

Werte Gäste, liebe Freunde edler Weine!

In Bio Veritas!

Ein Blick auf unsere Weinauswahl genügt, um zu sehen, wo unsere Prioritäten liegen. Unser gesamtes Angebot an Weinen ist bio-zertifiziert, der Schwerpunkt liegt auf österreichischen Winzern. Einfach weil wir davon überzeugt sind, dass unsere Bio-Winzer grandiose Weine mit hohem Trinkspassfaktor machen. Diesen Spass wollen wir mit Ihnen teilen.

Als besonderes Highlight haben wir einige Best of BIO-prämierte Weine zur Auswahl. Lassen Sie sich von diesen zauberhaften Weinen verführen, während Sie Ihre Wellnessferien Tirol genießen.

Ihr Grafenast Team



Inhaltsverzeichnis

Schaumweine	4
Weissweine	4
Grüner Veltliner.....	4
Riesling	5
Welschriesling	5
Gelber Muskateller.....	5
Roter Muskateller.....	6
Goldmuskateller/Muskat Ottonel	6
Weißburgunder	6
Grauburgunder	7
Sauvignon Blanc	7
Souvignier Gris.....	7
Chardonnay	8
Gewürztraminer	8
Rotgipfler & Zierfandler.....	8
Gemischter Satz.....	9
Weisse Cuvées.....	9
Cortese	9
Roséweine	10
Schilcher	10
Rotweine	11
Zweigelt	11
Blaufränkisch	11
Merlot.....	12
St. Laurent	12
Blauburgunder.....	12
Cabernet Sauvignon	13
Syrah.....	13
Vernatsch.....	13
Lagrein	13
Sangiovese.....	14
Tempranillo	14
Rote Cuvées.....	14
Österreich.....	14

Italien.....	16
Amphorenwein.....	16
Süssweine.....	17
Obstwein	17

Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite.
Flascheninhalt 0,75 Liter, soweit nicht anders angegeben.

Schaumweine

Veltliner Frizzante BIO Bio-Weinbau Weber, Roseldorf – Weinviertel Frisch spritzig und sortenrein.	€ 24,40
◆ Blanc de Noir - Pet Nat BIO Matthias Hager, Mollands – Kamptal Fruchtig, frisch und fein prickelnd.	€ 29,60
Pro Seco – Villa Teresa – DOC - Veneto BIO V. Tonno - Vittorio Veneto Gelera Traube – fruchtig, herber Apfel	€ 23,80
▣ Rosé Brut BIO Blaufränkisch – Syrah – Merlot – Zweigelt Weingut Kloster am Spitz, Purbach – Neusiedlersee Feine Perlage, graziler Körper, zarte Fruchtnuancen	€ 31,10
Cremant – Blanquette de Limoux BIO Domaine Delmas, Antugnac – Südfrankreich Gut strukturiert, frisch und elegant.	€ 35,70

Weissweine

Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist die meistangebaute Rebsorte in Österreich und erstreckt sich über die Weinbaugebiete Niederösterreich, Wien und das Burgenland. Die klassisch pfefferwürzige Variante mit frischen Apfelnoten findet man im Weinviertel, im Kamptal und im Kremstal. Die Bandbreite bewegt sich vom spritzigen, leichten Typ über den schmelzigen Lagenwein bis hin zum komplexen Speisebegleiter, der vor allem in der Wachau zur Höchstform (Smaragd) aufläuft und Weltruhm genießt.

○ 2017 Grüner Veltliner Kagran DAC BIO Weingut Viktor Fischer, Traismauer – Wagram - Traisental Apfelige Nase, spritzige Mineralität	€ 25,30
○ 2017 Grüner Veltliner Spielwiese BIO Weingut Viktor Fischer, Traismauer – Wagram - Traisental Spontan vergoren mit BSA – hefestark, buttrige Mango am Gaumen, sortentypische Nase	€ 28,30
▣ 2017 Grüner Veltliner Gaisruck DAC Reserve BIO Weingut Viktor Fischer, Traismauer – Wagram - Traisental Satt und voll in allen Dimensionen – Tolles Finale – großes Gewechs	€ 31,20
▣ 2016 Grüner Veltliner Der OTT BIO Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn – Wagram Saftige Steinobstnoten, kühle Mineralik, elegant, griffige Säure.	€ 39,00
○ 2017 Weinviertel DAC BIO Bio-Weinbau Weber, Roseldorf – Weinviertel Klassisches Bitterl, Kräuterwürze, saftige Frucht.	€ 25,20
◆ 2015 Grüner Veltliner Karpatenschiefer BIO Weingut Trapl, Stixneusiedl – Carnuntum Feine Kräuterwürze, gelbe Tropenfrucht, rassig strukturiert, sehr salzig, mineralisch.	€ 36,00

○ Leichte, frisch-fruchtige Weine
◆ Kräftige, schwere Weine

▣ Schöne, trinkfreudige Speisenbegleiter
● experimentelle Weine

Riesling

Der Riesling wird gerne als Königin der Weißweine bezeichnet, dabei sehen die Liebhaber meist die exotische Ausdruckskraft und Komplexität sowie die gut strukturierte, feine Säure als die Stärke des Rieslings. Er repräsentiert wie kein anderer die deutsche Weinkultur. Die längste Rieslingstradition haben wohl die Winzer im Rheingau und an der Mosel. Bevorzugte österreichische Anbaugebiete sind das Kamptal, das Kremstal und die Wachau, deren Spitzengewächse mit dem Zusatz Smaragd zu erkennen sind. Riesling gedeiht zudem gut im Elsass, in Kanada und vereinzelt in Neuseeland.

