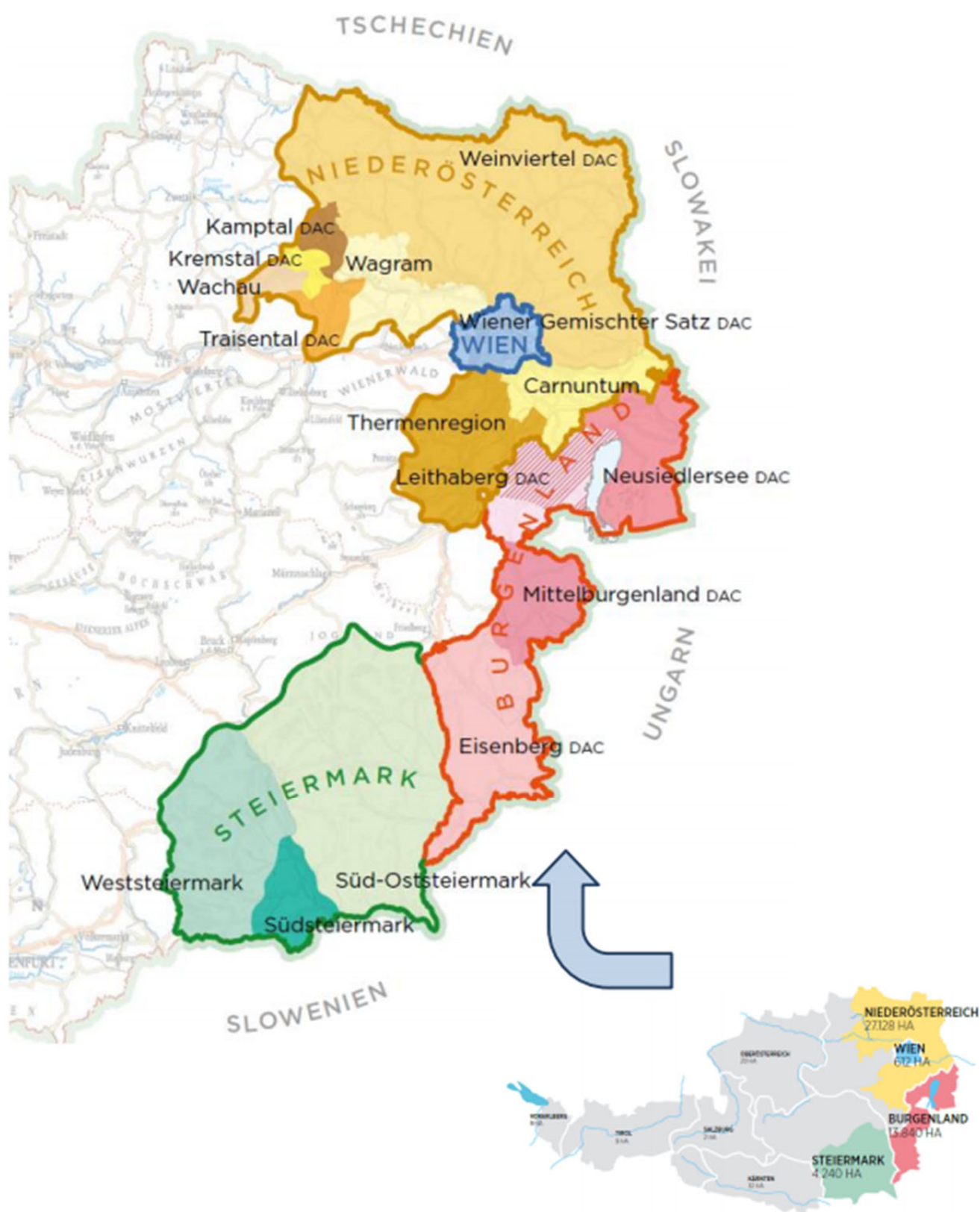


WEINLAND ÖSTERREICH



OFFENE WEINE

		€
_____	Grüner Veltliner Flohhaxn, ¼ l Weingut Markus Huber – Traisental – 12,0% trockener Qualitätswein aus dem jüngsten Weinbaugebiet Österreichs	5,20
_____	Welschriesling Pongratz, ⅓ l Markus Pongratz – Südsteiermark – 11,5% trockener, animierender Welschriesling mit zarten Konturen, nach frischen saftigen Äpfeln duftend	4,20
_____	Sabathini Cuvée, ⅓l Weingut Erwin Sabathi – Südsteiermark – 11,0% leichte Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon Blanc, saubere Frucht, zart nach Grapefruit schmeckend	4,20
_____	Chardonnay, Riepl, ⅓ l Weingut Riepl - Gols-Burgenland – 13,0% 14 Monate im Eichenfass gelagert, Duft nach reifen Ananas, milde Säure	4,20
_____	Traminer Spätelese, Riepl, ⅓l Weingut Riepl, Gols-Burgenland – 9,5% lieblich, nachhaltiger Duft nach frisch blühendem Blumengarten; Geschmack angenehm nach Rose und Marzipan	3,20
_____	Blafränkisch Rosé, ¼ l Morandell – Mittelburgenland – 12,0% trockener, blumiger Qualitätswein	5,80
_____	Blafränkisch, ¼ l Morandell - Mittelburgenland – 12,5% halbtrockener Qualitätswein, vollmundig	5,80

	€
<hr/> <p>Blauer Zweigelt, ¼ l Morandell – Mittelburgenland – 13,0% trocken, feinwürziger Qualitätswein</p>	5,80
<hr/> <p>Cuvée Amaré, Riepl, ½l Weingut Riepl – Burgenland - 13,5% Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Blauer Zweigelt, fein eingebauter Holzeinsatz, Duft nach Cassis, weiche Tannine</p>	4,20
<hr/> <p>Cuvée Königsegg Reserve, ½l Weingut Schloss Halbtorn - Burgenland -13,0% Dunkles Rubingranat, Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt Laurent. Spontangärung im Edelstahltank. Ausbau im kleinen Holzfass</p>	5,80
