

CUVÉE BRUT



Franciacorta Brut – Ronco Calino - Lombardei

Rebsorten: 80 % Chardonnay, 20 % Pinot Nero

Bukett: intensiv, nach frischem reifem Obst wie Ananas, Birne und Honig.

Geschmack: reich an Nuancen, harmonisch, elegant, schmackhaft und weich.

€ 65,00 / 0,75 l



Champagne - Brut Réserve - Taittinger

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Farbe: leuchtend, goldenes Strohgelb, feine Luftblasen.

Bukett: Ausdrucksvoll, fruchtig, nach Pfirsich, weissen Blumen, Vanillehölse, Akazienblüten.

Geschmack: lebhaft, frisch, harmonisch, frische Frucht.

€ 85,00 / 0,75 l

€ 178,00 / 1,5 l



Champagne - Gosset Brut Excellence - Gosset

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Farbe: fein, beständig, lebendig, üppig, gleichmäßig.

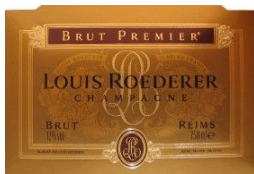
Bukett: kräftig, blumig, frisch, lebendig, elegant.

Aromen von Geißblatt, Glyzinie, weißem Jasmin, Weinblüte und nach exotischen Früchten wie Ananas, Guajave, Mango.

Geschmack: üppig, komplex, nach Zimt und grünem Pfeffer.

Lebendig, frisch, reintonig, anspruchsvoll, weich und unwiderstehlich.

€ 89,00 / 0,75 l



Champagne - Brut Premier - Louis Roederer

Rebsorte: überwiegend Pinot Noir, Chardonnay

Farbe: goldig mit feiner Perlung.

Bukett: nach frischen Früchten, nach Weißdorn.

Geschmack: Weich, vielschichtig, Aroma nach Früchten mit weißem Fleisch (Birnen und Äpfel), und Aromen roter Früchte (Brombeeren, Himbeeren und Kirschen) mit der Note von geröstetem Brot und Mandeln verbunden.

€ 115,00 / 0,75 l



Champagne - Brut Millésimé - Taittinger

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Farbe: glänzendes Goldgelb, feine Perlung

Bukett: elegant, delikat, fruchtig, nach Pfirsichen, gezuckerten Pampelmusen, Noten von kleinen weißen Blüten und Teeblättern mit feinen mentholischen Anklängen.

Geschmack: am Gaumen zugleich lebendig, schmeichelnd zart, deutlich nach Zitrusfrüchten, Quitten; im Finale kraftvoll, doch sehr sanft, seidig mit wunderschöner Länge; ein Champagner von außergewöhnlicher Finesse, sehr harmonisch, komplex, intensiv.

2014er

€ 135,00 / 0,75 l

GRAN CUVÉE BLANC DE BLANCS



Blanc de Blancs Champagne – Maison Ruinart - Reims

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: blassgoldene Farbe.

Bukett: sehr feine, aktive Perlage, frisch, leicht, fein und blumig.

Geschmack: aromatische Finesse, vollmundig, harmonisch und sehr rund. Ein ansprechender, langer und sehr erfrischend mineralischer Abgang.

€ 145,00 / 0,75 l

€ 265,00 / 1,5 l



Champagne - Comtes de Blanc de Blancs - Taittinger

Rebsorte: Chardonnay

Farbe: blasses Goldgelb mit silbern schimmernden Reflexen; lebhaft, gleichmäßig aufsteigende Bläschen

Bukett: intensiv, elegant, fast ätherisch mit feiner Mineralität. Nach weißen Blüten, frischen Mandeln, Vanille und zarten, leicht harzigen Holznoten.

Geschmack: am Gaumen zuerst extrem frisch mit deutlichen Zitrusfruchtaromen, dann etwas dropsig, perfekt ausbalanciert, im Finale sehr lang anhaltend, komplex mit Finesse.

2008er

€ 275,00/ 0,75 l



Champagne - Grand Cuvée– Krug

Rebsorte: Chardonnay

Farbe: Goldig

Bukett: ein ausgedehnter Blumenstrauß, eine fast sahnige Beschaffenheit, dann eine Explosion von Aromen.

Geschmack: Komplexität, Fülle und Delikatesse sind ein Zeichen dieser sich an Qualität ausrichtenden Leidenschaft.

€ 285,00 / 0,75 l

ROSÉ GRAN CUVÉE BRUT



Franciacorta Rosé Brut - Ronco Calino – Lombardie

Rebsorten: 100 % Pinot Nero

Bukett: füllig, nach reifem Obst, Johannisbeere.

Geschmack: trocken, elegant, harmonisch, lang anhaltend.

