



Lieber Weinfreund!

Wein ist mehr als nur ein einfacher Speisenbegleiter, wie andere Getränke auch. Wein ist Ausdruck der kulturellen Leistungen der Menschen eines Landes und seiner Regionen. Guter Wein vermittelt etwas vom Ringen des Menschen um seinen Platz in dieser Welt, von den Mühen und Wagnissen und von dem Wissen über und dem Ringen mit der Natur. Aber zu allererst soll es die Freude des Winzers vermitteln, der seine Weine vom Rebgarten bis zur Flasche wie seine Kinder begleitet und sie nachher in die weite Welt entlässt. Möge diese Freude, die uns auch bei der Auswahl dieser Weinkarte geleitet hat, sich auch Ihnen bei Ihrer persönlichen Auswahl mitteilen.

Ihr Gastgeber Johannes Grüner und das Bergwelt-Team





Grüner Veltliner

Österreichs Geheimwaffe der Grüner Veltliner ist die Paraderbsorte Österreichs und nimmt mehr als ein Drittel der Gesamtrebfläche ein. Die größten Veltlinerflächen findet man in Niederösterreich. Bemerkenswert ist die Bandbreite der Weinstile, die mit dieser Rebsorte möglich sind: leicht, unkompliziert und „süffig“ am Beginn des Geschmackspektrums, kann er aber auch einen kräftigen, vielschichtigen Wein mit großem Lagerpotenzial ergeben. Charakteristisch bei jeder dieser Ausprägung ist eine fruchtigwürzige Note, das viel besungene „Pfefferl“, eine Geschmacksnote, die an frisch gemahlene schwarze Pfeffer erinnert. Je nach Boden fällt der Veltliner unterschiedlich aus: kräftig und rassig auf Löss, feinwürzig und mineralisch auf Urgesteinsböden. Als Speisenbegleiter ist er trotz seiner eigenständigen Aromatik so etwas wie ein Universalist: Einerseits passt er hervorragend zur traditionellen österreichischen Küche, eignet sich aber auch – beispielsweise als gehaltvollerer Typ – bestens zu den Speisen der asiatischen oder orientalischen Küche. Grüner Veltliner reift verhältnismäßig spät und mag die milden und schönen Herbsttage, in denen er seine Aromatik ausbilden kann. Er bringt bei klassischem Ausbau imahltank, wie auch bei Ausbau im großen Holzfass hervorragende Ergebnisse. Grüner Veltliner gehört zu Österreich wie Mozart, Schubert oder Strauss!

Roter Veltliner

Der Rote Veltliner wurde aus der Stammsorte der Veltliner-Gruppe selektioniert, die in zahlreichen Spielarten vorkommt (Weißroter, Brauner, Silberweißer Veltliner, Gelbling). Die autochthone Rebsorte nimmt eine besondere Stellung innerhalb der Veltliner-Gruppe als natürlicher Kreuzungspartner bei Neuburger, Zierfandler und Rotgipfler ein.



Weißwein aus Österreich

Grüner Veltliner

GRÜNER VELTLINER

WEINGUT MIGSICH, ANTAU, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND, BURGENLAND – 26,20

Leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, ausgeprägt, fruchtiges Sortenbukett, spritzig, fein würzig, pfeffriger Nachgeschmack, lang im Abgang, strahlende Frucht, samtig, animierend.

GRÜNER VELTLINER SMARAGD DÜRNSTEIN

DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN – 29,90

In der Nase Anklänge von reifem Kernobst, exotischen Früchten und Pfefferkorn, mit Luft herzhaft-tabakige Noten; am Gaumen vollmundiger Aromenbogen, schmelzig, druckvoll und ausgereift mit guter Säurestütze.

GRÜNER VELTLINER CHARMING DAC RESERVE

WEINGUT LAURENZ V. / ZÖBING, KAMPTAL, NIEDERÖSTERREICH – 29,90

In der reifen Nase zarte Kräuterwürze, gelbtraubige Anklänge und Lageräpfel, Tabak und Orangenesten. Saftige Frucht und sanfte Textur am Gaumen, angenehme Säurestütze, zarte Extraktsüße, anregend und harmonisch.

Roter Veltliner

ROTER VELTLINER – WAGRAM SELEKTION

Weingut Heiderer-Mayer, Baumgarten, Wagram, Niederösterreich - 25,60

Sofort ansprechende Nase nach Marzipan, Bratapfel und etwas Karamell, dazu dezent blumige Noten. Freigiebig am Gaumen, viel Frische, mit tabakiger Würze und saftiger Apfelfrucht, schlank gehalten, knusprige Säure bis in den Abgang.



Riesling

Österreichischer Riesling kommt vor allem aus Niederösterreich, wo er auf den kristallinen Böden der Wachau, des Kremstals, Kamp- und Traisental ideale Bedingungen vorfindet. Diese Weine haben enormen Tiefgang und beeindrucken mit vielschichtigen Fruchtaromen: Marillen, Pfirsiche, exotische Früchte; gepaart mit feinen mineralischen Noten. Unter Weinkennern galt und gilt der Riesling als die edelste aller Weißweinrebsorten. Ihre feine aromatische Ausprägung kommt ohne großartigen keller-technischen Aufwand mit Vinifikation im Stahltank oder großen Holzfass hervorragend zur Geltung. Die Weine sind hochelegant mit hervorragendem Alterungspotenzial. Für den Barriqueausbau ist er völlig ungeeignet, da das Eichenaroma die Fruchtigkeit völlig überdecken würde. Beeindruckend an dieser Rebsorte ist auch die Fähigkeit, die Charakteristik des jeweiligen Bodens in die Flasche zu transferieren. Riesling mag Böden, die sich gut erwärmen, solange sie karg und wasserdurchlässig sind. Die elegantesten Rieslinge kommen daher von Urgesteins- und Schieferböden. Die spätreifende Sorte braucht eine lange Vegetationsperiode um ihre einzigartige Aromatik so richtig ausbilden zu können. Warme Tage und kühle Nächte geben den Fruchtaromen den letzten Schliff.

