

## Rivaner Jungspund

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2019	Qualitätswein	halbtrocken	11,4 % vol	12,4 g/l	6,1 g/l

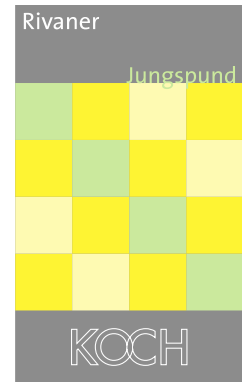
### Charakteristik

kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen, bukettreich, fruchtig, jugendlich frisch, feine Restsüße

### Speisenempfehlung

deftige Vorspeisen, Meeresfrüchte und Fisch vom Holzkohलगrill, Quiches, Schinken, Fischeintöpfe mediterran

Trinktemperatur 8°C



## Grüner Veltliner Strawanzer

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2019	Qualitätswein	trocken	12,1 % vol	7,9 g/l	6,1 g/l

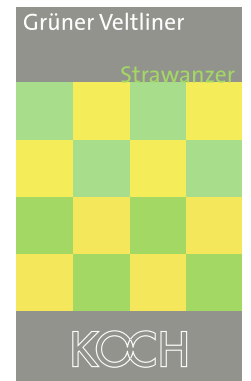
### Charakteristik

frisches Zitronengelb, fruchtig prickelnd, leichter spritziger Sommerwein, erfrischende schöne Fruchtsäure

### Speisenempfehlung

Amuse Gueule, leichte Vorspeisen, Salate, Süßwasserfische, Gemüseaufläufe, Hühnerfleisch, Ziegenkäse

Trinktemperatur 7°C



## Grüner Veltliner Classic

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2019	Qualitätswein	trocken	13,6 % vol	2,3 g/l	5,0 g/l

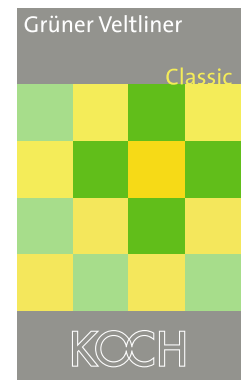
### Charakteristik

klassischer „Messwein“, leuchtendes Grüngold, elegante Würze, reife Frucht, kräftig, gehaltvoll, angenehm mild

### Speisenempfehlung

Räucherlachs, magerer Fisch, Schweinefleischgerichte, Reisgerichte, Schafkäse

Trinktemperatur 8°C



## Grüner Veltliner Selektion

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2019	Qualitätswein	trocken	13,4 % vol	1,1 g/l	4,6 g/l

### Charakteristik

strohgelb mit grünen Reflexen, feinwürzig, vielschichtig, elegant, fruchtig, markant und ausdrucksstark, pfeffriger Veltlinercharakter

### Speisenempfehlung

Mediterrane Küche, Meerestiere, Räucherforelle, Nudelgerichte, Kalbfleisch, Käse

Trinktemperatur 9°C



## Malvasier – Frühroter Veltliner

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2018	Qualitätswein	trocken	12,2 % vol	1,2 g/l	5,4 g/l

### Charakteristik

zarter Duft nach Wiesenblumen und Orangenblüten, sehr zarte Mandeltöne, säurearm, dezent, harmonisch und lang anhaltend

### Speisenempfehlung

Vorspeisen und Salate, österr. Küche, Pasta-Gerichte, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel; sehr guter Trinkwein

**Trinktemperatur 8°C**



## Malvasier – Orange Wine

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2016	Orange Wine	trocken	12,9 % vol	1,3 g/l	6,3 g/l

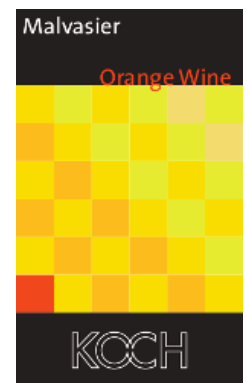
### Charakteristik

durch Spontanhefe auf der Maische vergoren und im Barrique ausgebaut, dezenter Duft nach Vanille und Wiesenblumen, Karamellnoten im Abgang

### Speisenempfehlung

Vorspeisen und Salate, österreichische Küche, Pasta-Gerichte, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel

**Trinktemperatur 8°C**



## Riesling Selektion

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2018	Qualitätswein	trocken	12,8 % vol	6,1 g/l	6,3 g/l

### Charakteristik

leuchtendes gelbgrünes Farbenspiel, pikante Steinobstnase, ausbalancierte Frucht, elegante feine Säure, dicht und frisch

### Speisenempfehlung

Süßwasserfische (Forelle, Zander), Kalbsbeuschel, Huhn, Truthahn, Schalentiere, weiße Saucen

**Trinktemperatur 8°C**



## Chardonnay Selektion

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2018	Qualitätswein	trocken	13,7 % vol	7,7 g/l	6,2 g/l

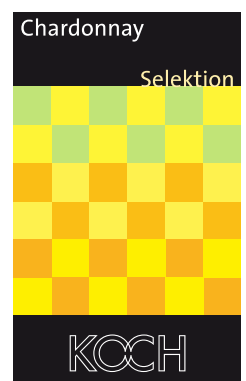
### Charakteristik

sattes Hellgold, opulent, fein, cremig, harmonische Säure, kompakt und konzentriert im Abgang

### Speisenempfehlung

Pilze, Thunfisch, Kalb, Geflügel, Speisen mit Eiern, gekochtes Rindfleisch, Kaninchen

**Trinktemperatur 9°C bis 10°C**



## Chardonnay Barrique

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2016	Qualitätswein	trocken	13,2 % vol	1,0 g/l	6,7 g/l

### Charakteristik

leuchtendes Hellgelb, strahlend klar, komplexe elegant eingebundene Aromen, charakteristische Terroir- und Eichennoten

### Speisenempfehlung

Suppen, Spargel, Hühnerleber, Wildgeflügel, würzige Fischgerichte, Krustentiere

Trinktemperatur 9°C bis 10°C



## Sauvignon Blanc Selektion

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2018	Qualitätswein	trocken	14,1 % vol	1,4 g/l	5,7 g/l

### Charakteristik

Duft nach grünem Paprika und Kräutern, grasige, pikante und würzige Aromen

### Speisenempfehlung

Topwein zu Vorspeisen — Asiatisch (DimSum); Mediterran (Antipasti mit Fisch oder Gemüse, Fischcarpaccio); Griechisch (Gemüse, Fisch)

Trinktemperatur 7°C bis 8°C



## Weißburgunder Selektion

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2018	Qualitätswein	trocken	13,6 % vol	5,4 g/l	6,4 g/l

### Charakteristik

brillantes Gelbgrün, feine Würze, gehaltvoll, pikant, erfrischend mit eleganter Säure

### Speisenempfehlung

Suppen, leichte Spargelgerichte, glasierte Hühnerleber, Wildgeflügel, würzige Flussfischgerichte

Trinktemperatur 9°C



## Weißburgunder Auslese

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2017	Auslese	halbtrocken	13,9 % vol	10,0 g/l	5,7 g/l

### Charakteristik

sattes Strohgelb, komplexer, vielschichtiger Wein, reife Frucht von Steinobst und Honigmelone, nussige Würze, feine Restsüße

### Speisenempfehlung

Fisch- und Krustentiere, Geflügel, Käse, Pasta & Pizza, Schweinefleisch, Spargelgerichte, idealer Speisenbegleiter

Trinktemperatur 10°C



## Weißburgunder Lieblich

Ernte	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2018	lieblich	13,5 % vol	24,5 g/l	6,4 g/l

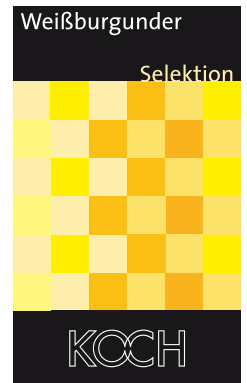
### Charakteristik

leuchtendes Grüngold, kräftig würzige Nase, gehaltvoll, pikant, lieblich mit aromatischer Säure

### Speisenempfehlung

Lamm- und Kalbfleisch gekocht, Geflügelpastete, Fisch in schweren Cremesaucen, warme Nachspeisen (Milchrahmstrudel u.ä.)