€ 75,00 / 0,75 l



Champagne - Rosé Brut Prestige - Taittinger

Rebsorte: überwiegend Pinot Noir, Chardonnay

Farbe: brillantes Rosa, intensiv.

Bukett: frisch und jung, nach wilder Himbeere, Kirsche, schwarzen Johannisbeeren.

Geschmack: fein, gute Balance sowie guter Körper, nach frischer Furcht, sehr angenehm.

€ 115,00/ 0,75 l

€ 225,00/ 1,50 l



Champagne - Rosé Brut - Maison Ruinart - Reims

Rebsorte: Chardonnay und Pinot Noir

Farbe: brillantes Rosa, intensiv.

Bukett: intensiv, fruchtig und aromatisch.

Geschmack: subtile, blumige Frische mit Aromen von Kirschen Und roten, frisch gepflückten Beeren, auf die florale (Rose, Weißdorn) und würzige Noten (Tonkabohne, Muskatnuss) folgen.

€ 145,00/ 0,75 l

€ 265,00/ 1,50 l



Champagne - Rosè Gran Cuvée Brut - Gosset

Rebsorte: überwiegend Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Farbe: klares, lachsfarbenes Rosa

Bukett: nach Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, Anklänge an Zimt und Muskat.

Geschmack: reichhaltig, wenig, üppig, sanft und ausdrucksstark, langer Abgang, intensives Geschmacks-Erlebnis.

€ 130,00/ 0,75 l



Rosé Brut Comtes de Champagne - Taittinger

Rebsorte: Chardonnay und Pinot Noir.

Farbe: brillantes Rosa, intensiv.

Bukett: intensiv, fruchtig und aromatisch.

Geschmack: ausgewogen, komplex, lang, frisch und belebend.

2007er

€ 295,00 / 0,75 l



Champagne - Rosé - Dom Pérignon

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Bukett: Malzduft, der sich sehr schnell in reife Fruchtaromen wie wilde Erdbeeren oder Nektarinen umwandelt. Das Allgemeinbild wird durch Räuchernoten vervollständigt, nach Pilze und Kirschen, fantastisch.

Geschmack: Ein unglaublicher und süßer Funken auf den Lippen.

2006er



€ 595,00 / 0,75 l

GRAN CUVÉE MILLÈSIMÉ



Champagne - Dom Pérignon

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Bukett: nach frischen Mandeln, Grapefruit und Gewürzen.

Geschmack: Der Genuss entfaltet sich am Gaumen wie ein sich weich anschmiegendes Kleid.

2012er

€ 295,00 / 0,75 l



Champagne - Cristal Brut - Louis Roederer

Rebsorte: überwiegend Pinot Noir, Chardonnay

Farbe: leuchtendes Goldgelb, feines Mousseux.

Bukett: nach Zitrusfrüchten und roten Beerenfrüchten.

Anklänge von Brioche, feine Hefenote, saftige Fruchtfülle.

Geschmack: elegante seidige Struktur, lebendiges Wechselspiel von Frucht und Säure, großes Finale, sehr gelungen.

2012er

€ 450,00 / 0,75 l

2013er



€ 450,00 / 0,75 l

WEISSWEINE



Gavi di Gavi DOCG – Etichetta Nera - La Mesma - Piemont

Farbe: strohgelb

Rebsorte: Cortese di Gavi

Reberziehung: Guyot

Bukett: intensiv, nach Aprikose und Apfel, filigran, fein.

Geschmack: voll, mineralisch, leicht fruchtig, anhaltend.

Jahrgang: 2019

€ 38,00 / 0,75 l



Chablis - Nathalie & Gilles Févre - Chablis

Rebsorte: Chardonnay

Bukett: Noten von Zitrusfrüchten.

Geschmack: Frisch, fruchtig, gute Mineralität.

Jahrgang: 2018

€ 42,00 / 0,75 l



Arneis Roero Terre Alfieri – Pescaja - Piemont

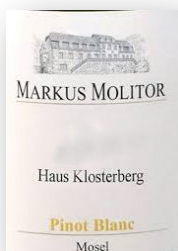
Rebsorten: Arneis

Bukett: intensiv und anhaltend, fruchtbetont.

Geschmack: frisch, beträchtlich im Geschmack, trocken.

Jahrgang: 2020

€ 44,00 / 0,75 l



Haus Klosterberg Pinot Blanc - M. Molitor - Mosel

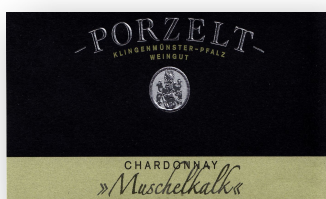
Rebsorte: Weißburgunder

Bukett: elegant, schmelzige Kombination feinsten Frucht- und Kräuteraromen.

