

Rivaner Jungspund

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2017	Qualitätswein	halbtrocken	12,3 % vol	8,2 g/l	5,4 g/l

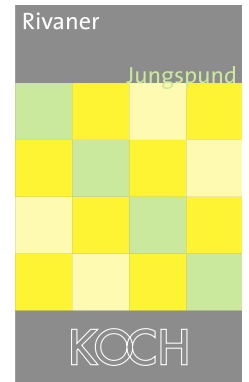
Charakteristik

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
2017	Kabinett	trocken	11,9 % vol	1,9 g/l	5,2 g/l

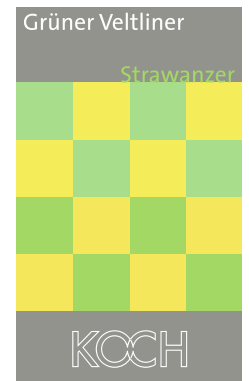
Charakteristik

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
2016	Kabinett	trocken	12,3 % vol	1,0 g/l	5,7 g/l

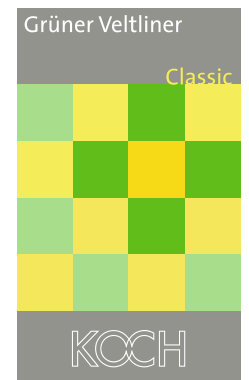
Charakteristik

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
2017	Qualitätswein	trocken	13,0 % vol	5,7 g/l	5,1 g/l

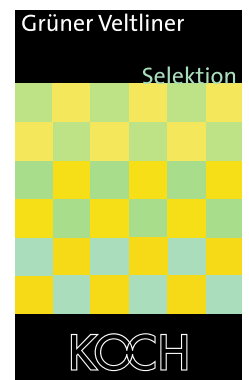
Charakteristik

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
2017	Qualitätswein	trocken	13,6 % vol	2,3 g/l	4,8 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

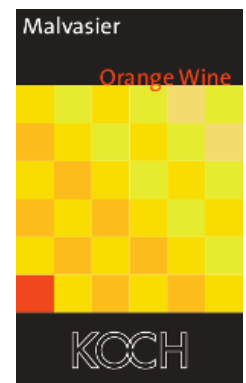
Charakteristik

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
2017	Qualitätswein	trocken	14,3 % vol	8,7 g/l	7,4 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
2017	Qualitätswein	trocken	12,9 % vol	6,3 g/l	6,1 g/l

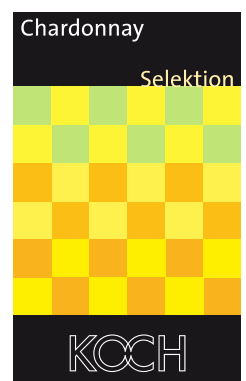
Charakteristik

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
2015	Qualitätswein	trocken	13,5 % vol	2,9 g/l	6,0 g/l
2016	Kabinett	trocken	12,5 % vol	4,5 g/l	6,5 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
2016	Kabinett	trocken	12,1 % vol	5,2 g/l	6,9 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
2016	lieblich	12,1 % vol	23,8 g/l	6,9 g/l

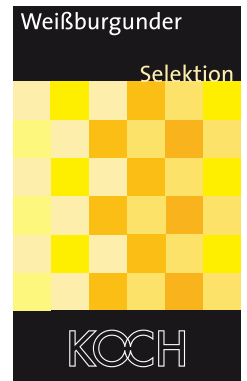
Charakteristik

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
2017	Kabinett	trocken	12,3 % vol	8,2 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

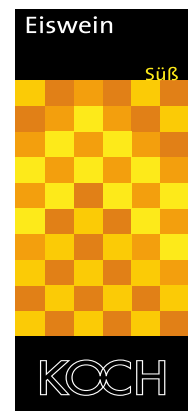
Charakteristik

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	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2016	Qualitätswein	lieblich	10,7 % vol	21,3 g/l	6,3 g/l

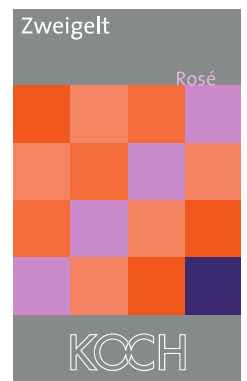
Charakteristik

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
2016	Qualitätswein	trocken	12,5 % vol	1,0 g/l	5,1 g/l

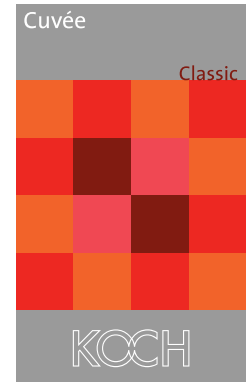
Charakteristik

Cuvée aus Zweigelt, Roesler, St. Laurent; 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
2016	Qualitätswein	trocken	12,8 % vol	5,7 g/l	5,1 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



Zweigelt Reserve

Ernte	Reife	Gärung	Alkohol	Restzucker	Säure
2015	Qualitätswein	trocken	13,0 % vol	2,6 g/l	5,1 g/l

Charakteristik

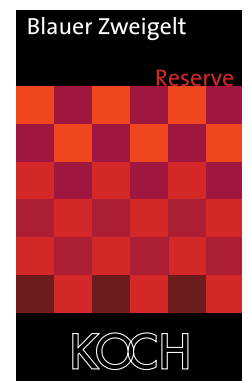
angenehmes dunkles Rot, solide Frucht mit feinen Röstaromen, kräftige Zweigelt-Type mit samtigem und mildem Abgang

Speisenempfehlung

Mittelmeerkräuter, Polenta, Lammfleisch, Rostbraten, Tafelspitz, geschmorte Fleischtöpfe, Käseplatten

Trinktemperatur 18°C

Angebot (Ernte 2011) auch in 0,375 l-Flaschen !



St. Laurent Reserve

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

Charakteristik

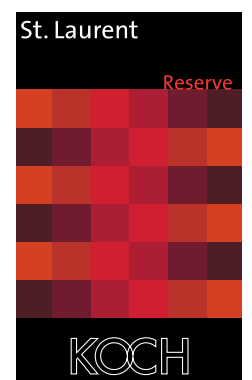
Lagerung im großen Holzfass; intensives Rot, dichte Röstaromen, feine Nase, Duft von Weichsel und Kornelkirsche, fruchtig, eingebundene Tannine

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

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
2017	lieblich	13,0 % vol	23,5 g/l	5,2 g/l

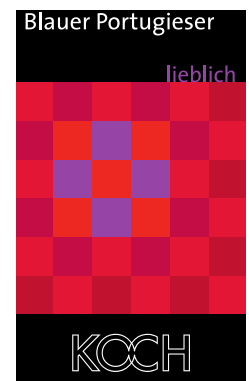
Charakteristik

sattes Kirschlor, 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
2017	Perlwein	Muskateller	trocken	12,0 % vol

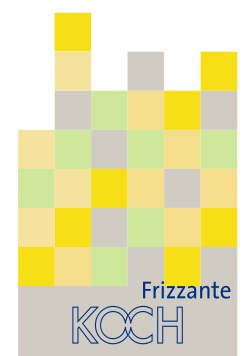
Charakteristik

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
2017	Perlwein	Zweigelt	trocken	10,5 % 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