- ◆ **2015 Riesling Kamptal DAC Seeberg BIO** € 33,90
Matthias Hager, Mollands – Kamptal – braune Linie
Zart rauchig unterlegte Kräuterwürze vollmundig cremig, ausgewogen.
- ◆ **2014 Riesling Zöbinger Heiligenstein DAC Reserve BIO** € 34,90
Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal
Spannende Mineralität, komplexe Dichte, präzise Frucht, mineralische Struktur.
- **2015 Riesling Kamptal DAC Terrassen BIO** € 26,00
Matthias Hager, Mollands – Kamptal
Zart rauchig unterlegte Kräuterwürze, Grapefruitzesten, ausgewogen.
- **2017 Reihriesling BIO** € 24,40
Biohof Klampfer, Eisenstadt – Burgenland
Marillen und Pfirsiche, feine Säure, belebende Frucht.

Welschriesling

Der Welschriesling hat einen sehr feinfruchtigen Geschmack, der typisch für ihn ist. Rassig zeigen sich gerne Apfelnoten auf der Zunge, während er am Gaumen einen herzhaften Abgang hat. Ein Welschriesling ist trocken, doch durch die deutliche Süße aus den Früchten wunderbar süffig und leicht. Die pikante Säure erfrischt mit saftigen Noten.

- **2016 Welschriesling BIO** € 27,00
Bio-Weinbau Weber, Roseldorf – Weinviertel
Frisch und leicht, sommerlich.

Gelber Muskateller

Gelber Muskateller ist eine weiße Rebsorte aus der sehr alten und etwas undurchsichtigen Muskateller-Familie. Früher wurde Gelber Muskateller fast ausschließlich süß ausgebaut, heute entstehen zunehmend fein duftende, trockene Weißweine daraus. Die Weine sind sehr aromatisch und meist leicht zu trinken. Sie eignen sich gut als Aperitif oder zu Fischgerichten sowie Vorspeisen.

- **2014 Gelber Muskateller Kapellenweg BIO** € 26,00
Weingut Stadlmann, Traiskirchen – Thermenregion
Schönes Spiel von mineralischen Noten und würzigen Fruchtkomponenten.
- ◆ **2017 Gelber Muskateller BIO** € 27,50
Matthias Hager, Mollands – Kamptal
Holunderblüten, schön fruchtig, kecke Säure, mineralisch und spritzig.

Roter Muskateller

Roter Muskateller ist eine Weißweinsorte mit starkem Muskatbouquet, die als Mutation aus dem Gelben Muskateller entstand. Die Beere ist mittelgroß und von rötlicher Farbe. Außer der Beerenfarbe sind alle anderen Eigenschaften der beiden Sorten identisch. Die Weine sind sehr aromatisch und meist leicht zu trinken. Sie eignen sich gut als Aperitif oder zu Fischgerichten sowie Vorspeisen.

▣ **2012 Roter Muskateller BIO** € 32,00
Weingut Kloster am Spitz, Purbach – Neusiedlersee
Zitronenmelisse, Rosenblüten, Eibisch, reifer Weingartenpfirsich, Wermut.

▣ **2018 Bionier – Jungwein Roter Muskateller/Welschr. BIO** € 25,30
Weingut Viktor Fischer, Traismauer – Wagram - Traisental
Winterliche Frische – Holunder in der Nase – herbe Note im Mund – animierend und fein

Goldmuskateller/Muskat Ottonel

Die Weinsorte Moscato Giallo oder auch Goldmuskateller ist eine autochthone Rebsorte Italiens. Es könnte sich dabei um die früher bekannte Sorte Moscato Sirio handeln. Sie ist eine der zahlreichen Reben, die zur großen Familie der Muskateller zählen. Vom Geschmacksbild besitzt die Sorte eine ausgeprägt fruchtige Muskatnote bei einer meist erfrischenden Säurestruktur. Die Weine werden sowohl trocken als auch mit Restsüße ausgebaut. Muskat Ottonel - Hat im *Burgenland* Bedeutung. Für den *Winzer* ist die Sorte im Weingarten problematisch. Sie stellt hohe Ansprüche an die *Lage* (windgeschützt, warm) und den *Boden* (Wasser- und Nährstoffversorgung), ist sehr empfindlich in der *Blüte* und daher meist unregelmäßig und gering im *Ertrag*.

◦ **2013 Moscato Giallo BIO** € 26,70
Weingut Manincor, Kaltern – Südtirol / Italien
Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit, fruchtig, saftig und mineralisch.

◦ **2017 Muscat Ottonel BIO** € 28,80
Weingut Schönberger, Mörbisch – Burgenland - Neusiedlersee
Feine Muskatnote, sanft und Säure flach, fragil und mineralisch.

Weißburgunder

Der Weißburgunder oder Pinot Blanc stammt aus dem Burgund. Eine feine Blume, ein voller Körper und ein gutes Rückgrat finden sich in hochwertigen Weißburgundern wieder. Derart charaktervolle Gewächse sind hervorragende Begleiter für Fisch-, Kalbfleisch- und Geflügelgerichte. Im Burgenland findet man die etwas mildereren Varianten. In der Steiermark bringt die frische Säure mehr Lebendigkeit ein und im Lagenbereich druckvollen Schmelz am Gaumen. Weißburgunder findet sich im Friaul, in Südtirol und im Elsass.

◦ **2015 Weißburgunder BIO** € 24,60
Biohof Klampfer, Eisenstadt – Burgenland
Leicht, blumig mit viel Schmelz und Restzucker.

▣ **2014 Weißburgunder Leithaberg DAC BIO** € 28,00
Heinrich – Gols – Burgenland
Saftig, anregend; Spontangärung, BSA, reife gelbe Früchte, pfeffriger Druck.

