

Weingut Wieninger

Der Name Wieninger ist untrennbar mit dem Image des Wiener Weines verbunden. In den 80er Jahren begann Fritz Wieninger mit der Produktion anspruchsvoller Qualitätsweine. Seit mehr als einem Jahrzehnt zählen seine Weine zur nationalen Spitze.

Fritz Wieninger: „Mein Traum von einem Weingut mit Weinen voll Format und Internationalität wurde wahr. Heute steht Wieninger für Spitzenweine aus Wien und ist international bekannt. Als Wegbereiter für qualitativ hochwertigen Wein aus Wien bedeutet es mir sehr viel, den Wienern einen Wein zu geben, auf den sie stolz sein können. Dabei ist es natürlich ebenso unumgänglich, dass meine Weine perfekt zur Wiener Kulinarik passen. Deshalb habe ich stets sehr eng mit den wichtigsten Vertretern der klassischen Wiener Gastronomie zusammengearbeitet. Einer der ältesten Kontakte dieser Art stellt das Restaurant Der Stasta dar. Mit den Inhabern, der Familie Glotz, verkosten und diskutieren wir alljährlich mein gesamtes Weinsortiment, wählen einzelne Chargen der Wiener Trilogie für Ihren Hauswein aus und veranstalten regelmäßige Präsentationen für deren Gäste. Nur durch engste Zusammenarbeit mit Traditionshäusern wie mit dem Stasta kann es gelingen, den sehr guten internationalen Ruf der Wiener Kulinarik zu erhalten und weiterzuentwickeln!“



Fritz Wieninger

Riesling Nussberg 2016

Sehr fruchtbetont, elegant, weich und harmonisch, gute Länge
Speiseempfehlung: Gegrillter Fisch oder Krustentiere, mediterrane Küche und Geflügelgerichte.

37,00 €

Wiener Gemischter Satz DAC 2019

Der Wein präsentiert sich vielschichtig, duftig und frisch, am Gaumen elegant und süffig mit einer lebendigen Säurestruktur

32,40 €

Wiener Gemischter Satz Nussberg Ried Ulm DAC 2018

Gemischter Satz von jährigen Rebstöcken. sehr komplexer Duft nach Zitrusfrüchten, gelben Blüten, Ananas und süßen Kräutern mit vielschichtiger, würziger und mineralischer Frucht. Am Gaumen lebhaft, mit schöner Säure und schöner Länge im Abgang

40,00 €

Riesling Rosengartl 2017

Helles Grüngelb. Mit dunkler Mineralik unterlegte gelbe Pfirsichfrucht, zart mit Ananas unterlegt, zarte Blütenaromen, attraktives Bukett. Saftig und elegant, mineralisch auch am Gaumen

51,00 €

Chardonnay Grand Select 2018

Komplexes Bukett, burgundisch am Gaumen, balanciert und langanhaltend.
Speiseempfehlung: Fischgerichte, Schalen- und Krustentiere, weiße Fleischsorten, Geflügel.

68,00 €

Wiener Trilogie 2016

Cuvée aus 65% Zweigelt, 15% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon. in der Nase intensiv nach roten Beerenfrüchten, am Gaumen findet man saftig-würzige Kirschenfrucht, mit verspielten aber zarten Tanninen.

39,00 €

Pinot Noir Select 2017

Feine Frucht mit roten Beeren im Duft, Körper mit Schmelz und eleganten Tanninen.
Speiseempfehlung: Kräftige Fleischspeisen mit zarten Gewürzen, sowie reife Käsevariationen.

39,50 €

Pinot Noir Grand Select 2016

In der Nase tabakig-holundrige Würze mit dunklen Früchten und Anklängen an Unterholz. Am Gaumen saftige, dunkelbeerige Frucht, vollmundige Textur, kraftvoll und kompakt, feste aber runde Tannine

62,00 €

Danubis Grand Select 2013 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt)

Speiseempfehlung: dunkles Fleisch geschmort, Ente, Lammfleisch, Wild, gereifte, aromatische Käse und Hartkäse.

67,00 €

Grüner Veltliner

Diese Weine bestechen durch ihr intensives Bouquet und durch ihre Frische. Typisch können angenehme Aromen nach weißem Pfeffer oder auch Tabak ausgemacht werden, hervorragend ist aber meist die intensivere Nase und der Geschmack nach Citrus und Frucht (Pfirsich). Ein guter Veltliner besticht durch seine Frische am Gaumen und ist, entgegen landläufiger Meinung, die auf vielen eher mäßigen Veltliner beruht, durchaus lagerfähig.

Weingut Pfaffl, Grüner Veltliner DAC Zeiseneck 2018

Lebhaftes Duftspiel nach Rhabarber und Gartenkräuter, balanciert und harmonisch, das typische Pfefferl am Gaumen hält bis in den Abgang, spritzig-rassiger Veltliner von eleganter Stilik. Zu deftigen Jausen oder Aufläufen zu empfehlen.