Sauvignon blanc

Sauvignon Blanc österreichischer Prägung ist eine einmalige Mischung aus zwei Aromausprägungen: „Grün-vegetal“ (grasig und an grünen Paprika erinnernd) und „fruchtiger Typ“ (erinnert an Holunderblüten und schmeckt ausgeprägt nach Stachelbeeren und weißen Ribiseln). Welchen dieser beiden Grundstiliketten man auch bevorzugt, Sauvignon Blanc glänzt immer mit eleganter Pikanz, weshalb Weine dieser Rebsorte hierzulande aromatisch und frisch wirken. Sauvignon-Blanc-Hochburg ist die Steiermark, wo mehr als 50 Prozent der österreichweiten Sauvignon-Bestände zu finden sind. Aber auch aus Niederösterreich sowie aus dem Burgenland, kommen beeindruckende Vertreter dieser alten Rebsorte, die hierzulande bereits vor 100 Jahren bekannt war. Sauvignon Blanc fühlt sich grundsätzlich in kühleren Gebieten wohl, aber er braucht Sonne, um diese intensive fruchtige Aromatik ausbilden zu können, weshalb die Südsteiermark geradezu ideale Bedingungen bietet. Auf kalkigen Böden, Schiefer oder Feuerstein bringt er Weine mit eleganter Mineralik hervor. Im Gegensatz zu anderen Regionen der Weinwelt, setzt man in Österreich vor allem auf den klassischen Ausbau im Stahltank. Falls Holz zum Einsatz kommt, greifen Österreichs Winzer vorwiegend auf große Holzfässer zurück. Barriqueausbau findet man eher selten. Sauvignon Blanc wird eher jung getrunken, kann sich aber bei gezielter Ausbauweise als sehr langlebig präsentieren und eignet sich besonders gut zu leichter asiatischer Küche.

Rotgipfler

Der Rotgipfler ist eine autochthone Weißweinsorte, die heute fast nur noch in der Gegend um Gumpoldskirchen zu finden ist (Weinbaugebiet Thermenregion). Der Rotgipfler erhält seinen Namen von den roten Spitzen seines Weinblattes. Für den Geschmack sind die Würze, die Fruchtigkeit und der angenehme Säureanteil charakteristisch



Riesling

RIESLING FEDERSPIEL DÜRNSTEIN

DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN – 25,90

Fruchtintensive Nase nach eingelegten Pfirsichen, Lavendel und rosa Grapefruit, zart mineralisch; am Gaumen präzise Fruchtführung und elegante Säurestruktur, zeigt viel Biss und Typizität.

RIESLING KREMSER WEINBERG DAC

WEINGUT FRANZ TÜRK, STRATZING – 27,70

Zitrusbetonte Nase, Grapefruits, Kriecherln, Limetten und Lemongrass, helle Kräuterpikanz; die knackige Säure verleiht ihm am Gaumen eine schlanke, straffe Figur, viel Fruchtpräsenz, peppiger Riesling-Klassiker.

Sauvignon blanc

SAUVIGNON BLANC

WEINGUT MARKUS PONGRATZ , GAMLITZ – 28,40

Angenehm unaufdringlich mit grünblättrigen Akzenten, weißen Stachelbeeren und hell-traubigen Noten; am Gaumen freundliches Fruchtbild und dezente Würze, passendes Säureniveau, animierend.

SAUVIGNON BLANC – STEIRISCHE KLASSIK

WEINGUT TEMENT, BERGHAUSEN – 30,50

Vielschichtigkeit und tief liegende Würze. Reife Birnennoten, dazu aromatischer Holunder, mit Luft auch ganz viel Cassis. Komplex und strahlend klar am Gaumen

Rotgipfler

ROTGIPFLER FLAMMING

WEINGUT LEO AUMANN, TRIBUSWINKEL – 30,20

Vielfältiges Bouquet von Marzipan, reifen Bananen und Christbirnen, auch florale Noten; am Gaumen kompakter, tropischer Fruchtbogen, etwas pfeffrig-süße Pikanz und gute Fülle, vital, sortentypisch.



Chardonnay

In den letzten Jahren hat sich der Chardonnay über alle Weinbaugebiete verbreitet. Im Ausbau sind zwei Stilrichtungen zu bemerken: klassisch im Stahltank mit betonter Frucht und anregender Säure, oft auch mit vegetabiler Ergänzung; oder nach internationalem Zuschnitt mit biologischem Säureabbau und Reife im Barrique. Beim klassischen Chardonnay dominiert die Frucht (Apfel, etwas Quitte, auch Exotik) in Verbindung mit einer eleganten Würze (Wiesenblumen, aber auch Nüsse und Mineralik). Im kleinen Holzfass ausgebaut, treten buttrig-röstige, extraktreiche Noten auf, mit Weißbrot, Dörrobst und Rosinen. Dazwischen liegen interessante Varianten, die „österreichische“ Frucht mit internationaler Stilistik bestens vereinen und auch bei hoher Reife angenehme Säure aufweisen. Das wichtigste Merkmal eines großen Chardonnays ist seine Komplexität, die nur in besonderen Lagen mit kalkreichen, mineralischen Böden entsteht. Die besten Vertreter dieser komplexen Chardonnays wachsen im Nordburgenland und in der Steiermark, aber auch in einzelnen Lagen Niederösterreichs und Wiens.

Wiener Gemischter Satz

Mit dem Wiener Gemischten Satz, der Pflanzung unterschiedlichster Rebsorten nebeneinander in einem Weingarten, hat sich eine einzigartige Stilistik im typischen Wiener Wein entwickelt, die sich besonders in seiner herkunftstypischen Aromatik widerspiegelt. Fünf Rebsorten sind die Grundlage für diesen Wein, der dadurch sehr kraftvoll und konzentriert ist und mit viel Frucht und lebendiger Säure überzeugt.



