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

Hager Matthias
WINZER, MOLLANDS-KAMPTAL

Weißwein



Zweigelt Blanc de Noir 2023 **0,75 l** **10,00 €**

Für diesen Wein wurden Trauben aus der Rotweinsorte Zweigelt sofort nach der Lese gepresst und wie Weißwein verarbeitet. Die Trauben stammen aus unserem Weingarten aus der Riede Woad, einem sehr lehmhaltigen Boden auf ca. 320m Seehöhe. Der Zweigelt gleichgepresst, im internationalen Sprachgebrauch auch Blanc de Noir genannt, ist ein angenehm leichter, spritziger Weißwein. Er eignet sich gut als Aperitif, Terrassenwein an heißen Frühlings-/Sommertagen und als Speisenbegleiter zu leichten Vorspeisen.



Grüner Veltliner Urgestein N.V. 0 **0,75 l** **13,00 €**

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



Gemischter Satz 2022 **0,75 l** **11,00 €**

Der Gemischte Satz ist keine Cuvée: hier wachsen regionstypische Rebsortengemeinsam in einem Weingarten und werden auch gemeinsam verarbeitet.Früher, zu Zeiten, wo der sortenreine Ausbau noch keine Selbstverständlichkeitwar, zählte dies zum Standard im Weinbau. In unserem Gemischten Satz findensich typische Sorten aus der Region: Frühroter Veltliner, Rivaner,Weißburgunder, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, u.a. von ca. 50Jahre alten Rebstöcken. Der Weingarten liegt an der nördlichen Grenze desKamptales auf knapp 400m Seehöhe und ist vom kühlen waldviertler Klimag ep r ä g t . Die kühlen Nächte und der rauhe Wind sorgen dafür, dass unserGemischter Satz immer sehr fruchtbetont wird. Der überwiegende Anteil vonFrührotem Veltliner und Rivaner ist verantwortlich für die milde Säure, diediesen Wein auszeichnet. Serviertipp: Auf Grund der milden Säure passt derGemischte Satz gut zu würzigen Speisen wie z.B. Asiatische Küche undmariniertem Gemüse. Foto = Symbolfoto

powered by Avino



Gemischter Satz fruchtsüß - 1,5 Liter Magnum 2012 **1,5 l** **30,50 €**

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



Gemischter Satz Vielfalt N.V. 0 **0,75 l** **15,00 €**

Die Kamptaler Böden, ein kostbarer Bestand an alten Reben und Matthias Hagers Geduld beim Vinifizieren prägen diesen charaktervollen Wein. Verschiedene regionstypische Sorten stehen hier nebeneinander im Weingarten und werden gemeinsam gepresst und zum Teil im Holzfass ausgebaut. Langer Hefekontakt und sparsamer SO2-Zusatz ergeben diesen mineralisch komplexen Wein, welcher gut zu Geflügel und asiatsch-würzigen Speisen passt. in Umstellung auf Bio



Gelber Muskateller 2022 **0,75 l** **13,00 €**

Der Gelbe Muskateller ist ein relativ junger Weingarten (ca. 25 Jahre) und wächst auf steinigen Südostterrassen am Mollandser Hochplateau in der Riede Steinleiten auf ca. 320m Seehöhe. Nach Handlese und spontaner Vergärung wurde der Gelbe Muskateller in einen Stahltank gefüllt, um dort 9 Monate auf der Feinhefe zu reifen. Abgefüllt im Sommer 2023 zeigt sich der Gelbe Muskateller erfrischend, fruchtig - schöne Hollunderblüten in der Nase – angenehme Säure, mineralisch und spritzig.



Grüner Veltliner Vielfalt 2020 **0,75 l** **15,50 €**

Der Grüne Veltliner Vielfalt 2020 ist ein sehr charaktervoller Wein mit intensiven fruchtigen Aromen, vollmundigen fruchtig-würzigen Geschmack und langem Abgang. Der Veltliner sticht aber nicht nur durch seinen Geschmack hervor, die Flasche wurde mit einem speziellen Bodenfarbenbild geschmückt. Das Bild wurde aus selbst erzeugten Farben von den eigenen Mollandser Böden hergestellt und zusammen mit dem Caritas Schloss Schiltern im Rahmen eines Workshops mit Bewohnern und deren Betreuern gemalt.



