

Offene Weißweine

Euro

Sauvignon Blanc DAC, 2022 trocken

Intensiver Duft nach Johannisbeeren und Stachelbeeren. Am Gaumen erfrischend und animierend, im Nachhall Johannisbeere pur.

Speisenempfehlung: Zu gebratenem Fisch, Spargel- und leichten Fleischgerichten

Weingut Pfeifer - Steiermark - Ö
0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Gelber Muskateller, 2022 trocken

„Klar mit hellem, strahlendem Zitronengelb, feine Kohlensäure mit leichter Viskosität. Ausgeprägt, zarte Holunderblüten, reifer Pfirsich und Zitronenmelisse. Trocken mit knackiger Säure, viel Steinobst mit duftigen Blüten am Gaumen, hinterher pikante Zitrusnoten, frisch fruchtig, mit schlankem Körper und leichtem Alkohol, ausgewogen mit mittlerem Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann

Speisenempfehlung: Dessert, Aperitif, Solist

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Grüner Veltliner Strass, 2022 trocken

Der überdurchschnittlich hohe Kalkanteil in den Böden verleiht dem Wein seine unverwechselbare Mineralität und puristische Art.

Speisenempfehlung: Klassische Wiener Küche

Weingut Allram - Kamptal - NÖ

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Chardonnay Selection, 2022 trocken

Strahlendes Grüngelb, in der Nase elegante Fruchtnoten von Apfel, Marille und Ananas, am Gaumen mineralische Frische und knackige Säure, dicht und elegant, feine Würze unterstützt und bleibt lange haften.

Speisenempfehlung: Fisch, Lamm, Nudelgerichte

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Welschriesling 2022 trocken

„Strahlendes, blasses Grüngelb. In der Nase, duftig nach grünen Äpfeln, Limette und Zitronenverbene. Trocken mit rescher Säure, frisch fruchtig am Gaumen, Zitrus, grünes Kernobst und frischer Melisse. Schlanker Körper mit leichtem Alkohol und mittlerem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann

Speisenempfehlung: Toller Aperitif, Vorspeisen

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Weisse Trinkfreu(n)de feinfruchtig

Eine frische Weißwein-Cuvée aus Riesling, Bacchus und Müller-Thurgau. Duftig und blumig kommt die weiße Cuvée in der Nase an und verbreitet feine, leichte Trinkfreude und begeistert auch am Gaumen mit floralen Nuancen. Ein Wein, der einfach nur Spaß macht!

Speisenempfehlung: Passt gut zu würzigen Speisen, süße Desserts oder einfach nur solo

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Silvaner 2022 trocken

Silvaner, das Herzstück Frankens. Leichter, unkomplizierter Genuss. Grüner Apfel, Birnenspalten mit Anklängen von Zitrone. Ein munterer Silvaner mit viel Frucht und Saftigkeit. Spürbare Frische am Gaumen mit überraschend frischer Säure und schlanker Statur.

Speisenempfehlung: Bärlauch, Brotzeit, Bratwurst, Gemüse, helles Fleisch

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Weissburgunder 2022 trocken**Weingut am Stein - Würzburg - Franken - D**

Wunderbar duftig mit Mirabellen, Birne und Aprikose. Gebirgsbachklar frisch mit Niagara Trinkfluss. Soviel Zug, so animierend resch, so lustmachend und trotzdem nie trivial. Feine Herbe die Kontur vermittelt. Perfekt zur Frühlingsküche oder als charmanter Solist mit den Liebsten. Verdunstet praktisch. Versprochen!

Speisenempfehlung: Salate, Fisch, Geflügel, Nudeln, Solist

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offener Rosé Wein**Tetuna Rosé 2022 halbtrocken****Weingut Robert Goldenits - Burgenland - Ö**

reifer Beerencocktail in der Nase, enorme blitzsaubere Beerenfrucht am Gaumen, finessenreich im Abgang, eiskalt serviert, der Sommerwein für das ganze Jahr

Speisenempfehlung: Geflügel

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offene Rotweine**Zweigelt 2022 trocken****Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Nougatnuancen, etwas Brombeere, ein Hauch von Zwetschkenröster, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, würzige Tanninstruktur, zarte rote Frucht nuancen im Abgang.