◦ **2016 Gamlitzer Weißburgunder BIO** € 32,90
Weingut Sattlerhof, Gamlitz – Südsteiermark
Reife Früchte, wunderbare Frische, Honigmelonen, tolles Frucht - Säurespiel.

Grauburgunder

Diese Burgundersorte besticht durch ihre eher milde Säure und einen weichen und harmonischen Körper mit dezenten Birnennoten. In Deutschland kennt man ihn unter dem Namen Ruländer bzw. Pinot Gris, in Italien ist er bekannt als Pinot Grigio. Ein schöner Speisenbegleiter zu kräftigen Speisen, da er immer dezent im Hintergrund bleibt.

▣ **2015 Grauburgunder Classic (Umstellung)** € 31,60

Weingut Andreas Gsellmann, Gols – Neusiedlersee

Rauchig mineralische Komponenten, Feuerstein, Stachelbeere und Biskuit.

♦ **2011 Fejro – Essenz aus der Amphore BIO** € 68,00

Ploder – Rosenberg, St. Peter a. O. – Vulkanland Steiermark

Wärmend, würzig; Weinmonument, dunkler reifer vegetativer Ausdruck.

Sauvignon Blanc

Sortenrein ergibt Sauvignon Blanc einen frischen Wein mit eigenwilligen, pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen, häufig auch mit grünen Noten (frisch gemähtes Gras), und einem unnachahmlichen Mineralton mit einer unterstützenden Säurestruktur. Die europäische Heimat der Rebsorte ist das französische Loire Tal – Sancerre und Pouilly-Fumé sind die großen Namen. Die schönsten österreichischen Sortenvertreter findet man in der Steiermark, von der Steirischen Klassik bis in den Lagenbereich, wo das Terroir sehr schön zum Ausdruck kommt in Form von Mineralität und Schmelz. Sauvignon Blanc ist auch in Italien bedeutend, im Veneto und Friaul, aber auch in vielen Überseeeländern wie Südafrika, Neuseeland oder Australien.

▣ **2016 Gamlitzer Sauvignon Blanc BIO** € 35,00

Weingut Sattlerhof, Gamlitz – Südsteiermark

Saftig, druckvoll, tiefe Würze, vielschichtig, harmonisch und sehr lange im Finale.

♦ **2014 Sauvignon DOC BIO** € 31,10

Weingut IN DER EBEN - Urban Plattner, Kardaun – Südtirol / Italien

Holunderblüten, grüne Paprika, Brennessel, rassig, mit lebendiger Säure.

♦ **2015 Sauvignon Blanc Tasnim IGT BIO** € 36,60

Weingut Loacker, Bozen – Südtirol / Italien

Intensive Nase, Holunderblüten, Minze, schönes Spiel, präsenre Frucht, salzig.

Souvignier Gris

Souvignier Gris ist eine 1983 neu gezüchtete pilzwiderstandsfähige Weißweinsorte. Vorteilhaft ist die gute Peronosporaresistenz, eine sehr gute Resistenz gegen Oidium und Botrytis, dies erfordert eine geringe Anzahl von Pflanzenschutzmaßnahmen. Die lockere Laubwand und die robusten Beerenschalen reduzieren auch in niederschlagsreicheren Gebieten die Gefahr eines Botrytisbefalls. Die Weißweine sind kräftig-stoffig. Im Charakter sind sie meist neutral oder aber nur leicht fruchtig.

♦ **2014 BLANCA BIO** € 38,00

Ploder – Rosenberg, St. Peter a. O. – Vulkanland Steiermark

Rassig und betörend; vielschichtig reifer Fruchtkorb, gepaart mit straffer Mineralik.

Chardonnay

Chardonnay ist zweifellos ein sehr nobler und edler Weißwein, mild am Gaumen und rund im Abgang. In der Nase erkennt man ihn meist an einem leicht nussigen Bouquet. In der Steiermark, wo er Morillon genannt wird, ist das Bouquet meist frischer, mit einem Anklang von grasigen Noten. Chardonnay ist eine der dominierenden Rebsorten des Burgunds. Einige der hochwertigsten weißen Burgunderweine werden aus dieser Rebsorte bereitet. Dieser Wein von einem guten Erzeuger kann grandios und unendlich finessenreich sein.

▣ **2013 Chardonnay Leithaberg DAC BIO** € 36,50

Weingut Gernot Heinrich, Gols – Neusiedlersee

Anklänge von Sternfrucht, Stachelbeere, Feuerstein, harmonisch-lebendiger Säurebogen.

▣ **2016 Morillon BIO** € 30,60

Weingut Sattlerhof, Gamlitz – Südsteiermark

Saftig, druckvoll, tiefe Frucht, lange im Finale wie seine Brüder

Gewürztraminer

Der Gewürztraminer ist ein stroh- bis goldgelber, aromatischer und körperreicher Weißwein, mit leichtem bis ausgeprägtem Geruch und angenehm trockenem, leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschis spürbar. Er eignet sich gut zu Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, sowie zur gewürzten orientalischen Küche, er gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitif-oder Dessertwein ab.

◆ **2008 Gewürztraminer BIO** € 33,50

Bioweingut Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf – Weinviertel

Kräftig, aromatisch mit langem Abgang.

▣ **2012 Gewürztraminer BIO** € 24,80

Biohof Klampfer, Eisenstadt – Burgenland

Trocken und aromatisch, kräftige Farbe, abgerundeter Alkohol.

◆ **2014 Gewürztraminer Atagis DOC BIO** € 38,30

Weingut Loacker, Bozen– Südtirol / Italien

Honig, Gewürze, Rosen, mineralischen Noten, gutes Gleichgewicht.

