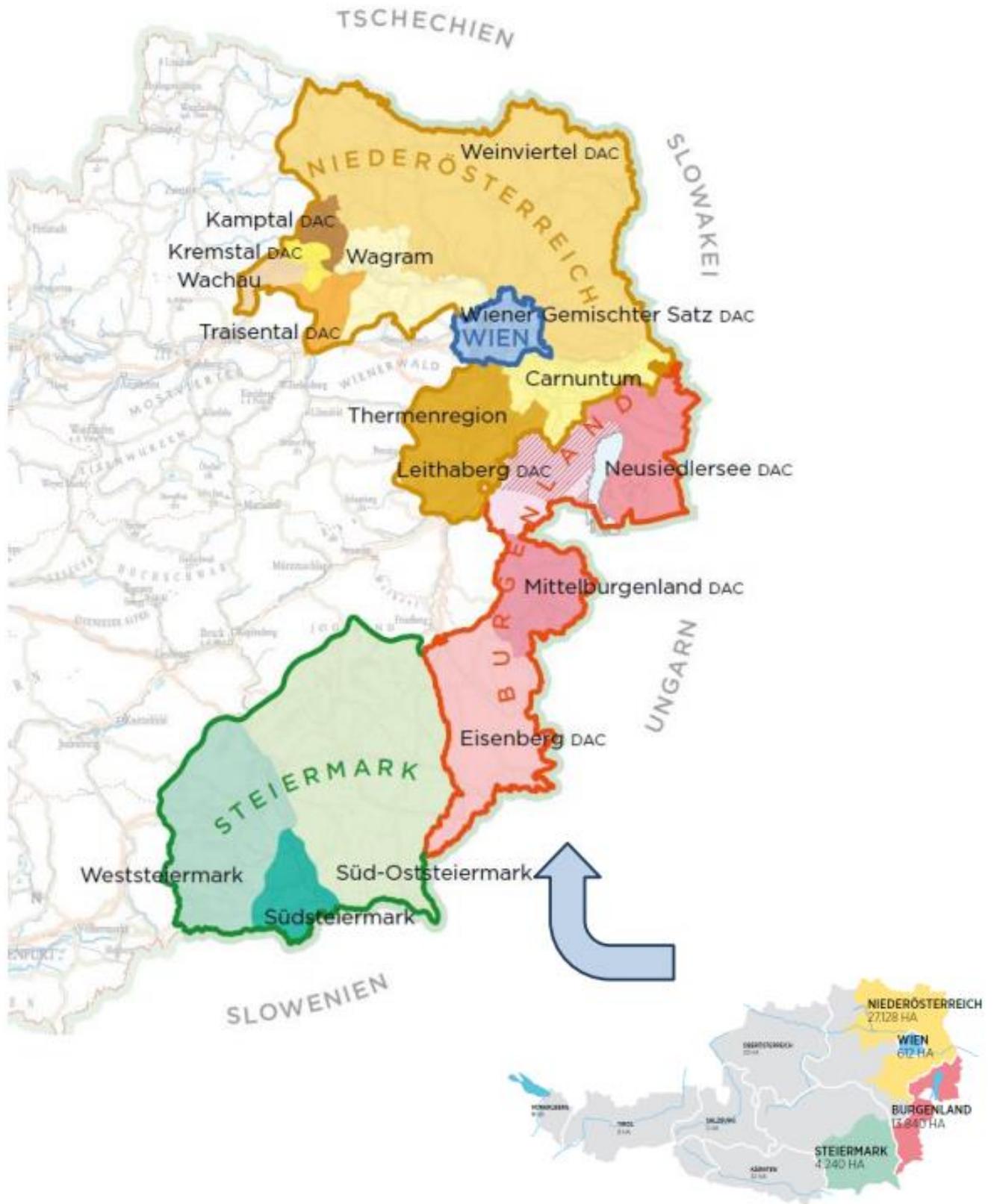


# WEINLAND ÖSTERREICH



Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

# OFFENE WEINE



		€
_____	<b>Grüner Veltliner Flohhaxn</b> , ¼ lt <b>Weingut Markus Huber – Traisental – 12,5%</b> trockener Qualitätswein mit weniger Säure	¼ lt. 6,80
_____	<b>Urgestein Riesling, Ehn</b> ⅛ lt <b>Weingut Ehn – Kamptal DAC – 12,5%</b> trockener, animierender Riesling mit eleganter Mineralik	5,20
_____	<b>Sabathini Cuvée</b> , ⅛ lt <b>Weingut Erwin Sabathi – Südsteiermark – 11,0%</b> leichte Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon Blanc, saubere Frucht, zart nach Grapefruit schmeckend	4,80
_____	<b>Chardonnay, Riepl</b> , ⅛ lt <b>Weingut Riepl - Gols-Burgenland – 13,0%</b> 14 Monate im Eichenfass gelagert, Duft nach reifen Ananas, milde Säure	5,50
_____	<b>Traminer Spätlese, Riepl</b> , ⅛ lt <b>Weingut Riepl, Gols-Burgenland – 9,5%</b> lieblich, nachhaltiger Duft nach frisch blühendem Blumengarten; Geschmack angenehm nach Rose und Marzipan	5,20
_____	<b>Blaifränkisch Rosé</b> , ¼ lt <b>W. Baumgartner Bellarose – Niederösterreich – 12,0%</b> trockener, blumiger Landwein	5,80
_____		

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.



	€
<hr/> <b>Zweigelt</b> ⅛ lt <b>Weingut Toni Hartl – Burgenland – 13,0%</b> trocken, nach frischen Kirschen duftender, mineralischer Qualitätswein	5,80
<hr/> <b>Golser Merlot</b> ⅛ lt <b>Weingut Allacher – Burgenland - 14,5%</b> nach schwarzen Johannesbeeren duftend, feinwürzig, Ausbau im Edelstahltank, Glasverschluss	5,80
<hr/> <b>Cuvée Amaré</b> ⅛ lt <b>Weingut Riepl - Burgenland –13,5%</b> Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Blauer Zweigelt, fein eingebauter Holzeinsatz, Duft nach Cassis	4,80
<hr/> <b>Pitztal Cuvée, <b>PITZTAL</b></b> ⅛ lt <b>Weingut Stift Klosterneuburg - Niederösterreich</b> Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt und Merlot, frischer Duft nach Waldbeeren, am Gaumen körperreich und samtig	5,80

TIPP:

Mit unserem Coravin-System können Sie auch andere Flaschenweine degustieren.  
Bitte wenden Sie sich dazu rechtzeitig an Chef Joachim.