Geschmack: elegant, reichhaltig, facettenreich.

Jahrgang: 2019

€ 45,00 / 0,75 l



Chardonnay Muschelkalk Spätlese trocken - Porzelt - Pfalz

Rebsorte: Chardonnay

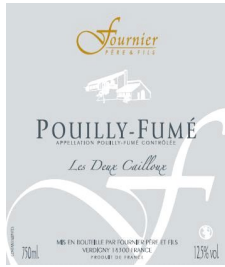
Bukett: Nach Nüssen, buttrig Fein, eingebundene

Röstaromen.

Geschmack: Schmelzig, zart, voll und saftig im Mund.

Jahrgang: 2017

€ 48,00 / 0,75 l



Pouilly - Fumé – Fournier Peré et Fils - Verdigny

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Farbe: strohgelb

Bukett: angenehm nach frischem Obst.

Geschmack: erfrischend, trocken.

Jahrgang: 2019

€ 49,00 / 0,75 l



Sancerre – Fournier Peré et Fils - Verdigny

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Farbe: strohgelb

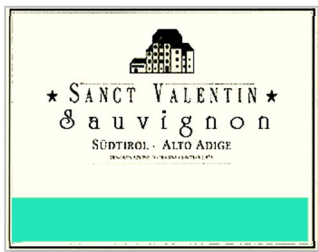
Bukett: frische Mineralität, nach frischem Obst,

Fruchtkonzentriert.

Geschmack: erfrischend, langandauernder Abgang, saftig, intensiv im Abgang.

Jahrgang: 2020

€ 49,00 / 0,75 l



Sauvignon DOC - Sanct Valentin - Alto Adige

Rebsorte: Sauvignon Blanc

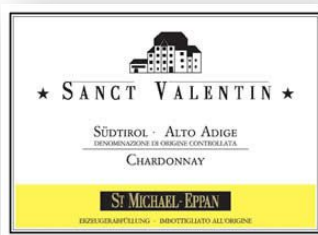
Ein besonderer Weißwein der Extraklasse. Ein Wein der bezaubert, aus der höchsten Schule der Kellertechnik entstanden ist und keine Fehler sowie Kompromisse zulässt.

Bukett: nach wildem Holunder und Feigen.

Geschmack: leicht würzig, überzeugend am Gaumen, ausgeglichen, kräftig, füllig, elegant, harmonisch, lang anhaltend, trocken.

Jahrgang: 2020

€ 55,00 / 0,75 l



Chardonnay DOC - Sanct Valentin - Alto Adige

Rebsorte: Chardonnay

Ein Wein von internationalem Stil, gekeltert nur in den besten Jahrgängen und mit bestem Traubenmaterial, Barriqueausbau.

Bukett: betonte Vanillenote und reife Früchte, kräftige Aromen.

Geschmack: saftig, reich, angenehm füllig, vornehme Feinheit, raffiniert.

Jahrgang: 2019

€ 58,00 / 0,75 l



**Ürziger Würzgarten – Alte Reben GG – Dr. Loosen -
Mittelmosel**

Rebsorte: Riesling

Farbe: weiß

Bukett: exotisch, würzige Frucht

Geschmack: mineralische Aromen, enorme Tiefe sowie Komplexität am Gaumen.

Jahrgang: 2018

€ 69,00 / 0,75 l



Sancerre Grand Cuvée – Fournier Peré et Fils - Verdigny

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Farbe: intensives strohgelb

Bukett: angenehm nach trockenem Obst.

Geschmack: vollmundig, intensiv, erfrischend, trocken.

Jahrgang: 2017

€ 69,00 / 0,75 l



**Chablis 1er Cru Fourchaume–Nathalie & Gilles Fèvre -
Chablis**

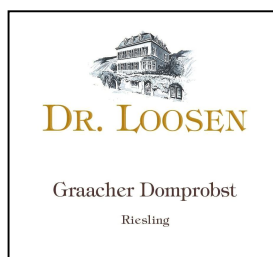
Rebsorte: Chardonnay

Bukett: Fruchtige Aromen.

Geschmack: Gehaltvoll, lang anhaltend, nach mineralischen Noten.

Jahrgang: 2020

€ 70,00 / 0,75 l



Graacher Domprobst – Riesling – Dr. Loosen - Mittelmosel

Rebsorte: Riesling

Bukett: betörende Pfirsichfrucht und Schiefernoten

in der Nase, sehr klar und reichhaltig, herrlich animierend.

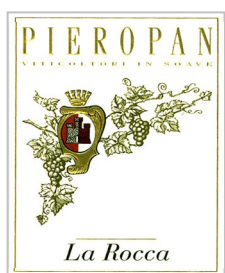
Geschmack: besticht durch ein leichtes fruchtiges

Geschmacksbild, gute Fülle am Gaumen, ein hinreißender

Riesling, ganz große Klasse.

