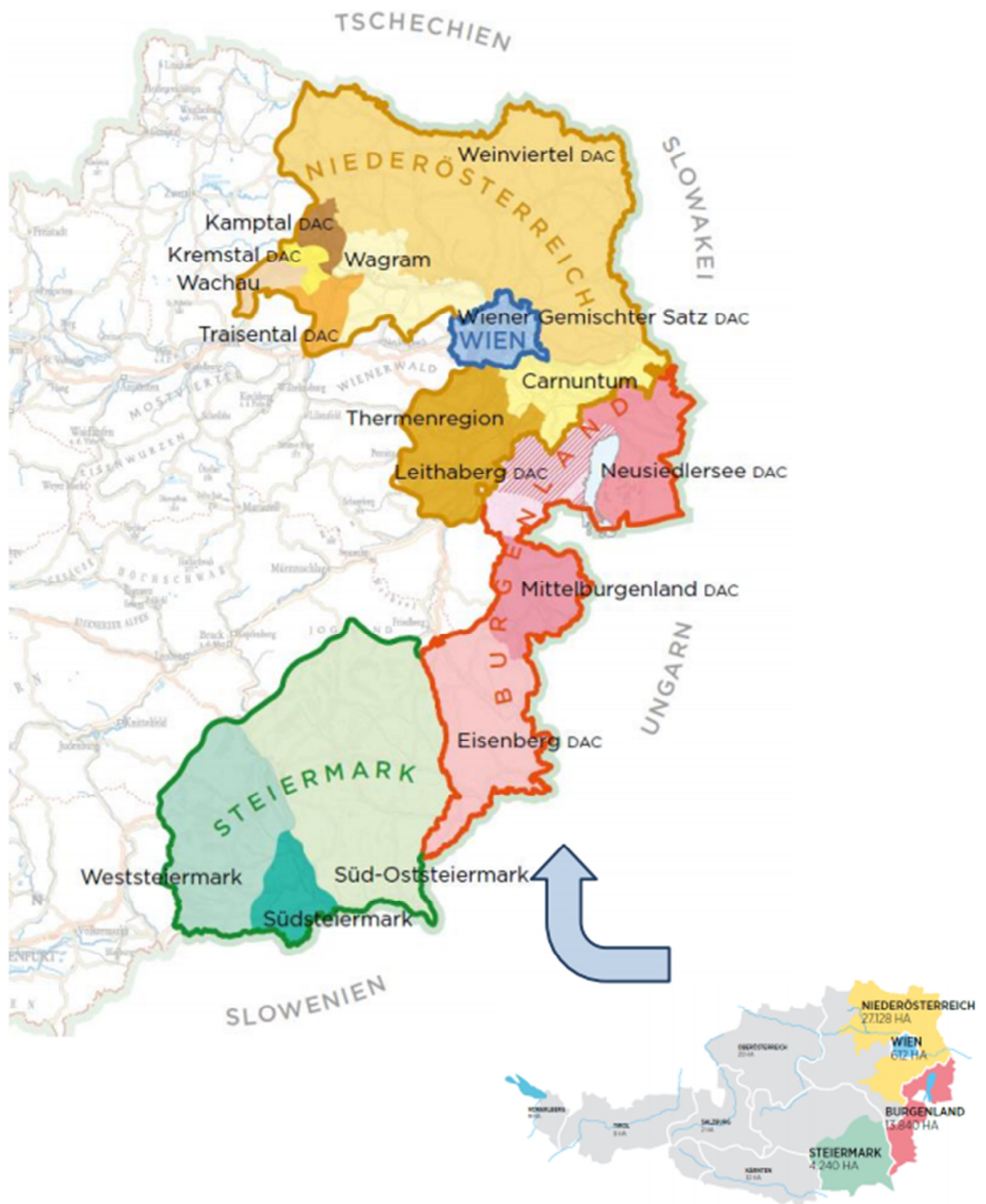


WEINLAND ÖSTERREICH



Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

OFFENE WEINE

	€
<hr/> Grüner Veltliner Flohaxn, ¼ l Weingut Markus Huber – Traisental – 12,5% trockener Qualitätswein aus dem jüngsten Weinbaugebiet Österreichs	5,20
<hr/> Urgestein Riesling, Ehn ⅛ l Weingut Ehn – Kamptal DAC – 12,5% trockener, animierender Riesling mit eleganter Mineralik	5,20
<hr/> Sabathini Cuvée, ⅛ l Weingut Erwin Sabathi – Südsteiermark – 11,0% leichte Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon Blanc, saubere Frucht, zart nach Grapefruit schmeckend	4,80
<hr/> Chardonnay, Riepl, ⅛ l 92 F Weingut Riepl - Gols-Burgenland – 13,0% 14 Monate im Eichenfass gelagert, Duft nach reifen Ananas, milde Säure	4,20
<hr/> Traminer Spätlese, Riepl, ⅛ l Weingut Riepl, Gols-Burgenland – 9,5% lieblich, nachhaltiger Duft nach frisch blühendem Blumengarten; Geschmack angenehm nach Rose und Marzipan	3,20
<hr/> Blaufränkisch Rosé, ¼ l W. Baumgartner Bellarose – Niederösterreich – 12,0% trockener, blumiger Landwein	5,80
<hr/>	

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

Zweigelt ⅛ l

Weingut Toni Hartl – Burgenland – 13,0%

trocken, nach frischen Kirschen duftender, mineralischer
Qualitätswein

5,80

Golser Merlot ⅛ l

Weingut Allacher – Burgenland - 14,5%

nach schwarzen Johannesbeeren duftend, feinwürzig,
Ausbau im Edelstahltank, Glasverschluss

5,80

Cuvée Königsegg Reserve, ⅛ l

Weingut Schloss Halbturn - Burgenland –13,0%