33,00 €

Weingut Bründlmayer, Grüner Veltliner Berg Vogelsang 2017

Feine Kräuterwürze, animierende Apfel- und Quittenfrucht, pikant und pfeffrig unterlegt, naturgemäß ganz jugendlich, Trinkspaß pur.

38,50 €

Weingut Ott Grüner Veltliner Fass 4 2019

duftet nach frischem gelbem Apfel, Limetten Zesten, Wiesenkräutern und frischen weißen Früchten. Am Gaumen ist er saftig und dennoch fein und elegant. Durch die gut eingebundene Säure sowie die feine Frucht ist der Wein vielseitig einsetzbar.

37,00 €

Weingut Nigl, Grüner Veltliner DAC Senftenberger Piri 2019

Duftet nach Stein- und Kernobst, einladender Duft, feingliedrig, saftig lebendige Säure, gepaart mit Kräuterwürze und Mineralität, mittelgewichtig, ausgewogene Extraktsüße.

Speiseempfehlung: Gekochtes Rindfleisch, helles Fleisch

37,00 €

Weingut Prager, Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2019

Klassischer Grüner Veltliner mit feiner Birn- und Zitrusfrucht, typischer Hauch von weißem Pfeffer. Fruchtig und mineralisch.

Speiseempfehlung: Fisch- und Gemüsegerichte.

37,00 €

Weingut Hirtzberger, Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor 2019

In der Nase feine würzige, einladende Apfelfrucht, am Gaumen knackig, pfeffrige Würze, zitronig Rasse, dabei elegant & gut anhaltend.

41,50 €

Weingut Hofstätter – Grüner Veltliner Smaragd „Best of Quitten 2“ 2018

leuchtendes mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Rauchig-kräuterwürzig unterlegte reife gelbe Tropenfrucht, kandierte Orangenzesten, einladendes Bukett. Saftig, Anklänge von Ananas und Babybanane, feiner Säurebogen, fruchtsüßer Abgang, Marillen im Nachhall,

52,00 €

Weingut Prager, Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 2017

Sehr feine Hollerblütennase, am Gaumen sehr mineralisch und feinstrukturiert, feine Apfelfrucht im Kern, ein Wein mit großer Eleganz. Tolle Länge.

55,00 €

Weingut Nikolaihof, Grüner Veltliner Smaragd Im Weingebirge 2015

Ein reifes, aber zartes pfeffriges Mandelaroma kündigt sich bereits im Duft an. Der Wein ist leicht, wie immer trocken und von würziger Eleganz im Charakter, der durch eine pikante, zarte Fruchtsäure geprägt wird.

54,00 €

Weißburgunder & Grauburgunder

Junge Weine zeigen sich blumig mit pikanter Säure, gereifte Weine entwickeln einen Geschmack nach Brot und Nüssen. Der Weinausbau erfolgt langsam und die höchste Qualität wird erst nach längerer Flaschenreife erreicht.

Weingut Krispel, Weißburgunder „Straden“ 2018

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frische gelbe Birnenfrucht, ein zarter Hauch von Vanille, Anklänge von Marille, fruchtbetontes Bukett. Saftig, elegant, kraftvoll, cremige Textur, feine Fruchtsüße, gelbe Tropenfruchtnuancen im Nachhall, zarter Blütenhonig, gutes Reifepotenzial.

39,00

Weingut Neumeister, Grauburgunder Sterische Klassik 2019

in der Nase warme Fruchttöne, Melone, exotische Früchte und Walnüsse, am Gaumen zarter Honigtouch, fein balancierte Säure

36,00

Weingut Neumeister, Grauburgunder Saziani Große STK Lage 2016

Leuchtendes Grüngelb mit kräftigen Schlieren, in der Nase feinfruchtig, mineralischer Start, dahinter reife Südfrüchte, am Gaumen fest und vollmundig, kompakt, zarte Extraktsüße mit lebendiger Säure, Melone, etwas Biskuit, langes und druckvolles Finish.

64,00

Rosé

Roséweine sind sehr hellfarbige Weine aus blauen oder roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden. Die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische liegen.

Weingut Bründlmayer, Zweigelt Rosé 2019

Der Rosé beeindruckt durch seine Frische und Ausgewogenheit ebenso wie durch sein Bouquet von Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren und Weichseln. Speiseempfehlung: Salate und Fischgerichte

31,50 €

Riesling

Die Sorte wurde vom Rhein nach Österreich an die Donau gebracht und ist heute neben dem Grünen Veltliner die wichtigste Weißweinsorte der Wachau. In Spitzenlagen – besonders in den Weinbaugebieten Wachau, Kremstal, Traisental, Kamptal, aber auch Wien, Wagram und Weinviertel – bringt der Riesling durch sehr späte Lese höchste Reife. Der Riesling gilt für viele Weinkenner als der König der Weißweine. Typischerweise säurebetont mit feinen Pfirsicharomen.