Trinktemperatur 12°C



## Muskateller Selektion

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2019	Qualitätswein	trocken	11,7 % vol	7,4 g/l	7,2 g/l

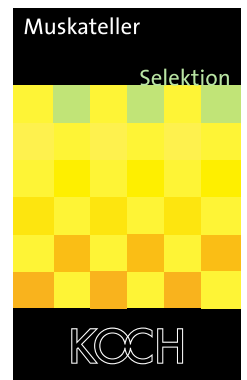
### Charakteristik

helles Grüngelb, sehr aromatisch duftend, mit feiner Muskatnote, elegant im Abgang

### Speisenempfehlung

Suppen, Salate, Gemüse, milde Reisgerichte, leichte Saucen, Schaf- und Ziegenkäsesorten

Trinktemperatur 9°C



Angebot nur in 0,375 l-Flaschen !

## Eiswein

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2014	Prädikatswein	süß	12,5 % vol	108,8 g/l	7,6 g/l

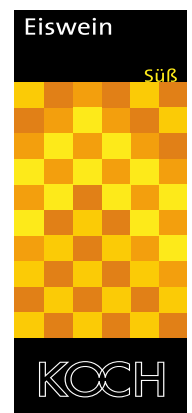
### Charakteristik

Süßwein vom Grünen Veltliner, sattes Honiggelb, edelsüß, feminin, ausgewogen

### Speisenempfehlung

Blauschimmelkäse, Gänseleber mit Trüffeln, Apfelstrudel, Salzburger Nockerln, Wiener Mehlspeisen, Schokolade, Eis, Kaffee

Trinktemperatur 12°C



## Rosé Zweigelt

Ernte	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2019	lieblich	10,5 % vol	20,4 g/l	5,7 g/l

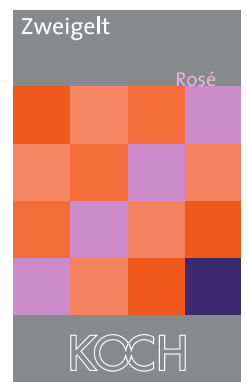
### Charakteristik

schimmerndes Wachsrosa mit roten Reflexen, Anklänge von sanftem Erdbeeraroma, spritzig-leicht und pikant

### Speisenempfehlung

kräftige Vorspeisen, weißes Fleisch, Fischgerichte, Oliven, Knoblauch, Tomaten, Bündner-Fleisch, Schinkenspeck

Trinktemperatur 7°C



## Cuvée Classic

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2017	Qualitätswein	trocken	13,6 % vol	1,0 g/l	5,0 g/l

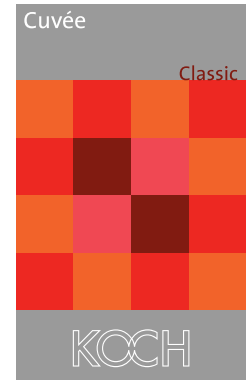
### Charakteristik

Cuvée aus Zweigelt, Roesler, Cabernet Sauvignon; kräftiges Rubinrot, Vanille-, Kirsch- und Brombeertöne, vollmundig, angenehm weiche Tanninstruktur, elegant und lang im Abgang

### Speisenempfehlung

Nudelgerichte, Rindfleisch, Kalbfleisch, Gebratenes, Steaks, Wildgerichte, Hartkäse

Trinktemperatur 18°C



## Zweigelt Classic

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2017	Qualitätswein	trocken	13,6 % vol	1,5 g/l	4,7 g/l

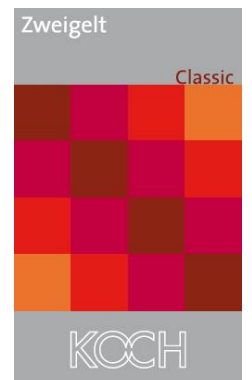
### Charakteristik

Strahlendes Kirschrot, pralle Weichselfrucht mit feinen Aromen von schwarzem Pfeffer und etwas Schokolade, seidige Textur, perfekte Balance mit mildem Abgang

### Speisenempfehlung

Wild- und Kalbspasteten, Lasagne, Pilze, Rindfleisch, Geflügel, Nudelgerichte, kalte Speisen

Trinktemperatur 18°C



## St. Laurent Reserve

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2018	Qualitätswein	trocken	12,6 % vol	0,7 g/l	4,8 g/l