<hr/> <p>Pitztal Cuvée, PITZTAL ½l Weingut Stift Klosterneuburg - Niederösterreich Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt und Merlot, frischer Duft nach Waldbeeren. Am Gaumen körperreich und samtig</p>	5,80

TIPP:

Weitere offene Weine finden Sie
 in der täglichen Menükarte auf der linken Seite!

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

WEISSWEINE



€

Muskateller

Gelber Muskateller, Steirische Klassik 38,-
Lackner Tinnacher - Südsteiermark- 12,5%
 trocken, Aromen nach Papaya und Mango, saftig, rund und harmonisch. Perfekt als Aperitif oder zu asiatischer Küche

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner Kremstal DAC 30,-
Weingut Stadt Krems - Niederösterreich - 12,5%
 trocken, frische Fruchtnoten nach weißen Ribiseln und Zitrusfrüchten, schönes Veltliner-Pfefferl

Grüner Veltliner, Smaragd 32,-
Domäne Wachau - Niederösterreich - 13,0%
 trocken, wenig Säure, feinwürzige, extraktreiche Nase, sehr aromatischer Veltliner, Weißenkirchen

Grüner Veltliner Titan Reserve 40,-
Weingut Ehn-Ried Spiegel -Niederösterreich - 14%
 trockener opulenter Wein mit Extrakt und Schmelz, typische Veltlinerwürze, Langenlois

Riesling

Riesling, Jochinger Berg 32,-
Weingut Josef Jamek, - Wachau - 12,0%
 trocken, voll Duftigkeit und feinfruchtigem Säurespiel

Riesling Smaragd 32,-
Domäne Wachau - Terrassen - 13,00%
 trocken, elegant-würzige, mineralische Nase, wuchtiger Körper. (Smaragd bedeutet die höchste Qualitätsstufe der Wachau)

	Riesling Grillenparz Erste Lage Weingut Stadt Krems-Niederösterreich -13% trocken, zart rauchig-mineralisch unterlegte weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, einladendes Bukett (95 Falstaffpunkte)	46,-
--	--	------