Speisenempfehlung: Rind, Schwein, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Blafränkisch 2021 trocken**Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Rind, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

K+K Cuvée 2022 trocken**Weingut K+K Kirnbauer - Mittelburgenland - Ö**

Im Glas erstrahlt ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett duftet fruchtig nach Sauerkirschen, Schwarzkirschen und Brombeeren, ergänzt von einer zarten Pfeffernote. Der Gaumen ist geprägt von der Wärme des Zweigelt und der Würze des Blafränkisch. Er präsentiert sich sehr weich, optimal ausbalanciert und mit einem anständigen Körper. Temperiert serviert ein Genuss zu jeder Jahreszeit!

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Lovely Merlot 2022 lieblich fruchtig**Weingut Scheiblhofer - Burgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Spätburgunder 2022 im Bocksbeutel**Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D**

Ein eleganter Vertreter seiner Gattung mit frischem Geschmack. Der Spätburgunder überzeugt mit rotbeerigem Duft, kräuterig-pflanzlichen, floralen und leicht speckigen Noten. Am Gaumen Sauerkirsche und roter Beerenmix.

Speisenempfehlung: Gegrilltes Fleisch und Gemüse

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Unsere besonderen Weine - nur flaschenweise:**Wiener Gemischter Satz 2020 trocken**

Gelbgrün, in der Nase weißer Pfirsich und Marille, Ananas, junge Banane, am Gaumen trocken mit gut eingebundener Säure und Exotik. Trinkfreudiger, fruchtiger, mittelkräftiger Abgang.

Speisenempfehlung: Spargelgerichte, Nudeln, Fisch

Weingut Zahel - Wien - Ö

0,75l 35,80

Cuvée Mariela 2019 trocken

Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Dunkles Rubinrot, harmonische Frucht nach dunklen Beeren, eleganter-finessenreicher und kräftiger Wein, gutes Reifepotential

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch, Gans oder gut gewürztes Gemüse

Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö

0,75l 38,50

Pannoterra 2019 trocken

Tiefdunkles Rubinrot. Wunderbare dunkle Beerenfruchtnase, Gewürzanklänge, reife Kirschen. Mächtiger Körper, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschken, zarte Süße, samtige Tannine, rauchig-röstig, saftige Säure, leicht erdige Noten mit frischer leicht salziger Mineralik und lang haftendem Abgang.

Speisenempfehlung: intensive Fleisch-/Wildgerichte, würzige Käsesorten

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,75l 44,50

Winzerin Sekt Scheu 2021 trocken

Klein, aber oho! Dieser Sekt in der praktischen Kleinflasche ist mehr als 9 Monate auf der Hefe gereift und dadurch sanft, cremig, prickelnd und fruchtig. Feine Perlage.

Speisenempfehlung: Fisch, Rindertartar oder einfach nur zum Aperitif

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,375l 15,50

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.

Offene Weißweine

Euro

Sauvignon Blanc DAC, 2022 trocken

Intensiver Duft nach Johannisbeeren und Stachelbeeren. Am Gaumen erfrischend und animierend, im Nachhall Johannisbeere pur.

Speisenempfehlung: Zu gebratenem Fisch, Spargel- und leichten Fleischgerichten

Weingut Pfeifer - Steiermark - Ö
0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Gelber Muskateller, 2022 trocken

„Klar mit hellem, strahlendem Zitronengelb, feine Kohlensäure mit leichter Viskosität. Ausgeprägt, zarte Holunderblüten, reifer Pfirsich und Zitronenmelisse. Trocken mit knackiger Säure, viel Steinobst mit duftigen Blüten am Gaumen, hinterher pikante Zitrusnoten, frisch fruchtig, mit schlankem Körper und leichtem Alkohol, ausgewogen mit mittlerem Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann

Speisenempfehlung: Dessert, Aperitif, Solist

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Grüner Veltliner Strass, 2022 trocken

Der überdurchschnittlich hohe Kalkanteil in den Böden verleiht dem Wein seine unverwechselbare Mineralität und puristische Art.

Speisenempfehlung: Klassische Wiener Küche

Weingut Allram - Kamptal - NÖ

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Chardonnay Selection, 2022 trocken

Strahlendes Grüngelb, in der Nase elegante Fruchtnoten von Apfel, Marille und Ananas, am Gaumen mineralische Frische und knackige Säure, dicht und elegant, feine Würze unterstützt und bleibt lange haften.