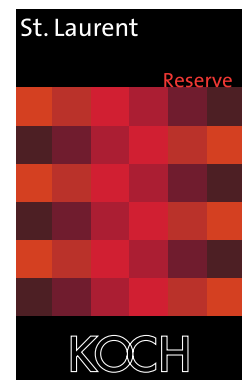
### Charakteristik

Lagerung im großen Holzfass; intensives Rot, dichte Röstaromen, feine Nase, Duft von Weichsel und Kornelkirsche, fruchtig, eingebundene Tannine

### Speisenempfehlung

Würzige Waldpilzgerichte, kräftige Rindfleisch-Speisen, gegrillte Pute, Wildzubereitungen, aromatische Weichkäsesorten

Trinktemperatur 19°C **Ernte 2011 auch als Magnumflasche (1,5 l) erhältlich !**



## Roesler Reserve

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2014	Qualitätswein	trocken	13,5 % vol	1,0 g/l	5,5 g/l

### Charakteristik

Reben-Kreuzung aus Zweigelt und Blaufränkisch; dunkles Purpurrot, gehaltvoll, vollmundig, mollig intensiv, kräftiger Abgang

### Speisenempfehlung

Nudeln, Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Wild, pfeffrige Saucen, Schafkäse

Trinktemperatur 20°C



## Maximilian Roesler Barrique

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2014	Qualitätswein	trocken	13,2 % vol	1,0 g/l	6,0 g/l
2016	Qualitätswein	trocken	12,5 % vol	8,7 g/l	5,7 g/l

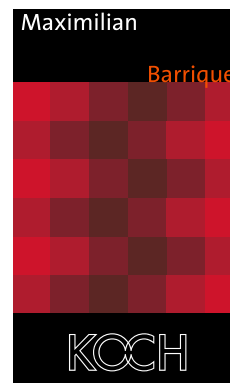
### Charakteristik

dunkles Purpurrot, vielschichtige Aromen, dunkle Beeren, Zwetschken, konzentriert, ausbalanciert mit elegantem Eichenholzflair

### Speisenempfehlung

Wildterrinen und –ragouts, Innereien, scharfe Rind- und Lammgerichte, Lachs mediterran, Mittelmeerkräuter, Polenta

**Trinktemperatur 19°C**



## Blauer Portugieser

Ernte	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2018	lieblich	13,6 % vol	22,8 g/l	5,3 g/l

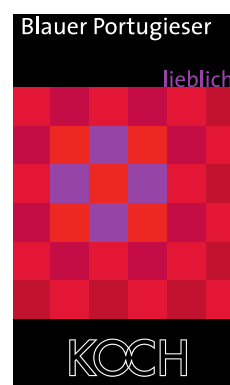
### Charakteristik

sattes Kirschrot, vollmundig, Geschmack nach Zwetschken und dunklen Beeren, feminin im Abgang

### Speisenempfehlung

gegrilltes Gemüse, rohes Rindfleisch, Knoblauch- und Zwiebelgerichte, Schokodesserts (z.B. Mousse, Sachertorte)

**Trinktemperatur 18°C**



## Frizzante

Ernte	Reife	Sorte	Gärung	Alkohol
2019	Perlwein	Muskateller	trocken	11,7 % vol

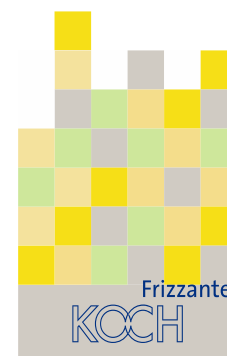
### Charakteristik

leuchtendes Hellgelb, perlende Fruchtkombination aus grünen Äpfeln und Wildkirschen, fein moussierend; guter Aperitif

### Speisenempfehlung

Antipasti, Salate, Forelle, Schalentiere, geräucherte Speisen, Salzgebäck

**Trinktemperatur 6°C**



## Frizzante Rosé

Ernte	Reife	Sorte	Gärung	Alkohol
2019	Perlwein	Zweigelt	trocken	10,6 % vol

### Charakteristik

frischer Roséton, schöne Erdbeernote, finessenreiche prickelnde Aromen, fein moussierend; geeignet als Aperitif

### Speisenempfehlung

Tapas, asiatische Currygerichte, mediterrane Gemüseplatten, Salate, Salzgebäck

**Trinktemperatur 6°C**