Gemischter Satz

	Gemischter Satz, Kreuzweingarten Weingut Krug - Niederösterreich - 13,0% trocken, gold-gelb, der Kreuzweingarten zählt zu den besten Lagen Mittel-Europas, die beiden Rebsorten Rotgipfler und Zierfandler gestalten diesen Wein; fruchtige, aber auch exotische Duftfülle	34,-
--	--	------

Cuvée

	Cuvée Sabathini Erwin Sabathi - Südsteiermark - 11,0% trockene, leichte Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon Blanc, saubere Frucht, zart nach Grapefruit schmeckend	24,-
--	---	------

Sauvignon Blanc

	Sauvignon Blanc, Rosengarten Weingut Wurzinger - Burgenland - 12,0% trocken, mit Brennnessel und Holunderblüten in der Nase; Johannisbeeren und rosa Grapefruit	28,-
--	---	------

	Sauvignon Blanc, Steirische Klassik Weingut Tement - Südsteiermark - 12,5% trocken, nach Stachelbeeren und Johannisbeeren riechend - mit einer eleganten, mineralischen Note	38,-
--	--	------

Pinot Blanc

€

Pinot Blanc, Seeberg

32,-

Weingut Prieler – Burgenland – 13,5%

trocken, frische Birnenfrucht, zarte
Wiesenkräuter, dezente Fruchtsüße im Abgang

Grauburgunder

Grauburgunder

39,-

Weingut Polz - Südsteiermark – 13%

trocken, vollmundiger Wein von der Lage
Graßnitzberg, ausgebaut im großen
Holzfass, dichte komplexe Nusswürze

Grauburgunder, Oberburgstall

59,-

Hannes Harkamp - Südsteiermark – 13,5%

trocken, helles Gelb, attraktive Birnenfrucht,
Holzfass, zarte Nuancen von Quitten

Morillon

Morillon

30,-

**Weingut Erich & Walter Polz –
Südsteiermark – 11,5%**

Steirische Klassik, trocken, fruchtig, rassige
Säure, Morillon ist die Steirische
Bezeichnung für eine Chardonnayrebe

Chardonnay

Chardonnay

26,-

Weingut Riepl – Burgenland – 13,0%

trocken, 14 Monate im Eichenfass gelagert,
Duft nach reifen Ananas, milde Säure

Pitztal Chardonnay **PITZTAL** 28,-
 Weingut Stift Klosterneuburg -
 Niederösterreich - 13%
 trocken, Bouquet nach Äpfeln und
 tropischen Früchten, geschmeidig
 (Mitnahmepreis € 17,60)

Chardonnay Leithakalk 39,-
 Weingut Kollwentz, Großhöflein -
 Burgenland - 13,5%
 trocken, zarte Kräuterwürze, Nuancen von
 Melone und Birne, gute Länge

Chardonnay Lores Reserve 41,-
 Weingut Reinisch -Niederösterreich - 13,5%
 trocken, nach Nüssen duftend, cremige
 Frucht, kräftig und lang im Nachhall,
 Ausbau im Barrique

WEISSWEINE

Weißer Burgunder 28,-
 Weingut Johann F. Ohler-
 Gimmeldingen/Pfalz - 13,0%
 trocken, Melone- und
 Aprikosenfrucht, leichte Zitrusreflexe

Chardonnay 32,-
 Weingut Johann F. Ohler-
 Gimmeldingen/Pfalz - 12,5%
 trocken, feine Röstaromen, etwas Birne,
 weiße Grapefruit

WEISSWEINE



€

_____	Pinot Grigio D.O.C. Pighin- Friuli Grave – 13,0% trocken, leicht und süffig, angenehme äure, frfruchtig	28,-
_____	Cuvée Il Fiore Giacomo Bologna „Braidà“ – Piemont – 12,5% trocken, Cuvée aus Chardonnay, Rheinischer Riesling und weißer Nascetta, blumiges Bukett mit Duft nach Himbeeren und Schwarzbeeren	32,-