Speisenempfehlung: Fisch, Lamm, Nudelgerichte

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Welschriesling 2022 trocken

„Strahlendes, blasses Grüngelb. In der Nase, duftig nach grünen Äpfeln, Limette und Zitronenverbene. Trocken mit rescher Säure, frisch fruchtig am Gaumen, Zitrus, grünes Kernobst und frischer Melisse. Schlanker Körper mit leichtem Alkohol und mittlerem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann

Speisenempfehlung: Toller Aperitif, Vorspeisen

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Weisse Trinkfreu(n)de feinfruchtig

Eine frische Weißwein-Cuvée aus Riesling, Bacchus und Müller-Thurgau. Duftig und blumig kommt die weiße Cuvée in der Nase an und verbreitet feine, leichte Trinkfreude und begeistert auch am Gaumen mit floralen Nuancen. Ein Wein, der einfach nur Spaß macht!

Speisenempfehlung: Passt gut zu würzigen Speisen, süße Desserts oder einfach nur solo

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Silvaner 2022 trocken

Silvaner, das Herzstück Frankens. Leichter, unkomplizierter Genuss. Grüner Apfel, Birnenspalten mit Anklängen von Zitrone. Ein munterer Silvaner mit viel Frucht und Saftigkeit. Spürbare Frische am Gaumen mit überraschend frischer Säure und schlanker Statur.

Speisenempfehlung: Bärlauch, Brotzeit, Bratwurst, Gemüse, helles Fleisch

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Weissburgunder 2022 trocken**Weingut am Stein - Würzburg - Franken - D**

Wunderbar duftig mit Mirabellen, Birne und Aprikose. Gebirgsbachklar frisch mit Niagara Trinkfluss. Soviel Zug, so animierend resch, so lustmachend und trotzdem nie trivial. Feine Herbe die Kontur vermittelt. Perfekt zur Frühlingsküche oder als charmanter Solist mit den Liebsten. Verdunstet praktisch. Versprochen!

Speisenempfehlung: Salate, Fisch, Geflügel, Nudeln, Solist

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offener Rosé Wein**Tetuna Rosé 2022 halbtrocken****Weingut Robert Goldenits - Burgenland - Ö**

reifer Beerencocktail in der Nase, enorme blitzsaubere Beerenfrucht am Gaumen, finessenreich im Abgang, eiskalt serviert, der Sommerwein für das ganze Jahr

Speisenempfehlung: Geflügel

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offene Rotweine**Zweigelt 2022 trocken****Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Nougatnuancen, etwas Brombeere, ein Hauch von Zwetschkenröster, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, würzige Tanninstruktur, zarte rote Frucht nuancen im Abgang.

Speisenempfehlung: Rind, Schwein, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Blafränkisch 2021 trocken**Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Rind, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

K+K Cuvée 2022 trocken**Weingut K+K Kirnbauer - Mittelburgenland - Ö**

Im Glas erstrahlt ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett duftet fruchtig nach Sauerkirschen, Schwarzkirschen und Brombeeren, ergänzt von einer zarten Pfeffernote. Der Gaumen ist geprägt von der Wärme des Zweigelt und der Würze des Blafränkisch. Er präsentiert sich sehr weich, optimal ausbalanciert und mit einem anständigen Körper. Temperiert serviert ein Genuss zu jeder Jahreszeit!

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Lovely Merlot 2022 lieblich fruchtig**Weingut Scheiblhofer - Burgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Spätburgunder 2022 im Bocksbeutel**Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D**

Ein eleganter Vertreter seiner Gattung mit frischem Geschmack. Der Spätburgunder überzeugt mit rotbeerigem Duft, kräuterig-pflanzlichen, floralen und leicht speckigen Noten. Am Gaumen Sauerkirsche und roter Beerenmix.

Speisenempfehlung: Gegrilltes Fleisch und Gemüse

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Unsere besonderen Weine - nur flaschenweise:**Wiener Gemischter Satz 2020 trocken**

Gelbgrün, in der Nase weißer Pfirsich und Marille, Ananas, junge Banane, am Gaumen trocken mit gut eingebundener Säure und Exotik. Trinkfreudiger, fruchtiger, mittelkräftiger Abgang.

Speisenempfehlung: Spargelgerichte, Nudeln, Fisch

Weingut Zahel - Wien - Ö

0,75l 35,80

Cuvée Mariela 2019 trocken

Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Dunkles Rubinrot, harmonische Frucht nach dunklen Beeren, eleganter-finessenreicher und kräftiger Wein, gutes Reifepotential

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch, Gans oder gut gewürztes Gemüse

Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö

0,75l 38,50

Pannoterra 2019 trocken

Tiefdunkles Rubinrot. Wunderbare dunkle Beerenfruchtnase, Gewürzanklänge, reife Kirschen. Mächtiger Körper, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschken, zarte Süße, samtige Tannine, rauchig-röstig, saftige Säure, leicht erdige Noten mit frischer leicht salziger Mineralik und lang haftendem Abgang.