Chardonnay

CHARDONNAY

WEINGUT MIGSICH, ANTAU, BURGENLAND 1/8- 4,50 0,75– 25,20

Ausgesprochen fruchtig im Duft, erinnert an einen exotischen Fruchtkorb, rassige Frucht nach grünen Apfel, schönes Säurekleid, das den Wein lebendig macht, elegant, fein, finessenreich mit jugendlichem Volumen ausgestattet.

CHARDONNAY SELECT BIO

WEINGUT FRITZ WIENINGER STAMMERSDORF, WIEN – 35,90

Rauchig unterlegte Fruchtnoten nach Ananas sowie gebrannten Mandeln und Haselnüssen. Am Gaumen markant und leichtfüßig, mit schönem Fruchtextrakt aber nie mächtig, fest und ausgewogen, bleibt lange haften.

CHARDONNAY STEINRIEGEL BIO

WEINGUT ALBERT GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ – 39,80

In der Nase mollig angelegter Fruchtbogen, dazu Haselnusskrokant, weißer Pfeffer und Minze, passendes Holz; am Gaumen wiederum sanft und mollig geführte Burgunderfrucht mit gut integriertem Toasting, feingliedrig und lang

CHARDONNAY „PRIMADONNA“

WEINGUT MIGSICH, ANTAU, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND, BURGENLAND – 51,20

Chardonnay pur! Ein komplizierter von sich selbst eingenommener Wein – also eine richtige Prima Donna. Jugendliche Farbe, saftige, reife Frucht, kandierte Orangen, Honigmelone, Holzwürze, am Gaumen saftiger Wein, weiche Textur, süßer Schmelz im Finish, gelber Pfirsich im Rückaroma

Wiener Gemischter Satz

Wiener Gemischter Satz DAC BIO

WEINGUT WIENINGER, WIEN – 28,70

Anregende Nase nach frischem Heu, Birnen und Pfefferkorn, herzhafter Kräuterschub, jugendlich; erstaunlich dicht verwoben am Gaumen, pfeffrig und pfiffig, feine Säure, bleibt gut haften, Trinkspaß mit Niveau.



Weißburgunder

Die international weit verbreitete Sorte kennzeichnet ein elegantes, oft zurückhaltendes Bukett sowie eine reife Säurestruktur. Der Pinot Blanc wird aufgrund seiner dezenten Art gerne zum Verschnitt (Cuvée) mit anderen weißen Burgundersorten herangezogen oder im kleinen Eichenfass (Barrique) mit biologischem Säureabbau vinifiziert. In jedem Fall ist er ein beliebter Speisenbegleiter. Klassisch – ohne Holzfass – ausgebaut, sind Weißburgunder in der Jugend eher ruhig, aber gehaltvoll, mit zart blumiger, auch leicht vegetabiler Aromatik. Das feine Duftspiel erinnert an Äpfel oder Bratäpfel, bei längerer Lagerung entwickelt sich meist auch nussig mandelige Würze. Geschmacklich mit viel Extrakt und Substanz ausgestattet, zeigt sich die Sorte bei entsprechender Reife mit eleganter Fruchtsüße und wohldosierter Kraft.

Grauburgunder

Der Grauburgunder ist das „familiäre“ Bindeglied zwischen Pinot Noir und Pinot Blanc in der großen Burgundergruppe. Schon im 14. Jahrhundert wurde er von den Zisterziensermönchen aus seiner Heimat Burgund nach Österreich gebracht und weiter verbreitet. Sowohl sortenrein ausgebaut als auch in Cuvées - bevorzugt mit verwandten Burgundersorten – zeigt er Kraft und Fülle, aber auch als eleganter, anpassungsfähiger Tischwein kann er gefallen. Die Reben sind anspruchsvoll und bevorzugen warme Hanglagen mit guter Wasserversorgung. Die Trauben neigen zu hoher Zuckerbildung, wodurch die Weine mit karamelliger Würze und geschmeidiger Süße entsprechend lange Lagerfähigkeit beweisen. Bei höherer Reife präsentiert sich Grauburgunder gerne goldgelb mit rötlichen Reflexionen, was von der graurötlichen Beerenfarbe kommt



Welschriesling

CHARLOTTE HILL

WEINGUT MIGSICH – 26,40

lieblich Charaktervoller Wein, fruchtiges, harmonisches Extrakt-Säurespiel

Weißburgunder

WEISSBURGUNDER **BIO**

WEINGUT JUDITH BECK, GOLS – 28,60

Frische, feinherbe Nase mit klaren Aromeneindrücken von Zitrus und geriebenen Mandeln; am Gaumen stahlig mit viel Grapefruit, Zesten und feiner Säurerasse, pikant und balanciert.

WEISSBURGUNDER - DER WEIN VOM STEIN

WEINGUT LUDWIG NEUMAYER / INZERSDORF, TRAISENTAL – 44,90

Glockenklare Stilistik mit tiefen Fruchtklängen von süßen Williamsbirnen, reifen Weintrauben, Walnüssen und Biskuit. Schmelzig-druckvolle Fruchtopulenz und eine geradezu burgundische Noblesse vereinen sich am Gaumen zu einem Wein der Extraklasse.

Grauburgunder

Grauburgunder Hochberg

WEINGUT MARKUS PONGRATZ, GAMLITZ – 29,20

Angenehm dezent im Duft, feine Kräuterpikanz, Honigmelone, reife Birnen und ein Hauch kandierte Agrumen; am Gaumen lebend

Grauburgunder JÄGERBERG 1. LAGE

WEINGUT ERWIN SABATHI / LEUTSCHACH, SÜDSTEIERMARK - 39,90

Birnen- und Orangennoten geben in Nase und Gaumen den Ton an, sekundiert von den dezenten Nougatnoten des Holzes. Dazu kommen auch Geschmackseindrücke nach Erdbeeren. Trotz der Fülle quicklebendig am Gaumen. Im langen Abgang schwingen Mokka und Kokosnuss mit.