Dunkles Rubingranat, Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt
und Sankt Laurent. Spontangärung im Edelstahltank.
Ausbau im kleinen Holzfass

6,90

Pitztal Cuvée, **PITZTAL** ⅛ l

Weingut Stift Klosterneuburg - Niederösterreich

Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt und Merlot, frischer Duft
nach Waldbeeren. Am Gaumen körperreich und samtig

5,80

TIPP:

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

WEISSWEINE



Muskateller

€

Gelber Muskateller, Steirische Klassik 91 F 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 90 F 30,-
Weingut Stadt Krems – Niederösterreich – 12,5%
 trocken, frische Fruchtnoten nach weißen Ribiseln und Zitrusfrüchten, schönes Veltliner-Pfefferl

Grüner Veltliner, Weissenkirchen, Smaragd 93 F 32,-
Domäne Wachau - Niederösterreich – 13,0%
 trocken, wenig Säure, feinwürzige, extraktreiche Nase, sehr aromatischer Veltliner, Weißenkirchen

Grüner Veltliner Titan Reserve 94 F 46,-
Weingut Ehn-Ried Spiegel -Niederösterreich – 14%
 trockener opulenter Wein mit Extrakt und Schmelz, typische Veltlinerwürze, Langenlois

Grüner Veltliner, Ried Axpoint, Smaragd 95 F 64,-
Weingut Franz Hirtzberger –Spitz/Wachau – 13,5%
 trocken, ein Hauch nach Honigmelone, zarte Marillentöne, kraftvoll, Ausbau imahltank bzw. großen Holzfass

Grüner Veltliner, Honivogl, Smaragd 95-97 F 119,-
Weingut Franz Hirtzberger –Spitz/Wachau – 14%
 trocken, Honigtouch, leichter Botrytisschmelz
 Wohl der berühmteste Veltliner der Welt!