ROSÉ



_____	Rosé vom Cabernet Sauvignon Weingut Malat –Niederösterreich – 11,50% trocken, frisch und fruchtig, zarte Himbeernoten	28,-
_____	Rosito Weingut Toni Hartl – Burgenland – 12,5% trocken, Rosé-Cuvée aus Cabernet, Blaufränkisch und Syrah, spritziger, leicht moussierender Rosé mit enormer Fruchtpräsenz, elegante Restsüße	28,-

SÜSSWEINE



€

_____	Zierfandler Beerenauslese, 5cl Weingut Grill –Thermenregion – 11,5% süß, honigduftend, Faßbinderhof	5,20
_____	Traminer Spätlese, Riepl, 1/8lt Weingut Riepl – Burgenland – 9,5% süß, nachhaltiger Duft nach frisch blühendem Blumengarten, Geschmack angenehm nach Rose (Marzipan)	3,20
_____	Cuvée Beerenauslese, 0,375 l Weingut Kracher –Burgenland – 12,0% süß, nach Mandeln und Honig duftend, aus den Sorten Chardonnay und Welschriesling	29,-
_____	Sweet Reeh Weingut Reeh–Burgenland– 11,0% lieblich, aus den Sorten Zweigelt und Merlot - auch glasweise möglich	22,-
_____	Brachetto d'Acqui D.O.C.G, Giacomo Bologna - Piemont – 5,5% süßer Schaumwein (rot),	27,-

PORTWEINE



_____	CLA Porto Special Reserve – 20%, 5cl tiefrote-intensive, reife rote Früchte- unterlegt mit Vanille und balsamischen Noten	6,50
_____	Warre's Vintage Port – 20% - 5cl tiefes Rot, dicht, sehr reife Früchte und etwas Cassis. Am Gaumen starke Brombeeren. Lang anhaltende Schokolade- aromen mit einem langen Abgang	9,50

ROTWEINE



St. Laurent

€

_____	St. Laurent Commander Reserve Weingut Keringer – Burgenland – 13,5% trocken, dunkles Rubingranat, feine Röstaromen, schwarze Beerenfrucht, erinnert an Kirschen, angenehme Würze	34,-
_____	St. Laurent Reserve - Johanneshof Reinisch – Thermenregion – 13,5% trocken, tiefdunkles Rubingranat, feine Weichsel- und Zwetschkenaromen, am Gaumen mild und rund	42,-

Zweigelt

_____	Blauer Zweigelt Paul Achs – Burgenland – 12,5% trockener, fruchtiger Rotwein mit viel Frische, feine Kirschnase, weiche Fruchtfülle, Vergärung im Tank, Lagerung und Reifung im großen Holzfass	28,-
_____	Blauer Zweigelt Bienenfresser Weingut Pitnauer-Niederösterreich-13,5% trocken, fruchtige Nase, Lagenwein, im gebrauchten Barrique gereift, Kirschfrucht	34,-
_____	The Zweigelt (ehemals Prädium) Erich Scheibelhofer – Burgenland – 14,0% vielschichtiger Weichsel- und Zimtduft, mächtiger Körper	38,-
_____	Schwarz-Rot Zweigelt Schwarz Johann – Burgenland – 13,5% kräftiges Rubingranat, nach Cassis und kandierte Veilchen, ein Hauch von Rosenblätter, gut integrierte Tannine	76,-

Blauer Zweigelt, 100 Days

Weingut Keringer Burgenland – 14%

trocken, dunkles Rubingranat, in der Nase Zwetschken und reife Kirschen, 100 Tage mit Schale und Kernen auf der Maische gelegen, danach im Barrique

Pinot Noir

Pinot Noir

Helmut Renner – Burgenland – 13,5%

trocken, dichte Beerenfrucht, im Barrique ausgebaut

Pinot Noir

Hans Iglar – Mittelburgenland – 13,5%

trocken, dunkelgranatrot, die eleganten Tannine ergeben einen kraftvollen Körper, leichte Cassisnase, 18 Monate im Barrique, Ried Fabian

Blaufränkisch

Blaufränkisch – Biowein, Paul Achs

Weingut Paul Achs – Burgenland – 12,5%

trocken, dunkelrubin, fruchtig, elegant, im gebrauchten Barrique ausgebaut, saftiges Tannin