Jahrgang: 2019

€ 75,00 / 0,75 l



La Rocca Soave Classico Sup. Doc – Pieropan - Venetien

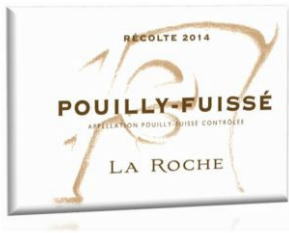
Rebsorte: Garganega, 1 Jahr im Eichenfass

Bukett: reich, weit gefächert, Anklänge an Obst.

Geschmack: trocken, weich, samtig, anhaltend im Abgang.

Jahrgang: 2019

€ 76,00 / 0,75 l



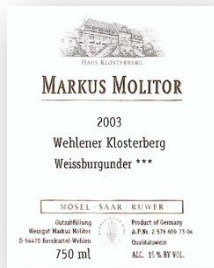
Pouilly-Fuissé – La Roche – Bourgogne – Eric Forest

Rebsorte: Chardonnay

Die Spitzenlage befindet sich am berühmten Felsen von Vergisson. Der gut durchlüftete Weinberg hat einen kargen und steinigen Kalkboden und südöstliche Exponierung. Die hier gewachsenen Weine sind ausgesprochen mineralisch und straff im Aufbau, so dass sie erst nach einiger Zeit in der Flasche ihre volle Blüte erlangen.

Jahrgang: 2014

€ 78,00 / 0,75 l



Wehlener Klosterberg Pinot Blanc* -**

Markus Molitor - Zeltingen

Rebsorte: Weißburgunder

Bukett: nach feinen Aromen von Mirabellen, Nüssen und Vanille.

Geschmack: enorm dicht, kraftvoll und komplex.

Jahrgang: 2016

€ 78,00 / 0,75 l



Mâcon-Verzé „Les Chênes“ – Domaine Leflaive – Côte D`Or

Rebsorte: Chardonnay

Bukett: jung und zurückhaltend.

Geschmack: mineralisch und frisch lebhafter Säurestruktur und feinen Zitrusnoten.

Jahrgang: 2019

€ 89,00 / 0,75 l



Grüner Veltliner „Privat“ Pellingen – Nigl - Kremstal

Rebesorte: Grüner Veltliner

Bukett: mineralisch, von einer süßen Kräuterwürze begleiteter Duft nach Bananen, Stachelbeeren sowie etwas Tabak.

Geschmack: Mineralität und Würze im Vordergrund, dahinter feinfruchtig, kraftvoll, gaumenfüllend, hohe Extrakte, dicht und komplex, tiefgründig, exotische Fruchtnoten im langen Nachhall spürbar.

Jahrgang: 2017

€ 98,00 / 0,75 l



Ried Hochäcker Riesling Privat – Nigl - Kremstal

Rebesorte: Riesling

Bukett: delikater Steinobst, klar und tiefgründig.

Geschmack: konzentrierte Frucht, lebendig nervige Säure, kraftvoll, hohe Extraktwerte, lange auslaufend.

Jahrgang: 2017

€ 115,00 / 0,75 l

€ 248,00 / 1,50 l



Schwarz Weiss – Schwarz - Burgenland

Rebsorte: 90 % Chardonnay, 10 % Grüner Veltliner

Bukett: nach feinen Orangenschalen, feine gelbe Frucht wie Grapefruit.

Geschmack: gute Struktur, weich, würzig, mineralisch.

Jahrgang: 2017

€ 115,00 / 0,75 l



Meursault - Louis Jadot - Beaune

Rebsorte: Chardonnay

Bukett: volles, fruchtiges Bouquet.

Geschmack: würzig, elegant, große Finesse.

Jahrgang: 2018

€ 125,00 / 0,75 l



Riesling Pfaff – Strobl – Linz, Österreich

Rebsorte: Riesling

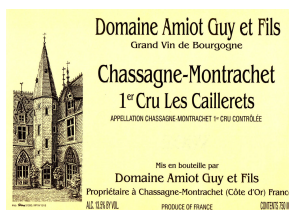
Farbe: strohgelb

Bukett: tiefe Aromen nach gelben Früchten.

Geschmack: halbtrocken, ausgewogene Säure, Elegant, mineralische Tiefe. Den Feinschliff erhält dieser Wein bei der Vergärung und Lagerung auf der Feinhefe.

Jahrgang: 2018

€ 125,00 / 0,75 l



Chassagne-Montrachet - 1er Cru Les Caillerets

Domaine Amiot Guy et Fils - Côte d'Or

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: weiss

Bukett: ausgeglichen, nach Zitrus, florale Noten.

