

Weißweinliste

Weingut Toni Hartl, Reisenberg

Chardonnay DAC Leithaberg 2010 **€ 16,90**

Aus den Lagen Guttenberg (Glimmerschieferboden) und Felsenstein (Muschelkalkboden) In der Nase einladende Marillenfrucht, reife Apfelfrucht, mit rauchiger Mineralik unterlegt, etwas Mango, zarter Bienenhonig, am Gaumen finessenreiche TEXTUR; WEISSE Frucht; nach zartem Apfel, gute Säurestruktur, mit mineralisch langanhaltendem Abgang.

Weingut Gross, Ratsch and der Weinstrasse

FOX Styria Cuvee by Alois Gross (Abgefüllt exklusiv für FOX) **€ 6,90**

Cuvee aus Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc. Ein besonders gelungener frischer, lebendiger und fruchtiger Wein. In der Nase Grapefruit, Hollerblüten, weiße Ribisel. Am Gaumen animierende Säure, prickelnd, wieder Grapefruit, leicht im Alkohol mit einem doch geschmeidigen Körper. Macht viel Spass beim trinken. Ein Sommer-, Terrassenwein, zum Aperitif oder zur Jause oder auch zu leichten Fischgerichte sehr gut harmonierend.

Weissburgunder 2011 (Steirische Klassik) **€ 9,20**

Dezentes Bukett mit Anklängen von gelben Äpfeln, Walnüssen und etwas Heu mit mineralischen Noten. Am Gaumen fein würzig, geradlinig und sehr harmonisch, zeigt sich elegant und animierend. Ein universeller Speisenbegleiter

Muskateller 2011 (Steirische Klassik) **€ 10,60**

Intensiv duftiges, typisches Aromenspiel, Noten von Holunderblüten, weißen Stachelbeeren und reifen, gelben Zitrusfrüchten. Zeigt am Gaumen alles was er in der Nase verspricht, charmant und elegant, sehr guter Abgang. Ein archetypischer Sortenvertreter.

Sauvignon Blanc 2011 Steirische Klassik **€ 12,60**

Präzentes Bukett mit typischen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Wiesenkräutern und reifem Steinobst, seidige Textur, dichter, druckvoller Körper bei sehr guter Balance, beeindruckend komplex und lang im Abgang. Ein fantastischer Sortenvertreter

Startin Morillon 2010

€ 13,90

Dieser Morillon reift in einem traditionellem Startin, einer fast vergessenen Fassgröße. Er wächst auf hervorragenden Lagen wie Sulz und Ratscher Nußberg, vereint Lebendigkeit mit Kraft sowie Frische mit Tiefgründigkeit. Potential für 5 Jahre und mehr.

Conrad Fürst & Söhne

Pod Stolpom - by Alois Gross

€ 10,90

Cuvee aus Sipon, Weißburgunder, Sauvignon Blanc

GEREIFT UNTERM WASSERTURM

Der Cuveéname „Pod Stolpom“ verweist auf den weitem sichtbaren Wasserturm von Jeruzalem, der die Häuser der Umgebung mit Trinkwasser versorgt. Zu seinen Füßen, auf einem steilen, sonnenbegünstigten Südosthang wächst jener Sipon, dem der nun gefüllte Wein sein erfrischendes Säurespiel und das ausgewogene Bouquet verdankt. Sauvignon Blanc und Weißburgunder runden die ausgesprochen trinkfreudige Cuvée ab, die in Gesellschaft von Gemüse, Fisch und anderen leichten Speisen besonders gute Figur macht.

Weingut Manfred Tement, Zieregg

Weissburgunder 2010 Steirische Klassik

€ 9,90

Gelbe Blüten, zarter Apfel, sowie feine Walnusstone harmonieren mit charmantem Körper und harmonischem Abgang. Sehr trinkfreudiger, klassisch-eleganter Speisenbegleiter.

Temento sweet Beerenauslese (375ml)

€ 7,60

Der Temento sweet ist eine Beerenauslese aus den aromatischen Sorten Sauvignon und Welschriesling. Dieser aromatische Süßwein vereint Ananas-, Quitten-, und Grapefruitnoten in seinem feinen Duft. Die erfrischende Säure verleiht dem Temento sweet Eleganz und Würze im Geschmack. Ideal zu fruchtigen Süßspeisen, Käse und für Zwischendurch.

Sauvignon Ziregg 2007 Magnum

€ 59,-

Große STK lage

Muschelkalk, Kalkmergel, hervorragendes Kleinklima, 15 jährige Rebstöcke sowie Erfahrung bringen nach mehreren Erntedurchgängen, mit unterschiedlichem Holzfassausbau (18 Monate) einen großen Wein mit vielschichtiger Sauvignon Würze hervor. Lagerpotential 15 Jahre und mehr.