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

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

powered by Avino



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

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



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

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



Grüner Veltliner Löss Natural 2019 — 0,75 l — 14,00 €

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



Grüner Veltliner Alte Reben 2016 — 0,75 l — 21,00 €

Der Grüne Velltiner Alte Reben 16 wurde wie all unsere Weine per Hand gelesen und spontan vergoren. Danach erfolgte eine 1-jährige Reifung im großen gebrauchten Holzfass. Er ist wie immer ein reifer, cremiger Reserve-Wein mit Tabak aber auch etwas Frucht in der Nase und einem angenehm zarten, eleganten Gaumen. Idealer Speisenbegleiter zu würzigen Gerichten mit oder ohne Fleisch.



Grüner Veltliner Seeberg - Magnum 1,5 Lt. 2018 — 1,5 l — 43,00 €

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



Grüner Veltliner Seeberg 2018 — 0,75 l — 22,00 €

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

powered by Avino

Speisenbegleiter zu würzigem, leicht scharfem Essen.



Grüner Veltliner Seeberg 2019 **0,75 l** **21,50 €**

Der Seeberg Veltliner 19 besteht zu 100 % aus Grüner Veltliner Trauben. Nach der Ernte erfolgte eine kurze Maischestandzeit bevor es in die Presse ging. Nach der Spontangärung wurde der Wein in ein großes Eichenfass gefüllt, wo er 1 Jahr Zeit hatte zu reifen und sich zu entfalten bevor er im September 2019 in Flaschen abgefüllt wurde. Ein Nachreifen von 1-2 Jahre wird empfohlen bzw. ein Dekantieren vor dem Öffnen tut im sicher gut, da er seine volle Pracht erst mit ein wenig Luft entfaltet. Der Seeberg Veltliner 19 ist ein toller Speisenbegleiter zu würzigem, leicht scharfem Essen.



Grüner Veltliner Seeberg 2016 **0,75 l** **23,50 €**

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



Grüner Veltliner Seeberg 2012 **0,75 l** **30,00 €**

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



Grüner Veltliner Vogelwald 2011 **0,75 l** **30,50 €**

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



Riesling Steinleithen Granbarrel 2017 **0,75 l** **32,00 €**

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

powered by Avino



Riesling PUR - 0,375 l 2019 **0,375 l** **14,00 €**

Der Riesling PUR ist ein sogenannter „Orange Wine“. Er wurde wie Rotwein mit der Schale fermentiert und während der ganzen Vinifizierung wurde kein Schwefel zugesetzt. Das ist der Grund für seine bernsteinartige Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Nach der Spontangärung wurde der Wein in kleine gebrauchte Eichenfässer für den weiteren, langsamen Reifungsprozess gefüllt. Der Riesling PUR 2019 war 6 Wochen auf der Maische. Er hat dadurch schöne Tannine, intensive Kräuternoten gefolgt von einem mineralischen und würzigen Abgang. Das macht den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter. Probieren Sie den Riesling zu Austern! Darüber hinaus hat der Riesling PUR hohes Lagerpotential



Riesling PUR 2017 **0,75 l** **27,00 €**

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



Grüner Veltliner 68 Monate Hefe 2012 **0,75 l** **32,50 €**

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

Rotwein



Zweigelt Blauburger 2021 **0,75 l** **11,00 €**

Für diese leichte Rotwein-Cuvee haben wir Zweigelt von einem bündigemLehmboden in ca. 320m Seehöhe mit einem Blauburger, der etwas höher auf ca.350m Seehöhe steht, auf unserem schon etwas steinigeren Hiesberg, zusammenabgefüllt. Der kühle Einfluss des Waldviertels bringt eine schöne Frucht in denWein, die ihn zu einem angenehm süffigen Rotwein macht. Auf Grund seinerunkomplizierten Art lässt er sich aber nicht nur solo gut trinken, sondern er passtauch hervorragend zu Pasta-Gerichten und leichter Küche mit Paradeisern. Foto = Symbolfoto