Geschmack: reif, kräftig, saftig, opulent.

Jahrgang: 2017

€ 135,00 / 0,75 l



„Ried Loibenberg“ Riesling Smaragd- F.X. Pichler- Wachau

Rebsorte: Riesling Smaragd

Farbe: mittleres grüngelb

Bukett: in der Nase noch ein wenig verhalten, zarte Steinobstanklänge.

Geschmack: dicht, vollmundig, merkbare Mineralik nach Gestein, fruchtbetonte Textur nach tropischen Früchten sowie nach Pfirsich und Marille.

Jahrgang: 2018

€ 135,00 / 0,75 l



Grüner Veltliner Ried Liebenberg Smaragd - F.X. Pichler- Wachau

Rebsorte: Grüner Veltliner

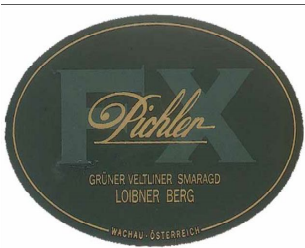
Farbe: helles grüngelb

Bukett: in der Nase feine Kräuterwürze, mit reifem Apfel unterlegt.

Geschmack: am Gaumen bereits sehr komplex und kraftvoll, gute mineralische Eleganz, gute dichte Vielseitigkeit, sehr harmonisch.

Jahrgang: 2018

€ 135,00 / 0,75 l



Grüner Veltliner – Steinertal Smaragd- F.X. Pichler- Wachau

Rebsorte: Grüner Veltliner Smaragd

Farbe: mittleres gelbgrün

Bukett: in der Nase zart, Aroma von weißem Weingartenpfirsich.

Geschmack: besticht durch Rasse und Finesse, ist saftig und trinkanimierend und am deutlichsten von der Mineralik geprägt.

Jahrgang: 2018

€ 135,00 / 0,75 l



Chassagne-Montrachet 1er CRU Les Champs Gain –

Marc Colin et Fils – Côte d'Or

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: weiss

Bukett: ausgeprägt, ausgeglichen, elegant

Geschmack: gute Struktur, ausgereifte Säure, anhaltend.

Jahrgang: 2015

€ 155,00 / 0,75 l



Grüner Veltliner - M - Smaragd- F.X. Pichler- Wachau

Rebsorte: Grüner Veltliner Smaragd

Farbe: mittleres grüngelb

Bukett: in der Nase ein breiter Würzefächer, von einer stabilen Fruchtsüße begleitet.

Geschmack: am Gaumen überreife Fruchtnoten in Richtung Dörrobst, dann setzt eine süße Würze an.

Jahrgang: 2019

€ 165,00 / 0,75 l



Savennières – Close de la Hutte – Thibaud Boudignon – La Possoniere – Loire Vallex

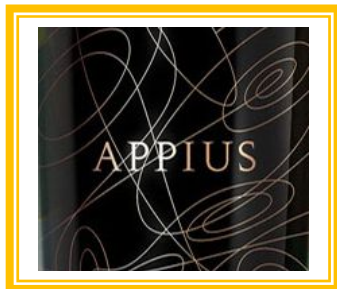
Rebsorte: Chenin Blanc

Diese ökologisch bewirtschaftete Rebanlage verfügt über einen flachgründigen Boden von massivem Schiefer mit Spuren von Sand. Spontangärung mit der natürlichen Hefe des Terroirs. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in französischen und österreichischen Eichenfässern von 350 – 700 Liter Inhalt mit max 30 % neuem Holz.

Es wird keine malolaktische Gärung durchgeführt, um die mineralisch-knackige Art dieser Weine zu bewahren. Es werden nur rund 1000 Flaschen pro Jahr erzeugt.

Jahrgang: 2018

€ 175,00 / 0,75 l



APPIUS DOC – ST. Michael Eppan - Alto Adige

Rebsorte: 65 % Chardonnay, 15 % Sauvignon, Pinot Grigio und Weißburgunder

Bukett: vielsichtige Düfte. Aromen von Banane, Ananas, Papaya.

Geschmack: cremige Mineralität, komplex, immens langer Abgang.

Ausbau: Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique-Tonneau. Assemblage nach knapp einem Jahr und weitere Reifung auf der Feinhefe für drei Jahre imahltank.

Jahrgang: 2017

€ 178,00 / 0,75 l



Morey-Saint-Denis – 1er Cru cols des Monte Luisants- Domaine Ponsot – Cote d' Or

Rebsorte: 100 % Chardonnay

1911 wurde dieser hoch oben am Hang gelegene, äußerst karge und steinige Weinberg mit Aligoté-Reben bepflanzt.