Rotgipfler & Zierfandler

Sowohl Rotgipfler als auch Zierfandler sind autochthone Rebsorten, die hauptsächlich im Weinbaugbiet Thermenregion rund um Gumpoldskirchen angebaut werden. Sie zeigen sich sehr extraktreich mit angenehmer Säure und feinem Bouquet.

▣ **2015 Rotgipfler Anninger BIO** € 24,80

Weingut Stadlmann, Traiskirchen – Thermenregion

Feine Aromatik, exotische Früchte, helle Würze, saftig; angenehme Fruchtsäure.

◆ **2013 Gumpoldskirchner Tradition BIO** € 29,10

Zierfandler – Rotgipfler

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf – Thermenregion

Mango und Marille vital, ein wenig barock, angenehm stützende Fruchtsüße.

Gemischter Satz

Gemischter Satz ist die Bezeichnung für Wein, der sich aus unterschiedlichen Rebsorten aus einem Weingarten zusammensetzt. Im Gegensatz zur Cuvée werden hier mehrere Rebsorten zusammen angebaut und nach der gemeinsamen Lese auch gemeinsam zu Traubenmost gekeltert und vergoren. Durch die unterschiedlichen Reifegrade und den unterschiedlichen Säuregrad der Rebsorten wollte man ursprünglich das Risiko minimieren und eine gleichbleibende Weinqualität sichern. Erwünschter Nebeneffekt ist eine deutlich erhöhte Vielschichtigkeit des Endproduktes. Heute hat sich der Gemischte Satz vor allem in der österreichischen Weinbauregion Wien gehalten und gilt als Spezialität.

◦ **2015 Gemischter Satz BIO** € 24,80

Matthias Hager, Mollands – Kamptal

Ananas, Marille, zarte Blütenaromen, saftig, elegant, rund und harmonisch.

◆ **2014 Gemischter Satz Reserve BIO** € 30,60

Matthias Hager, Mollands – Kamptal

Typische Sorten der Region, komplex, viel Mineralik und Würze.

Weisse Cuvées

Tendenziell werden Weißweine eher reinsortig ausgebaut, lediglich in Italien bei Vernaccia, Soave oder Orivetto wurden seit je her unterschiedliche Rebsorten verwendet. Es eröffnet dem Winzer neue Möglichkeiten der Weinbereitung, in dem sich durch Zugabe einer weiteren Traube zu einer Rebsorte neue Geschmacksbilder ergeben. Dadurch kann auch erreicht werden, dass Weine dem typischen Stil eines Weinhauses entsprechen – wie die Champagne diese seit jeher vorgibt.

▣ **2016 Carnuntum weiß BIO** € 25,20

Grüner Veltliner – Weißburgunder – Welschriesling

Weingut Trapl, Stixneusiedl – Carnuntum

Fein duftend, reife Äpfel und Pfirsiche, angenehme Frische, Eleganz und guter Trinkfluss.

▣ **2015 Kalk und Kiesel BIO** € 29,20

Chardonnay – Weißburgunder – Grüner Veltliner

Weingut Claus Preisinger, Gols – Neusiedlersee

Tropenfrüchte und Kräuter, vibrierend, tief und mineralisch, sehr besonders.

◆ **2011 Aero – Essenz aus der Amphore BIO** € 68,00

Gelber Muskateller – Gelber Traminer – Sauvignon Blanc

Ploder – Rosenberg, St. Peter a. O. – Vulkanland Steiermark

Tänzelnd, duftig; betörende vielschichtige Fruchtassoziationen.

▣ **2015 Reserve Della Contessa DOC BIO** € 32,00

Weißburgunder – Chardonnay – Sauvignon Blanc

Weingut Manincor, Kaltern – Südtirol / Italien

Äpfel, Aprikosen, ein Hauch Salbei am Gaumen viel Schmelz, langanhaltend.

Cortese

Cortese ist verantwortlich für einen der nobelsten Weißweine Italiens, den Gavi. Sie wird vor allem in der italienischen Region Piemont angebaut, aber auch in der Lombardei und in Venetien. 1798 wurde sie unter dem Namen Curteisa als wichtigste Rebsorte der Provinz Alessandria erwähnt. Gavi ist ein perfekter Speisenbegleiter, in erster Linie zu italienischen Gerichten.

◦ **2014 Gavi DOCG Il Castello BIO** € 27,20

Castello di Tassarolo, Tassarolo – Piemont / Italien

Intensives Aroma von Blumen und reifen Zitrusfrüchten, elegant und lebendig.

Roséweine

Roséwein wird aus roten Trauben, bei nur sehr kurzer Maischelagerung hergestellt. Er erfreute sich in den letzten Jahren weltweit immer größerer Beliebtheit. Roséwein liegt im Trend und ist nicht nur in der warmen Jahreszeit aufgrund seiner belebenden Säure und der fruchtig-beerigen Aromenvielfalt ein erfrischender und leichter Genuss. Keinesfalls außer Acht gelassen werden sollte Roséwein als perfekten Speisenbegleiter zu sommerlichen Gerichten mit Geflügel, Fisch- und Meeresfrüchten oder Salaten!

◦ **2016 Rosé vom Zweigelt BIO** € 25,30

Weingut Weber, Roseldorf – Wagram, Kamptal

Zartes Duftspiel mit Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren. Frisch und animierend!

▣ **2017 Rosé BIO** € 24,80

Blaufränkisch

Weingut Klampfer, Eisenstadt – Neusiedlersee

Stachelbeeren, Rhabarber, belebendes Spiel von Frucht und Säure.

◆ **2018 Tinti Rosa Toscana IGT BIO** € 29,40

Daniele Tinti, Certaldo - Firenze

Intensives, komplexes und elegantes Aroma, schöne Länge und vollmundige Frische.