Bio, Natural und Orange Weine

Immer mehr wird die Nachfrage nach BIO und **ORANGE WINE. BIO WEINE** sind Weine aus Weingütern mit kontrollierter biologischer Landwirtschaft. Immer mehr österreichische Topwinzer setzen auf diese Nachhaltige und für die Natur weniger schädliche Landwirtschaft.

Orange Weine

werden wie bei der Rotweinproduktion durch langen Kontakt mit den Traubenschalen (Maische) verarbeitet und erhalten dadurch ihre prachtvollen orangen bis ins Bernstein gehenden Farben. Orange Weine werden ohne chemische Zusätze, Hefen, Enzyme und ohne Zuckerbeigabe und unfiltriert hergestellt. Sie wird auch als die Ursprünglichste und Nachhaltigste Weinproduktion ohne schädliche Stoffe bezeichnet





Bio, Natural und Orange Weine

Chardonnay Bambule Bio **NATURAL WINE** **BIO**

WEINGUT JUDITH BECK, GOLS BURGENLAND - € 40,20

kräftiges goldgelb mit orangen Reflexen, strahlend, sehr intensives Aroma, Baldrian, Schwarztee und Marille mit hefigen Anklängen, kräftiger Körper mit reifem Gerbstoffgerüst am Gaumen, milde Säure, bleibt langehaften, braucht Zeit und Luft, gute Ausbaureserven

MATERIA PRIMA

NATURAL WINE **BIO**

WEINBERGHOF FRITSCH, KIRCHBERG AM WAGRAM - € 39,80

der aristotelischen Philosophie und der mittelalterlichen Alchemie stand Pate für diesen außergewöhnlichen, natürlichen Traminer. Der "Urstoff" welcher, geprägt durch das Zusammenspiel mit den 4 Elementen mehr ist, als die Summe seiner einzelnen Teile, stand im Jahr 2014 ganz im Zeichen von Luft und Licht (unterstützend für Reife und Wachstum). Das daraus resultierende hervorragende Traubenmaterial wurde handselektiert und als reine, ungeformte Materie, spontan im Betonei auf der Maische vergoren. Ein elementarer Wein im Urzustand, in sich ruhend und doch in Bewegung

Blaufränkisch Bambule

NATURAL WINE **BIO**

WEINGUT JUDITH BECK, GOLS – 40,20

Vielschichtiges Duftspiel von Maulbeeren, Wildkirschen und Kakaobohnen, beachtliche Tiefe; am Gaumen schön saftige Dunkelfrucht, ätherisch-kühler Unterzug, nobler Tannindruck und viel Fokus auf die Lagencharakteristik, beeindruckende Länge



Süßweine aus Österreich

CHARLOTTE HILL - WELSCHRIESLING LIEBLICH

WEINGUT MIGSICH, ANTAU, BURGENLAND – 1/8 4,20 0,75 25,20

Jugendlich in der Farbe, helles, glänzendes Strohgelb; in der Nase Heublumen-Noten und zarte Würze-Effekte, dazu elegante Frucht mit einem Touch von Honigmelone. Am Gaumen beschwingtes Spiel aus wohldosierter Restsüße und pikanter Fruchtsäure, lässt Frucht und Würze tanzen, mit süßer Pikanz und sauberem Spiel, unkompliziert aber sehr niveauvoll, harmonisch und spannend zugleich; eleganter und doch vielschichtiger Nachhall

TROCKENBEERENAUSLESE

WEINGUT MIGSICH, ANTAU, BURGENLAND - 1/16 14,90

Intensiver, tiefgoldener Glanz mit bronzierter Schattierung; im Bukett reife Obstnoten, Trockenfrucht, weiße Schokolade und viel Honig, elegisch und elitär in der vielschichtigen, tiefgreifenden Aromatik, kündigt noble Süße an. Am Gaumen wird dieses Versprechen sofort eingelöst, vermittelt abermals Honig-Noten und Trockenfrucht-Vielfalt, die bis ins Exotische hineinreicht, brilliert mit cremig-sämiger Textur, präsentiert sich mollig-wohlrig mit weichem Schmelz und hochedler Süße, fulminanten Tiefgang, im Abgang blitzt Würze mit weißem Pfeffer auf; das Finale wird mit Marillen-Nektar und Fruchtkonzentrat auf grandiose Art und Weise gestaltet. Große Süßwein-Klasse





Roseweine aus Österreich

ROSITO

BIO

WEINGUT TONI HARTL, REISENBERG 25,40

(Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon/Syrah) In der Nase helle Eindrücke von roten Beeren, dazu zarte Kräuterpikanz; am Gaumen spritzige Frucht und feine Pimentnote, blitzsauber und frisch, süffig dank etwas Restzucker, trinkfreudig und schliffig.

ROSE MIGSICH

BLAUFRÄNKISCH, WEINGUT MIGSICH, ANTAU, BURGENLAND – 24,70

Klassisches Rosa, elegantes, nicht zu intensives Farbbild; wunderschöne Fruchtatmosphäre, von feinem Beerencharakter und Kirschtönen geprägt, vielschichtiger Charme. Am Gaumen perfekte Balance aus Fruchtcharme, Fruchtsüße, dezenter Restsüße, angenehmer Säurepikanz und hauchzart anklingender Rotweinherbe, sauber und adrett, mit anregendem Fruchtnachhall und Charakter. Gelungener Sommer- und Terrassenwein, der auch noch im Herbst und Winter Freude machen kann, perfekt komponiert bis zum langen Abgang



