

Weißwein



Weißer Riesling 2017

0,75 l

5,20 €

Geringer Ertrag und sehr gute Traubenreife bestimmen diesen Riesling-JG. Er präsentiert sich mit reiferem Charakter und ist am Gaumen gut strukturiert, elegant mit feingliedriger Säure und angenehmen Steinobst-Noten. Sein fruchtiger Körper mit würziger Frische macht bei diesem Riesling Lust auf ein Glas mehr.



Chardonnay Klassik 2016

0,75 l

5,80 €

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

Rotwein



Blaufränkisch Klassik 2015

0,75 l

4,80 €

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



Zweigelt Klassik 2017

0,75 l

5,80 €

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



St. Laurent 2015

0,75 l

6,00 €

leuchtendes Rubingranat; mit feinem, duftigen Kirsch-Weichsel-Aroma, am Gaumen elegant, fruchtbetont und angenehm mild, saftig und herzhaft, sehr harmonisch, vielseitigster Speisenbegleiter mit guter Länge. An heißen Tagen etwas kühler serviert ist er der ideale Partner für Grillgerichte. Besonders zu empfehlen zu Rind (Steaks), Wild und Edelgeflügel; zu Nudelgerichten und würzigem Käse – und „solo“, da ein weicher, sehr milder Wein zum Genießen.

**Blaufränkisch LEHENDORF 2015****0,75 l****7,00 €**

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

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

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

**Cabernet Sauvignon - Limited Edition 2015****0,75 l****16,00 €**

Eine limitierte Auflage des Weingut Kummer-Schuster. Es gibt davon nur 500 Flaschen. Der Wein wird nur kurze Zeit im Verkauf sein. Kräftiger Cabernet Sauvignon; am Gaumen rotbeerige Frucht; sehr präsenten Tannin; dunkles rubinrot; Ausgebaut im kleinen Holzfass; passt hervorragend zu kräftigen Speisen;

**ROT vom HEIDEBODEN 2015****0,75 l****9,00 €**

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

**Animo 2015****0,75 l****13,80 €**

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

Schaumwein

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

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

Süßwein



Zweigelt Spätlese 2017

0,75 l

6,50 €

Das besondere Kleinklima um den Neusiedlersee ermöglicht den Trauben ihre besondere Reife und prägt die Weine in einer faszinierenden Art. Eine Rarität für Liebhaber edelsüßer Weine! Charakteristik: Feine Spätlese, einladend fruchtbetonter Wein von leuchtendem Rot, Kirsch-Weichsel in der Nase, am Gaumen angenehm reife Fruchtsüße, wunderbar in die Lebendigkeit des Weines eingebettet, sehr süffig und trinkfreudig – ein Wein für jeden Genießer! Wein- und Speiseempfehlung: Passt hervorragend zu Weichkäse (Blauschimmelk. etc.) mit Obst, warmen Käsegerichten; Eisdesserts, div. (nicht zu süßen) Süßspeisen und ergänzt auch bestens würzige, scharfe Gerichte aus Fernost. Aperitif-Tip: etwas Zweigelt Spätlese in das Sektglas geben und mit trockenem Sekt auffüllen! Bes. für „glasweisen“ Ausschank geeignet, verliert auch nach Tagen – bei ordnungsgemäßem Verschließen – nicht an Substanz. Etwas KÜHLER servieren!



Weißburgunder MARTINILESE 2008

0,375 l

13,50 €

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

Sonstige



Feiner Marillenbrand

0,375 l

18,00 €

Außergewöhnlich mild mit feinstem Fruchtaroma