Blaufränkisch „Creitzer Reserve“

Gesellmann – Mittelburgenland – 14,0%

trocken, vollmundiges Beerenaroma, im Barrique ausgebaut, saftiges Tannin

Blaufränkisch Senior

Schützenhof – Südburgenland – 13,5%

trocken, ein Hauch von Brombeeren und Cassis, elegant rauchige Noten, kraftvolles Tannin

Cabernet Sauvignon

	<p>Cabernet Sauvignon, 100 Days Weingut Keringer – Burgenland – 14,0% trocken, tiefdunkel, ein Hauch von Nougat, saftige Zwetschkenfrucht, gut eingebundene Tannine, würzig</p>	42,-
	<p>Cabernet Sauvignon Ried Kart Hans Iglar – Mittelburgenland – 14,0% dunkles Rubingranat, dichte Substanz mit schön eingebundenen Tanninen</p>	46,-
Merlot	<p>Merlot Reserve Münzenrieder – Burgenland – 13,5% reife Dörrzwetschken mit feiner Kirschfrucht unterlegt, tiefe Würze, ein Hauch von Salbei</p>	34,-
Syrah	<p>Syrah Reserve Hundsorfer – Mittelburgenland – 14,0% dunkles Rot mit schwarzem Kern, Aromen nach Pflaumen und Kirschen sowie Johannisbeeren, pfeffrige Würze, rauchige Röstaromen vom Barrique</p>	44,-
Cuvées	<p>Königsegg Reserve Weingut Halbturn – Burgenland – 13,5% Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent, Duft nach dunklen Beeren</p>	34,-
	<p>Cuvée Amaré Weingut Riepl – Burgenland – 13,5% Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Blauer Zweigelt, fein eingebauter Holzeinsatz, Duft nach Cassis</p>	28,-

	<p>Pitztal Cuvée PITZTAL Weingut Stift Klosterneuburg - Niederösterreich Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt und Merlot, frischer Duft nach Waldbeeren. Am Gaumen körperreich und samtig (Mitnahmepreis € 18,80)</p>	<p>30,-</p>
	<p>Tetuna Cuvée Robert Goldenits – Burgenland – 13,5% Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, würzig mild reife Holunder- und Kirschnoten</p>	<p>34,-</p>
	<p>The Legends Erich Scheibelhofer - Burgenland - 14,0% Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, komplexe Struktur, röstiges Eichenflair, weiches Gesamtbild</p>	<p>34,-</p>
	<p>Cuvée Haideboden Weingut Umathum – Burgenland – 13,0% 60 % Zweigelt, 25 % Blaufränkisch, 15 % Cabernet Sauvignon, würziger Geschmack, erinnert an reife Kirschen und Schokolade, Ausbau im Barrique</p>	<p>39,-</p>
	<p>Phönix J. Reumann –Mittelburgenland – 13,5% Cuvée aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, dunkles Rubingranat, mit süßen Beeren und reifer Kirschenfrucht unterlegt, gut integrierte Tannine, zartes Karamell im Abgang</p>	<p>39,-</p>
	<p>Grande Cuvée Weingut Keringer – Burgenland – 14,0% Cuvée aus den Sorten Zweigelt und Rathay (eine Neuzüchtung 1970 aus Blauburger und Blaufränkisch), präsenste Tannine, ein vielseitiger Speisenbegleiter</p>	<p>39,-</p>