Schilcher

Schilcher, selten auch Schiller, ist die Bezeichnung des Weins aus der österreichischen roten Rebsorte Blauer Wildbacher. Der Anbau der Blauen Wildbacher-Rebe erfolgt im weststeirischen Hügelland bis zu einer Seehöhe von 500 m. Der Name des Weins leitet sich von der hellrot schillernden Farbe her (österreichisch „schilchern“ für schillern); aus der Nebenform Schiller wird die Herkunft der Bezeichnung noch deutlicher. Der Schilcherwein genießt Sortenschutz. Als „Schilcher“ deklariert und verkauft werden darf ein Wein nur dann, wenn er zu 100 % aus Trauben der Blauen Wildbacher-Rebe gekeltert wurde, die zudem ausschließlich in der Steiermark gewachsen sind. Der Gebietsschutz des Schilchers besteht seit der Novellierung 1976 des österreichischen Weingesetzes.

Rotweine

Zweigelt

Gezüchtet wurde diese heimische Rebsorte (auch Rotburger genannt) von Prof. Fritz Zweigelt in Klosterneuburg. Die Weine sind leicht bis kräftig, rubinrot und haben ein ausgeprägtes frucht-würziges Bouquet. Im Geschmack erkennt man reife Beerenfrüchte und Kirschen mit mittlerer Säure und kernigem Tannin. Als österreichische Paradesorte reicht ihr Spektrum von jung zu trinkenden, ohne Holz ausgebauten Weinen bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barrique. Geografisch ist er in allen Regionen Österreichs vorhanden, wobei sich klimatisch doch Geschmacksunterschiede ergeben.

- ▣ **2013 Hager Rot BIO** € 31,90
Matthias Hager, Mollands – Kamptal
Braune Linie – rauchig mit Reifer Kirsche und vielschichtig ausgebaut mit gebundenem Tanin wie man es sich wünscht.
- ▣ **2016 Zweigelt BIO** € 24,80
Weingut Klampfer, Eisenstadt – Neusiedlersee
Einfach und geradlinig – Frucht und Säure in positiver Balance.
- **2017 Cuvée BIO** € 26,40
Blauer Portugieser – Zweigelt
Bio-Weinbau Weber, Roseldorf – Weinviertel
Rotes Waldbeerkonfit, Kirschen, dezente Kräuterwürze, lebendig strukturiert.
- ▣ **2009 Eiche BIO** € 28,20
Blauer Portugieser – Zweigelt
Bio-Weinbau Weber, Roseldorf – Weinviertel
Zwetschkenfrucht, rote Beerenfrucht, ausgewogen, angenehme Fruchtsüße.
- ◆ **2012 Olivin Zweigelt BIO** € 38,00
Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein – Vulkanland Steiermark
Ausgeprägte Kirschnoten, Vanille, Eukalyptus, kräftiger Körper, samtiges Tannin.

Blaufränkisch

Der Blaufränkisch ist ein richtiger „Mitteleuropäer“. Diese uralte Sorte ist vor allem in den Ländern der ehemaligen Habsburger-Monarchie verbreitet und ist die Leitsorte im Mittelburgenland. Das typische Bouquet der spät reifenden Rebsorte wird von tiefgründiger Waldbeer- oder Kirschfrucht und feinerherber Kräuterwürze geprägt. Das Geschmacksbild ist präzise und lebendig, mit einer charakteristischen Säure. In Deutschland ist die Rebsorte bekannt unter dem Namen Lemberger und in Ungarn heißt sie Kékfrankos.

- ▣ **2017 Blaufränkisch Mörbisch BIO** € 29,40
Weingut Schönberger, Mörbisch – Neusiedlersee-Hügelland
Herrliche Beeren, tief und glockenklar; saftiger Biss, feines Tannin.
- ◆ **2011 Lehmgrube Blaufränkisch BIO** € 53,40
Weingut Schönberger, Mörbisch – Neusiedlersee-Hügelland
Herrliche Beeren, tief und glockenklar; saftiger Biss, feines Tannin.
- ▣ **2017 Blaufränkisch Wildnis BIO** € 27,20
Biohof Klampfer, Eisenstadt – Burgenland
Einladende Beerenaromen, intensive Fruchtaneklänge, sehr animierend und lebendig.
- 2015 Blaufränkisch Res BIO** € 36,50
Weingut Trapl, Stixneusiedl – Carnuntum
Weiche Nase mit kräftigen Tanin und voll Astrigierend ein Wein für Reben Fans

Merlot

Die aus dem Bordeaux stammende Rotweinrebsorte wird seit einigen Jahren in Österreich sehr erfolgreich kultiviert. Die spätreifende Traube bringt vor allem in den wärmeren Gebieten hohe Qualität und sehr kraftvolle, extraktreiche Weine hervor. Im Bouquet verschiedene Beerenfrüchte und am Gaumen wirkt der Merlot sehr gerne geschwungen und elegant.

- ▣ **2015 Freistil BIO** € 34,80
Weingut IN DER EBEN - Urban Plattner, Kardaun – Südtirol / Italien
Rote Johannisbeeren, feine Vanillenoten, besonders kräftig, anhaltendem Abgang.

St. Laurent

Der Name St. Laurent stammt vom Lorenzitag, dem 10. August, an dem sich die Beeren zu verfärben beginnen. Im Ertrag eher sparsam, gilt er im Weingarten als schwierig und war nicht immer beliebt. Im Zuge verstärkten Qualitätsdenkens hat er aber eine verdiente Renaissance erlebt. Das einprägsame Bouquet weist viel Frucht auf, vor allem dunkle Beeren, Sauerkirschen und Zwetschken.