In den 30er Jahren kam eine weitere Anpflanzung mit Pinot Gouge (weiße Pinot Noir-Mutation) hinzu und in den 60er Jahren etwas Chardonnay. Seit dem Jahrgang 2005 wird dieser Wein wieder ausschließlich aus den alten Aligoté-Stöcken produziert.

Mit seinen markanten Nerv und der steinigen Mineralität gilt er als einer der außergewöhnlichsten Weißweinen Burgunds.

Jahrgang: 2013

€ 185,00 / 0,75 l



**Puligny Montrachet 1er Cru La Garenne -
Marc Colin et Fils - Côte d'Or**

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: weiss

Bukett: hochelegante Duftigkeit.

Geschmack: gute Struktur, ausgereifte Säure,
komplexe Mineralität, feine Länge.

Jahrgang: 2015

€ 185,00 / 0,75 l

„Unendlich“ Smaragd- F.X. Pichler- Wachau



Rebsorte: Riesling

Farbe: dunkles gelb

Bukett: nach Zuckermelone und Orange, mit etwas
Luftzufuhr ein ganzer tropischer Fruchtcocktail, wild und
konzentriert zugleich.

Geschmack: fest und opulent, dabei auch viel Struktur,
tatsächlich unendliche Länge, vital und ausstrahlend,
langer Nachhall.

Jahrgang: 2019

€ 345,00 / 0,75 l

Jahrgang: 2019

€ 675,00 / 1,50 l

„Unendlich“ Smaragd- F.X. Pichler- Wachau



Rebsorte: Grüner Veltliner

Farbe: dunkles gelb

Bukett: intensiv, herrliche frische, nach Zitrusfrucht
sowie Pfirsich.

Geschmack: große Finesse und Komplexität.

Jahrgang: 2018

€ 345,00 / 0,75 l

Jahrgang: 2018

€ 675,00 / 1,50 l

ROTWEINE



Ramione - Baglio di Pianetto - Sicilia

Rebsorte: Nero d'Avola, Merlot - Barriqueausbau.

Bukett: blumige Aromen, erinnert an Konfitüre von Waldbeeren.

Geschmack: weich und ausgeglichen, guter Körper, intensiver Abgang.

Jahrgang: 2017

€ 39,00 / 0,75 l



Papelas – Bodega Barahonda - Yecla

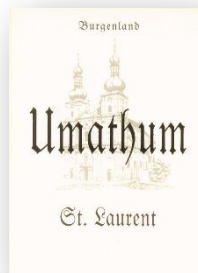
Rebsorte: 75 % Monastrel, 25 % Syrah

Bukett: dunkle rote Waldfrüchte, intensiv.

Geschmack: trocken, vollmundig, kräftig, langanhaltend im Nachhall, körperreich. 6 Monate in Barrique.

Jahrgang: 2014

€ 39,00 / 0,75 l



St. Laurent – Umathum - Burgenland

Rebsorte: St. Laurent

Farbe: intensives dunkles Rot mit tiefem Kern

Bukett: würzige, typische Brombeernote, erinnert auch an Waldbeeren.

Geschmack: voller, kräftiger Geschmack, feine Note am Gaumen, voll, würzig, mild, weiches, saftiges Tannin.

Jahrgang: 2012

€ 42,00 / 0,75 l



Vardó Riserva Rosso Colli Maceratesi DOC –

Fontezoppa – Marken

Farbe: dunkles rubinrot.

Rebsorte: Sangiovese, Cab.- Sauvignon und Cab.- Franc.

Bukett: fruchtig und würzige Note, von Amarena bis Lakritz und schwarzem Pfeffer.

Geschmack: reich, weiche Tannine, langer und fruchtiger Abgang.

Jahrgang: 2017

€ 49,00 / 0,75 l

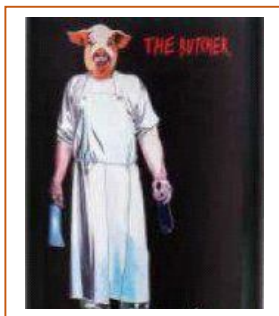


Rocca Rubia Riserva Carignano del Sulcis Doc – Santadi – Sardinien

Rebsorte: Carignano,
10-11 Monate im Barrique ausgebaut.
Bukett: intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze.
Geschmack: weit und samtig, große Struktur, anhaltendes Aroma, ein körperreicher Wein.