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

Riesling

€

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, wuchtiger Körper

34,-

Riesling Eder, Mautern, Smaragd 93 F

Weingut Andreas Eder – Mautern/Wachau –14,5%

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 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, verfügt über viel Reifepotenzial

64,-

Gemischter Satz

Gemischter Satz, Kreuzweingarten 92 F

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,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

Neuburger

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

Cuvée

_____	<p>Cuvée Sabathini 89 F Erwin Sabathi - Südsteiermark – 11,0% trockene, leichte Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon Blanc, saubere Frucht, zart nach Grapefruit schmeckend</p>	28,-
-------	--	------

Sauvignon Blanc

_____	<p>Sauvignon Blanc, Rosengarten 89 F Weingut Wurzinger - Burgenland – 12,0% trocken, mit Brennessel und Holunderblüten in der Nase; Johannisbeeren und rosa Grapefruit</p>	28,-
-------	---	------

_____	<p>Sauvignon Blanc, Steirische Klassik 92 F Weingut Tement - Südsteiermark – 12,5% trocken, nach Stachelbeeren und Johannisbeeren riechend - mit einer eleganten, mineralischen Note</p>	38,-
-------	---	------

_____	<p>Sauvignon Blanc, Ried Edelschuh 94 F Weingut Wohlmuth - Südsteiermark – 13,5% trocken, Kräuterwürze, dezenter Blütenhonig, Gewürzanklänge, Ananasnuancen, sehr gute Länge</p>	56,-
-------	---	------

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

Pinot Blanc / Weissburgunder

Pinot Blanc, Seeberg 92 F

Weingut Prieler – Burgenland – 13,5%

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

€
32,-

Weissburgunder, Kollmütz, Smaragd 93 F

Weingut Rudi Pichler –Wachau- 13,5%

trocken, zarte Birnenfrucht, kandierte Orangenzeste, angenehme Mineralik

49,-

Grauburgunder

Grauburgunder 93 F

Weingut Polz - Südsteiermark – 13%

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

39,-

Grauburgunder, Oberburgstall 96 F

Hannes Harkamp - Südsteiermark – 13,5%

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

59,-

Morillon

Morillon 90 F

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

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

30,-

Chardonnay

Chardonnay 92 F

Weingut Riepl – Burgenland – 13,0%

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

30,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.



Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.



	Pitztal Chardonnay PITZTAL		
	Weingut Stift Klosterneuburg - Niederösterreich – 13% trocken, Bouquet nach Äpfeln und tropischen Früchten, geschmeidig (Mitnahmepreis € 17,60)		28,-
	Chardonnay Leithakalk 92 F		
	Weingut Kollwentz, Großhöflein – Burgenland – 13,5% trocken, zarte Kräuterwürze, Nuancen von Melone und Birne, gute Länge		43,-
	Chardonnay Lores Reserve 93 F		
	Weingut Reinisch -Niederösterreich - 13,5% trocken, nach Nüssen duftend, cremige Frucht, kräftig und lang im Nachhall, Ausbau im Barrique		41,-
	Viognier		
	Viognier 93 F		
	Weingut Graf Hardegg – Weinviertel – Niederö – 14% trocken, zart nussig, intensiver Blütenhonigtouch, karamellig im Abgang, feine Holzwürze		49,-

WEISSWEINE



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

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

WEISSWEINE



Pinot Grigio D.O.C.

Pighin- Friuli Grave – 13,0%

trocken, leicht und süffig, angenehme Säure, fruchtig

28,-

Südtiroler Gewürztraminer Justina D.O.C.

Kellerei St. Pauls – Trentino – 14,0%

ein Hauch von Litschi, saftig, feine Würze, fülliger Körper

36,-

ROSÉ



Rosé Minuty 92 F

Château Minuty – Côtes de Provence – 11,50%

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

46,-

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

3,20

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

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%,

tiefrote–intensive, reife rote Früchte–unterlegt mit Vanille und balsamischen Noten

5cl 6,50

Warre`s Vintage Port – 20% -

tiefes Rot, sehr reife Früchte und etwas Cassis.
Am Gaumen starke Brombeeren. Lang anhaltende Schokoladearomen

5cl 9,50

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

ROTWEINE



€

St. Laurent

St. Laurent Commander Reserve 90 F 34,-
Weingut Keringer – Burgenland - 13,5%
trocken, dunkles Rubingranat, feine Röstaromen, schwarze Beerenfrucht, erinnert an Kirschen, angenehme Würze