Zweigelt

Zweigelt ist, trotz seiner relativen Jugend, quasi ein urösterreichischer Klassiker. Er wurde 1922 von Dr. Fritz Zweigelt aus Sankt Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Heute ist Zweigelt mit fast neun Prozent Anteil an der Gesamtrebfläche die am weitesten verbreitete rote Rebsorte in Österreich. Er ist relativ robust und stellt insgesamt nur wenige Ansprüche an den Boden. Um wirklich hohe Qualitäten mit gutem Lagerpotenzial zu bringen, muss er allerdings rigoros im Ertrag beschränkt werden. In Verkostungen überzeugt Zweigelt mit seinem charmanten Gerbstoff und ist körperreich mit mäßig kräftiger Säurestruktur in der Jugend, die sich mit zunehmender Lagerdauer abrundet und samtige, weichere Weine ergibt. Er hat eine dunkle, oft typisch lila Farbe mit hoher Dichte, einen fruchtig-würzigen Duft und schmeckt intensiv nach Kirschen und Beeren. Mit seiner fruchtigen Individualität und seinem Charme ist er ein beliebter Speisenbegleiter. Zweigelt ist sowohl für den Barriqueausbau, wie auch für den klassischen Ausbau im großen Holzfass oder Stahltank geeignet, wird aber auch solo gefüllt oder als Cuvépartner verwendet. Zweigelt findet sich in so gut wie allen Weinbaugebieten des Landes





Rotwein aus Österreich

Zweigelt

ZWEIGELT **BIO**

WEINGUT TONI HARTL, – 26,60

Schon in der Nase sympathisch fruchtbetont und schwungvoll mit Weichseln, Pfefferminze und Pumpernickel; am Gaumen überaus rotbeerig und saftig mit zarter Würze, etwas Nougat, trinkreif und sortentypisch.

Zweigelt Rubin Carnuntum

WEINGUT WALTER GLATZER, GÖTTLESBRUNN – 28,90

Von Beginn weg satte, dunkelwürzige Nase mit viel Beerenfrucht, Weichseln und Pfefferkorn, feines Holz; viel Dunkelfrucht und feines Brotgewürz, recht kraftvoll bei guter Fülle und strukturbetonter Textur, modellhafter Sortenvertreter.

ZWEIGELT „100 DAYS“

WEINGUT KERINGER, MÖNCHHOF – 32,90

Bereits in der Nase ausgesprochen pikante Machart, Schlehen, Zwetschken und Krokant, rosine Art, hell- röstig, einige Facetten anzeigend; am Gaumen seidige Rotbeerigkeit mit dunkler Würze, Pfeifentabak, nerviges Tanninkorsett, präsen eingekochte Noten, aber auch kühle Ader, dezent maischige Pikanz dahinter, reif und stoffig, fleischig und herzhaft, gute Länge, vielversprechende Substanz.

ZWEIGELT - ALTENBERG

WEINGUT GERNOT LEITNER / GOLS, NEUSIEDLERSEE, BURGENLAND - 47,40

Sehr duftig, mineralische Tiefe, mit Gewürzbrot, Anis, Graft, viel dunkle Beeren, gleichzeitig karg und fordernd. Hochreife Frucht mit saftigen Kirschen und Brombeeren, tolle Schoko-Nougat-Note, vibrierend, schiefzig, schön integriertes Tannin, bleibt gut haften, hat Kraft, Substanz und viel Biss, druckvoll und lang.

„MISTER ZWEIGELT“

WEINGUT MIGSICH, ANTAU, BURGENLAND – 46,50

Jugendliche Farbe, reife Kirsch-Weichsel-Noten, Pflaume, zarte Holzwürze, am Gaumen kräftiger Wein, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, feines Tanninfinish (AWC Gold 2016)





Blaufränkisch

Wo er herkommt, ist nicht mehr wirklich nachzuvollziehen. Einerseits würde der Name Blaufränkisch auf Franken deuten, in Deutschland ist er allerdings unter dem Namen Lemberger bekannt und kommt in Franken eigentlich nicht vor. Vermutet wird ein Ursprung in Frankreich (fränkisch) und datiert aus der Zeit Karl des Großen, der edle französische Rebsorten als „fränkisch“ und unedle aus dem Osten kommende als „hunnisch“ bezeichnete. Fest steht jedenfalls, dass Blaufränkisch im pannonischen Raum, im Speziellen im Burgenland, ideale Bedingungen vorfindet und hochklassige, komplexe Weine hervorbringen kann. Blaufränkisch gedeiht am besten in warmen, südexponierten, windgeschützten Lagen. Er reift spät, wobei ihm seine Pilzresistenz entgegenkommt. Blaufränkisch schmeckt häufig ausgeprägt fruchtig nach dunklen reifen Kirschen und dunklen Beeren, dazu kommt eine fast pikant-würzige Komponente. Er hat eine sehr belebende Säure und kann vielschichtige, dichte Weine mit gutem Lagerpotenzial hervorbringen. Blaufränkisch macht sich in Barrique ausgebaut sehr gut und beeindruckt in der Flasche sowohl reinsortig als auch in Cuvées in Kombination mit heimischen, aber auch internationalen Sorten.

St. Laurent

Sehr einprägsam ist bereits der Duft des St. Laurent, der Assoziationen an Sauerkirschen und Zwetschken weckt. Am Gaumen ähnelt er einer dunkelfruchtigen Variante des Blauburgunders, mit dem er auch ganz eng verwandt ist. Erfreulich ist die in den letzten Jahren festzustellende Renaissance dieser als "schwierig" bezeichneten Rebsorte, die sich vom Burgenland bis ins nördliche Niederösterreich und in die Steiermark erstreckt. Die Thermenregion war seit jeher die Heimat dieses kraftvollen, tieffruchtigen Rotweines



Blaufränkisch

BLAUFRÄNKISCH DAC

BIO

WEINGUT TONI HARTL, REISENBERG – 29,40

Satter Duft nach Brombeeren, Zwetschken und Pfeifentabak, auch Kakaobohnen, Feuerstein und Zesten; am Gaumen zugängige Frucht und angenehme Tannin-Säure-Stütze, entsprechend gute Balance, kompakt und jugendlich.