Jahrgang: 2018

€ 55,00 / 0,75 l

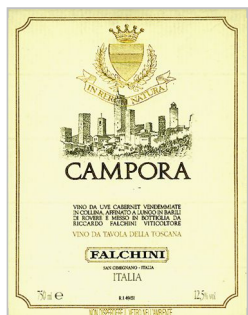


Butcher Cuvée – Schwarz - Burgenland

Rebsorte: 60 % Zweigelt, 20 % Blaufränkisch, 20 % Merlot
Bukett: feine Kräuterwürze, dunkles Beerenkonfit, reife Zwetschken.
Geschmack: saftig, kraftvoll, gute Tannine, gute Komplexität.
Im Nachhall reife Kirschen, harmonisch.

Jahrgang: 2019

€ 68,00 / 0,75 l



Campora Igt - Falchini - Toscana

Rebsorte: hauptsächlich Cabernet Sauvignon, Merlot vom Weinberg Camporaiole. Nach der Gärung in Edelstahlbottichen wird er 24 Monate im französischen Barrique ausgebaut und weitere 24 Monate in der Flasche raffiniert. Der Campora ist bis zu 15 Jahren lagerfähig.
Bukett: anhaltend, typischer Duft der Reben, nach Vanille und Eichenholz.
Geschmack: trocken, intensiv, weich und warm.

Jahrgang: 2013

€ 69,00 / 0,75 l

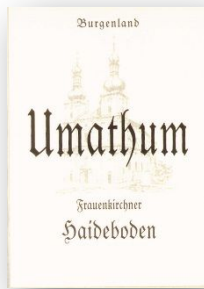


In & Out Montepulciano d'Abruzzo DOC – Collefrisio - Abruzzo

Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo
Bukett: intensiv, nach dunklen Waldfrüchte, Trüffel, leichte Gewürznoten.
Geschmack: weich, komplex, samtig, weiche Tannine, anhaltend im Nachhall. 24 Monate in Barrique.

Jahrgang: 2014

€ 69,00 / 0,75 l



Frauenkirchner Haideboden – Umathum - Burgenland

Rebsorte: Zweigelt 60 %, Blaufränkisch 25 %, Rebsorten mit feinen Nuancen vom Cabernet Sauvignon (15 %)

Farbe: tief dunkle Farbe mit schwarzem Kern

Bukett: feine Frucht nach dunklen Wald-, Kirsch- und Johannisbeeren, zart rauchige, würzige Note.

Geschmack: voller, kerniger Wein, am Gaumen minzig und weich mit mildem, langem Abgang.

Jahrgang: 2016

€ 69,00 / 0,75 l

Jahrgang: 2015

€ 149,00 / 1,50 l



Sangiovese Igt – Camperchi - Toscana

Rebsorte: 100% Sangiovese

Farbe: Rubinrot

Bukett: florale Noten von süßen Veilchen und getrockneten Blumen, gefolgt von einer netten fruchtigen Intensität der Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren.

Geschmack: voll und eine gute Balance, mit bemerkenswerten feinen Tanninen, elegante Früchte, reicher und vollmundiger Körper.

Jahrgang: 2013

€ 75,00 / 0,75 l



Brunello di Montalcino DOCG - Mastrojanni - Toscana

Rebsorte: Sangiovese Grosso - 3-4 Jahre Eichenfassausbau

Bukett: intensiv, klar, zart, von großer Eleganz.

Geschmack: weich, vollmundig, ausgewogen und dynamisch, trocken.

Jahrgang: 2013

€ 89,00 / 0,75 l



Amarone della Valpolicella DOC - Speri - Veneto

Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

Farbe: intensives granatrot.

Bukett: nach getrockneten Trauben, ätherisch und voll.

Geschmack: Am Gaumen stark, aber auch weich und ausgeglichen, trocken.

Ein wichtiger Wein der seltenen Eleganz.

Jahrgang: 2016

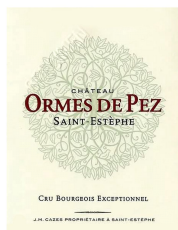
€ 89,00 / 0,75 l



Gevrey Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jaques - Gérard Seguin – Burgund Gevrey Chambertin - Frankreich
 Rebsorte: Pinot Noir
 Bukett: reiches Aroma, tiefe Beerenfrucht.
 Geschmack: elegant, fruchtig, langer Abgang.

Jahrgang: 2014

€ 96,00 / 0,75 l



Chateau Les Ormes de Pez – Saint Estephe - Bordeaux
 Rebsorte: 49 % Merlot, 7 % Petit Verdot, 44 % Cab.- Sauvignon, 6 % Cab.- Franc
 Bukett: gut definiertes Bouquet mit Brombeer- und Heidelbeerfrüchten.
 Geschmack: mittelkräftig mit körnigem Tannin, gut ausbalanciert, wenn auch im Moment etwas eckig.
 Es braucht nur ein bisschen mehr Obst, um das letzte Drittel auszufüllen.