Speisenempfehlung: intensive Fleisch-/Wildgerichte, würzige Käsesorten

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,75l 44,50

Winzerin Sekt Scheu 2021 trocken

Klein, aber oho! Dieser Sekt in der praktischen Kleinflasche ist mehr als 9 Monate auf der Hefe gereift und dadurch sanft, cremig, prickelnd und fruchtig. Feine Perlage.

Speisenempfehlung: Fisch, Rindertartar oder einfach nur zum Aperitif

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,375l 15,50

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.

Offene Weißweine

Euro

Sauvignon Blanc DAC, 2022 trocken

Intensiver Duft nach Johannisbeeren und Stachelbeeren. Am Gaumen erfrischend und animierend, im Nachhall Johannisbeere pur.

Speisenempfehlung: Zu gebratenem Fisch, Spargel- und leichten Fleischgerichten

Weingut Pfeifer - Steiermark - Ö
0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Gelber Muskateller, 2022 trocken

„Klar mit hellem, strahlendem Zitronengelb, feine Kohlensäure mit leichter Viskosität. Ausgeprägt, zarte Holunderblüten, reifer Pfirsich und Zitronenmelisse. Trocken mit knackiger Säure, viel Steinobst mit duftigen Blüten am Gaumen, hinterher pikante Zitrusnoten, frisch fruchtig, mit schlankem Körper und leichtem Alkohol, ausgewogen mit mittlerem Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann

Speisenempfehlung: Dessert, Aperitif, Solist

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Grüner Veltliner Strass, 2022 trocken

Der überdurchschnittlich hohe Kalkanteil in den Böden verleiht dem Wein seine unverwechselbare Mineralität und puristische Art.

Speisenempfehlung: Klassische Wiener Küche

Weingut Allram - Kamptal - NÖ

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Chardonnay Selection, 2022 trocken

Strahlendes Grüngelb, in der Nase elegante Fruchtnoten von Apfel, Marille und Ananas, am Gaumen mineralische Frische und knackige Säure, dicht und elegant, feine Würze unterstützt und bleibt lange haften.

Speisenempfehlung: Fisch, Lamm, Nudelgerichte

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Welschriesling 2022 trocken

„Strahlendes, blasses Grüngelb. In der Nase, duftig nach grünen Äpfeln, Limette und Zitronenverbene. Trocken mit rescher Säure, frisch fruchtig am Gaumen, Zitrus, grünes Kernobst und frischer Melisse. Schlanker Körper mit leichtem Alkohol und mittlerem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann

Speisenempfehlung: Toller Aperitif, Vorspeisen

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Weisse Trinkfreu(n)de feinfruchtig

Eine frische Weißwein-Cuvée aus Riesling, Bacchus und Müller-Thurgau. Duftig und blumig kommt die weiße Cuvée in der Nase an und verbreitet feine, leichte Trinkfreude und begeistert auch am Gaumen mit floralen Nuancen. Ein Wein, der einfach nur Spaß macht!

Speisenempfehlung: Passt gut zu würzigen Speisen, süße Desserts oder einfach nur solo

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Silvaner 2022 trocken

Silvaner, das Herzstück Frankens. Leichter, unkomplizierter Genuss. Grüner Apfel, Birnenspalten mit Anklängen von Zitrone. Ein munterer Silvaner mit viel Frucht und Saftigkeit. Spürbare Frische am Gaumen mit überraschend frischer Säure und schlanker Statur.

Speisenempfehlung: Bärlauch, Brotzeit, Bratwurst, Gemüse, helles Fleisch

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Weissburgunder 2022 trocken**Weingut am Stein - Würzburg - Franken - D**

Wunderbar duftig mit Mirabellen, Birne und Aprikose. Gebirgsbachklar frisch mit Niagara Trinkfluss. Soviel Zug, so animierend resch, so lustmachend und trotzdem nie trivial. Feine Herbe die Kontur vermittelt. Perfekt zur Frühlingsküche oder als charmanter Solist mit den Liebsten. Verdunstet praktisch. Versprochen!