- ▣ **2017 St. Laurent Sommelier Edition BIO** € 28,80
Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf – Thermenregion
Sortentypisch mit den Aromen von Waldbeeren und dicht in der Struktur.
Pro Flasche wird ein Beitrag zur Jungsommelier Förderung geleistet.
- ◆ **2010 Konkret St.Laurent BIO** € 52,40
Meinklang - Familie Michlits, Pamhagen – Neusiedlersee
Elegant, leidenschaftlich, wertvoll.

Blauburgunder

Diese Rebsorte stammt aus dem Burgund in Frankreich. Der Blauburgunder ist ein hochwertiger Rotwein mit langer Lagerfähigkeit. Nicht umsonst wird er als „König der Rotweine“ bezeichnet. Er ist für einen Ausbau im Barrique gut geeignet. Sein Hauptmerkmal ist das ausgesprochen fruchtige Bukett mit einem leichten Bittermandelton; überaus vollmundig, samtig und körperreich.

- ▣ **2012 Pinot Noir BIO** € 29,00
Weingut Kloster am Spitz, Purbach – Neusiedlersee
Hagebutten, reife Himbeeren, Cranberries, saftig, elegant strukturierte Tannine.
- ◆ **2009 Pinot Noir BIO** € 45,60
Weingut Schönberger, Gols – Neusiedlersee
Ausgeprägte Frucht, reife Erdbeeren, rote Früchte, feine Würze, kräftiger Körper.
- ▣ **2015 Blauburgunder DOC BIO** € 35,40
Weingut IN DER EBEN - Urban Plattner, Kardaun – Südtirol / Italien
Schlicht und pur, sehr guter Essensbegleiter.
- **2014 Pinot Noir BIO** € 28,80
Heinrich – Gols – Burgenland
Saftig, sanft, reife Waldbeeren, wärmend im Gaumen.
- ◆ **2017 Pinot Noir BIO** € 42,60
Moser – Rohrendorf – Burgenland
Spitzengewächs, tariert und vielschichtig – freudvoll am Feuer oder Festmal, reif

Cabernet Sauvignon

Seit den 1980ern sorgt der Cabernet Sauvignon international für Furore. Vor allem begeistern sein charakteristisches Geruchs- und Geschmacksbild, welches an schwarze Johannisbeeren und Bitterschokolade erinnert. Der Einsatz des kleinen Holzfasses ist fast obligat, der Sortentypus wird damit effektiv ergänzt. Cabernet Sauvignon wird fast weltweit angebaut und von vielen Weintrinkern sehr geschätzt.

◆ **2011 Cabernet Sauvignon Reserve BIO** € 40,20

Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal

Fruchtiger Charme, intensive Duftaromatik, weich, zarte und samtigen Tannine.

▣ **2013 Cabernet Sauvignon BIO** € 28,40

Weingut Stadlmann, Traiskirchen – Thermenregion

Dunkle Beerenfrüchte, Cassisnote, würzig, elegant, samtige Tannine.

Syrah

Nach einer Legende stammt diese rote Rebsorte aus der prähistorischen Stadt Shiraz (Schiras) im heutigen Iran (Persien). Von dort wurde sie angeblich von französischen Kreuzrittern nach Frankreich gebracht. Die Rebsorte bringt tiefdunkle, aromatische Weine mit Kraft und Tannin hervor, entweder mit saftigen Schokonoten und komplexer Frucht nach australischem Vorbild (Shiraz) oder mit der eleganten Rhônewürze im französischen Stil (Syrah).

◆ **2015 Syrah BIO** € 45,00

Weingut Kloster am Spitz, Purbach – Neusiedlersee

Unglaubliches Aroma von Oliven, Rauch, Veilchen, saftig, stoffig.

Vernatsch

Vernatsch, italienisch Schiava (sprich: skjawa), ist die häufigste Rotweinsorte in Südtirol. Das typische Anbaugebiet ist das Überetsch, wo der Wein als „Kalterersee“ berühmt ist. Charakteristisch für einen Vernatsch ist das ausgeprägte Frucht- und/oder Mandelaroma.

◦ **2014 Kalterersee DOC Keil BIO** € 31,00

Weingut Manincor, Kaltern – Südtirol / Italien

Fruchtiges Bukett, Kirschen, geröstete Mandeln, lebendig eleganter Abgang.

2009 St. Magdalener BIO € 25,40

Weingut IN DER EBEN - Urban Plattner, Kardaun – Südtirol / Italien

Der Klassiker aus Südtirol, gut und ehrlich gemacht, Mandelduft.

▣ **2014 St. Magdalena Morit DOC BIO** € 28,60

Weingut Loacker, Bozen – Südtirol / Italien

Fruchtig und leicht, angenehm zu trinken.

Lagrein

Aus der Rebsorte Lagrein werden sehr säurehaltige und tanninreiche Rotweine gewonnen, dunkel und mit vollem Körper. Das Ergebnis sind tiefrote Weine mit Anteilen von Purpur, die in der Nase Aromen von Tabak, Leder und Pilzen aufweisen. Am Gaumen dominieren Noten von Beerenfrüchten, im Abgang macht sich zudem ein Hauch von Sauerkirschen bemerkbar.

◆ **2013 Lagrein Gran Lareyn IGT BIO** € 36,80

Weingut Loacker, Bozen – Südtirol / Italien

Klar, intensiv, Holunderbeeren, frischen Zwetschken, viel saftige Frucht.

▣ **2016 Lagrein Rubatsch BIO**

€ 34,60

Weingut Manincor, Kaltern – Südtirol

Dunkelbeerige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Lakritze, dichte Tannine, samtig.

Dunkelbeerige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Lakritze, dichte Tannine, samtig.