# WEISSWEINE



## Muskateller

€

---

**Gelber Muskateller, Steirische Klassik 91 F**  
**Lackner Tinnacher - Südsteiermark – 12,5%**  
 trocken, Aromen nach Papaya und Mango, saftig, rund und harmonisch. Perfekt als Aperitif oder zu asiatischer Küche

38,-

## Grüner Veltliner

---

**Grüner Veltliner Kremstal DAC 90 F**  
**Weingut Stadt Krems – Niederösterreich – 12,5%**  
 trocken, frische, rassige Fruchtnoten nach weißen Ribiseln und Zitrusfrüchten, schönes Veltliner-Pfefferl

34,-

---

**Grüner Veltliner, Weissenkirchen, Smaragd 93 F**  
**Domäne Wachau - Niederösterreich – 13,0%**  
 trocken, wenig Säure, feinwürzige, extraktreiche Nase, sehr aromatischer Veltliner, Weißenkirchen

38,-

---

**Grüner Veltliner Titan Reserve 94 F**  
**Weingut Ehn-Ried Spiegel -Niederösterreich – 14%**  
 trockener opulenter Wein mit Extrakt und Schmelz, typische Veltlinerwürze, Langenlois

46,-

---

**Grüner Veltliner, Leopold, Smaragd 94 F**  
**Weingut Andreas Eder –Mautern/Wachau – 14%**  
 trocken, Honigwaben, würzig und füllig, konzentrierter Smaragd vom Südufer der Wachau

54,-

---

**Grüner Veltliner, Ried Axpoint, Smaragd 95 F**  
**Weingut Franz Hirtzberger –Spitz/Wachau – 13,5%**  
 trocken, ein Hauch nach Honigmelone, zarte Marillentöne, kraftvoll, Ausbau im Stahltank bzw. großen Holzfass

79,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

---

**Riesling, Jochinger Berg, Federspiel 92 F**

**Weingut Josef Jamek, - Joching/Wachau – 12,0%**

trocken, voll Duftigkeit und feinfruchtigem Säurespiel

36,-

---

**Riesling, Weissenkirchen, Smaragd 93 F**

**Domäne Wachau - 13,0%**

trocken, elegant-würzige, mineralische Nase, feine Steinobstnoten

34,-

---

**Riesling Eder, Mautern, Smaragd 93 F**

**Weingut Andreas Eder – Mautern/Wachau –13,5%**

trocken, goldgelb, reife Marillen, mineralisch, langer Abgang

39,-

---

**Riesling Grillenparz Erste Lage 95 F**

**Weingut Stadt Krems–Niederösterreich –13%**

trocken, zart rauchig-mineralisch unterlegte weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, einladendes Bukett

59,-

---

**Riesling, Leopold, Smaragd 95 F**

**Weingut Andreas Eder –Mautern/Wachau – 14%**

trocken, gelb-grün, Orangenschalen, Zitrus, trotz hohem Alkoholgehalt zeigt er Frische und perfekte Säure, vom Südufer der Wachau

59,-

---

**Riesling Knoll, Loibenberg, Smaragd 95 F**

**Weingut Knoll – Unterloiben/Wachau –13,5%**

trocken, helles Gelbgrün, ein Hauch von Pfirsich, zart nach Blütenhonig und Ananas, mineralisch und komplex, gute Länge

64,-

## Gemischter Satz

---

**Gemischter Satz, Kreuzweingarten 92 F**

**Weingut Krug – Niederösterreich – 13,5%**

trocken, gold-gelb, die beiden Rebsorten Rotgipfler und Zierfandler gestalten diesen Wein; fruchtige, aber auch exotische Duftfülle

36,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## Neuburger

_____	<b>Neuburger, Setzberg, Smaragd 93 F</b> <b>Weingut Strawanzer – Spitz/Wachau – 14,5%</b> helles Grüngelb, feine gelbe Birnen- und Apfelfrucht, Zitruszesten im Nachhall, bleibt lang haften, gutes Reifepotenzial – säurearm!	49,-
-------	--	------

## Cuvée

_____	<b>Cuvée Sabathini 89 F</b> <b>Erwin Sabathi - Südsteiermark – 11,0%</b> trockene, leichte Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon Blanc, saubere Frucht, zart nach Grapefruit schmeckend	28,-
_____	<b>Ortolan Prestige Reserve 92 F</b> <b>Weingut Dürnberg - Niederösterreich – 13,50%</b> trocken, goldgelbes Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder, Vanille, Mango, sehr komplex	44,-

## Sauvignon Blanc

_____	<b>Sauvignon Blanc, Rosengarten, Bio 89 F</b> <b>Weingut Wurzinger - Burgenland – 12,0%</b> trocken, mit Brennessel und Holunderblüten in der Nase; Johannisbeeren und rosa Grapefruit	30,-
_____	<b>Sauvignon Blanc, Steirische Klassik, Bio 92 F</b> <b>Weingut Tement - Südsteiermark – 12,5%</b> trocken, nach Stachelbeeren und Johannisbeeren riechend - mit einer eleganten, mineralischen Note	38,-
_____	<b>Sauvignon Blanc, Ried Straden 94 F</b> <b>Weingut Frauwallner – Vulkanland Steiermark – 13,5%</b> trocken, reife Stachelbeeren, florales Bukett, frische Säure, sehr gute Länge	44,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

Die Weinwelt ist ständig in Bewegung. Aus diesem Grund sind Bewertungen  
oft hilfreich.

In unserer Weinkarte haben wir bei einem Großteil der Weine die  
Falstaffpunkte angeführt.

Falstaff ist das älteste und auflagenstärkste Weinmagazin Österreichs und  
bewertet jährlich über 3500 heimische Weine  
und zig Tausend internationale Weine.

Die Bewertung erfolgt nach dem Internationalen 100-Punkte-System:

85-89	gut bis sehr gut
90-94	unter den Besten des Jahrgangs
95-99	absolute Weltklasse
100	nicht zu übertreffen

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## Pinot Blanc / Weissburgunder

	<b>Pinot Blanc, Seeberg 92 F</b> <b>Weingut Prieler – Burgenland – 13,5%</b> trocken, frische Birnenfrucht, zarte Wiesenkräuter, dezente Fruchtsüße im Abgang	32,-
	<b>Weissburgunder, Kollmütz, Smaragd 93 F</b> <b>Weingut Rudi Pichler –Wachau- 13,5%</b> trocken, zarte Birnenfrucht, kandierte Orangenzeste, angenehme Mineralik	49,-

## Grauburgunder

	<b>Grauburgunder 93 F</b> <b>Weingut Polz - Südsteiermark – 13%</b> trocken, vollmundiger Wein von der Lage Graßnitzberg, angebaut im großen Holzfass, dichte komplexe Nusswürze	44,-
	<b>Grauburgunder, Oberburgstall 96 F</b> <b>Hannes Harkamp - Südsteiermark – 13,5%</b> trocken, helles Gelb, attraktive Birnenfrucht, Holzfass, zarte Nuancen von Quitten	59,-

## Morillon

	<b>Morillon 90 F</b> <b>Weingut Erich &amp; Walter Polz – Südsteiermark – 11,5%</b> Steirische Klassik, trocken, fruchtig, rassige Säure, Morillon ist die Steirische Bezeichnung für eine Chardonnayrebe	30,-
--	--	------

## Chardonnay

	<b>Chardonnay 92 F</b> <b>Weingut Riepl – Burgenland – 13,0%</b> trocken, 14 Monate im Eichenfass gelagert, Duft nach reifen Ananas, milde Säure	36,-
	<b>Pitztal Chardonnay <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">PITZTAL</span></b> <b>Weingut Stift Klosterneuburg - Niederösterreich – 13%</b> trocken, Bouquet nach Äpfeln und tropischen Früchten, geschmeidig ( <b>Mitnahmepreis € 18,80</b> )	30,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

	<p><b>Chardonnay Leithakalk 92 F</b>  <b>Weingut Kollwentz, Großhöflein – Burgenland – 13,5%</b>          trocken, zarte Kräuterwürze, Nuancen von Melone und Birne, gute Länge</p>	46,-
	<p><b>Chardonnay Lores Reserve 93 F</b>  <b>Weingut Reinisch -Niederösterreich - 13,5%</b>          trocken, nach Nüssen duftend, cremige Frucht, kräftig und lang im Nachhall, Ausbau im Barrique</p>	41,-
Viognier	<p><b>Viognier 93 F</b>  <b>Weingut Graf Hardegg – Weinviertel – Niederö – 14%</b>          trocken, zart nussig, intensiver Blütenhonigtouch, karamellig im Abgang, feine Holzwürze</p>	49,-

