltliner Federspiel 2016 vom Weingut Schmelz.

Mitbegründung (1983) und Mitglied bei „Vinea Wachau Nobilis Districtus“

Weißwein

Grüner Veltliner Federspiel -“TOM” 2017er, trocken **Flasche 0,75l 33,00 €**
Elegant und feinfruchtig, zarte Kräuternoten, lebendige ausgewogene Säure; aus unseren Lagen in den Wösendorfer Mittelbergen geprägt von mineralischen Bodenformationen.

Grüner Veltliner Federspiel– Pichl Point 2017er, trocken **Flasche 0,75l 34,00 €**
Fruchtige Noten nach Marille, elegant am Gaumen daher ein optimaler Speisenbegleiter; aus unserer Toplage Pichl Point in Joching, mit Lössboden.

Grüner Veltliner Federspiel – Ried Klaus 2017er, trocken **Flasche 0,75l 34,00 €**
Mineralisch, saftig, helles gelbgrün, frische gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Orangenzenen, süße Birnenfrucht, bleibt gut haften; wohl eine der bekanntesten Lagen der Wachau, die Riede Klaus in Weissenkirchen.

Grüner Veltliner Smaragd – Steinertal 2016er, trocken	Flasche	0,75l	74,00 €
<i>Große Eleganz mit kräutigen Komponenten, Die östlichste Lage des Weinbaugebietes Wachau. Steile Terrassen mit Kristallingestein in einem schmalen Tal eingebettet.</i>			
Riesling Federspiel - Stein am Rain 2017er, trocken	Flasche	0,75l	39,00 €
<i>Sehr typische Würze, raffiniertes Säurespiel; Eine Lage am Fuße der Berge zwischen Joching und Wösendorf mit Donau Schwemmlandkomponenten und Verwitterungssanden.</i>			
Riesling Smaragd – Dürnsteiner Freiheit 2015er, trocken	Flasche	0,75l	86,00 €
<i>Dicht und gehaltvoll, elegant, Kräuternoten, Steinobst.</i>			

Italien

Demeter-Weingut Cantina dei Monti (Italien)

Bald 20 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".

Roséweine

Rosarium 2018er, 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 2010er, 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 €
<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 2010er, 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.

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

Biermanufaktur Engel aus Crailsheim

Bio Keller Pils

Flasche 0,5l 5,50 €

Stammwürze 11,9 %, Alkoholgehalt 4,9 % vol.

Überrascht durch eine feine Zitrusnote. Ausgezeichnet abgestimmte Hopfen aus Spalter Perle, Spalter Magnum und Spalter Select verleihen diesem leuchtend gelben Bier einen fitnessreichen Nachhall. Traumhafter Biergenuss – naturtrüb und unfiltriert.

Neumarkter Lammsbräu Biobiere

Hefeweizen

Flasche 0,5l 5,50 €

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 Lammsbräu Biobiere

Flasche 0,33l 4,50 €

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.

Helles, Radler, Alkoholfreies - Biobiere von Lammsbräu

Flasche 0,33l 4,50 €

Craftbiere je nach Verfügbarkeit

(Gerne beraten wir Sie vor Ort)

zwischen 10,00 und 18,00 € pro Flasche

Edelbrände/Digestife

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>Quitten Brand</i>	<i>0,02l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Mirabellen Brand</i>	<i>0,02l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Waldhimbeer Brand</i>	<i>0,02l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Rote Williams Brand</i>	<i>0,02l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Kräuter Bitter</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Rum Art&Spirits 8 Jahre</i>	<i>0,02l</i>	<i>10,00 €</i>
	<i>0,04l</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Tauern Rogg Single Malt Whisky 2013er aus Tauernroggen</i>	<i>0,02l</i>	<i>10,00 €</i>
	<i>0,04l</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Vodka Art&Spirits</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</i>
	<i>0,04l</i>	<i>13,00 €</i>

Obstbrennerei Käßpler (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 Käßplers Credo seit über einem Viertel Jahrhundert.
„Das Allerwichtigste ist gesundes, tendenziell überreifes Obst, der Rest verteilt sich auf saubere Arbeit beim Einmaischen und in der Brennküche. Ein Brenner braucht Leidenschaft, muß selbst etwas Gescheites im Glas haben wollen und seinen Bränden Zeit lassen.“ In Klaus Käßplers Augen sind Aromen, Zucker, Essenzen oder Holzchips eine Verhöhnung der Natur.*

<i>Limpurger Birnenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Birnenbrand von der Hutzelbirne</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Palmischbirnenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Apfelbrand, eichenfassgereift</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Zwetschgenbrand, eichenfassgereift</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Quittenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Sauerkirschwasser</i>	<i>0,02l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Johannisbeergeist</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Riesling-Tresterbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Lemberger-Tresterbrand im Eschenfass gelagert</i>	<i>0,02l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Ebereschenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Schlehenbrand</i>	<i>0,02l</i>	<i>8,00 €</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>6,00 €</i>
<i>Karaffe belebtes Wasser 2000</i>	<i>Karaffe</i>	<i>1,0l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Seezüngle Kirsche (Biolimonade vom Bodensee)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Seezüngle Trüuble (Biolimonade vom Bodensee)</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Birnensaft</i>		<i>0,25l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Apfelsaft</i>		<i>0,25l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Espresso aus der Brikk</i>			<i>4,00 €</i>