	<p>Cuvée Pannobile</p> <p>Weingut Renner - Burgenland – 13,5%</p> <p>Cuvée aus 65% Blaufränkisch, 35% Zweigelt, kräftiger, würziger Rotwein mit saftigem Tannin, vergoren im Tank, danach wurden 75% im neuen Barrique gelagert</p>	40,-
	<p>Große Reserve</p> <p>Weingut Gebeshuber - Niederösterreich – 13,5%</p> <p>Cuvée - Burgundersorten St. Laurent und Pinot Noir, intensives rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase Heidelbeere, Schokolade und Weichseln, samtig präsenste Tannine</p>	42,-
	<p>Impresario</p> <p>Paul Kerschbaum - Burgenland – 14,0%</p> <p>Cuvée aus Blaufränkisch (60%), Zweigelt (30%) und Merlot (10%), dunkles Rubingranat, in der Nase reife Zwetschkenfrucht, harmonisches reifes Tannin</p>	52,-
	<p>Cablot</p> <p>Weingut Gager- Mittelburgenland – 14,0%</p> <p>Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, tiefdunkles Rubingranat, feine dunkle Beerenfrucht, reife Kirschen, tragende Tannine</p>	52,-
	<p>Cabernet-Merlot</p> <p>Weingut Triebaumer –Burgenland – 13,5%</p> <p>Duftkomponenten von Schwarztee und Schlehdorn, komplexe Vitalität, sehr präsenste Tannine</p>	56,-
	<p>Gabarinza</p> <p>Weingut Heinrich – Burgenland – 14,0%</p> <p>Cuvee 60% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 10% Merlot, tiefdunkles Rubingranat, in der Nase feines Nougat, zarte Orangenanklänge, perfekt integrierte Tannine</p>	57,-

AUS SÜDTIROL



_____	Lagrein Dunkel Selektion Klosterkellerei Muri-Gries –Südtirol –13,0% trocken, dunkelrubin, samtig, deutliche Kirschnote	28,-
_____	Merlot Reserva Landesweingut Laimburg-Südtirol – 14,0% trocken, granatrot, Noten nach Nuss und Johannisbeere, kernig-herb	36,-
_____	Cabernet Sauvignon Pfarrhof Kellerei Kaltern – 14,0% rubin-violette Farbe, Duft nach Brombeeren, Lakritze und Zimt, kräftig im Geschmack mit dichtem Tannin und langem Nachhall	52,-

ITALIEN



_____	Vino Nobile di Montepulciano Poderi Boscarelli - Toscana – 13,5% trockener Riserva, nach Pflaumen und Himbeeren riechendes Bukett, Vino Nobile wird hauptsächlich aus der Sangiovese-Traube, Gentile, gekeltert	39,-
_____	Brunello di Montalcino, Caparzo Poderi Boscarelli-Toscana – 13,5% intensives Bukett, kräftig und nachhaltig, aber sanft im Geschmack	58,-

	<p>Chianti Classico Peppoli D.O.C.G Marchesi Antinori – Toscana – 13,5% 90% Sangiovese, 10% Merlot und Syrah, intensiver Duft nach roten Beeren mit Einschlägen von Vanille, lang anhaltender Abgang</p>	€ 33,-
	<p>Il Bacialé Giacomo Bologna – Piemont – 13,5% leicht an Pflaumen und Zimt riechend, rubinrot, 60% Barbera, 20% Pinot Noir, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, (Übrigens: “Baciale” bedeutet auf Deutsch “Heiratsvermittler”...)</p>	29,-
	<p>Barbera Superiore Alfredo Prunotto, Alba - Piemont – 13,0% nach Kirschen duftend, elegant eingebundener Barriqueton, unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis</p>	29,-
	<p>La Grola Agricola Allegrini – Veneto – 13,5% Cuvée von 70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 10% Syrah, 5% Sangiovese, aus den erlesensten Weinbergen des Valpolicella Classico</p>	38,-
	<p>Amarone della Valpolicella Fratelli Bolla - Verona – 16,0% (Amarone = Wein aus herkömmlichen Trauben und aus getrockneten, rosinenartigen Trauben), intensiv, kräftig, angenehm-mandeliger Nachgeschmack</p>	52,-
	<p>Barolo Alfredo Prunotto, - Piemont – 13,5% dunkles Kirsch, würzig, kraftvoll, 92 Parker- Punkte</p>	63,-