BLAUFRÄNKISCH - CREITZER RESERVE

BIO

WEINGUT ALBERT GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ – 35,10

Markant erdig-würzige Nase mit Maulbeeren, Orangenschalen und eingelegten Walnüssen, etwas Nougat; am Gaumen transparente Frucht mit pfeffrig-ätherischem Unterzug, feines Holz, reifes Tannin, viel Animo und Sortencharakter.

„FAT BOY“

WEINGUT MIGSICH, ANTAU, BURGENLAND – 71,90

Jugendliche Farbe, reife Kirsch-Weichsel-Noten, Pflaume, zarte Holzwürze, am Gaumen kräftiger Wein, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, feines Tanninfinish (AWC Gold 2016, A LA CARTE 90 PUNKTE; TOP 3 BLAUFRÄNKISCH AUS 41 LÄNDERN WELTWEIT)



St. Laurent

ST . LAURENT SELECTION

WEINGUT JURIS, GOLS – 29,20

Füllige Melange aus Herzkirschen, Lakritze und Sanddorn, auch Wacholder, gute Dichte und Reife; setzt sich schlüssig am Gaumen fort, reichhaltig und vom Tannin herzhaft eingefangen, gute Pikanz, strukturbetont und animierend.

ST. LAURENT – COMMANDER RESERVE

WEINGUT KERINGER, MÖNCHHOF, Burgenland - 28,70

St. Laurent in kleinen Holzfässern ausgebaut. Tiefes Schwarzrot. Dunkle Beerenfrucht gepaart mit angenehmer Burgundernase. Am Gaumen zart, fein - schokoladig und elegant, komplexe Textur, Brombeeren und schwarze Kirschen, gut balanciert mit süßlichem Fruchtnachhalt



Cabernet Sauvignon

In den 1980er Jahren machte der Cabernet Sauvignon im Vormarsch der internationalen Sorten Furore, vor allem durch sein charakteristisches Geruchs- und Geschmacksbild. Wenn die Trauben nicht die notwendige physiologische Reife erreichen, erinnern sie an grüne Paprika, Brennesseln. Die alte Bordeauxsorte wurde um 1860 von Robert Schlumberger nach Österreich gebracht, konnte sich damals aber nicht durchsetzen – heute ist sie eine wertvolle Bereicherung des Sortenspektrums. Ihre wachsende Beliebtheit verdankt sie vor allem ihrer Eignung als ideale Cuvée Ergänzung (weil auch bei geringer Dosierung sehr markant) zu autochthonen Sorten. Der Einsatz des kleinen Holzfasses ist fast obligat, der Sortentypus wird damit effektiv ergänzt. Die klassischen internationalen Cabernet Hochburgen sind nach wie vor Bordeaux und Kalifornien.

Pinot Noir

Der in Österreich auch Blauer Burgunder genannte Pinot Noir kann auf idealem Standort, bei hoher Reife und gekonnter Vinifikation hochwertige, lagerfähige Weine hervorbringen, auch wenn die sensible Sorte im Weingarten und im Keller eine Herausforderung darstellt. Charakteristisch ist seine helle Farbe. Der typische Duft ist eher dezent, mit einem Aromenspektrum, das je nach Terroir und Ausbau von Erdbeere oder Himbeere über Weichseln bis hin zu Dörrpflaumen reicht und oft von einer feinen Mandel- Marzipan-Note begleitet wird. Am Gaumen eigenständig, elegant und mit feiner Säure, bringt die Sorte eher wenig Tannin. Stets elegant und lebhaft, manchmal fordernd, wirkt Burgunder oft schlank, was man nicht unterschätzen sollte. Die Klassiker der Sorte kommen aus Burgund, aber auch in Deutschland, Oregon und Neuseeland gibt es eine Pinot Noir-Kompetenz. In Österreich verzeichnet die Sorte in vielen Weinbaugebieten einen gewissen Aufschwung mit einigen großartigen Beispielen

Merlot

Der Merlot, ein „Kind“ einer Cabernet-Kreuzung, ist am besten Weg, noch vor dem Cabernet Sauvignon zu einem Star im österreichischen Rotweinsortiment zu werden. Die Anpassungsfähigkeit an Klima und Bodenbedingungen in Verbindung mit der früheren Reife tragen zum Erfolg dieser klein- und locker beerigen Rebsorte bei. Geschmeidiger als „der große Bruder aus Bordeaux“ (Cabernet Sauvignon), mit weniger Tannin und Säure, wird er gerne als Cuvée-Partner herangezogen. Wenn die Trauben nicht vollständig ausgereift sind, besteht die Gefahr, dass die Weine grasig, grün und schotig wirken. Nur bei hoher Reife zeigen sie viel Frucht und weiche Extraktstübe, dazu runde, harmonische Tannine. Dann sorgen die feinen Cassis-Schoten-Noten und die reife Würze für samtig-tiefe, ausgewogen aromatische Weine. Besondere Qualitäten und feste Struktur entwickelt Merlot auf kalkhaltigen Böden. Die großen Klassiker aus dieser Traube kommen von den Bordeaux-Appellationen St-Emilion und Pomerol.



Cabernet Sauvignon

CABERNET SAUVIGNON

Weingut Migsich / Antau, Neusiedlersee -Hügelland, Burgenland 1/8 4,60 0,75 - 27,60

Wunderschön kräftiges Cassis Aroma, das beim Riechen sofort an schwarze Johannisbeeren erinnert, intensives Geschmacksbild, lebhaftes Tannin mit fruchtigem Blaubeer Hintergrund. Ein Wein mit bestechendem Charakter, voller Tiefe und Raffinesse

CABERNET SAUVIGNON „100 DAYS“

WEINGUT KERINGER, MÖNCHHOF – 34,50

In der Nase jede Menge Süßholz und Schwarzbrotgewürze, Cassis und Kakaobohnen, Markant maischige Anklänge; satt und druckvoll am Gaumen, sandiges Tannin, herzhaft, viel Fleisch und Kraft, trocken und zupackend im Finish



Pinot Noir

Pinot Noir Umriss

WEINGUT GIEFING, RUST – 29,80

Intensive Nase nach Himbeermark, Walderdbeeren und etwas Unterholz, ätherische Noten; am Gaumen feine rotbeerige Frucht mit balsamischen Anklängen, pikant und feingliedrig mit passender Säureunterstützung, sortentypisch

PINOT NOIR - GOLDBERG **BIO**

WEINGUT TONI HARTL, REISENBERG – 43,80

In der Nase Haselnüsse, getrocknete Tomaten und feine Kräuternoten, rote Beeren, etwas Unterholz; am Gaumen fruchtsüß bei straffer Tanninführung, dabei sehr saftig, kernig-reduktiv bei präsender Säure, feingliedriger Typus mit viel Sortencharakter.