Weingut Jamek, Riesling Federspiel Ried Klaus 2019

Elegante Rieslingnase mit feinen Steinobstaromen, am Gaumen pikanter Druck, mineralisch, mittlerer Abgang.
Speiseempfehlung; gegrillte Fische, gebackene Steinpilze

41,00 €

Weingut Hofstätter, Riesling Federspiel Ried Singerriedel 2019

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Steinobstnuancen, ein Hauch von weißem Apfel, Zitruszesten, mineralischer Touch. Saftig, elegant, ein Hauch von Fruchtsüße, lebendig strukturiert, mineralisch-salzig im Abgang

36,00 €

Weingut Frischengruber, Riesling Smaragd Kirnberg 2015

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Zunächst etwas verhalten, florale Noten klingen an, gelber Pfirsich, etwas Blütenhonig. Saftig, zugleich auch sehr straff, rassiger Säurebogen, zitronig-mineralisch, braucht noch etwas Zeit.

49,00 €

Weingut Hofstätter, Riesling Smaragd 1000 Eimerberg 2018

Mittleres Grüngelb. In der Nase starke mineralische Würze, zarter Botrytishauch, mit feinem Pfirsich unterlegt. Am Gaumen kompakt, saftige Steinobstnoten, betont mineralisch, finessenreicher Säurebogen.

49,00 €

Weingut FX Pichler, Riesling Smaragd Loibnerberg 2016

Extrem tiefer, konzentrierter Tabakduft mit Aromen von Aprikosen, Zitrusfrüchten und Mineralien. Auch im Mund konzentriert, dicht und tief, hochreife Frucht. Großartige Struktur und Länge.

Speiseempfehlung; Kalbsbraten, gegrillte Fleischspeisen.

68,00 €

Weingut Prager, Riesling Smaragd Achleiten 2014

„Mittleres Grüngelb. In der Nase starke mineralische Würze, zarter Botrytishauch, mit feinem Pfirsich unterlegt. Am Gaumen kompakt, saftige Steinobstnoten, betont mineralisch, finessenreicher Säurebogen.

72,50 €

Weingut Hirtzberger, Riesling Smaragd Singerriedel 2013

Mittleres Grüngelb, in der Nase sehr einladende gelbe Fruchtnuancen nach Marillen und Maracuja, zarte nach Grapefruit. Am Gaumen komplex, engmaschig, wieder feiner gelber Pfirsich, saftig, mineralische Würze, bleibt haften. Sehr schönes Entwicklungspotenzial.

114,00 €

Rotgipfler & Neuburger

Der Rotgipfler ist eine autochthone Rebsorte aus der Thermenregion. Die Weine sind gekennzeichnet von hohem Extraktgehalt, angenehmer Säure und feinem Bukett.

Weingut Alphart am Mühlbach, Rotgipfler Ried Mandelhöh 2018

strahlendes goldgelb, exotisch in der Nase, erinnert an frische Mango und Papaya, mineralisch würzig am Gaumen, finessenreiches Säurespiel

34,60 €

Weingut Alphart am Mühlbach, Rotgipfler „L“ 2016

Diese Rotgipfler Reserve erinnert an Papaya und Maracuja, hat ein würziges Bukett, enorme Länge am Gaumen und animierende Säure. Speisenempfehlung: Gebackenes rotes Fleisch

44,00 €

Weingut Nikolaihof, Neuburger 2019 Demeter

Als alte, autochthone Wachauer Sorte und hervorragender Speisebegleiter mit langem Lagerpotenzial wird der Neuburger begeistert von einigen Wenigen in der Wachau rekultiviert.

38,00 €

Gelber Muskateller

Liefert Weine mit mehr oder weniger intensivem Muskatduft und –Geschmack. Der Muskateller eignet sich besonders als Aperitif und zu Vorspeisen.

Weingut Sabathi, Gelber Muskateller Steirische Klassik 2019

In der Nase sehr einladend, traubig und blütenaromatisch, am Gaumen exotische Ingwer- und Eibischttöne, feine Holunderblüten und Zitronenzeste, würziger, eleganter Muskateller-Stil.

Speiseempfehlung; leichte Vorspeisen.

37,00 €

Weingut Tement, Gelber Muskateller Steirische Klassik 2019

Eleganter Duft nach Holunder, frische knackige Säure
leichter-mittlerer Körper, ausgeprägte Geschmacksintensivität.
Speiseempfehlung: leichte Vorspeisen, eignet sich als Aperitif sehr gut.