St. Laurent Reserve - Johanneshof 42,-
Reinisch – Thermenregion – 13,5%
trocken, tiefdunkles Rubingranat, feine Weichsel- und Zwetschkenaromen, am Gaumen mild und rund

Zweigelt

Blauer Zweigelt 90 F 28,-
Paul Achs – Burgenland – 12,5%
trockener, fruchtiger Rotwein mit viel Frische, feine Kirschnase, weiche Fruchtfülle, Vergärung im Tank, Lagerung und Reifung im großen Holzfass

Blauer Zweigelt Bienenfresser 91 F 34,-
Weingut Pitnauer–Niederösterreich–13,5%
trocken, fruchtige Nase, Lagenwein, im gebrauchten Barrique gereift, Kirschfrucht

Blauer Zweigelt 100 Days 91 F 36,-
Weingut Keringer – Burgenland - 14,0%
trocken, schokoladig, Vanilletöne, mittlere Komplexität, gebrauchtes Barrique

The Zweigelt 93 F 42,-
Erich Scheiblhofer – Burgenland – 14,0%
vielschichtiger Weichsel- und Zimtduft, mächtiger Körper

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.



€
76,-

Schwarz-Rot Zweigelt 93 F

Schwarz Johann – Burgenland – 13,5%

kräftiges Rubingranat, nach Cassis und kandierte Veilchen, ein Hauch von Rosenblätter, gut integrierte Tannine

Pinot Noir

Pinot Noir 91 F

Helmut Renner – Burgenland – 13,5%

trocken, dichte Beerenfrucht, im Barrique ausgebaut

48,-

Pinot Noir 90 F

Hans Igler – Mittelburgenland – 13,5%

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

38,-

Pinot Noir Reserve 92 F

Stift Klosterneuburg – Wien – 13,5%

trocken, mittleres rubingranat, Aromen nach roten Johannisbeeren und Weichseln, seidiges Tannin, Ausbau im kleinen Holzfass

40,-

Blafränkisch

Blafränkisch – Biowein, Paul Achs 90 F

Weingut Paul Achs – Burgenland – 12,5%

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

30,-

Blafränkisch „Creitzer Reserve“ 92 F

Gesellmann – Mittelburgenland – 14,0%

trocken, vollmundiges Beerenaroma, im Barrique ausgebaut, saftiges Tannin

34,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.



€

Blaifränkisch Senior 92–94 F

59,-

Schützenhof – Südburgenland – 13,5%

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

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon, 100 Days 92 F

42,-

Weingut Keringer – Burgenland - 14,0%

trocken, tiefdunkel, ein Hauch von Nougat, saftige Zwetschker
eingebundene Tannine, würzig

Cabernet Sauvignon Ried Kart 92 F

46,-

Hans Iglar – Mittelburgenland – 14,0%

dunkles Rubingranat, dichte Substanz mit schön eingebunden
Tanninen

Merlot

Merlot Reserve 91 F

34,-

Münzenrieder – Burgenland – 13,5%

reife Dörrzwetschken mit feiner Kirschfrucht unterlegt, tiefe
Würze, ein Hauch von Salbei

Syrah

Syrah Reserve 93 F

44,-

Hundsdorfer – Mittelburgenland – 14,0%

dunkles Rot mit schwarzem Kern, Aromen nach Pflaumen
und Kirschen sowie Johannisbeeren, pfeffrige Würze,
rauchige Röstaromen vom Barrique

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.



Cuvées

	€
<hr/> <p>Königsegg Reserve Weingut Halbturn – Burgenland – 13,5% Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent, Duft nach dunklen Beeren</p>	34,-
<hr/> <p>Cuvée Amaré Weingut Riepl - Burgenland – 13,5% Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Blauer Zweigelt, fein eingebauter Holzeinsatz, Duft nach Cassis</p>	28,-
<hr/> <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>	30,-
<hr/> <p>Tetuna Cuvée 92 F Robert Goldenits – Burgenland – 13,5% Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, würzig, reife Holunder- und Kirschnoten</p>	38,-
<hr/> <p>Das Phantom 94 F K+K Kirnbauer – Burgenland – 13,5% Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Shyraz, dunkler Beerenfrucht, komplex</p>	48,-
<hr/> <p>Big John 91 F Erich Scheiblhofer - Burgenland - 14,0% Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Zweigelt, schwarze Kirschen, zarte Schokolade</p>	38,-
<hr/> <p>The Legends 92 F Erich Scheiblhofer - Burgenland - 14,0% Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, komplexe Struktur, röstiges Eichenflair, weiches Gesamtbild</p>	39,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