Sangiovese

Wer kennt ihn nicht, den saftigen, fruchtigen Chianti aus der Toskana. Sangiovese ist mit Sicherheit eine der bekanntesten Rebsorten Italiens. Ab und zu findet man sie auch noch in Spanien, Portugal und Südamerika. Die Weine sind sehr charaktervoll mit einer gewissen Würze, Eleganz und der nötigen Härte. Die weltweit bekanntesten Vertreter sind die Chiantis, Brunelli, und zwischenzeitlich Kultweine wie Tignanello, Luce usw. Er ist ein hervorragender Essensbegleiter, aber auch zu Käse wird er sehr geschätzt.

▣ **2014 Rosso Toscano IGT – vino sfuso**

€ 27,20

Az. Agr. Poggiosecco – Cerreto Guidi – Toscana / Italien

Unkomplizierter Italiener mit etwas Holz – würzig frisch – Sangiovese/Merlot

◆ **2015 Sangiovese Raw BIO**

€ 40,20

Weingut Leo Hillinger, Jois – Neusiedlersee-Hügelland

Würzig, schwarze Frucht, Lakritze, feiner animalischer Touch, frisch.

Tempranillo

Tempranillo ist die Hauptrebsorte im bekannten Rioja mit dem typischen, feinen Veilchenduft und meist betont erdigen Noten unterstützt von dezentem Eichenflair. Egal ob moderner oder traditioneller Stil, diese Sorte besticht durch ihren erdigen Charme, verpackt mit saftigem aber kernigem Tannin. Wenn nicht reinsortig, dann ist diese Rebsorte zumindest Hauptbestandteil in den meisten spanischen Weinen.

▣ **2013 Rioja Vino Ecológico BIO**

€ 25,40

Marqués de Cáceres, Cenicero – Rioja / Spanien

Intensive Kirschenfrucht, ausgewogen und mittelgewichtig am Gaumen.

Rote Cuvées

In Deutschland, der Schweiz und Österreich wurden die Weine ursprünglich reinsortig ausgebaut, hingegen wird im Bordeaux seit vielen Jahren der Verschnitt von mehreren Rebsorten gepflegt. Dadurch wird erreicht, dass der Wein eher dem Stil eines Winzers entspricht und weniger dem Charakter der Rebsorte. Durch die Cuvéetierung ergeben sich neue Möglichkeiten, welche das Gespür und die Erfahrung des Winzers beanspruchen, was der reinsortige Ausbau nicht erlaubt.

Österreich

▣ **2015 Rotspon Classic BIO**

€ 31,40

Zweigelt – Cabernet Sauvignon – Merlot

Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal

Klare, finessenreiche Fruchtstruktur, Waldbeeren, Mandeln, elegante Noten.

◦ **2017 Cuvée BIO**

€ 26,40

Blauer Portugieser – Zweigelt

Bio-Weinbau Weber, Roseldorf – Weinviertel

Rotes Waldbeerkonfit, Kirschen, dezente Kräuterwürze, lebendig strukturiert.

▣ **2009 Eiche BIO**

€ 28,20

Blauer Portugieser – Zweigelt

Bio-Weinbau Weber, Roseldorf – Weinviertel

Zwetschenfrucht, rote Beerenfrucht, ausgewogen, angenehme Fruchtsüße.

- Leichte, frisch-fruchtige Weine
- ◆ Kräftige, schwere Weine

- ▣ Schöne, trinkfreudige Speisenbegleiter
- ◆ experimentelle Weine

- ▣ **2017 Carnuntum Rot BIO** € 25,20
Zweigelt – Blaufränkisch – St. Laurent
 Weingut Trapl, Stixneusiedl – Carnuntum
 Weichsel-Kirsch, Beerenkonfit, seidig weiche Tannine, frisches lebendiges Finish.
- ◆ **2013 Black Betty BIO** € 28,80
Rössler – Rathay – St. Laurent
 Winzerhof Landauer-Gisperg, Tattendorf – Thermenregion
 Tiefdunkel, füllig, fruchtig und opulent.
- ▣ **2014 Eruption Rot BIO** € 38,00
Zweigelt – Pinot Noir – Merlot
 Ploder – Rosenberg, St. Peter a. O. – Vulkanland Steiermark
 Fein, vielschichtig, tiefgründig, vertikale animierende Struktur, lang.
- ◆ **2011 Paradigma BIO** € 51,00
Blafränkisch – Merlot
 Weingut Claus Preisinger, Gols – Neusiedlersee
 Veilchenduft, Kirschfrucht, wilde Kräuter, Pfeffer, mineralisch, vibrierend, kühl.
- ◆ **2011 Pannobile Rot BIO** € 42,00
Zweigelt – Blaufränkisch
 Weingut Claus Preisinger, Gols – Neusiedlersee
 Zarte Edelholzwürze, dunkle Beerenfrucht, mineralisch, salziger Nachhall.
- ▣ **2014 Heideboden Rot BIO** € 34,00
Zweigelt – Blaufränkisch – Merlot
 Weingut Claus Preisinger, Gols – Neusiedlersee
 Mineralische Finesse mit Pfeffer und Veilchen, kühl, vibrierend, authentisch.
- ◆ **2016 Pannobile Rot BIO** € 37,20
Zweigelt
 Weingut Gernot Heinrich, Gols – Neusiedlersee
 Einladender Duft, tiefe Würze, Tanin schonend.
- ◆ **2009 Gabarinza BIO** € 77,00
Zweigelt – Blaufränkisch – Merlot
 Weingut Gernot Heinrich, Gols – Neusiedlersee
 Einladender Duft, Waldbeerenkonfit, Lakritze tiefe Würze, kraftvoll.
- ▣ **2012 Cuvee Voitl BIO** € 25,10
Blafränkisch – Zweigelt
 Biohof Klampfer, Eisenstadt – Burgenland
 Würziger, kräftiger Charakter und fruchtigen Nuancen.
- ▣ **2010 Nepomuk BIO** € 26,40
Blafränkisch – Syrah
 Weingut Kloster am Spitz, Purbach – Neusiedlersee
 Frische Weichseln, Vanille, dunkle Beeren frische Struktur, bleibt gut haften.
- ◆ **2012 Antonius BIO** € 45,00
Merlot – Syrah
 Weingut Kloster am Spitz, Purbach – Neusiedlersee
 Tiefdunkle Frucht, Kräuter- und Gewürznoten, erdig-rauchig, kraftvolle Struktur.
- ◆ **2016 HillSide BIO** € 35,40
Syrah – Zweigelt – Merlot
 Weingut Leo Hillinger, Jois – Neusiedlersee-Hügelland
 Würze und Raffinesse, Geschmeidigkeit Fruchtigkeit und dezenter Holzeinsatz.
- ▣ **2017 Herbst Cuvee BIO** € 39,00
 Weingut Schönberger, Mörbisch – Neusiedlersee-Hügelland
 Satt und vollmundig, gerne auch Glasweise und Rückstellen lassen