37,00 €

Weingut Steininger, Gelber & Roter Muskateller 2019

Sehr helles und zartes Farbbild; In unserem Muskateller spiegeln sich die typischen Charaktereigenschaften der Muskateller Traube wieder. Lebendiges Säurespiel und typische Muskatellerfrucht am Gaumen, ein einladendes Bukett, kernige Struktur

28,20 €

Sauvignon Blanc

Sowohl in der Steiermark, dem Burgenland und in Niederösterreich werden großartige Spitzenweine mit großem Entwicklungspotenzial erzeugt. Verlangt gute Lagen, aber eher karge Böden. In der Nase Gras- und Paprikanoten, oft auch Stachelbeeraromen.

Weingut Sabathi, Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2019

Feine Holunderblüten in der Nase, zart grünblättrig-schotig, frisch und knackig, am Gaumen finessenreich mit zarten Johannisbeeranklängen, saftig und ungemein trinkanimierend mit mineralischer Länge.

Speiseempfehlung: Gemüsevorspeisen, Fisch

38,50 €

Weingut Neumeister, Sauvignon Blanc 1.STK Klausen 2015

Dunkelwürzige, komplexe Nase nach Szechuan Pfeffer, Salzkapern, weiße Ribisel, etwas Weihrauch, reifer gelber Paprika und Minze, tiefgründiger, stoffiger Gaumen mit Koriandersamen, Physalis und Matcha. Sehr langer, druckvoller und eleganter Abgang.

44,00€

Weingut Kollwentz, Sauvignon Blanc Steinmühle 2017

Die Aromenfülle dieses Sauvignons reicht von Paprikaschoten über Holunderblüten bis hin zu Maracuja. Er harmoniert ideal mit Fischgerichten, Spargel und hellem Fleisch.

Degustationsnotizen: Helles strohgelb; intensive Aromen nach Holunderblüten, exotischen Früchten und Stachelbeeren; am Gaumen ebenso intensiv würzig, zugleich aber elegant; feine Kohlensäure; langer Nachhall

48,00 €

Weingut Tement, Sauvignon Blanc Zieregg 2015

Typische Sauvignonaromatik von Paprika und Litschi, die sich am Gaumen mit kühler Minze und feiner Bitterschokolade vereinen.

69,00 €

Welschriesling

Liefert Weine mit höherem Säuregehalt und fruchtigen Bukett nach grünem Apfel und Zitrus. Während trockene Welschrieslinge sehr frische, kulinarische Weine sein können.

Weingut Sabathi, Welschriesling Steirische Klassik 2019

Glasklare, frische Apfel-Stachelbeeren-Frucht, feinwürzig unterlegt.

Speiseempfehlung: Vorspeisen, helles Geflügel

32,00 €

Chardonnay & Morillon

Die Sorte ist weltweit verbreitet, liefert Weine, die zu den teuersten Weinen der Welt zählen, aber auch den Grundwein für die Champagnererzeugung. Morillon ist genetisch ident mit der Sorte Chardonnay. Spezialisten können an den Blättern und Trieben geringfügige farbliche Unterschiede erkennen.

Weingut Bründlmayer, Chardonnay 2015

Exotische Früchte vermengen sich mit Röstnoten, Vanille, Zimt, auch blumige Akzente. Viel Kraft und Wärme aber auch Frische und Rückgrad, sehr gut balanciert. Speiseempfehlung: Huhn, Schweinefleisch gebraten oder gebacken.

51,00 €

Weingut Jamek, Chardonnay Zweikreuzgarten 2018

Helles Grüngelb. Zarte gelbfruchtige Aromen, feine Apfelnancen, eher scheues Bukett. Mittlerer Körper, feine Birnenfrucht, dezente Fruchtsüße, von einer lebendigen Säure gut gekontert, ein vielseitiger Speisenbegleiter

42,00 €

Weingut Neumeister, Morillon Steirische Klassik 2019

Üppiger Früchtekorb mit Kernobst und Orangen; Blüten und Nüsse; reichhaltiger Gaumen wieder mit reifen Früchten und Nüssen; druckvoll und elegant.

39,00 €

Weingut Tement, Morillon Zieregg 2014

Kandierte Früchte, kraftvoll mit viel Fruchtsüße, sehr schöne mineralische Gewürznote. mächtiger Körper, langer Abgang, Speiseempfehlung: Gebackenes, Krustentiere, Kalbfleisch

72,00 €

Weingut Kollwentz, Chardonnay Gloria 2016

Kräftiges Grüngelb; würzige, intensive Nase nach gelben Früchten, feine Hefenote, mineralisch; sehr ausgewogen und fein strukturiert; lang am Gaumen

82,00 €

Zweigelt

Die Sorte, eine Neuzüchtung von Prof. Zweigelt aus zwei österreichischen autochthonen Rebsorten, St. Laurent und Blaufränkisch. Sie ist mittlerweile die am meiste verbreitete Rotweinsorte in Österreich.

Weingut Grassl, Zweigelt Rubin Carnuntum 2017

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper

34,00 €

Weingut Schloss Eichbüchl Zweigelt 2015

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Röstanklänge, zarte Edelholzwürze, schwarze Fruchtnoten, Kirschen und Lakritze. Komplex, saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, bleibt haften, Nougat im Abgang, mineralischer Nachhall, verfügt über Reifepotenzial.