Merlot

MERLOT RESERVE

WEINGUT LEO AUMANN, TRIBUSWINKEL – 27,50

Intensive Nase nach roten Beeren, Dörrzwetschken und Brotgewürz, ausgereift, schmeichelnd; am Gaumen harmonisch und kraftvoll und mit reichlich Volumen und schliffigem Finale.

MERLOT

Weingut Migsich / Antau, Neusiedlersee -Hügelland, Burgenland - 34,40

Betörender Duft, Erdbeer-Kirsch-Marmelade-Note, kräftiger Körper, muskulös mit warm seidigem Fruchtextrakt, viel Fruchtcharme, kraftvolle Eleganz mit Länge.





Cuvées aus Österreich

2012 LUPINO **BIO**

WEINGUT TONI HARTL, REISENBERG – 27,50

(Zweigelt/Blafränkisch/Pinot Noir/Syrah) Stimmige Nase von Sommerkirschen, Himbeeren, zartpfeffrige Würze; am Gaumen saubere Fruchtausprägung, milde Säure und gewisse Fülle, gute Reife und Balance, anregend.

OPUS EXIMIUM **BIO**

WEINGUT ALBERT GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ – 39,80

(Blafränkisch/Sankt Laurent/Zweigelt) Einnehmende Nase nach dunklen Früchten, dazu Orangenzenen und Sternanis; am Gaumen kraftvolle Melange aus dunklen Beeren, reifem Tannin und sattem Würzefond, perfekt abgestimmter Blend.

MARCO POLO

WEINGUT GIEFING, RUST – 41,80

(Syrah/Merlot/Cabernet) Vom Syrah dominiertes Bouquet mit Lakritze, Eukalyptus und Lagerfeuernoten, dunkle Würze; am Gaumen ebenso markantes Fruchtspiel, expressiv und engmaschig, feines Toasting, viel Tannindruck, feine Linienführung, lang.

PANNOBILE ROT **BIO**

WEINGUT JUDITH BECK, GOLS – 40,20

(Zweigelt/Blafränkisch) In der Nase großzügige Eindrücke von Schwarzkirschen, Maulbeeren und dunklem Nougat; am Gaumen viel Frucht, hochwertiges Holz und würzig-salziger Unterton, zeigt viel Reife und Charakter.

LEGENDS

WEINGUT ERICH SCHEIBLHOFER, ANDAU – 36,50

(Merlot/Cabernet Sauvignon) Der Merlot gibt in der Nase den Ton an, entsprechend viel Kirschen und Korinthen sowie blättrige Noten; druckvoll und feurig am Gaumen, reifes und gut stützendes Tannin, pikant, ausgewogen und fein balanciert.

MASSIV

WEINGUT KERINGER, MÖNCHHOF – 55,80

(Blafränkisch/Rathay/Zweigelt) Ungemein dichte Nase nach Schwarzkirschen, Brombeeren, Brotgewürz und Bitterschokolade, hochwertiges Toasting; ausgesprochen saftiger Gaumen, druckvoll und kernig, zupackendes Tannin, bestens abgestimmt, lang und substanzreich.





Cuvées aus Österreich

HEIDEBODEN

WEINGUT KERINGER, MÖNCHHOF – 28,90

(Blafränkisch/Sankt Laurent) Im Bouquet recht duftige Machart, Brombeeren, Schlehen und Pfefferkorn, dezentes Toasting; fruchtsüßer Gaumen mit sattem Tanninfond und hochwertigem Holzeinsatz, vollreifer, harmonischer Blend.

MAXIMUS

WEINGUT JOSEF IGLER, DEUTSCHKREUTZ – 33,90

(Blafränkisch/Cabernet Sauvignon/Merlot) Stoffig und Kraftvoll in der Nase mit jeder Menge Cassis, dazu typisch kühl-ätherische Noten; am Gaumen fülliger Aromenbogen mit präsender Tanninstütze und hochwertigem Toasting, perfekt abgestimmter Blend, sehr lang.

QUATTRO

WEINGUT GAGER, DEUTSCHKREUTZ – 38,30

(Cabernet Sauvignon/Blafränkisch/Merlot/Zweigelt) In der Nase sanfte Fruchtmelange und schwarze Oliven; am Gaumen kühl-blättriger Touch, lebendig und kernig, gut eingebundenes Tannin, feines Holz, sehr harmonisch.

BIG BLEND

BIO

ROTWEINGUT IBY, HORITSCHON – 29,50

(Zweigelt/Merlot) Im Duft Sommerkirschen und grünblättrige Noten, etwas Zesten; auch am Gaumen gelungene Melange mit viel Pikanz und hellen Holznoten, lebendig, leichtfüßig und überaus trinkfreudig.

SALZBERG

Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee , Burgenland – 149,60

(Merlot , Zweigelt , Blafränkisch)In der Nase von feinen Gewürzen unterlegte dunkle Beerennase, zarte Nougatnote, etwas Kokos, braucht etwas Luft. Am Gaumen stoffig, saftige dunkle Beerenfrucht, süßes Tanninkleid, kraftvoll und anhaltend, feine exotische Würze, bleibt sehr lange haften, dunkle Schokolade im Nachhall, große aromatische Tiefe.