Tement Domaine Ciringa/Slowenien

Fosilni Breg Sauvignon 2010

€ 12,90

Der erste slowenische Wein des südsteirischen Spitzenweinguts Tement

Zieregg / Ciringa ist eine Superlage, deren beide Teile durch die österreichisch-slowenische Grenze getrennt sind. Der Wein nennt sich Fosilni Breg - Fossilienberg wegen der zahlreichen hier gefundenen Fossilien. Ein schönes Exemplar ist auf dem Etikett abgebildet.

"Fruchtig, mineralisch mit herrlicher Trinkfreude. Spontan vergoren und auf der Miasche gelagert. Man trinkt Zieregg. Cassis, Johannisbeerblüten, keine grasigen Noten. Frisch, süffig, geradlinig, sauber, verspielt, betörend auf Frische aufgebaut, gutes Preis/Leistungsverhältnis. Und: Das ist ein toller Wein!"

Weingut Sattlerhof, Gamlitz

Weissburgunder 2011 Steirische Klassik

€ 9,60

Tief fruchtige Aromen nach Ringlotten und getrockneten Apfelspalten. Geht mit Luft auf, auch ein wenig Südfrüchte. Im Mund sehr fein, harmonisch mit eleganter Säure und viel Trinkfluss. Idealer Speisenbegleiter. Zu hellem und gesottenem Fleisch, zu Gemüse, Spargel, Kürbisgerichten

Muskateller 2011 (Steirische Klassik)

€ 10,90

Begeisterndes, klares Aromenspiel von der ersten Sekunde an - Am Anfang ganz viel süße Trauben und Apfelschalen, danach Kräuter wie Melisse und Minze. Die Duftwolke setzt sich ungebrochen fort, vielschichtig und lebendig mit pointierter Säure. Ideal als Aperitif. zu Backhendl und Asia-Gerichten

Sauvignon Blanc 2011 (Steirische Klassik)

€ 12,90

Faszinierender, würzig mineralischer Duft nach Stachelbeere und Eisenkraut. Entwickelt im Glas tiefe Aromen nach gelben Paprikaschoten, ein Hauch von rosa Grapefruit. Am Gaumen feinmaschig, kühl, saftig und vielschichtig, dabei immer sehr aromatisch und anhaltend. Zu leichtem Fisch, Nudeln, Risotto, Gemüse, Pilzen, Spargel

Sauvignon Sernauberg 2007

€ 18,60

Sehr schön zugänglich in der Nase, floral, am Gaumen große Fruchtintensität, engmaschig und vielschichtig, Mango und Honigmelone, balancierte Säure, runder Körper, langatmig, komplexer, langer Abgang. Zu asiatischen Gerichten, kräftigem Fisch, Krustentieren, Spargel. Flasche halbe bis eine Stunde vor dem Genuss öffnen, eventuell dekantieren. Silber bei der Japan Wine Challenge 2008, 90 Punkte-Falstaff

Morillon Pfarrweingarten 2006

€ 25,60

In der würzigen, komplexen Nase Aromen nach getrockneten Apfelspalten und Haselnüssen, süße Bananenaromen. Am Gaumen stoffig und vielschichtig, elegant eingebundene Röstaromen, tiefe von Kalk dominierte Terroirnoten, strahlend, klar, mit viel Charakter und Zukunft. Rotwein-Alternative zu Rind, Lamm, reifem Käse. Ein zeitloser Klassiker.

Weingut Erich & Walter Polz, Grassnitzberg

Brut Rose

€ 19,60

Die Farbe heller Zwiebelschalen, ein feines Mousseux mit einer klaren Nase im Burgunderstil. Ein Hauch Brioche mit zart nussigem Kern. Gekeltert aus Pinot Noir Trauben von südsteirischen Weingärten mit Mergel-Sandsteinböden reifte dieser Sekt zwei Jahre nach der Méthode Traditionelle in Flaschen.
 Alk. 12,5 %Vol. Empfohlene Trinktemp.: 6 - 8 °C.

Grauburgunder Grassnitzberg 2009 Erste STK Lage

€ 17,90

Kräftiges Gelb mit grünen Reflexen; tiefe, burgundische Anlagen; mächtig und druckvoll; trotzdem feine und fragile Grundstruktur; ein großer Grauburgunder! Alk. 13,0 % Empfohlene Trinktemp.: 10 - 12 °C, Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

Sauvignon Blanc Therese 2008 Erste STK Lage € 155,- (5 Liter Jeroboam)

Helles Goldgrün, in der Nase feine Würze, fruchtbetont nach Stachelbeeren, Hollerblüten, zart unterlegt mit Cassisnoten, am Gaumen herrliche Rasse, feiner Apfel, etwas Johannisbeere, sehr delikate, elegante Stilistik, feine Zitrusnoten. Ideale Genussreife. Genussreife 2012

Weingut Otto Riegelnegg, Gamlitz

Sämling halbtrocken 2011

€ 6,90

Reintönige Fruchtaromen; jugendlich vital; feinaromatisch; am Gaumen saftig mit pikanter Säure; guter Fruchtschmelz; mit gut eingebundener Restsüße. Als Aperitif, zu Schalentieren, hausgemachte Sulz und frischen Salaten

Welschriesling 2011

€ 6,90

Strahlendes Strohgelb; grüne Reflexe; in der Nase saftige, frische Aromen von grünem Apfel und Kräutern; am Gaumen lebendig mit knackigem Säurebiss; typisch steirisch; mittlerer Körper; gute Fruchtpräsenz. Zu Vorspeisen, als Aperitif, zu Jause, zu leichtem hellem Fisch.