Speisenempfehlung: Salate, Fisch, Geflügel, Nudeln, Solist

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offener Rosé Wein**Tetuna Rosé 2022 halbtrocken****Weingut Robert Goldenits - Burgenland - Ö**

reifer Beerencocktail in der Nase, enorme blitzsaubere Beerenfrucht am Gaumen, finessenreich im Abgang, eiskalt serviert, der Sommerwein für das ganze Jahr

Speisenempfehlung: Geflügel

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offene Rotweine**Zweigelt 2022 trocken****Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Nougatnuancen, etwas Brombeere, ein Hauch von Zwetschkenröster, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, würzige Tanninstruktur, zarte rote Frucht nuancen im Abgang.

Speisenempfehlung: Rind, Schwein, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Blaifränkisch 2021 trocken**Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Rind, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

K+K Cuvée 2022 trocken**Weingut K+K Kirnbauer - Mittelburgenland - Ö**

Im Glas erstrahlt ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett duftet fruchtig nach Sauerkirschen, Schwarzkirschen und Brombeeren, ergänzt von einer zarten Pfeffernote. Der Gaumen ist geprägt von der Wärme des Zweigelt und der Würze des Blaifränkisch. Er präsentiert sich sehr weich, optimal ausbalanciert und mit einem anständigen Körper. Temperiert serviert ein Genuss zu jeder Jahreszeit!

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Lovely Merlot 2022 lieblich fruchtig**Weingut Scheiblhofer - Burgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Spätburgunder 2022 im Bocksbeutel**Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D**

Ein eleganter Vertreter seiner Gattung mit frischem Geschmack. Der Spätburgunder überzeugt mit rotbeerigem Duft, kräuterig-pflanzlichen, floralen und leicht speckigen Noten. Am Gaumen Sauerkirsche und roter Beerenmix.

Speisenempfehlung: Gegrilltes Fleisch und Gemüse

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Unsere besonderen Weine - nur flaschenweise:**Wiener Gemischter Satz 2020 trocken**

Gelbgrün, in der Nase weißer Pfirsich und Marille, Ananas, junge Banane, am Gaumen trocken mit gut eingebundener Säure und Exotik. Trinkfreudiger, fruchtiger, mittelkräftiger Abgang.

Speisenempfehlung: Spargelgerichte, Nudeln, Fisch

Weingut Zahel - Wien - Ö

0,75l 35,80

Cuvée Mariela 2019 trocken

Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Dunkles Rubinrot, harmonische Frucht nach dunklen Beeren, eleganter-finessenreicher und kräftiger Wein, gutes Reifepotential

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch, Gans oder gut gewürztes Gemüse

Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö

0,75l 38,50

Pannoterra 2019 trocken

Tiefdunkles Rubinrot. Wunderbare dunkle Beerenfruchtnase, Gewürzanklänge, reife Kirschen. Mächtiger Körper, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschken, zarte Süße, samtige Tannine, rauchig-röstig, saftige Säure, leicht erdige Noten mit frischer leicht salziger Mineralik und lang haftendem Abgang.

Speisenempfehlung: intensive Fleisch-/Wildgerichte, würzige Käsesorten

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,75l 44,50

Winzerin Sekt Scheu 2021 trocken

Klein, aber oho! Dieser Sekt in der praktischen Kleinflasche ist mehr als 9 Monate auf der Hefe gereift und dadurch sanft, cremig, prickelnd und fruchtig. Feine Perlage.

Speisenempfehlung: Fisch, Rindertartar oder einfach nur zum Aperitif

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,375l 15,50

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.

Offene Weißweine

Euro

Sauvignon Blanc DAC, 2022 trocken

Intensiver Duft nach Johannisbeeren und Stachelbeeren. Am Gaumen erfrischend und animierend, im Nachhall Johannisbeere pur.

Speisenempfehlung: Zu gebratenem Fisch, Spargel- und leichten Fleischgerichten

Weingut Pfeifer - Steiermark - Ö
0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Gelber Muskateller, 2022 trocken

„Klar mit hellem, strahlendem Zitronengelb, feine Kohlensäure mit leichter Viskosität. Ausgeprägt, zarte Holunderblüten, reifer Pfirsich und Zitronenmelisse. Trocken mit knackiger Säure, viel Steinobst mit duftigen Blüten am Gaumen, hinterher pikante Zitrusnoten, frisch fruchtig, mit schlankem Körper und leichtem Alkohol, ausgewogen mit mittlerem Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann

Speisenempfehlung: Dessert, Aperitif, Solist

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Grüner Veltliner Strass, 2022 trocken

Der überdurchschnittlich hohe Kalkanteil in den Böden verleiht dem Wein seine unverwechselbare Mineralität und puristische Art.