Zweigelt Blauburger - 0,375 l 2019 **0,375 l** **5,40 €**

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

powered by Avino



Hager Rot 2020 — 0,75 l — 19,00 €

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



Pinot Noir 2020 — 0,75 l — 18,50 €

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



Queveri 2014 — 0,75 l — 31,00 €

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



Zweigelt Reserve 2011 — 0,75 l — 26,00 €

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



Zweigelt PUR 2017 — 0,75 l — 22,00 €

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

powered by Avino

Schaumwein



Brut Zweigelt Rosé 2019 **0,75 l** **21,00 €**

Für diesen Rosé – Sekt wurden ausschließlich hochwertige Zweigelttrauben von unseren steinigen Lagen - um die Pikanz zu erhalten - verarbeitet. Die Weingärten stehen am Langenloiser Seeberg auf ca. 350m Seehöhe, eine sehr steinige Lage. Nach der Spontangärung wurde der Wein im Holzfass gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt sowie Hefe und Zucker für die zweite Gärung hinzugefügt wurden. Der Brut Zweigelt Rosé zeichnet sich durch eine feine Kohlensäure, welche während der Flaschengärung entstanden ist, und einen fruchtigen Duft und Geschmack nach hellen Beeren aus. Der Sekt war ca.18 Monate auf der Hefe, was zu einem cremigen langen Abgang führt, wodurch sich der Sekt nicht nur solo, als Aperitif oder Digestif, sondern auch als Speisenbegleiter anbietet. Besonders zu Desserts, egal ob fruchtig oder schokoladig, sei er empfohlen. Noch zu erwähnen und sehr zu unserer Freude, hat es unser Rosé Sekt 2019 im neuen Gault &Millau Weinguide Österreich (deg. 11/22) unter die 10 besten Sekte Österreichs geschafft mit 18 von 20 Punkten.



Sekt Traube PUR - Zweigelt blanc de noir 2018 **0,75 l** **30,00 €**

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



Pet Nat (Zweigelt Rose) 2021 **0,75 l** **16,50 €**

Für den Pet Nat wurden Trauben von der in Österreich sehr typischen Rotweinsorte Zweigelt geerntet. Die Rebstöcke wachsen auf einem lehmigen Tonboden und sind ca.15 Jahre alt. Während der spontanen Vergärung wurde der noch gärende Most in Sektflaschen gefüllt, wo die Gärung ohne jegliche Zusätze weitergeführt wurde. Die Sektflasche ist deshalb wichtig, damit die Flasche dem bei der Vergärung entstehenden Druck standhält.Der richtige Zeitpunkt ist wichtig, damit noch genügend Restzucker im Most vorhanden und die Weiterführung der Gärung gewährleistet ist. Dies ist eine sehr natürlich Art, Perlwein herzustellen – ohne jegliche Zusätze wie Zucker, Hefe oder Schwefel.Der PetNat Zweigelt Rose ist ein fruchtiger, unkomplizierter Perlwein mit einer sehr feinen Kohlensäure. Er ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber durch seinen dichten vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter. in Umstellung auf biodynamische Landwirtschaft

Rosewein



Zweigelt Rosé 2021 **0,75 l** **10,50 €**

Unser Rosé wird ausschließlich aus Zweigelttrauben gewonnen. Zweigelt ist eine typische Rotweinsorte in Österreich und wurde 1922 von Dr. Zweigelt in Österreich gekreuzt. Die ca. 20 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf einem lehmigen Tonboden. Bei der Lese wird sehr auf gesundes Traubenmaterial geachtet und sollte Botrytis bereits im Spiel sein, dann erfolgt eine ordentliche Auslese. Nach kurzer Maischestandzeit wird Saft von der Rotweinmaische abgezogen und wie Weißwein weiterverarbeitet. Daraus ergibt sich die schöne pinke Farbe. Der Wein ist sehr leicht und süffig und ist daher ein idealer Sommerwein. Er passt zu

powered by Avino

Gegrilltem, leichten Fischgerichten und Sommersalaten.



Zweigelt Rosé Vielfalt N.V. 0 **0,75 l** **15,50 €**

Der Zweigelt Rosé Vielfalt n.v. ist ein gereifter, vollmundiger Rosé mit langem Abgang. In der Nase finden sich neben fruchtigen auch würzige Aromen, die sich am Gaumen fortsetzen. Der Zweigelt Rosé Vielfalt passt hervorragend zu Pasteten und Käse und wird bevorzugt im großen Glas getrunken.

Süßwein



Riesling Auslese 2018 **0,375 l** **19,50 €**

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



Eiswein Zweigelt 2018 **0,375 l** **29,50 €**

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



Grüner Veltliner Auslese 2017 **0,375 l** **18,00 €**

Grüne Veltliner Auslese 2017

Sonstige



Pet Nat Grüner Veltliner - 0,75 l 2022 **0,75 l** **17,50 €**

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

powered by Avino

vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter z.B. zu gebratener Lachsforelle oder Räucherfischmousse.



Weinessig **1 l** **9,00 €**

Weinessig im Holzfass gereift



Salami im Glas **100 g** **6,50 €**

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



Weinessig **0,5 l** **7,00 €**

Weinessig im Holzfass gereift - 0,5 l



Verjus "grüner Saft" 1L **1 l** **8,50 €**

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



Verjus "grüner Saft" **0,2 l** **3,80 €**

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



Traubensaft Rosé **1 l** **6,00 €**

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

powered by Avino