## WEISSWEINE



	<p><b>Weißer Burgunder</b>  <b>Weingut J.F. Ohler-Gimmeldingen/Pfalz – 13,0%</b>          trocken, Melone- und Aprikosenfrucht, leichte Zitrusreflexe</p>	28,-
	<p><b>Chardonnay</b>  <b>Weingut Johann F. Ohler-Gimmeldingen/Pfalz – 12,5%</b>          trocken, feine Röstaromen, etwas Birne, weiße Grapefruit</p>	32,-

## WEISSWEINE



	<p><b>Pinot Grigio D.O.C.</b>  <b>Pighin- Friuli Grave – 13,0%</b>          trocken, leicht und süffig, angenehme Säure, fruchtig</p>	28,-
	<p><b>Südtiroler Gewürztraminer Justina D.O.C.</b>  <b>Kellerei St. Pauls – Trentino – 14,0%</b>          ein Hauch von Litschi, saftig, feine Würze, fülliger Körper</p>	38,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## ROSÉ



€

---

### Rosé Minuty

**Château Minuty – Côtes de Provence – 11,50%**

trocken, nach Himbeeren und Erdbeeren duftend frisch und fruchtig, am Gaumen Blutorange

46,-

---

### Rosé Ultimate

**Ultimate – Côtes de Provence – 12,5%**

trockener Rosé aus den Sorten Grenache, Cinsault und Syrah, nach Himbeeren und Erdbeeren duftend, frisch und fruchtig

39,-

---

### Rosito

**Weingut Toni Hartl – Burgenland – 12,5%**

trocken, Rosé-Cuvée aus Cabernet, Blaufränkisch und Syrah, spritziger, leicht moussierender Rosé mit enormer Fruchtpräsenz

28,-

## SÜSSWEINE




---

### Rotgipfler Beerenauslese, 5cl

**Weingut Grill –Thermenregion – 12,5%**

süß, honigduftend, Fassbinderhof

5,20

---

### Cuvée Beerenauslese, 0,375 lt

**Weingut Kracher –Burgenland – 12,0%**

süß, nach Mandeln und Honig duftend, aus den Sorten Chardonnay und Welschriesling

29,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## Sherry & PORTWEINE



- |  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <b>Sherry Toro Albala Don PX 1983 Gran Reserva -17%</b>  | 5cl 12,90 |
|  | ein faszinierender Likörwein, 32 Jahre im Fass gelagert<br>dunkel, extraktreich mit Noten von Karamell, Vanille, Nelke,<br>Empfehlenswert zum Vanilleeis, zu Käse, zu Schokolade oder<br>Schokoladenkuchen |           |
|  | <b>Sherry Lustau San Emilio -17%</b>   | 5cl 7,50  |
|  | 12 Jahre im Fass gelagert, Duft nach Trockenfrüchten,<br>Aroma nach Feigen und Datteln, ideal zu Schokoladen-<br>desserts und Blauschimmelkäse   |           |
|  | <b>Ramos Pinto LBV Port – 20%</b>  | 5cl 7,50  |
|  | tiefes Rot, Aroma von roten Johannisbeeren, aus den<br>Rebsorten Touriga Franc und Touriga Nacional  |           |

## ROTWEINE



St. Laurent

- |  |   |      |
|--|---|------|
|  | <b>St. Laurent Commander 90 F</b>   | 34,- |
|  | <b>Weingut Keringer – Burgenland - 13,5%</b><br>trocken, dunkles Rubingranat, schwarze Beerenfrucht,<br>angenehme Würze       |      |
|  | <b>St. Laurent – Johanneshof 93 F</b>   | 42,- |
|  | <b>Reinisch – Thermenregion – 13,5%</b><br>trocken, tiefdunkles Rubingranat, feine Weichselaromen, am<br>Gaumen mild und rund |      |

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## Zweigelt

_____	<b>Blauer Zweigelt Bio 90 F</b> <b>Paul Achs – Burgenland – 12,5%</b> trockener, fruchtiger Rotwein mit viel Frische, weiche Fruchtfülle	28,-
_____	<b>Blauer Zweigelt Bienenfresser 91 F</b> <b>Weingut Pitnauer–Niederösterreich–13,5%</b> trocken, fruchtige Nase, Lagenwein, im gebrauchten Barrique gereift, Kirschfrucht	42,-
_____	<b>Blauer Zweigelt 100 Days 91 F</b> <b>Weingut Keringer – Burgenland - 14,0%</b> trocken, schokoladig, Vanilletöne, mittlere Komplexität, gebrauchtes Barrique	36,-
_____	<b>The Zweigelt 93 F</b> <b>Erich Scheibelhofer – Burgenland – 14,0%</b> vielschichtiger Weichsel- und Zimtduft, mächtiger Körper	46,-
_____	<b>Schwarz-Rot Zweigelt 93 F</b> <b>Schwarz Johann – Burgenland – 13,5%</b> kräftiges Rubinrot, nach Cassis und kandierte Veilchen, ein Hauch von Rosenblätter	76,-

## Pinot Noir

_____	<b>Saltner Pinot Nero Riserva, 92 F</b> <b>Kellerei Kaltern - Südtirol – 13,5%</b> trocken, kräftiges rubinrot, Veilchenaromen, harmonisch, elegant	44,-
_____	<b>Pinot Noir 90 F</b> <b>Hans Igler – Mittelburgenland – 13,5%</b> sehr trocken, dunkelgranatrot, leichte Cassisnase, ein guter Speisebegleiter, Ried Fabian	38,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

	<b>Pinot Noir Reserve 92 F</b>	<b>Stift Klosterneuburg – Wien – 13,5%</b> trocken, mittleres rubingranat, Aromen nach roten Johannisbeeren,, samtiges Tannin, Ausbau im kleinen Holzfass	40,-
	<b>Pinot Noir Reserve 94 F</b>	<b>Gerhard Markowitsch – Göttlesbrunn – 13%</b> trocken, Aroma nach Hagebutten und Gewürznelken, konzentriert und massive Frucht, seidiger Abgang, Ausbau im Holzfass und dann im burgundischen Barrique	59,-
	<b>Blafränkisch</b>		
	<b>Blafränkisch – Biowein, Paul Achs 90 F</b>	<b>Weingut Paul Achs – Burgenland – 12,5%</b> trocken, dunkelrubin, fruchtig, elegant, im gebrauchten Barrique ausgebaut, saftiges Tannin	30,-
	<b>Blafränkisch „Creitzer Reserve“ Bio 92 F</b>	<b>Gesellmann – Mittelburgenland – 14,0%</b> trocken, vollmundiges Beerenaroma, im Barrique ausgebaut, saftiges Tannin	39,-
	<b>Blafränkisch Jois 92 F</b>	<b>Erich Scheiblhofer – Burgenland – 14,5%</b> trocken, tiefdunkel, röstiger Schoko-touch, 18 Monate Barrique	48,-
	<b>Blafränkisch Reserve 95 F</b>	<b>Weingut Giefing – Burgenland/Rust – 13,5%</b> trocken, nach Herzkirschen und Johannisbeeren riechend, elegant integriertes Tannin, etwas Holzwürze im Nachhall	52,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## Cabernet Sauvignon

---

**Cabernet Sauvignon, 100 Days 92 F** 42,-  
**Weingut Keringer – Burgenland - 14,0%**  
 trocken, tiefdunkel, ein Hauch von Nougat, saftige  
 Zwetschkenfrucht, gut eingebundene Tannine, würzig

---

**Cabernet Sauvignon Ried Kart 92 F** 48,-  
**Hans Iglar – Mittelburgenland – 14,0%**  
 dunkles Rubingranat, dichte Substanz mit schön eingebunden  
 Tanninen