Wein aus Deutschland

RIESLING KABINETT – JEAN BAPTISTE
WEINGUT GUNDERLOCH, NACKENHEIM – 28,50

Intensive Aromatik in der Nase, exotische Früchte, kandierter Pfirsich sowie Zesten, süß-herbe Kräuternuancen; am Gaumen gut abgestimmte Frucht mit mineralischen Aspekten, feines Säure-Restzucker-Spiel, animierend.

Wein aus Südtirol

LAGREIN DOC
WEINGUT ELENA WALCH, TRAMIN – 29,90

In der Nase zerst Veilchen und Kakao, mit Luft immer würziger, ein Schwung rote Beeren. Am Gaumen bodenständig mit kerniger Tanninstruktur, dennoch passender Schliff im Finish, angenehm unkompliziert, animierend.





Wein aus Italien

Chianti Classico DOCG

WEINGUT FELSINA, CASTELNUOVO BERARDENGA – 38,90

Aufgeweckte Nase mit dominanter Waldbeerenfrucht und erdig-würzigen Komponenten; am Gaumen straffer Aromenbogen, würzig, markante Säurepikanz, feines Tannin, animierend und harmonisch.

Brunello di Montalcino DOCG

WEINGUT BANFI, MONTALCINO – CASTELLO BANFI – 59,90

Vollreife Nase mit dunklen Beerenaromen, herber Würze und dezentem Holz; am Gaumen dunkle Fruchtnoten, Bitterschokolade und Schwarzbrotgewürz, sanfte Tanninpräsenz, feines Holz, ausgewogen und langanhaltend.





Wein aus Frankreich

Weißwein aus Frankreich

CHABLIS VIELLES VIGNES AC

Domaine Louis Michel & Fils, Chablis - 38,50

Leuchtendes Strohgelb bis Grüngold Duft: frisches Bouquet von saftigen

Zitrusfrüchten, Grapefruit, Zitrone, weißem Pfirsich, Blüten und Kräutern Geschmack: am Gaumen deutlich mineralisch, fast steinig, mit viel Frische und lebhafter Säure, die dem Wein Fülle und eine rassige Würze verleiht, exzellent ausgewogen mit feinem Nachhall

Rotwein aus Frankreich

CHATATEAU TEYSSIER GRAND CRU

Saint Emilion , Bordeaux - Frankreich – 52,80

Der etwas höhere Merlot Anteil von 70% verleiht ein besonders fruchtiges Bouquet von reifen Beeren und Pflaumen, dazu dezentes Barrique und feine Gewürznoten. Vollmundig, fruchtig und dunkelwürzig am Gaumen mit seidigem Tannin, großartigem Volumen und schöner Frische im langen Finale





Wein aus Spanien

Weißwein aus Spanien

VINA ESMERALDA PENÈDES DO

MIGUEL TORRES, VILAFRANCA – 29,60

(Moscatel/Gewürztraminer) Offenes Bouquet nach weißem Pfirsich, auch florale Elemente; am Gaumen lebhaftes Melange aus Steinobst, Rosengelee und Birnen, harmonische Säure, zart aromatischer Hintergrund

Rotwein aus Spanien

RIOJA RESERVA DOCa

BARON DE LEY, MENDAVIA – 31,20

Reichhaltige Nase mit roten Beeren, auch Vanille und Süßholz, angenehm ruhiger Stil; am Gaumen sanfter Fruchtbogen von Zwetschken und Waldhimbeeren, dazu mediterrane Würze, reifer Tanninpolster, harmonisch und lang.





Wein aus Argentinien

ULTRA MALBEC

KAIKEN, MENDOZA, ARGENTINIEN – 35,20

Herzhafter Duft nach Veilchen, Kirschen, Beeren und Bitterschokolade, feiner Würze und etwas Röstaromen. Am Gaumen vollmundiger Fruchtbogen, reifes präsent Tannin, verführerisch und sanft im individuellen Finish

Wein aus den Usa

COLUMBIA VALLEY CABERNET SAUVIGNON

CHÂTEAU STE: MICHELLE, COLUMBIA VALLEY, WASHINGTON STATE – 36,90

Satter Duft nach frischen Kirscharomen Anklängen von schwarzen Oliven, Sanfte Röstnoten, ausgewogenen, weich und fruchtig am Gaumen mit dezentem Holz und dunkler Würzepikanz, balanciert und sortentypisch





Sekt & Prosecco

Hochriegl Trocken

Sektkellerei Hochriegl € 23,50

Helles Gelb mit zarten Grünreflexen. Feine Frucht, leichte Anmutung von Sommeräpfeln. Am Gaumen bilden sich zarte Fruchtnoten; elegant, ausgewogen, glatt, weicher Abgang

SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT

Sektkellerei Schlumberger / Wien - Österreich - 35,40

Österreichs Paradesekt schlechthin: lebhaftes Mousseaux, in der Nase nach reifem Apfel, zart hefig unterlegt, am Gaumen vital, mit angenehmer Säurestruktur.

FERRARI MAXIMUM BRUT

FERRARI FRATELLI LUNELLI - Italien – 39,80 (750 ml)

Im Bouquet lebendig und nachhaltig mit reifer Frucht, Haselnüssen und Blütendüften. Elegant und harmonisch am Gaumen, feines Mousseux und cremiges Finish, sehr trinkanimierend

Champagne

Champagne Moët & Chandon Brut Imperial

Moët&Chandon, Champagne - Frankreich – 82,50 (750 ml)

In den Nuancen von Trockenblumen und Honig flechten sich schnell Aromen von kandierten Früchten, Zitruschalen und Aprikosen ein, subtil abgerundet von Rauch- und Roggenakzenten. Nach anfänglicher Weichheit wird die Vollmundigkeit spürbar und vibriert in präzisen Gewürznoten mit einem Hauch von Vanille