Cuvée Haideboden 91 F

Weingut Umathum – Burgenland – 13,0%

60 % Zweigelt, 25 % Blaufränkisch, 15 % Cabernet Sauvignon, würziger Geschmack, erinnert an reife Kirschen und Schokolade, Ausbau im Barrique

Phönix 91 F

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

39,-

Grande Cuvée 92 F

Weingut Keringer – Burgenland – 14,0%

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

39,-

Cuvée Pannobile 92 F

Weingut Renner - Burgenland – 13,5%

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

44,-

In Signo Leonis 94 F

Weingut Heribert Bayer - Mittelburgenland – 14 %

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

62,--

Praittenbrunn 94 F

Gayer & Scheiblhofer – Burgenland - 15 %

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

69,--

The Great Bustard 95 F

Weingut Scheiblhofer – Burgenland - 14,5%

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

59,--

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

Bela Rex 96 F**Weingut Gesellmann – Mittelburgenland - 14 %**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, nach Brombeeren, und Herzkirschen duftend, samtige Tannine, mineralisch, finessenreiche Struktur, bereits gut entwickelt hat aber noch hohes Reifepotential

69,--

Impresario 94 F**Paul Kerschbaum - Burgenland – 14,0%**

Cuvée aus Blaufränkisch (60%), Zweigelt (30%) und Merlot (10%), dunkles Rubingranat, in der Nase reife Zwetschkenfrucht, harmonisches reifes Tannin

52,-

Cablot 94 F**Weingut Gager– Mittelburgenland – 14,0%**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, tiefdunkles Rubingranat, feine dunkle Beerenfrucht, reife Kirschen, tragende Tannine

52,-

Cabernet-Merlot 92 F**Weingut Triebaumer –Burgenland – 13,5%**

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

56,-

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

62,-

AUS SÜDTIROL



_____	Lagrein Dunkel Selektion 90 F Klosterkellerei Muri-Gries –Südtirol –13,0% trocken, dunkelrubin, samtig, deutliche Kirschnote	32,-
_____	Merlot Reserva 93 F Landesweingut Laimburg–Südtirol – 14,0% trocken, granatrot, Noten nach Nuss und Johannis-beere, kernig-herb	36,-
_____	Cabernet Sauvignon Pfarrhof 91 F 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 90 F Poderi Boscarelli - Toscana – 13,5% nach Pflaumen und Himbeeren riechendes Bukett, aus Sangiovese, Mammolo und Canaiolo	42,-
_____	Brunello di Montalcino, Caparzo Poderi Boscarelli-Toscana – 13,5% intensives Bukett, kräftig und nachhaltig, aber sanft im Geschmack	68,-
_____	Primitivo Elegia, Riserva Produttori Vini Manduria - Apulien – 15% tieffarben, dunkle Waldbeeren, Pflaumen und Zimt	38,-
_____	Chianti Classico Peppoli D.O.C.G Marchesi Antinori – Toscana – 13,5% 90% Sangiovese, 10% Merlot und Syrah, intensiver Duft nach Kirsche und Blaubeeren	36,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