## Merlot

---

**Merlot Reserve 91 F** 34,-  
**Münzenrieder – Burgenland – 13,5%**  
 Duft nach Waldbeeren, tiefe Würze, ein Hauch von Salbei

---

**2018/2019 Merlot Saturio - eine echte Austria-Rarität** 296,-  
**Garagenwinzer Nikolaihof – Thermenregion – 15%**  
 reife rote Kirschen, wuchtig, – es wurden nur 199 Flaschen  
 abgefüllt

## Syrah

---

**Syrah Reserve 93 F** 44,-  
**Hundsdorfer – Mittelburgenland – 14,0%**  
 dunkles Rot mit schwarzem Kern, Aromen nach Pflaumen  
 und Johannisbeeren, pfeffrige Würze, rauchige Röstaromen  
 vom Barrique

## Cuvées

---

**Cuvée Amaré** 30,-  
**Weingut Riepl - Burgenland – 13,5%**  
 Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Blauer Zweigelt,  
 fein eingebauter Holzeinsatz, Duft nach Cassis

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

---

**Pitztal Cuvée **PITZTAL****

**Weingut Stift Klosterneuburg - Niederösterreich**

Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt und Merlot, am Gaumen körperreich und samtig

**(Mitnahmepreis € 20,80)**

---

**Tetuna Cuvée 92 F**

38,-

**Robert Goldenits – Burgenland – 13,5%**

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, würzig, reife Holunder- und Kirschnoten

---

**Das Phantom 94 F**

48,-

**K+K Kirnbauer – Burgenland – 13,5%**

Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Shyraz, Duft nach dunkler Beerenfrucht, komplex

---

**Big John 91 F**

38,-

**Erich Scheiblhofer - Burgenland - 14,0%**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Zweigelt, schwarze Kirschen, zarte Schokolade

---

**The Legends 92 F**

39,-

**Erich Scheiblhofer - Burgenland - 14,0%**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, komplexe Struktur röstiges Eichenflair, weiches Gesamtbild

---

**Phönix 92 F**

42,-

**J. Reumann –Mittelburgenland – 13,5%**

Cuvée aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, dunkles Rubingranat, mit süßen Beeren unterlegt, gut integrierte Tannine,

---

**Grande Cuvée 92 F**

39,-

**Weingut Keringer – Burgenland – 14,0%**

Cuvée aus den Sorten Zweigelt und Rathay (eine Neuzüchtung 1970 aus Blauburger und Blaufränkisch), präsenste Tannine, ein vielseitiger Speisenbegleiter

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

---

**Cuvée Pannobile Biowein 92 F**

**Weingut Renner - Burgenland – 13,5%**

Cuvée aus 65% Blaufränkisch, 35% Zweigelt, würziger Rotwein, vergoren im Tank, danach wurden 75% im neuen Barrique gelagert

---

**Grassl Reserve (ehem. Bärnreiser) 97 F**

**Weingut Philipp Grassl - Niederösterreich – 14,5%**

Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt, elegant, dunkle Waldbeeren, aus der Lage Bärnreiser in Göttlesbrunn

98,--

---

**In Signo Leonis 97 F**

**Weingut Heribert Bayer - Mittelburgenland – 14 %**

Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, dunkles Beerenkonfit, Nougat klingt an, zeigt Länge, ein saftiger Speisenbegleiter.

79,--

---

**Praittenbrunn 95 F**

**Gayer & Scheibelhofer – Burgenland - 15 %**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, schwarze Beerenfrucht, feine Edelhölzwürze, frische Orangenzesten, etwas Feigen, ein stoffiger Speisenbegleiter.

79,--

---

**The Great Bustard 95 F**

**Weingut Scheibelhofer – Burgenland - 14,5%**

Cuvée aus Merlot, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, Duft nach Zwetschken, etwas nach Waldbeerenkonfit, rund und balanciert, zartes Tannin, schwarze Kirschfrucht im Abgang

59,--

---

**Bela Rex 96 F**

**Weingut Gesellmann – Mittelburgenland - 14 %**

Cuvée aus 50% Cabernet Sauvignon und 50% Merlot, nach Brombeeren, und Herzkirschen duftend, samtige Tannine, mineralisch, finessenreiche Struktur, bereits gut entwickelt

69,--

---

**Impresario 94 F**

**Paul Kerschbaum - Burgenland – 14,0%**

Cuvée aus Blaufränkisch (60%), Zweigelt (30%) und Merlot (10%), dunkles Rubingranat, ausgewogener Beerenmix, harmonisches, reifes Tannin

62,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

---

**Cablot 94 F**

**Weingut Gager– Mittelburgenland – 14,0%**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, tiefdunkles Rubingranat, kraftvoll und herb, tragende Tannine

---

**Cabernet-Merlot 93 F**

**Weingut Triebaumer –Burgenland – 13,5%**

Duftkomponenten von Schwarztee und Schlehdorn, komplexe Vitalität, sehr präzise Tannine

---

**Gabarinza 95 F**

**Weingut Heinrich – Burgenland – 14,0%**

Cuvée 40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 30% Merlot, tiefdunkles Rubingranat, in der Nase feines Nougat, zarte Orangenanklänge, perfekt integrierte Tannine

---

**M1 97 F**

**Weingut Gerhard Markowitsch – 14,5%**

Cuvée aus Merlot und Blaufränkisch, dunkle Waldbeeren, saftig, elegant, große Länge, Carnuntum, Niederösterreich

## AUS SÜDTIROL




---

**Lagrein Dunkel Selektion 90 F**

**Klosterkellerei Muri–Gries –Südtirol –13,0%**

trocken, dunkelrubin, samtig, deutliche Kirschnote

---

**Merlot Reserva 93 F**

**Landesweingut Laimburg–Südtirol – 14,0%**

trocken, granatrot, Noten nach Nuss und Johannis-beere, kernig-herb

---

**Cabernet Sauvignon Quintessenz 93 F**

**Kellerei Kaltern – 14,0%**

rubin-violette Farbe, Duft nach Brombeeren, Lakritze und Zimt, kräftig im Geschmack mit dichtem Tannin und langem Nachhall

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

# ITALIEN



€

	<p><b>Vino Nobile di Montepulciano 91 F</b>  <b>Poderi Boscarelli - Toscana – 13,5%</b>          nach Pflaumen und Himbeeren riechendes Bukett, aus Sangiovese, Mammolo und Canaiolo</p>	49,-
	<p><b>Brunello di Montalcino, Caparzo 92F</b>  <b>Poderi Boscarelli-Toscana – 13,5%</b>          intensives Bukett, kräftig und nachhaltig, aber sanft im Geschmack</p>	68,-
	<p><b>Primitivo Elegia, Riserva 91 F</b>  <b>Produttori Vini Manduria - Apulien – 15%</b>          tieffarben, dunkle Waldbeeren, Pflaumen und Zimt</p>	38,-
	<p><b>Chianti Classico Riserva D.O.C.G 91 F</b>  <b>Marchesi Antinori – Toscana – 14%</b>          80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, Duft nach roten Beeren mit Einschlägen von Vanille, langer Abgang</p>	59,-
	<p><b>Il Sasso Carmignano D.O.C.G 94 F</b>  <b>Piaggia Vanucci – Toscana – 14,5%</b>          nach Cassis, Brombeeren und Holunderbeeren, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</p>	52,-
	<p><b>Sant`Antimo Rosso 89 F</b>  <b>Tenuta di Collosorbo - Montalcino - Toscana – 13,0%</b>          in der Nase wohlduftend, saftig und herrlich elegant, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot</p>	34,-
	<p><b>La Grola 91 F</b>  <b>Agricola Allegrini – Veneto – 13,5%</b>          Cuvée von 70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 10% Syrah, 5% Sangiovese, Valpolicella Classico</p>	46,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