39,50 €

Weingut Schwarz, Zweigelt 2015

In der Nase ein Hauch von dunklen Beeren, feiner Edelholzwürze. Am Gaumen rotbeergie Nuancen. Saftig elegante Textur, gut integriertes Tannin, im Finale angenehme Extraktsüße. Ein außergewöhnlicher Wein! Intensive Aromen, Himbeere, Waldbeeren, fein verwobene Röstaromen, straffer, dichter Wein, engmaschige Struktur mit viel Fruchtcharme. Einer der elegantesten Zweigelt aller Zeiten.

88,00 €

St. Laurent & Syrah & Cabernet Sauvignon

St. Laurent liefert dunkle, kräftige, fruchtig-säuerliche Rotweine mit Aromen nach Sauerkirsche.

Weingut Umathum, St. Laurent 2017

Sehr fruchtige und würzige Aromen, Brombeeren am Gaumen, fein und elegant. Speiseempfehlung: Zu schmackhaften Fleisch- und Wildgerichten.

37,50 €

Weingut Schloss Eichbüchl Syrah 2015

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart floral unterlegte Kirschfrucht, feine Edelholzwürze, Nuancen von Gewürznelken. Stoffig, elegant, gute Extraktsüße, integrierte Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, verfügt über Reifepotenzial

57,00 €

Weingut Martin Pasler Cabernet Sauvignon Grande Reserve 2016

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Attraktives Brombeerkonfit, feines Cassis und schwarze Kirschen, schokoladig unterlegt. Stoffig, komplex, frische dunkle Beeren, präsenste Tannine, etwas Bitterschokolade, gutes Entwicklungspotenzial.

49,00 €

Blafränkisch

Das typische Bukett der spät reifenden Rebsorte wird von tiefgründiger Waldbeeren- oder Kirschfrucht geprägt und ist mit einer charakteristischen Säure versehen. Blafränkisch kann große Weine mit dichter Struktur und markanten Tanninen hervorbringen.

Weingut Bauer-Pörtl, Blafränkisch 2016 vom Lehm DAC Reserve

Dunkles Rubin, schwarzer Kern. Vollreife Herzkirschen, süße Waldbeeren. Saftig opulent, zart nach Brombeeren und Cassis, feine Tannine.

45,00 €

Weingut Velich/Moric, Blafränkisch 2016

Mittleres Rubingranat, in der Nase zarte Dörrobstanklänge, am Gaumen frische Frucht, dunkle Beeren und gutes Lagerpotenzial.

41,00 €

Weingut Feiler Artinger, Blafränkisch Umriss 2015

Der Umriss präsentiert sich kräftig in der Farbe, er zeigt im Aroma dunkle Beerenfrüchte und viel Würze (vom Boden) und besitzt einen kräftigen, vollen und zugleich auch sehr harmonischen Körper.

Speisempfehlung: Wildgerichte, gebratene Fleischgerichte.

40,00 €

Merlot

Weine mit viel Frucht und weiche Extraktsüße, dazu runde, harmonische Tannine.

Weingut Gsellmann, Merlot 2015

Tiefdunkler Rubin, Erdbeer-Kirsch-Marmelade-Note, kräftiger Körper, muskulös mit warm seidigem Fruchtextrakt. Kraftvolle Eleganz mit Länge. Speisempfehlung: Wildgerichte

35,00 €

Weingut Prieler, Schützner Stein 2015

(Merlot)

Sehr schöne Brombeer-Weichsel-Frucht, frische dunkle Würze, Efeu und Unterholz; kernig, saftige Brombeer-Johannisbeer-Frucht am Gaumen, kräftig, ausgewogen

52,00 €

Besondere Rote & Cuvée

Weingut, Christian Fischer, Cabernet Merlot 2007

Zarte Cassisnase, schöne Frucht, weiche reife Tannine am Gaumen, voll und dicht im Abgang. Speiseempfehlung: Zu allen kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse.

49,00 €

Weingut Markowitsch, Rosenberg 2016

(Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Tiefes Granatrot, konzentrierter Duft nach Beeren und Cassis, ausgeprägte Röstnoten, rauchig, mächtiger Körper, gut eingebundene Tannine, langer Abgang.

66,00 €

Weingut Nittnaus, Pannobile 2015

(Blafränkisch, Zweigelt)

Aromen von dunklen Beeren, feinwürzige Tabaknote, lebendig und frisch.

Speiseempfehlung: Lasagne, Schwammerlgulasch, aber auch zu feinen Wildgerichten.

49,00 €

Weingut Umathum, Haideboden 2016

(Zweigelt, Blafränkisch, Cabernet Sauvignon)

Feine, vielschichtige Frucht nachreifen, dunklen Kirschen, rauchig-würzig, komplex, mit erdiger Note, sehr lang.