Speisenempfehlung: Klassische Wiener Küche

Weingut Allram - Kamptal - NÖ

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Chardonnay Selection, 2022 trocken

Strahlendes Grüngelb, in der Nase elegante Fruchtnoten von Apfel, Marille und Ananas, am Gaumen mineralische Frische und knackige Säure, dicht und elegant, feine Würze unterstützt und bleibt lange haften.

Speisenempfehlung: Fisch, Lamm, Nudelgerichte

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Welschriesling 2022 trocken

„Strahlendes, blasses Grüngelb. In der Nase, duftig nach grünen Äpfeln, Limette und Zitronenverbene. Trocken mit rescher Säure, frisch fruchtig am Gaumen, Zitrus, grünes Kernobst und frischer Melisse. Schlanker Körper mit leichtem Alkohol und mittlerem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann

Speisenempfehlung: Toller Aperitif, Vorspeisen

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Weisse Trinkfreu(n)de feinfruchtig

Eine frische Weißwein-Cuvée aus Riesling, Bacchus und Müller-Thurgau. Duftig und blumig kommt die weiße Cuvée in der Nase an und verbreitet feine, leichte Trinkfreude und begeistert auch am Gaumen mit floralen Nuancen. Ein Wein, der einfach nur Spaß macht!

Speisenempfehlung: Passt gut zu würzigen Speisen, süße Desserts oder einfach nur solo

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Silvaner 2022 trocken

Silvaner, das Herzstück Frankens. Leichter, unkomplizierter Genuss. Grüner Apfel, Birnenspalten mit Anklängen von Zitrone. Ein munterer Silvaner mit viel Frucht und Saftigkeit. Spürbare Frische am Gaumen mit überraschend frischer Säure und schlanker Statur.

Speisenempfehlung: Bärlauch, Brotzeit, Bratwurst, Gemüse, helles Fleisch

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Weissburgunder 2022 trocken**Weingut am Stein - Würzburg - Franken - D**

Wunderbar duftig mit Mirabellen, Birne und Aprikose. Gebirgsbachklar frisch mit Niagara Trinkfluss. Soviel Zug, so animierend resch, so lustmachend und trotzdem nie trivial. Feine Herbe die Kontur vermittelt. Perfekt zur Frühlingsküche oder als charmanter Solist mit den Liebsten. Verdunstet praktisch. Versprochen!

Speisenempfehlung: Salate, Fisch, Geflügel, Nudeln, Solist

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offener Rosé Wein**Tetuna Rosé 2022 halbtrocken****Weingut Robert Goldenits - Burgenland - Ö**

reifer Beerencocktail in der Nase, enorme blitzsaubere Beerenfrucht am Gaumen, finessenreich im Abgang, eiskalt serviert, der Sommerwein für das ganze Jahr

Speisenempfehlung: Geflügel

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offene Rotweine**Zweigelt 2022 trocken****Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Nougatnuancen, etwas Brombeere, ein Hauch von Zwetschkenröster, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, würzige Tanninstruktur, zarte rote Frucht nuancen im Abgang.

Speisenempfehlung: Rind, Schwein, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Blafränkisch 2021 trocken**Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Rind, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

K+K Cuvée 2022 trocken**Weingut K+K Kirnbauer - Mittelburgenland - Ö**

Im Glas erstrahlt ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett duftet fruchtig nach Sauerkirschen, Schwarzkirschen und Brombeeren, ergänzt von einer zarten Pfeffernote. Der Gaumen ist geprägt von der Wärme des Zweigelt und der Würze des Blafränkisch. Er präsentiert sich sehr weich, optimal ausbalanciert und mit einem anständigen Körper. Temperiert serviert ein Genuss zu jeder Jahreszeit!

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Lovely Merlot 2022 lieblich fruchtig**Weingut Scheiblhofer - Burgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Spätburgunder 2022 im Bocksbeutel**Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D**

Ein eleganter Vertreter seiner Gattung mit frischem Geschmack. Der Spätburgunder überzeugt mit rotbeerigem Duft, kräuterig-pflanzlichen, floralen und leicht speckigen Noten. Am Gaumen Sauerkirsche und roter Beerenmix.

Speisenempfehlung: Gegrilltes Fleisch und Gemüse

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Unsere besonderen Weine - nur flaschenweise:**Wiener Gemischter Satz 2020 trocken**

Gelbgrün, in der Nase weißer Pfirsich und Marille, Ananas, junge Banane, am Gaumen trocken mit gut eingebundener Säure und Exotik. Trinkfreudiger, fruchtiger, mittelkräftiger Abgang.