	<p><b>Argentiera Superiore D.O.C 98 F</b>  <b>Bolgheri – Toskana – 14,5%</b>          Merlot, Cabernet Sauvignon und etwas Cabernet Franc</p>	144,--
	<p><b>Amarone della Valpolicella 89 F</b>  <b>Fratelli Bolla - Verona – 15,0%</b>          (Amarone = Wein aus herkömmlichen Trauben und aus getrockneten, rosinenartigen Trauben), angenehm - mandeliger Nachgeschmack</p>	52,-
	<p><b>Barolo 92 P</b>  <b>Alfredo Prunotto, - Piemont – 13,5%</b>          dunkles Kirsch, würzig, kraftvoll, 92 Parker-Punkte</p>	63,-
	<p><b>Ripassa Superiore 91 F</b>  <b>Weingut Zenato – Valpolicella/Venetien – 14,5%</b>          satte Brombeeren, gut eingebaute Holzwürze, kräftig am Gaumen</p>	44,-

## FRANKREICH

	<p><b>Beaujolais Villages</b>  <b>Louis Jadot – Beaune – 12,5%</b>          jugendlich, feines Aroma, leicht</p>	30,-
	<p><b>Châteauneuf du Pape</b>  <b>E. Guigal – Rhôneal – 14,5%</b>          intensive Aromen nach roten Früchten, schwarzer Pfeffer und exotischen Gewürzen 93 Parker Punkte</p>	62,-
	<p><b>Château Charmail</b>  <b>Fam. d`Halluin, Haut Medoc – 13%</b>          frischer eleganter Bordeaux, Kirsch, seidige Tannine, Merlot (48%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</p>	56,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## SPANIEN

	<b>Rioja Izarbe, Reserva</b>	38,-
	<b>Bodegas Larchago – La Rioja – 14,0%</b> kräftiger Tempranillo, reife Tannine, delikates Bukett,	
	<b>Rioja, Gran Reserva 90 F</b>	42,-
	<b>Baron de Ley – Mendavia, Rioja – 13,5%</b> Tempranillo-Cabernet-Sauvignon, beerige Frucht, extraktreich, kräftiger Körper	
	<b>Oiasso Crianza</b>	54,-
	<b>Bodegas Bagordi - Rioja</b> tiefviolett, feine Aromen nach Blaubeeren und Brombeeren, Tempranillo mit gelungenem Holzeintrag	
	<b>Celeste Crianza 91 F</b>	34,-
	<b>Miguel Torres-Ribera del Duero– 14,5%</b> der Griff nach den Sternen, komplexer Tempranillo mit fülliger Frucht und feiner Würze	

## REST OF THE WORLD

	<b>Merlot</b>	28,-
	 <b>Weingut Hacienda– Kalifornien – 13,0%</b> trocken, samtig und weich	
	<b>Zinfandel Hess Select</b>	38,-
	 <b>Weingut Hess– Nappa Valley/Kalifornien – 14,5%</b> trocken, fruchtige Aromen nach Himbeeren und Nelken	
	 <b>Malbec Reserva 91 F</b>	39,-
	<b>Weingut Norton – Mendoza/Argentinien – 14,0%</b> trocken, nach frischen Herzkirschen duftend	
	<b>Coonawara Shiraz</b>	34,-
	 <b>Rymilla-Estate– Coonawarra/Australien – 15,0%</b> fruchtig, feine Tannine, kräftiger Körper	

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## DOPPEL MAGNUM 3lt

---

### Legends

168,-

#### **Erich Scheiblhofer - Burgenland - 14,0%**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, komplexe Struktur, röstiges Eichenflair, weiches Gesamtbild

## MAGNUM 1,5 lt

### Legends

84,-

#### **Erich Scheiblhofer - Burgenland - 14,0%**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, komplexe Struktur, röstiges Eichenflair, weiches Gesamtbild

### Merlot unplugged

94,-

#### **Weingut Hannes Reeh - Burgenland - 14,0%**

dunkles Rubingranat, feine Waldbeerenfrucht, Brombeeren

### Blauer Zweigelt Bienenfresser

84,-

#### **Weingut Pitnauer-Niederösterreich-13,5%**

trocken, fruchtige, kirschige Nase, Lagenwein, im gebrauchten Barrique gereift

## PROSECCO & SEKT 0,75 lt

€

**Prosecco Torralta, Brut – 13,0%**

39,-

**Schlumberger Rosé secco – 11,5 %**

39,-

**Schlumberger Sparkling Brut – 11,5%**

39,-

## CHAMPAGNER 0,75 lt

**Moët & Chandon - Brut Impérial – 12,0%**

89,-

**Lanson - White Label Brut – 12,5%**

99,-

**Veuve Clicquot - Pinot Noir Brut – 12,0%**

119,-

**Taittinger - Prestige Rosé – 12,0%**

129,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## Raritäten, Einzelflaschen und mehr.....

Jahrgang	Beschreibung	Preis in Euro
2014	Brachetto d`Acqui, Giacomo Bologna-Piemont – 5,5% Alkohol, süßer Schaumwein (rot)	27,—
2017/2018	Viognier, Graf Hardegg, Niederösterreich, 14%	49,-
2017 2018/2020	Riesling Smaragd, Knoll, Loibenberg, Wachau, 13,5%	64,-
2016	Riesling Grillenparz, Stadt Krems, Niederösterreich, 13%	59,-
2018/2019 2020	Grüner Veltliner Smaragd, Hirtzberger, Ried Axpoint, 13,5%	74,-
2017	Grüner Veltliner Leopold, Samaragd, Eder, 15%	59,-
2014	Chardonnay, Ohler, Gimmeldingen – Pfalz, 12,5%	42,-
2017	Grauburgunder Oberburgstall, Harkamp – Südsteiermark -13,5%	59,-
2019	Pinot Noir Reserve, Markowitsch, Göttlesbrunn, Burgenland	59,-
2015 2016	Il Baciace, Giacomo Bologna –Piemont - 13,5% Cuvée aus Barbera, Pinot Noir, Cabernet, Merlot	34,-
2015 2017/2018	Haideboden, Umathum – Burgenland -13% Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet	42,-
2016/2017 2018/2019	Tetuna, Goldenits – Burgenland – 13,5% Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon	44,-
2016 2017	Gabarinza, Weingut Heinrich, Burgenland, 14%	69,-
2016/2017	Syrah Reserve, Hundsdorfer – Mittelburgenland - 14,5%	44,-
2019	Great Bustard, Scheibelhofer – Mittelburgenland – 14,5%	69,-
2019/2020	Das Phantom, Kirnbaumer, 13,5%	48,-
2015	In Signo Leonis, Heribert Bayer, Mittelburgenland, 14%	79,-
2018/2019	Merlot Saturio, Garagenwinzer Nikolaihof, Thermenregion, 15%	296,-
2015	Reinisch St. Laurent, Johanneshof, Thermenregion, 13,5%	41,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

## Die wichtigsten österreichischen Rebsorten auf einen Blick:

Österreich ist ein kleines, aber feines Weinbaugebiet mit vier Weinbauregionen und 19 Weinbaugebieten. Rund 32.000 Betriebe produzieren auf einer Anbaufläche von ca. 48.000 Hektar durchschnittlich rund 2,5 Mio. Hektoliter pro Jahr.