Speiseempfehlung: gebratene und geschmorte Fleischgerichte, Wildgerichte.

51,00 €

Weingut Scheiblhofer, Legends 2018

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Integrierte Frucht nach Karamell und schwarzen Johannisbeeren, komplex und vielschichtig, mächtiger Körper; Speiseempfehlung: Rind- und Lammfleisch

46,00 €

Weingut Feiler Artinger, Solitaire 2016

(Blafränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Tiefdunkles Rubinrot, dunkler Kern, Duft nachdunkle Beeren, Vanille und Kokos, feine Tabaknoten mit einer schönen Würze, mächtiger Körper, langer Abgang.

Speiseempfehlung: Wildgerichte, Gebratene Gerichte mit kräftigen Saucen.

62,00 €

Weingut Artner, Amarok 2016

(Blafränkisch, Merlot, Zweigelt, Syrah)

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Edelholzwürze unterlegt schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze, Brombeeren, tabakige Nuancen, etwas Cassis. Gute Komplexität, saftig, feine Tanninstruktur, harmonisch, Kirschfrucht im Abgang, mineralisch und würzig im Nachhall, Nougattouch, gutes Entwicklungspotenzial.

52,00 €

Weingut Iglar, Cuvée Vulcano 2016

(Blafränkisch, Cabernet S., Zweigelt)

Dieser Wein präsentiert sich dunkelrubinrot mit viel Frucht in der Nase, Finesse, Frucht am Gaumen, kraftvollem Körper und gut eingebundene, reife Tannine, ein Wein mit viel Kraft und ausgezeichnetem Lagerpotential. Speiseempfehlung; gebratene Fleischgerichte.

44,00 €

**Weingut Gager, Quattro 2017
(Cabernet S, Zweigelt, Merlot)**

Tiefdunkles Rubinrot, Beerenfrucht, feine Kräuterwürze, Tabaknoten und Röstaromen, feine gut integrierte Tannine, elegant mit guter Länge.
Speisenempfehlung: Wildgerichte, gebratenes Lamm

48,00 €

**Weingut Gager, Cablot 2016
(Cabernet Sauvignon, Merlot)**

Kräftiges tiefes Rubingranat, dichte Nase mit ausgeprägtem Aroma nach Heidelbeeren und Cassis Kompakte Dichte und Fülle mit präsender Tanninstruktur und reifem Fruchtschmelz

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Lamm, Lungenbraten gebraten.

59,00 €

**Weingut Heinrich, Gabarinza 2012
(Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch)**

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes dunkles Waldbeerkonfit, ein Hauch von Orangenesten, Nuancen von Heidelbeeren, attraktives Bukett.

62,00 €

**Weingut Grassl, Bärreiser 2017
(Zweigelt, Merlot, Cabernet)**

Nobler Duft nach dunklen Waldbeeren und Cassis, brombeerige Würze, fester Körper mit Druck, Struktur und straffen, griffigen Tanninen, Bitterschokoanklänge, großes Potential.

55,00 €

**Weingut Gsellmann, Opus Eximum Nr.29 2016
(Zweigelt, Blaufränkisch, St.Laurent)**

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase feine Nuancen von Cassis, frischem Brombeerkonfit, zarter balsamischer Würze und einer angenehmen Kräuterwürze, am Gaumen saftig, elegant und straff mit gut eingebundenen Tanninen und frischem Waldbeerkonfit im Abgang.

57,00 €

**Weingut Juris, Ina'mera Reserve 2016
(Cabernet, Merlot, Blaufränkisch)**

Feine Edelholzwürze, tabakig, dunkles Beerenkonfit, ein Hauch von Nougat, einladendes Bukett. Saftig, gute Komplexität, Brombeerkonfit, reife Zwetschken, rund Tannine, gute Länge, extraktsüßer Nachhall, sehr gutes Reifepotenzial.

56,00 €

**Weingut Zahel, Antares Grand Reserve 2016
(Cabernet, Merlot, St.Laurent, Zweigelt)**

In der Nase intensive Weichselfrucht mit zarten Anklängen von Bitterschokolade. Am Gaumen intensive dunkle Beerennote, leichte Würze, reifes Tannin, runder, langanhaltender Abgang.

59,00 €

**The Great Bustard Scheibelhofer 2017
(Cabernet, Merlot, Zweigelt)**

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, in der Nase intensive Schwarzkirschtöne mit einem Hauch von Cassis, dezente rauchige Edelholznoten, am Gaumen stoffig, mit sehr präsenten Tanninen, langer, nachhaltiger Abgang, großartiges Entwicklungspotenzial. 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques ausgebaut

61,00 €

Schaumwein / Champagner

Bründlmayer Brut oder Rosé

Für uns der beste Winzersekt Österreichs

0,75- 46,00 € - Magnum - 95,00 €

Champagner Gobillard & Fils

Dieser Champagner übertrifft qualitativ die meisten der bekanntesten Marken Champagner und weist ein phänomenales Preis-/Leistungsverhältnis auf.