Italien

- ▣ **2015 Reserve del Conte IGT BIO** € 32,50
Lagrein – Merlot – Cabernet
Weingut Manincor, Kaltern – Südtirol
Edel, elegant, voller Saft, reife, seidige Tannine, rote Früchten, ein Hauch Vanille.
- ◆ **2011 Altrovino IGT BIO** € 51,00
Merlot – Cabernet Franc
Azienda Duemani, Riparbella – Toskana
Dichte Nase, Cassis, dunkle Holunderbeeren, saftig, herzhaftes Tannin.

Amphorenwein

Der Ausbau in Kvevri (georgische Tonamphoren) ist die älteste bekannte Weinproduktionsmethode. Die ältesten in Georgien gefundenen Tonkrüge sind ca. 7.000 Jahre alt und sehen den heutigen Kvevri sehr ähnlich. Vor rund 5.000 Jahren verbreitete sich diese Methode der Weinbereitung vom Kaukasus aus über die ganze Welt. Da die Kvevri-Wände recht dünn sind und bei Befüllung dem Druck nicht standhalten würden, werden die Kvevris in der Erde vergraben. Das Einlassen der Amphoren in den Boden erfüllt gleich einen doppelten Zweck: einerseits bleibt die Temperatur im Gefäß konstant und andererseits kann durch den Ton nur wenig Sauerstoff eindringen. In Westeuropa begann der Trend, als der italienische Starwinzer Josko Gravner (Friaul) 2001 begann, die ersten Amphorenweine herzustellen.

- ◆ **2007 Erde – Amphorenwein BIO** € 49,00
Sauvignon Blanc – Morillon
Weingut Maria & Sepp Muster, Leutschach – Südsteiermark
Die Textur ist prägnant, dicht, tanninreich, aromatisch und komplex.
- ◆ **2013 Amphore Weiss BIO** € 46,20
Pferschy – Seper Wein & Heuriger, Mödling – Thermenregion
Mild, feiner Mandelduft, harmonische Fülle.
- ◆ **2015 Sauvignon Blanc RAW BIO** € 39,00
Weingut Leo Hillinger, Jois – Neusiedlersee-Hügelland
Exotische Aromen, interessante Heu Note, geschmeidig, trotz festem Tannin.

Süssweine

Die Vielfalt restsüßer und edelsüßer Weine ist enorm und reicht von Weißweinen mit einigen Gramm Restzucker bis hin zu nur wenig vergorenen edelsüßen Spitzenweinen mit hohem Mostgewicht wie zum Beispiel den Trockenbeerenauslesen. Der hohe natürliche Zuckergehalt stammt dabei ausschließlich von der Weinbeere. Bei der späten Lese verbleiben die Beeren über den Zeitpunkt der phenolischen Reife hinaus am Rebstock.

- ◆ **2013 Merlot Eiswein BIO** € 31,00
Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf – Thermenregion
Aromen von Waldbeeren und dicht in der Struktur.
- ▣ **2013 Rotgipfler Auslese BIO** € 28,00
Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf – Thermenregion
Duft nach Marillen und Blüten, schlank und feingliedrig mit animierendem Säurespiel.
- ▣ **2014 Auslese Riesling BIO** € 30,60
Matthias Hager, Mollands – Kamptal
Blaue Linie –schmelzig frisch, Honigmelone in der Nase

Obstwein

Obstwein ist ein alkoholhaltiges Getränk, das durch einen Gärprozess aus Obst oder Früchten – mit Ausnahme von Weinbeeren – gewonnen wird. Obstwein ist auch unter der Bezeichnung Fruchtwein bekannt. Grundsätzlich kann fast jede für den menschlichen Genuss geeignete Frucht als Ausgangsstoff für einen Obstwein dienen. Der Alkoholgehalt eines Obstweines kann bis zu 18 % vol. betragen, wozu dem Gäransatz Zucker zugesetzt werden muss. Obstweine aus „naturrein“, also ohne Zuckerzugabe vergorenen Fruchtsäften erreichen selten Alkoholgehalte über 10 % vol.

- **2013 Kirschwein BIO** € 31,20
Kurz + Knabl Fruchtkelterei, Pillberg – Tirol
Frisch, duftig mit feinem Kirschtou – wird gekühlt serviert.
- ▣ **2016 Moosbeerwein – Jubiläumsabfüllung – 111 BIO** € 33,20
Kurz + Knabl Fruchtkelterei, Pillberg – Tirol
Weiches Säurespiel, intensiver tanninreicher Abgang, leichte Restsüße.