### Unsere 4 Weinbauregionen:

1. Weinland Österreich (mit den Gebieten Niederösterreich und Burgenland; 91,75 %)
2. Steierland (das Bundesland Steiermark; 6,77 %)
3. Bergland Österreich (Oberösterreich, Salzburg, Kärnten, Tirol und Vorarlberg; 0,04 %)
4. Wien (Stadt Wien)

**Blauburgunder:** Ein sehr zartes und dezentes Duftbild, das manchmal an Himbeeren, oder Waldboden erinnert, zeichnet den eleganten Pinot Noir aus, der in Österreichs Rieden zunehmend an Bedeutung gewinnt. Bedeutsam sind gut durchlüftete Standorte, denn diese Rebsorte ist gegen Fäulnis überaus empfindlich. In den letzten Jahren konnten geradezu mächtige, ausgereifte Blauburgunder erzielt werden.

**Blauer Wildbacher:** Der in der ganzen Steiermark kultivierte Schilcher wird aus der Blauen Wildbacher- Rebe in den weitaus überwiegenden Fällen als Roséwein gewonnen. Besonders charakteristisch fällt er auf den Gneis- und Schieferböden der Weststeiermark aus. Seine unbekümmert-springlebendige Art spielt der Schilcher am besten im Jahr nach der Lese aus; er sollte daher ganz jung genossen werden.

**Blaufränkisch (Lemberger):** Dunkelbeerig, herb-würzig, mittlerer Tanningehalt.

Der Name des Blaufränkischen stammt vermutlich aus der Zeit Karls des Großen, in der alle wertvollen Sorten als Fränkisch klassifiziert wurden. Heute wird diese Rebe im gesamten Burgenland und in Niederösterreich vor allem im Weinbaugebiet Carnuntum kultiviert; sehr prägnante Blaufränkische gedeihen etwa im als Blaufränkischland apostrophierten Mittelburgenland und im Südburgenland. Die autochthone Rebsorte ergibt in ihrer Jugend einen ungestümen, tief-fruchtigen Rotwein, der durch die Lagerung samtiger und geschmeidiger wird und zusätzliche Facetten gewinnt; er eignet sich zudem gut für den Ausbau in Barriques.

**Cabernet Sauvignon:** Waldbeeren, kraftvoll, straffer Tanninrahmen.

Als erster der französischen Trendsetter unter den Rotweinreben hat der Cabernet Sauvignon Anfang der Achtzigerjahre seinen Siegeszug durch Österreichs Weinberge begonnen. Der Cabernet ist – ausreichende Reife vorausgesetzt – seiner intensiven Johannisbeerfrucht und des kraftvollen tanninreichen Geschmacksbildes wegen eine wertvolle Bereicherung der österreichischen Rotweinszene geworden. Wie kaum eine andere Rebsorte versteht er es, den Ausbau im neuen Holz zu verkraften und auch bei relativ geringfügiger Dosierung Cuvées mit anderen Rebsorten durch seine pfeffrige Würze aufzuwerten; relativ lange Lagerfähigkeit

**Chardonnay:** Saftige, exotische Frucht, voluminös, pikant.

In den letzten Jahren hat er aber auch in Niederösterreich, dem Burgenland und in Wien stark an Bedeutung gewonnen. Im Duft an Weißbrot und Dörrobst erinnernd, ergibt er sehr kräftige, extraktreiche Weine, die auch bei hoher Reife noch eine angenehme Säure besitzen; er gewinnt mit zunehmender Flaschenreife noch an Niveau und eignet sich optimal für die internationale Stilistik, d.h. malolaktische Fermentation und forcierte Barrique-Lagerung. Dennoch nimmt der klassische Ausbau in Österreich eine wichtige Stellung ein.

**Gelber Muskateller:** Sehr traubig, schlank, rassig Kräuterbouquet.

Obschon er nach seiner Verbreitung immer noch eine Rarität darstellt, hat diese Spielart der Muskat-Familie in den letzten Jahren immer mehr Interesse erweckt. Schon in der Nase von sehr intensiver Traubigkeit geprägt, erinnern viele Muskateller an Zimt und Zitruschalen.

**Pinot Gris, Grauburgunder, Ruländer.** Ist eine der edelsten Rebsorten und stellt höchste Ansprüche an Boden und Lage. Wahrscheinlich stammt er aus Frankreich (Burgund). Nach Österreich kam er im 14. Jahrhundert durch die Zisterzienser-Mönche von Stift Heiligenkreuz. Kaiser Karl IV. brachte 1375 Pinot-Gris-Setzlinge nach Ungarn, wo der heute noch gültige Sortenname Szürkebarát ("Grauer Mönch") auf die grauen Kutten der Ordensmänner hinweist. Der deutsche Name Ruländer geht auf den Kaufmann Johann Ruland aus Speyer zurück, der den Grauburgunder 1711 erstmals in der Pfalz kultivierte. Der Grauburgunder eignet sich bestens zur Cuvéesierung mit Weißburgunder, in der trockenen wie in der süßen Vinifizierung.

**Grüner Veltliner:** Pfeffrige Würze, fruchtbetont, nahezu immer trocken, enormes Potenzial. Ein Drittel der gesamten Weinbaufläche nimmt der Grüne Veltliner ein, der damit die mit Abstand häufigste Rebsorte Österreichs darstellt. Das Spektrum des Grünen Veltliners ist relativ weit reichend: es beginnt bei leichten, spritzigen Weinen, die am besten jung getrunken werden, und reicht bis zu kraftvollen, substanzreichen Gewächsen, die auch lange gelagert werden können.

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

**Merlot:** Blaue Rebsorte; berühmt für Rotweine aus St. Emilion und Pomerol (Frankreich). In Österreich geringe Fläche.

**Morillon:** Bezeichnung für Chardonnay in der Steiermark; in Nordostfrankreich für Pinot Noir und früher in Chablis für Chardonnay.

## Die wichtigsten österreichischen Rebsorten auf einen Blick:

**Neuburger:** Nussartig, gehaltvoll, mild. Es soll im Jahre 1850 in der Wachau eine unbekannte Rebe angeschwemmt worden sein, die von den Weinbauern flugs angepflanzt und Neuburger getauft wurde. Der Neuburger erbringt vornehm - zurückhaltende, manchmal im Duft etwas neutrale Weine von kraftvoller, weicher Art; charakteristisch sind feine, nussartige Aromen

**Kerner:** Kreuzung von Trollinger x Riesling (1929), vor allem in der Südsteiermark beheimatet. Geringe Bedeutung.

**Riesling:** Synonyme: Rheinriesling, Weißer Riesling. Vornehmer Duft (Pfirsich, Marille), feine Nuancen, Rasse. In guten Weinjahren gehört der noble Riesling aus Österreichs Spitzenlagen, unbestritten zu den weltbesten Repräsentanten dieser Rebsorte. Sein charmantes Bukett weist meistens Anklänge an Pfirsiche, Aprikosen oder Zitrusfrüchte auf. Am Gaumen wirkt der Riesling wegen seiner pikanten Säurestruktur sehr rassig und anhaltend. Er entwickelt sich kontinuierlich und ist daher gut lagerfähig; dies gilt im Besonderen für die raren Spät- und Auslesen (oder die Wachauer Smaragdweine).

**Sauvignon Blanc:** Schotige Würze, lebhaft, pikant, Stachelbeeren.

Die jüngste Aupflanzungswelle lässt vergessen, dass diese Rebsorte schon vor rund 120 Jahren in der Südsteiermark unter Erzherzog Johann eingeführt worden ist. Ihre paprizierte Würze wird bei höherer Reife von Aromen nach Holunderblüten, Cassis und Spargel abgelöst. Stets frisch und anregend bei eher rassischer Säurestruktur ist der Sauvignon zumeist ein eleganter, fruchtiger Wein von unverwechselbarem Charakter, der auch Potenzial für die mittelfristige Lagerung besitzt. Auch ein behutsamer (teilweiser) Ausbau im neuen Holz hat sehr gute Resultate erbracht.