<p>Chianti Classico Riserva D.O.C.G Marchesi Antinori – Toscana – 14% 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, intensiver Duft nach roten Beeren mit Einschlägen von Vanille, lang anhaltender Abgang</p>	<p>59,--</p>
<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>	<p>34,-</p>
<p>Barbera Superiore Alfredo Prunotto, Alba - Piemont – 13,0% nach Kirschen duftend, elegant eingebundener Barriqueton, unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis</p>	<p>29,-</p>
<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>	<p>38,-</p>
<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>	<p>52,-</p>
<p>Barolo 92 P Alfredo Prunotto, - Piemont – 13,5% dunkles Kirsch, würzig, kraftvoll, 92 Parker-Punkte</p>	<p>63,-</p>
<p>Ripasso Superiore 92 F Weingut Zenato – Valpolicella/Venetien – 14,5% satte Brombeeren, gut eingebaute Holzwürze, kräftig am Gaumen</p>	<p>44,-</p>

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

FRANKREICH

	€
<hr/> <p>Beaujolais Villages Louis Jadot – Beaune – 12,5% jugendlich, feines Aroma, leicht</p>	30,-
<hr/> <p>Châteauneuf du Pape E. Guigal – Rhôneal – 14,5% intensive Aromen nach roten Früchten, schwarzer Pfeffer und exotischen Gewürzen 93 Parker Punkte</p>	62,-
<hr/> <p>Château Charmail Fam. d`Halluin – Haut Medoc – 13% frischer eleganter Bordeaux, Kirsch, seidige Tannine, Merlot (48%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</p>	56,-
<hr/> <p>Château de la Rivière Chateau de la Rivière – Fronsac – 14,0% tiefe Farbe, komplex und konzentriert Merlot (60%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</p>	56,-

SPANIEN

<hr/> <p>Rioja Izarbe, Reserva Bodegas Larchago – La Rioja – 14,0% kräftig, reife Tannine, delikates Bukett</p>	38,-
<hr/> <p>Rioja, Gran Reserva Baron de Ley–Mendavia, Rioja – 13,5% Tempranillo-Cabernet-Sauvignon, beerige Frucht, extraktreich, kräftiger Körper</p>	42,-
<hr/> <p>Acon Crianza Miguel Torres-Ribera del Duero– 14,5% feine Würze begleitet von Kirsch- und Holundernoten, Tempranillo mit gelungenem Holzeintrag</p>	40,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

Celeste Crianza

Miguel Torres-Ribera del Duero– 14,5%

der Griff nach den Sternen, komplexer Tempranillo mit
fülliger Frucht und feiner Würze

34,-

REST OF THE WORLD

Merlot



Weingut Hacienda– Kalifornien – 13,0%

trocken, samtig und weich

28,-

Zinfandel Hess Select



Weingut Hess– Nappa Valley/Kalifornien – 14,5%

trocken, fruchtige Aromen nach Himbeeren und Nelken

38,-

Malbec Reserva 91 F



Weingut Norton – Mendoza/Argentinien – 14,0%

trocken, nach frischen Herzkirschen duftend, feine

34,-

Coonawara Shiraz



Rymilla-Estate– Coonawarra/Australien – 15,0%

fruchtig, feine Tannine, kräftiger Körper

34,-

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

GROSSE FLASCHEN 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

Zweigelt unplugged

84,-

Weingut Hannes Reeh - Burgenland - 14,0%

dunkles Rubingranat, feine Kirschenfrucht, Brombeeren

Pannobile

112,-

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%	34,-
Schlumberger Rosé secco – 11,5 %	36,-
Schlumberger Sparkling Brut – 11,5%	36,-

CHAMPAGNER 0,75 lt

Moët & Chandon - Brut Impérial – 12,0%	79,-
Lanson - White Label Brut – 12,5%	89,-
Veuve Clicquot - Pinot Noir Brut – 12,0%	79,-
Taittinger - Prestige Rosé – 12,0%	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 Szürkebarat ("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 Weinjahre 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 Auspflanzungswelle 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, muffig), 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 Hühnerreis besonders gut geeignet, da es die herben und bitteren Tannine stärker an sich bindet, als die weichen.

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 Reinzuchtheferen (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 Trockenbeerenauslese). Der Name kommt von den grün-bläulich schimmernden Smaragdeidechsen, die in den Steinterrassen leben. Diese

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.



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.

Alle Weine und Sekte können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Alle Preise in EURO und inkl. 20% MwSt.