Jahrgang: 2015

€ 129,00 /0,75 l



Clos de Jacobins Grand Cru Classé – Saint-Emilion - Bordeaux

Rebsorte: 80 % Merlot, 18 % Cab.-Franc, 2 % Cab.- Sauvignon
 Bukett: Noten von Früchten, Blüten und Gewürzen.
 Geschmack: Körperreich, großzügige Struktur; aromatische Fülle und angenehme Tannine.

Jahrgang: 2015

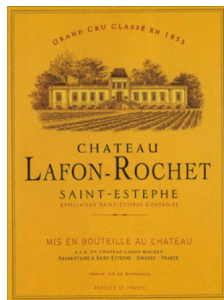
€ 135,00 /0,75 l



Chateau Batailley Grand Cru Classé – Pauillac - Bordeaux
 Rebsorte: 70 % Cab.-Sauvignon, 25 % Merlot, 3 % Cab.- Franc, 2 % Petit Verdot
 Bukett: Geprägte Noten von Früchten, nach Pflaumen.
 Geschmack: Körperreich, reife Tannine, gut eingebundene Holznote.

Jahrgang: 2013

€ 145,00 / 0,75 l



Chateau Lafon Rochet – Saint-Estephe - Bordeaux

Rebsorte: 35 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 54 % Cab.- Sauvignon, 65 % Cab.- Franc

Bukett: nach Brombeeren und Boysenbeeren duftendes Bouquet.

Geschmack: dicht mit "stämmigem" Tannin, strukturiert und eindeutig ein Lafon-Rochet. Er reift seit letztem Jahr in 50% neuer Eiche von acht Coopern.

Jahrgang: 2015

€ 169,00 / 0,75 l



Redigaffi - Tua Rita - Toscana

Rebsorte: Merlot - Barriqueausbau.

Farbe: intensives Rubinrot.

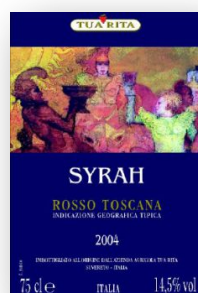
Bukett: fruchtig, nach Mineralien und Erde.

Geschmack: trocken und konzentriert, füllig und langanhaltend.

Großartiger Wein; es werden nur knapp 2000 Fl. produziert.

Jahrgang: 2005

€ 290,00 / 0,75 l



Syrah - Tua Rita - Toscana

Rebsorte: Syrah

Farbe: intensives Rubinrot.

Bukett: fein, elegant.

Geschmack: trocken, mundig und langanhaltend.

Jahrgang: 2005

€ 290,00 / 0,75 l

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage einen vorzüglichen Dessertwein an.

DESSERTWEINE



Beerenauslese – Umathum - Burgenland

Rebsorte: Chardonnay & Welchriesling

Farbe: helles goldgelb in der Farbe

Bukett: in der Nase feine Aromen nach Quitte und Honig

Geschmack: Note die an Blumen und Wiesenaromen erinnert, frisch und fein, sehr elegant mit feiner Süße

Jahrgang: 2017

€ 48,00 / 0,375 l



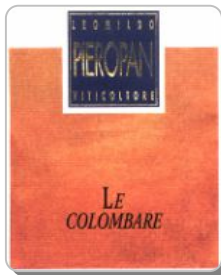
Passito Rosso Cascia DOC – Fontezoppa – Marken

Rebsorte: Vernacia Nera

Bukett: Aroma von Honig, Karamell, getrocknete Feigen und Zimt. Die Gärung und der Reifeprozess erfolgt drei Jahre in Eichenholzfässer.

Jahrgang: 2008

€ 59,00 / 0,375 l



Le Colombare Igt- Recioto di Soave – Pieropan - Venetien

Rebsorte: 100% Garganega.

Farbe: warmes goldgelb

Bukett: delikat, exotisch, nach reifen Früchten wie Quitte.

Geschmack: kontrollierte Süße, komplex, weich.

Jahrgang: 2016

€ 68,00 / 0,50 l



Trockenbeerenauslese – Nigl - Kremstal - Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Farbe: goldgelb

Bukett: kräftige Sortenwürze im Duft, Schwarzbrot, Pfeffer, darunter Honig und gelbe Früchte.

Geschmack: saftige Art, abgerundet, nach eingelegten

Pfirsichen, ein Hauch von Pilzen, mittlere Struktur,

kräftiger, mittellanger Abgang.

Jahrgang: 2008

€ 98,00 / 0,375 l



Bacharacher Hahn Riesling Beerenauslese – Toni Jost -

Mittelrhein

Rebsorten: Riesling

Bukett: füllig, konzentriert, Beerenauslesecharakter.

Geschmack: ausgeprägt, hochreife Frucht, zarte Honignoten.

Jahrgang: 2006

€ 115,00 / 0,375 l