**Scheurebe / Sämling 88:** ist wie fast alle Neuzüchtungen durch Massenertrag in Verruf geraten. Im unteren Kabinettbereich (Steiermark) und besonders in hohen Prädikatsstufen (Seewinkel) können angenehm fruchtige Weine produziert werden. Sämling = aus Samen gezogene neue Rebsorten; 88: der 88te Versuch von Dr. Georg Scheu aus Rheinhessen (Anfang des 20. Jahrhunderts).

**Schilcher:** roséfarbiger Wein aus der Sorte Blauer Wildbacher; Weststeiermark, manchmal auch Südsteiermark.

**St. Laurent:** Weichselkirsche, prägnant, abgerundetes Tannin.

Sehr einprägsam ist bereits der Duft des St. Laurent, der Assoziationen an Weichselkirschen 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 auch gute Lagerkapazitäten besitzt und Blends mit anderen Varietäten Würze und Pfiff verleihen kann.

**Weißburgunder (Pinot blanc):** Feines Duftspiel, nussig, kraftvoll, rassig.

Wenn seine Trauben die Vollreife erlangen, wächst der Weißburgunder in Österreich zu einem substanzreichen Weißwein mit nuss- oder mandelartigem Geschmack und ausgewogener Säure heran. Aufgrund seiner dezenten Art eignet sich der Pinot Blanc auch bestens für Cuvées mit anderen Sorten und für eine vorsichtige Lagerung im neuen Holz.

**Welschriesling:** Kräuterwürzig, erfrischend, vibrierende Säure.

Der in Österreichs Rieden seit langem heimische Welschriesling ist mit dem Riesling (Rheinriesling) nicht verwandt. Der Welschriesling bringt in erster Linie frisch-fruchtige, in ihrer Jugend zu genießende Weine.

**Zweigelt:** Kirschfrucht, charmant, samtig.

Die Sortenbezeichnung geht auf den österreichischen Züchter Professor Zweigelt zurück, dem diese Kreuzung von Blaufränkisch und St. Laurent gelang. Als Jungwein besitzt der Zweigelt ein ausgeprägt fruchtiges Bukett, das mit der Reife runder und feiner wird. Die Qualitäten reichen dabei vom jung zu trinkenden, leichten Tafelwein bis zu kraftvollen Lagerweinen. Die solide Zweigeltrebe erreicht in allen heimischen Rotweingegenden gute Resultate und eignet sich aufgrund ihrer unaufdringlichen Art auch besonders als „Basispartner“ für Rotweincuvées, etwa mit Blaufränkisch bzw. Cabernet Sauvignon.

## Die idealen Trinktemperaturen:

- Chardonnay (Morillon) klassisch 8-10 Grad
- Chardonnay Barrique 10-12
- Grüner Veltliner jung 6-8, alt, ausgereift 10 Grad
- Riesling jung 6-8; alt, höhere Prädikate 9-10; ab Auslese aufwärts 10-12 Grad
- Sauvignon Blanc einfache Qualitäten 6-8; höhere Prädikate 10 Grad
- Weißburgunder einfache Qualitäten 6-8; höhere Qualitäten 9-10 Grad
- Welschriesling einfache Qualitäten 6-8; höhere Prädikate 9-10 Grad
- Neuburger einfache Qualitäten 6-8; höhere Prädikate 8-10 Grad
- Gelber Muskateller 6-8 Grad
- Müller-Thurgau einfache Qualitäten 6-8; höhere Prädikate 9-10 Grad
- Schilcher und Rosé 6-8 Grad
- Blauer Burgunder (Pinot Noir); jung, einfach 13; alt, gehaltvoll 15 Grad
- Blauburger 13-14 Grad
- Blaufränkisch 12-14
- Cabernet Sauvignon/Cuvées einfache Gewächse 14-15; gehaltvolle Weine 16 Grad
- St. Laurent einfache Qualitäten 12-14; höhere Qualitäten 14-16 Grad
- Zweigelt 12 Grad
- Eiswein, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Ausbruch, Strohwein 9-10

## Ein paar Fachausdrücke aus der Önologie:

**Ausgetrunken:** Bezeichnet eine Wein-Position auf der Weinkarte, die nicht mehr vorhanden ist, die entweder durchgestrichen oder mit einem Stempel "leider ausgetrunken" versehen ist.

**Ausgewogen:** Harmonie von Frucht, Süße, Alkohol, Säure und Gerbstoffgehalt.

**Barrique:** Kleines Eichenfass mit 225 Liter Inhalt. Im Gegensatz zu den großen Fässern, besitzt das kleine Fass eine größere Oberfläche zur gesamten Weinmenge und kann deswegen schneller reifen ("positive Oxydation"). Andererseits gibt neues Holz bestimmte Aromen in den Wein ab (etwa Vanille, Kakao, Schokolade, Kokosnuss), das den späteren Weintypus unterstützen kann.

**Biologischer Säure-Abbau (BSA):** Auch malolaktische Säureumwandlung bezeichnet, kurz: Malo. Unreife Apfelsäure wird in die weichere Milchsäure umgewandelt. Dadurch wird der Wein geschmacklich harmonischer und in sich stabiler. Auch sollte der Säure-Abbau 100ig% durchgeführt werden, da sonst Reste übrigbleiben können, die an Joghurt erinnern.

**Buschenschank:** andere Bezeichnung für "Heuriger"; zumeist außerhalb von Wien (Besenwirtschaft).

**Botrytis Cinerea:** Edelfäulnis, Edelschimmelpilz, typischer Geschmack von vielen Weinen hoher Prädikate, wenn Edelfäule bei vollreifen Trauben. Sonst unerwünscht (Fäulnisgeschmack, muffiger), vor allem bei Rotweinen.

**Dekantieren:** Methode, um einerseits den Rotwein vom Bodensatz (Depot) zu trennen, andererseits um den Wein Luft, Sauerstoff zu geben, damit er sich besser entfalten kann. Letzteres auch für kräftige Weißweine im jugendlichen Stadium sehr empfehlenswert.

**Depot:** Auch Bodensatz. Selten bei Weißweinen (Weinstein), sondern in Flaschen bei Rotweinen älterer Jahrgänge und spezifischem Ausbau (traditionell und unfiltriert abgefüllt). Depot besteht aus abgestorbenen Mikro-Organismen, die Farbstoff angenommen haben und deshalb sichtbar sind. Im Genuss wirken sie sich negativ aus, da sie sich am Gaumen niederlegen, ähnlich wenn man den Kaffeesud mittrinkt. Der Wein an sich ist in Ordnung; deshalb sollte die Flasche dekantiert werden

**Edelfäule:** Die angenehmste Form von Botrytis-Befall (Schimmelpilz) überreifer Beeren, die dann die hochkomplexen Süßweine der Welt ergibt (vor allem Burgenland (Seewinkel, Rust), Thermenregion; in den letzten Jahren auch aus der Wachau und aus dem Kamptal.

**Eiswein:** Eine österreichische Wein-Spezialität (Wagram, Weinviertel, Burgenland). Mindestens 25 Grad KMW und die Trauben müssen bei Lese und Kelterung mindestens gefroren sein. Und zwar naturgefroren, am Stock, wie in Deutschland. In anderen Ländern ist anderes erlaubt, etwa in Amerika, wo Trauben in Kühllhäusern gefroren werden oder in Frankreich mit dem Cyroextraction-Verfahren.

**Eiweißschönung:** Bei Rotweinen zwecks Klärung angewendet. Durch seinen hohen Albumgehalt ist die Weiße des Hühnereis besonders gut geeignet, da es die herben und bitteren Tannine stärker an sich bindet, als die weicheren. Es gibt aber auch eine vegane Klärung mit z.B. Erbsen oder Aktivkohle.