FRANKREICH



€

	Beaujolais Villages Louis Jadot – Beaune – 12,5% jugendlich, feines Aroma, leicht	24,-
	Châteauneuf du Pape E. Guigal – Rhôneetal – 14,5% intensive Aromen nach roten Früchten, schwarzer Pfeffer und exotischen Gewürzen 93 Parker Punkte	62,-
	Château Charmail Fam. d'Halluin – Haut Medoc – 13% frischer eleganter Bordeaux, Kirsch, seidige Tannine bestimmen das Finale. Merlot (48%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	56,-
	Château de la Rivière Chateau de la Rivière – Fronsac – 14,0% tiefe Farbe, komplex und konzentriert Merlot (60%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	56,-

SPANIEN



	Rioja Izarbe, Reserva Bodegas Larchago – La Rioja – 14,0% kräftig, reife Tannine, delikates Bukett	34,-
--	--	------

		<p>Rioja, Gran Reserva Baron de Ley-Mendavia, Rioja – 13,5% Tempranillo-Cabernet-Sauvignon, beerige Frucht, extraktreich, kräftiger Körper</p>	<p>42,-</p>
		<p>Acon Crianza Miguel Torres-Ribera del Duero– 14,5% feine Würze begleitet von Kirsch- und Holundernoten, Tempranillo mit gelungenem Holzeintrag</p>	<p>40,--</p>
		<p>Celeste Crianza Miguel Torres-Ribera del Duero– 14,5% der Griff nach den Sternen, komplexer Tempranillo mit fülliger Frucht und feiner Würze</p>	<p>32,-</p>
<p>REST OF THE WORLD</p>			
		<p>Merlot Weingut Hacienda– Kalifornien – 13,0% trocken, samtig und weich</p>	<p>28,-</p>
		<p>Cabernet Sauvignon, Reserva Weingut Santa-Santiago de Chile – 13,5% trocken, fruchtig, mit weichen Tanninen, nach Vanille duftend</p>	<p>30,-</p>
		<p>Coonawara Shiraz Rymilla-Estate– Coonawarra/Australien – 15,0% fruchtig, feine Tannine, kräftiger Körper</p>	<p>34,-</p>



GROSS
FLASCHEN 3lt |

€

Legends

156,-

Erich Scheibhofer - Burgenland - 14,0%
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot,
komplexe Struktur, röstiges Eichenflair, weiches
Gesamtbild

MAGNUM 1,5lt

Legends

74,-

Erich Scheibhofer - Burgenland - 14,0%
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot,
komplexe komplexe Struktur, röstiges Eichenflair,
weiches Gesamtbild

Zweigelt unplugged

84,-

Weingut Hannes Reeh - Burgenland - 14,0%
dunkles Rubingranat, feine Kirschenfrucht,
Brombeeren

Celeste

74,-

Miguel Torres-Ribera del Duero-14,5%
der Griff nach den Sternen, komplexer
Tempranillo mit fülliger Frucht und feiner
Würze

Pannobile

92,-

Weingut Heinrich-Gols-Burgenland-12.5%
Cuvée aus 45% Blaufränkisch, 55%
Zweigelt, kräftiger, würziger Wein mit
saftigem Tannin, 20 Monate im
gebrauchten Barrique gereift

PROSECCO & SEKT

0,75 lt

€

Prosecco Torralta, Brut – 13,0%	32,-
Schlumberger Sparkling Brut – 11,5%	32,-
Schlumberger Sparkling Brut – 11,5%, 0,2 l	9,50

CHAMPAGNER 0,75 lt

Moët & Chandon - Brut Impérial – 12,0%	69,-
Lanson - Black Label Brut – 12,5%	79,-
Veuve Clicquot - Pinot Noir Brut – 12,0%	79,-
Taittinger - Prestige Rosé – 12,0% (nicht immer verfügbar)	89,-

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 Rotweinsorten 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.

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 unbekannt 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 (Pflirsich, 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 Pflirsiche, 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 Abspaltungswelle 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 Kühlhäusern 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.

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 über dem Kopf schwang, 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'spritzter: Neben seiner optimalen Eignung als Durstlöcher, Aperitif oder leichter Speisebegleiter liefert der klassische G'Spritzte 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 -schnitzel 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. Und niemals Wein länger als 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren! Sonst schmecken Sie im Glas alles, was sonst noch so im Kühlschrank lagert!

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 Trockenbeereenauslese). 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).

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.