Speisenempfehlung: Spargelgerichte, Nudeln, Fisch

Weingut Zahel - Wien - Ö

0,75l 35,80

Cuvée Mariela 2019 trocken

Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Dunkles Rubinrot, harmonische Frucht nach dunklen Beeren, eleganter-finessenreicher und kräftiger Wein, gutes Reifepotential

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch, Gans oder gut gewürztes Gemüse

Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö

0,75l 38,50

Pannoterra 2019 trocken

Tiefdunkles Rubinrot. Wunderbare dunkle Beerenfruchtnase, Gewürzanklänge, reife Kirschen. Mächtiger Körper, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschken, zarte Süße, samtige Tannine, rauchig-röstig, saftige Säure, leicht erdige Noten mit frischer leicht salziger Mineralik und lang haftendem Abgang.

Speisenempfehlung: intensive Fleisch-/Wildgerichte, würzige Käsesorten

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,75l 44,50

Winzerin Sekt Scheu 2021 trocken

Klein, aber oho! Dieser Sekt in der praktischen Kleinflasche ist mehr als 9 Monate auf der Hefe gereift und dadurch sanft, cremig, prickelnd und fruchtig. Feine Perlage.

Speisenempfehlung: Fisch, Rindertartar oder einfach nur zum Aperitif

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,375l 15,50

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.

Offene Weißweine

Euro

Sauvignon Blanc DAC, 2022 trocken

Intensiver Duft nach Johannisbeeren und Stachelbeeren. Am Gaumen erfrischend und animierend, im Nachhall Johannisbeere pur.

Speisenempfehlung: Zu gebratenem Fisch, Spargel- und leichten Fleischgerichten

Weingut Pfeifer - Steiermark - Ö
0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Gelber Muskateller, 2022 trocken

„Klar mit hellem, strahlendem Zitronengelb, feine Kohlensäure mit leichter Viskosität. Ausgeprägt, zarte Holunderblüten, reifer Pfirsich und Zitronenmelisse. Trocken mit knackiger Säure, viel Steinobst mit duftigen Blüten am Gaumen, hinterher pikante Zitrusnoten, frisch fruchtig, mit schlankem Körper und leichtem Alkohol, ausgewogen mit mittlerem Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann

Speisenempfehlung: Dessert, Aperitif, Solist

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Grüner Veltliner Strass, 2022 trocken

Der überdurchschnittlich hohe Kalkanteil in den Böden verleiht dem Wein seine unverwechselbare Mineralität und puristische Art.

Speisenempfehlung: Klassische Wiener Küche

Weingut Allram - Kamptal - NÖ

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Chardonnay Selection, 2022 trocken

Strahlendes Grüngelb, in der Nase elegante Fruchtnoten von Apfel, Marille und Ananas, am Gaumen mineralische Frische und knackige Säure, dicht und elegant, feine Würze unterstützt und bleibt lange haften.

Speisenempfehlung: Fisch, Lamm, Nudelgerichte

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Welschriesling 2022 trocken

„Strahlendes, blasses Grüngelb. In der Nase, duftig nach grünen Äpfeln, Limette und Zitronenverbene. Trocken mit rescher Säure, frisch fruchtig am Gaumen, Zitrus, grünes Kernobst und frischer Melisse. Schlanker Körper mit leichtem Alkohol und mittlerem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann

Speisenempfehlung: Toller Aperitif, Vorspeisen

Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel - Ö

0,1l 4,20 0,2l 7,30 0,75l 25,50

Weisse Trinkfreu(n)de feinfruchtig

Eine frische Weißwein-Cuvée aus Riesling, Bacchus und Müller-Thurgau. Duftig und blumig kommt die weiße Cuvée in der Nase an und verbreitet feine, leichte Trinkfreude und begeistert auch am Gaumen mit floralen Nuancen. Ein Wein, der einfach nur Spaß macht!

Speisenempfehlung: Passt gut zu würzigen Speisen, süße Desserts oder einfach nur solo

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Silvaner 2022 trocken

Silvaner, das Herzstück Frankens. Leichter, unkomplizierter Genuss. Grüner Apfel, Birnenspalten mit Anklängen von Zitrone. Ein munterer Silvaner mit viel Frucht und Saftigkeit. Spürbare Frische am Gaumen mit überraschend frischer Säure und schlanker Statur.