**Federspiel:** EINE DER DREI EXKLUSIV WACHAUER WEINKATEGORIEN (Siehe auch Steinfeder und Smaragd) ursprünglich Begriff aus der Falknerei, die in der Wachau Tradition hatte eine simulierte Beute, die der Falkner

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

über dem Kopf schwing, um so den auf die Jagd abgerichteten Raubvogel auf die Hand zurückzulocken. Die Federspiel Weine sind mittelkräftig, trocken mit einem Alkoholgehalt bis zu maximal 12,5%.

**G'Spritzer:** Neben seiner optimalen Eignung als Durstlöcher, Aperitif oder leichter Speisebegleiter liefert der klassische G'Spritzer noch den Vorteil des geringen Alkoholgehaltes. Unterschiedliche Mischungen sind jedem nach Lust und Laune erlaubt, den Schankprofis hingegen werden per Gesetz mindestens 50% Wein für den G'Spritzten vorgeschrieben.

**Hefe:** Am Gärvorgang beteiligte Mikroorganismen. Wilde Hefen stammen aus der Natur und befinden sich auf den Traubenschalen. Weiters werden Reinzuchthefen (Kulturhefen) verwendet. Nach der Gärung setzt sich die absterbende Hefe auf dem Boden des Fasses ab (Geläger).

**Kabinett:** Qualitätswein mit einem Mindestmostgewicht von 17 Grad KMW, Aufbesserungsverbot, Alkoholgehalt höchstens 12,7 Vol% und Restzucker höchstens 9 g/l; Export nur in Flaschen möglich. Zählt im Gegensatz zum deutschen Weingesetz nicht zu den Prädikatsstufen.

**Kellertemperatur:** Optimale Temperatur zwischen 8 und 10 Grad C. Je niedriger die Temperatur ist, desto langsamer entwickelt sich der Wein. Bei zu hoher Temperatur Gefahr von Oxydation.

**Klosterneuburger Mostwaage (KMW):** Senkspindel zur Messung des Zuckergehalts im Most, der auf einer Skala in Prozent angezeigt wird; 1 Grad KMW=4,86 Öchsle. Die Klosterneuburger Mostwaage ist ein ausschließlich in Österreich gebräuchliches Maß für das Mostgewicht.

**Korken:** Verschluss für Weinflaschen, der den Ausfluss von Wein andererseits und andererseits den Zutritt von Sauerstoff verhindert. Die geringe Menge an Sauerstoff, die dennoch in Laufe der Jahre durch den Kork in die Flasche kommt, ist notwendig für die Reifung des Weines (Mikrooxydation). Sektkorken bestehen aus drei miteinander verleimten Korksichten. Billige Korken werden aus Korkmehl und -schnittel gepresst. Auch in der Länge sind Korken verschieden, besagen aber prinzipiell nichts über eine bessere Qualität aus. Der Korken muss feucht gehalten werden, also Flaschen liegend aufbewahren, im Gegensatz zu Bränden, die stehend gelagert werden, damit der Alkohol nicht den Kork zerstört. Fast ausschließlich ist der Kork mit einer Kapsel bedeckt. Früher enthielten die besseren Kapseln Blei, ist heute aber (in der EU) aus Umweltgründen verboten. Die meisten Kapseln bestehen heute aus Aluminiumfolie, deswegen aufpassen vor Schnittverletzungen!

**Korkgeschmack:** Ein Phänomen, was immer wieder auftritt, leider. Der Wein besitzt einen muffigen ("Kartoffelkeller"), chemischen Geruch und macht den Wein wertlos. Ursachen können Pilzbefall oder auch Reste eines Sterilisierungsmittels sein. Ein "versteckter" Kork macht sich dadurch als erstes bemerkbar, dass die Frucht des Weines verloren gegangen ist.

**Lagerfähigkeit:** Entscheidend ist die Qualität des Weines, Rebsorten, guter Kork, sowie optimale Lagerbedingungen (kühl-feuchter Keller bei konstanten Temperaturen; optimal 10 bis 12 Grad C.). Ein gehaltvoller Weiß- oder Rotwein kann nach zwei Jahren schon mehr Genuss deutlich bedeuten.

**Tipp:** lassen Sie den gekauften Wein zwei bis drei Wochen in Ruhe. Wein ist ein lebendiges Naturprodukt und nimmt auch Erschütterungen, oder Temperaturschwankungen wahr, was die Qualität beeinträchtigen kann.

**Landwein:** Wein aus Trauben von Qualitätsrebsorten mit einem Mindestmostgewicht von 14 Grad KMW.

**Magnum:** Flasche mit 1,5 Liter Inhalt. Doppelmagnum Flasche mit 3,0 Liter Inhalt.

**Methusalem:** Große Flasche, deren Inhalt sechs Normalflaschen entspricht.

**Milchsäurestich:** Milchsäure ist eine milde Säure im Wein. "Stich" bezeichnet einen Wein, bei dem der biologische Säureabbau nicht perfekt verlaufen ist.

**Mild:** Wein mit geringer Säure bzw. Tannin.

**Pannobile:** Markengemeinschaft aus Gols (Neusiedlersee); auch für warmes Klima im Osten = pannonische Tiefebene.

**Prädikatswein:** Spätlese, Auslese, Strohwein, Eiswein, Beerenauslese, Ausbruch und Trockenbeerenauslese.

**Qualitätswein:** Weinkategorie nach dem österreichischen Weingesetz mind. 15 Grad KMW, Mengenertragsbeschränkung, staatliche Prüfnummer.

**Restzuckergehalt:** muss in Österreich auf dem Etikett angegeben sein. Trocken: bis 8 g/l

**Schlieren:** Auch Kirchenfenster genannt; bildet sich an der Innenseite des Glases, verursacht durch Glycerin (Fett), einem dreiwertigen Alkohol. Kann auf Dichte und Komplexität des Weines schließen.

**Schwefel:** Schwefeldioxid inaktiviert oder tötet Bakterien ab und ist für die Weinbereitung notwendig.

**Smaragd:** Bezeichnet die besten und wertvollsten Weine der Wachau (außer Beeren- und Trockenbeerenauslese). Der Name kommt von den grün-bläulich schimmernden Smaragdeidechsen, die in den Steinterrassen leben. Diese Spätleseweine sind durch gegoren und haben höchstens 9 Gramm Restzucker, gelten also als trocken (bis zum Jahrgang 1992 waren sie bei einem Restzuckergehalt von 4-9 Gramm laut damals geltendem Gesetz halbtrocken).

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.



**Steinfeder:** Benannt nach einer regionstypischen Grasart (stipa pennata), steht für leichte, fruchtige Wachauer Weine, immer trocken und nicht aufgebessert, mit einem Alkoholgehalt von höchstens 10,7 Vol%.

**Tafelwein:** Unterste Qualitätsstufe im Weingesetz; früher der Wein für die Tafel, also was Besonderes.

**Tannin:** Gerbstoffe, die sich in den Traubenkernen und in der Beerenschale befinden. Vor allem bei Rotweinen und Barrique-Ausbau.

**Toasting:** Flämmen der inneren Fasswandung bei Holzfässern (Barrique), das Geschmacksstoffe (Kakao, Kokosnuß, Vanille etc.) an den Wein abgibt (vor allem in den ersten zwei Jahren).

**Vinieren:** Ausspülen des Glases mit Wein; weinfreundlich machen. Ein länger in einem Holzschrank aufbewahrtes Glas, sollte unbedingt „viniert“ werden, da es sehr stark nach Holz riechen kann und somit die Charakteristik des Weines verfälscht.

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