0,75 - 59,00 € „brut“ - 0,75 - 64,00 € „rosé“

Champagner Laurent Perrier „La Cuvée“

Der Chardonnay ist dominant, seine Ausgewogenheit und natürliche Frische erlauben eine leichte Dosage. Die Farbe ist blassgolden und die Perlen fein und beständig.

0,2 -28,00€ „brut“

Champagner Lancelot Pienne „Blanc de Blanc“

Chardonnay 100%, t feine Würze und Frische, reife klare Frucht, ist frisch, geradlinig, lebhaft, zupackend, leicht salzig, mineralisch, nachhaltig.

0,75 - 69,00€

Champagner Laurent Perrier Rosé

Die Cuvée Rosé Laurent-Perrier besitzt eine delikate himbeerfarbene Robe mit schönen lachsrosa Lichtern. Er beeindruckt mit einer Fülle von außerordentlichen frischen Aromen roter Früchte wie Sauerkirschen, Cassis, Erdbeere und Himbeere.

0,75 - 115€ „Rose“

Champagner Laurent Perrier Ultra Brut

Gerade, fruchtig, fein, edel: ein schöner Klassiker!

Der Champagner Ultra Brut von Laurent Perrier enthält keinen Dosierungslikör und kann dadurch die natürliche Feinheit des Champagner voll und ganz ausdrücken.

0,75 - 109€ „Ultra brut - Zero Dosage“

Champagner Billecart-Salmon Brut Rosé

Einer der besten, wenn nicht der beste Rosé Champagner. Dieses wunderbare Rosé verzaubert durch ein dezentes und elegantes Aroma, welches mit feinen Noten roter Früchte und Zitrusfrüchten versehen ist. Phantastische Lachs-Farbe, fruchtiges Bukett nach reifen Orangen, gehaltvoll, grandios

0,75 - 108€ „Rose“

Champagner Vilmart Grand Cellier Cuvée Prestige

Goldgelb mit messingfarbenen Reflexen. Ananas, Papaya und Mango, prägnante Würze nach weißem Pfeffer, Würzbrot, Kardamom mit einem Touch Vanille, hefig. Am Gaumen stoffig mit attackierender, erstaunlich jugendlicher Säure, feine Extraktsüße, leichte Röstaromen, sehr komplex. Ein idealer Essensbegleiter.

0,75 - 95€

Weinreise Spezialgebiet 2020

„Deutsche Rieslinge“

Bassermann-Jordan Weinbauggebiet Pfalz Riesling Deidesheim bio 2015

Kraftvoll und mineralisch mit rauchigen und komplexen Noten einer ausgeprägten und expressiven Riesling-Frucht nach Zitrusfrüchten und Pfirsich. Perfekte eingebundene

Säure,

die nicht zu dominant wirkt. Dazu saftig und ist spritzig frisch mit einem Hauch von Salzigkeit. Zupackend, mundfüllende Aromatik, ausdrucksstark mit langem Finish.

35,00 €

Bassermann-Jordan Weinbauggebiet Pfalz Riesling Forster Ungeheuer Ziegler bio 2018

Wunderschöne Nase mit Aromen von Aprikosen, Grapefruit, Orangenzenen, Pfirsich, gelber Apfel, Feuerstein, Brioche, Kräuterwiese und florale Akzente. Am Gaumen rassig, tief mineralisch, zupackende Eleganz, feiner Schmelz, wunderschöne Frucht, zarte Würze, finessenreich und sehr lange anhaltend.

44,00 €

Schäfer Fröhlich Weinbauggebiet Rheinland-Pfalz Felseneck Großes Gewächs 2017

Sehr feine und äußerst mineralische Nase, mit vielerlei Fruchtaromen, die lang und anhaltend die Nase betören. Am Gaumen zeigt der Riesling etwas würzige Grapefruit, mit Kraft und Komplexität bleibt der Eindruck elegant, ausgewogen und unheimlich lang. Die Säure ist äußerst elegant. Ein Wein mit großem Lagerpotenzial.

106,00 €

Von Winning Weinbauggebiet Deidesheim/Rheinland-Pfalz Riesling Ungeheuer GG 2017

Große Komplexität, etwas braune Birne, dazu ein Hauch salziges Karamell, Schwarzbrot und reife Melone, mit etwas Luft geht es noch stärker ins Exotische. Am Gaumen saftig und charmant, sehr zugänglich, eher dezente Struktur und zarte Salzigkeit, dafür ein weicher und einnehmend saftiger Körper, frische Nektarine, etwas Orange und Ananas, hinten raus ein leicht herber Birnentouch.