Speisenempfehlung: Bärlauch, Brotzeit, Bratwurst, Gemüse, helles Fleisch

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Weissburgunder 2022 trocken**Weingut am Stein - Würzburg - Franken - D**

Wunderbar duftig mit Mirabellen, Birne und Aprikose. Gebirgsbachklar frisch mit Niagara Trinkfluss. Soviel Zug, so animierend resch, so lustmachend und trotzdem nie trivial. Feine Herbe die Kontur vermittelt. Perfekt zur Frühlingsküche oder als charmanter Solist mit den Liebsten. Verdunstet praktisch. Versprochen!

Speisenempfehlung: Salate, Fisch, Geflügel, Nudeln, Solist

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offener Rosé Wein**Tetuna Rosé 2022 halbtrocken****Weingut Robert Goldenits - Burgenland - Ö**

reifer Beerencocktail in der Nase, enorme blitzsaubere Beerenfrucht am Gaumen, finessenreich im Abgang, eiskalt serviert, der Sommerwein für das ganze Jahr

Speisenempfehlung: Geflügel

0,1l 4,30 0,2l 7,50 0,75l 26,00

Offene Rotweine**Zweigelt 2022 trocken****Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Nougatnuancen, etwas Brombeere, ein Hauch von Zwetschkenröster, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, würzige Tanninstruktur, zarte rote Frucht nuancen im Abgang.

Speisenempfehlung: Rind, Schwein, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Blafränkisch 2021 trocken**Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Rind, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

K+K Cuvée 2022 trocken**Weingut K+K Kirnbauer - Mittelburgenland - Ö**

Im Glas erstrahlt ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett duftet fruchtig nach Sauerkirschen, Schwarzkirschen und Brombeeren, ergänzt von einer zarten Pfeffernote. Der Gaumen ist geprägt von der Wärme des Zweigelt und der Würze des Blafränkisch. Er präsentiert sich sehr weich, optimal ausbalanciert und mit einem anständigen Körper. Temperiert serviert ein Genuss zu jeder Jahreszeit!

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Lovely Merlot 2022 lieblich fruchtig**Weingut Scheiblhofer - Burgenland - Ö**

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

Speisenempfehlung: Geflügel, Kalb, Nudelgerichte

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Spätburgunder 2022 im Bocksbeutel**Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D**

Ein eleganter Vertreter seiner Gattung mit frischem Geschmack. Der Spätburgunder überzeugt mit rotbeerigem Duft, kräuterig-pflanzlichen, floralen und leicht speckigen Noten. Am Gaumen Sauerkirsche und roter Beerenmix.

Speisenempfehlung: Gegrilltes Fleisch und Gemüse

0,1l 4,40 0,2l 7,60 0,75l 26,50

Unsere besonderen Weine - nur flaschenweise:**Wiener Gemischter Satz 2020 trocken**

Gelbgrün, in der Nase weißer Pfirsich und Marille, Ananas, junge Banane, am Gaumen trocken mit gut eingebundener Säure und Exotik. Trinkfreudiger, fruchtiger, mittelkräftiger Abgang.

Speisenempfehlung: Spargelgerichte, Nudeln, Fisch

Weingut Zahel - Wien - Ö

0,75l 35,80

Cuvée Mariela 2019 trocken

Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Dunkles Rubinrot, harmonische Frucht nach dunklen Beeren, eleganter-finessenreicher und kräftiger Wein, gutes Reifepotential

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch, Gans oder gut gewürztes Gemüse

Grenzlandhof Reumann - Mittelburgenland - Ö

0,75l 38,50

Pannoterra 2019 trocken

Tiefdunkles Rubinrot. Wunderbare dunkle Beerenfruchtnase, Gewürzanklänge, reife Kirschen. Mächtiger Körper, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschken, zarte Süße, samtige Tannine, rauchig-röstig, saftige Säure, leicht erdige Noten mit frischer leicht salziger Mineralik und lang haftendem Abgang.

Speisenempfehlung: intensive Fleisch-/Wildgerichte, würzige Käsesorten

Weingut Salzl - Nordburgenland - Ö

0,75l 44,50

Winzerin Sekt Scheu 2021 trocken

Klein, aber oho! Dieser Sekt in der praktischen Kleinflasche ist mehr als 9 Monate auf der Hefe gereift und dadurch sanft, cremig, prickelnd und fruchtig. Feine Perlage.

Speisenempfehlung: Fisch, Rindertartar oder einfach nur zum Aperitif

Weingut Ilonka Scheuring - Franken - D

0,375l 15,50

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.