

Weißweine



Grüner Veltliner Lösskindl, 2017 0,1l € 3,30 0,2l € 5,70 0,75l Flasche € 20,00

Weingut Allram – Kamptal – Niederösterreich – Ö

Glasklar und präzise in Farbe und Geruch. Frisches Steinobst dominiert die Nase, eine feine Tabaknote und dunkle Würze ergänzen. Die Textur ist lebendig, saftig und elegant, die Säure frisch und einladend, der Körper zwar schlank aber auch muskulös!

Speisenempfehlung: Schwein, Geflügel, Rind

Chardonnay Selection, 2017 0,1l € 3,90 0,2l € 6,90 0,75l Flasche € 24,50

Weingut Salzl – Illmitz – Burgenland – Ö

Intensives, strahlendes Sonnengelb mit grünen Reflexen. In der Nase ein herrlicher Fruchtkorb mit feiner Exotik und Duft nach reifem Obst. Am Gaumen wunderbar frisch-fruchtig und doch cremig-elegant mit tollem Schmelz nach grünem Apfel, knackiger Birne, etwas Banane, Pfirsich, Marille, Holunderblüten, Elegant, angenehmer Schmelz und ein einladendes Säure-Fruchtspiel.



Speisenempfehlung: Geflügel, Fisch, Nudelgerichte

Welschriesling, 2017 0,1l € 3,20 0,2l € 5,50 0,75l Flasche € 19,00

Weingut Hirtl – Poysdorf – Weinviertel – Ö

Helles, blasses Grüngelb, leichte Viskosität. Bukettreich, aromatisch nach grünem Kernobst, Apfel und Limette, hinten Zitronenmelisse. Trocken mit rescher Säure, spritzig nach grünen Äpfeln, Melisse und Zitrus, schlanker Körper, leichter Alkohol und mittlerer Abgang.



Speisenempfehlung: Fisch, Schwein, Spargel, Risotto

Gelber Muskateller, 2017 0,1l € 3,40 0,2l € 5,90 0,75l Flasche € 21,00

Weingut Hirtl – Poysdorf – Weinviertel – Ö

Dezentes, blasses Strohgelb. Intensiv duftig nach Hollerblüten, Zitronenmelisse und reifen Stachelbeeren. Trocken, knackige, resche Säure, viel Frucht am Gaumen, Zitrus, Melisse und reife Steinobstnoten, sehr elegant, spritzig und jugendlich frisch, schlanker Körper mit leichtem Alkohol mit mittleren Abgang.



Speisenempfehlung: Fisch, Nudelgerichte, Dessert

Tetuna Rosé 2017 0,1l € 3,00 0,2l € 5,30 0,75l Flasche € 18,50

Weingut Robert Goldenits - Tadten – Burgenland – Ö

In der Nase enorme Beerenfrucht, finessenreich, am Gaumen spritzig und erfrischend, Himbeere in pur im Abgang



Speisenempfehlung: Geflügel, Fisch

Rotweine

K+K Cuvee, 2016 0,1l € 3,80 0,2l € 6,60 0,75l Flasche € 23,00

Weingut Kirnbauer – Deutschkreutz – Burgenland – Ö

Die K+K Cuvée – verbindet die Wärme des Zweigelt mit der Würze des Blaufränkisch. Sie hat eine fruchtig-mineralischen Nase, am Gaumen Brombeeren und ist weich und mollig im Abgang.

Speisenempfehlung: Kalb, Geflügel, Nudelgerichte



Zweigelt, 2017 0,1l € 3,40 0,2l € 5,90 0,75l Flasche € 21,00

Grenzlandhof Reumann – Deutschkreutz– Mittelburgenland – Ö

Dunkles Rot mit violetterm Rand. In der Nase tiefe Fruchtaromen nach frischen Kirschen, Weichselaromen, am Gaumen kräftig mit samtigen Tanninen und schöner Extraktsüße.

Speisenempfehlung: Schwein, Nudelgerichte, Rind



Blaufränkisch, 2016 0,1l € 3,80 0,2l € 6,60 0,75l Flasche € 22,50

Grenzlandhof Reumann – Deutschkreutz– Mittelburgenland – Ö

Kräftige Farbe mit jugendlich violetten Reflexen, ausgeprägte Brombeeraromen, leicht würzig, sehr kräftig strukturierter Wein, langer Abgang.

Speisenempfehlung: Geflügel, Nudelgerichte, Wild



Lovely Merlot, 2017 0,1l € 3,90 0,2l € 6,90 0,75l Flasche € 24,50

Weingut Scheiblhofer – Andau – Nordburgenland – Ö

Typische Merlotnase, süße Merlotnote auf der Zunge, wunderbar weich und mild am Gaumen, abgerundet durch eine dezente Restsüße, angenehm im Abgang

Speisenempfehlung: Wild, Rind



Big John, 2015 0,75l Flasche € 30,00

Weingut Scheiblhofer – Andau – Nordburgenland – Ö

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

Speisenempfehlung: Rind, Lamm



*Hinweis für Allergiker: Unsere Weine enthalten Sulfite.

Sulfite entstehen in geringen Mengen auf natürliche Weise während der alkoholischen Gärung. Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts ist die antimikrobielle, sowie die antioxidative Wirkung des Schwefels bekannt. Seit dieser Zeit ist der Zusatz von Schwefel in der weltweiten Weinherstellung fest verankert. Sulfite ermöglichen, Weine über längere Zeit zu lagern, ohne dass die Weine durch Oxidation komplett „umkippen“. Außerdem verhindern sie unerwünschte Nachgärungen in der abgefüllten Flasche bei restsüßen Weinen, da sie Mikroorganismen (wie z. B. Hefen) effektiv an ihrer Arbeit hindern.