63,00 €

Heymann-Löwenstein Schieferterrassen / Mosel Riesling trocken 2018

Der Geruch wirkt exotisch und erinnert an Maracuja und Grapefruit. Aber auch Pfirsich und Orangeschale lassen sich ausmachen. Am Gaumen besitzt der Wein einen sehr guten Trinkfluss, denn er ist weder zu schlank noch zu körperreich für einen Riesling und verfügt über eine wunderbar lebhaft Säure. Die typischen Schiefernoten verleihen dem Wein Würze und weitere Komplexität. Der Abgang wirkt lange nach und wirkt außerordentlich harmonisch.

42,00 €

Knebel Weinbauggebiet Winnigen / Mosel Riesling Uhlen 2015

Aromen von Birnen-, Aprikosen- und Pfefferschotenpfeffer. Metallisch-mineralische Härte in Kombination mit feinen salzigen Noten. Ein äußerst kraftvoller Körper mit festem Bau und sehr gutem Abgang.

72,00 €

JJ. Prüm Weinbauggebiet Bernkastel-Kues / Mosel

Riesling Kabinett 2013

Hocharomatisch in der Nase, ähnlich einem Apfelgarten. Mirabelle dazu, minimaler Hauch weißer Pfirsich, ein sehr feiner Duft. Im Mund charmant und knackig durch die überwiegend von Apfel geprägte Geschmacks Aromatik. Ein Hauch Zitrus an der Seite, sehr lebendig.

44,00 €

Egon Müller Weinbauggebiet Wiltingen / Mosel

Riesling Scharzhof 2016

In der Nase eine zarte, feine, gelbe und weiße Frucht aus hellem Pfirsich und ein wenig weißem Pfeffer. Im Gaumen zeigt sich der Riesling extrem aromatisch, voll, dicht mit einer Mischung aus Orange, Mandarine, Mango und Maracuja. Dichter und intensiv langer Abgang.

75,00 €

Van Volxem Weinbauggebiet Wiltingen / Mosel

Riesling Alte Reben 2017

Sehr intensiv mit einer kräutrigen Nase, etwas Koriander, Stachelbeere, reife Ananas, gekochter Zuckermais, viel Stein, eine tolle Komplexität. Am Gaumen gleich eine dichte Salzigkeit und ein guter Druck, an der stoffiger Struktur merkt man die hohe Qualität der alten Weingärten, fast erdige Mineralik, dann kommt eine Kräuterwiese durch und dazu noch etwas Grapefruit.

47,00 €

Geil Weinbauggebiet Rheinhessen

Riesling Geysersberg trocken 2018

Knackige Säure, angenehm leicht und beleben durch den Duft von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Unschlagbare Begleiter an heißen Tagen und immer, wenn es etwas Ausgelassener zugehen soll.

34,00 €

Künstler Weinbauggebiet Hochheim/Main

Riesling Kostheim Weiß Erd Großes Gewächs 2017

Hellgold, in der Nase mineralische Noten, Steinobst, wirkt am Gaumen weich und rund, voluminöser Körper, angenehme Säure, sehr elegant und vielschichtig. Schön im Abgang.

51,00 €

Weinreise Spezialgebiet 2020

Domaine Chante Cigale , Châteauneuf-du-Pape rouge 2016 (70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre)

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Deutliche Kräuterwürze, rotes Waldbeerkonfit unterlegt, Nuancen von Pflaumen. Saftig, elegant, angenehme Extraktsüße, gut integrierte Tannine, zarter Nougat im Abgang.

58,00

E.Guigal , Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 (70% Grenache, 15 % Syrah,15 % Mourvedre)

Schönes tiefes und dunkles Rot. Aromen von Gewürzen und reifen roten Beeren. Runde Tannine mit Komplexität und Kraft. Reichhaltiger, voller und cremiger Wein mit Noten von reifen Pflaumen, Steinen und roten Früchten. Ein reichhaltiger Wein mit Harmonie und Ausgeglichenheit.

73,00

Domaine Chante Cigale , Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019

(25% Grenache, 25% Bourboulenc, 25% Clairette, 25% Roussanne)

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarter Blütenhonig, ein Hauch von Steinobst, ein Hauch von Gewürzen, etwas Quittengelée. Saftig, feine weiße Fruchtnuancen, finessenreiche Säurestruktur.

58,00

Minuty Prestige Rose 2019

(70% Grenache, 15% Cinsault, 10% Tibouren, 5% Syrah)

Dieser Rosé aus der Côtes de Provence hat eine sehr helle, lachsrosa glänzende Farbe. Das Bukett ist vielschichtig. Intensive Aromen von Zitrusfrüchten sowie Noten von weißen Blüten machen diesen erfrischenden Wein so besonders. Am Gaumen samtig und belebend, mit einer saftigen Frische und großer Ausgewogenheit.

Als Aperitif an lauen Sommerabenden ist dieser Rosé genau der richtige.

44,00