Muskateller Tradition 2011 € 8,90

Ausgeprägte Muskatellernase, traubig, frisches Sortenaroma nach Zitrus u. Rosen, schöne Mineralik, am Gaumen lebhaft und erfrischend; saftige Säure als Aperitif, zu Backhendl!!! harmoniert mit vielen kräftigen gewürzten Speisen, wie z.B.: mit indischer, indonesischer oder thailändischer Küche!

Sauvignon Blanc Tradition 2011 € 10,60

Am Gaumen klassisch - intensiv nach Paprika, Holunderblüten, weiße Stachelbeeren, leichter Touch vom Granatapfel, mit Finesse und Power am Gaumen, Zu Spargelgerichten gebratenem Fisch, Hartkäse, Frühlingsrollen und Garnelencocktail.

Sauvignon Blanc Sernauberg 2011 € 13,90

Sehr reif und Vollmundig mit Struktur und Charakter, Stachelbeeren, Johannisbeeren, würzige Mineralik, dicht und fest, Terroirgeprägtes, langanhaltendes Finish, Speisenbegleiter zu Spargel mit Sauce, Hartkäse, Süßwasserfische

Traminer Auslese 2009 0,375 € 10,60

Sortencuvee aus gelben und rotem Traminer. Aromen nach getrockneten, süßen Früchten, wie Marille und Feige. Ein perfekter Dessertwein zu Früchten und Sorbets.

Traminer Novemberlese 2010 0,75 € 11,00

Samtige Fülle mit überaus entgegenkommender Traminerfrucht, gewürznelken, präsenste Fruchtsüße, elegant und Nachhaltig. Bestens geeignet zu Gänseleber, Schimmelkäse, Zitronenkuchen, Asiatische Gerichte

Traminer Silvester Eiswein 2008 0,375 € 17,90,-

Prägnante Fülle, zart nach Rosinenblätter, lange, gebündeltes, süßes Finale. Potenzial für 20 Jahre.

Weingut R&A Pfaffl / Stetten Weinviertel

Grüner Veltliner DAC Zeiseneck 2011 € 9,40,-

Strahlend klares Gelb mit grünen Reflexen, charmanter Pfeffer, Zitrus und Wiesenkräuter in der Nase. Saftig und knackig dann am Gaumen. Hier merkt man, wie erfrischend Veltliner sein kann! Der würzige Abgang lädt dazu ein, ein gemütliches Weilchen mit diesem Wein zu verbringen.

Ideal als Speisenbegleiter - vom zarten Fisch, über die Brettljause bis hin zu Asiatischem, alles ist erlaubt und schmeckt auch...

Weingut Ewald Zwegtich / Ratsch a.d.Weinstrasse

Weissburgunder 2011 € 8,90

Geradliniger fein strukturierter Burgunder, mit reifen Quitten- und Äpfel- Melonenaromen, saftig, weicher Gaumen, sehr harmonisch geschmeidige Säure mit ausgezeichneter Balance. Für Fisch und helle Fleischgerichte besonders zu empfehlen.

Muskateller 2011 € 9,90

Hervorragend als Aperitif geeignet - und doch viel zu schade dafür „nur“ vor dem Essen genossen zu werden. Für den nahe liegenden Versuch, den gelbe Muskateller als perfekten Begleiter einer klassischen Topfenpalatschinke auch zum Dessert zu reichen, werden Kenner übrigens mit einem wunderbaren Muskatellerduft von gelbe Früchten und Blüten belohnt

Sauvignon Blanc 2011 € 13,90

Ein Wein in hellem Grüngelb mit ausgeprägter Fruchtwürze, angesiedelt irgendwo zwischen Johannisbeeren und Stachelbeere. Am Gaumen knackig, mit guter Länge und viel Potenzial. Und trotzdem: Der Sauvignon ist in eschter Steirer. Jedenfalls so, wie Ewald Zwegtich die Südsteiermark sieht. Finessenreicher und temperametrovoller Wein, passend zu Fisch und Gemüsegerichten.

Sauvignon Blanc Beerenauslese 2010 0,375 € 19,90

Fülliger Beginn, rote Stachelbeere, Ringlotten, lebhaft und ausgereift, seidige Fortsetzung, gelbfruchtige Aromatik, dezente Säureunterstützung und geschmeidige Süße

Sauvignon Blanc Hannes Zwegtich 2011 € 9,90

Helles Grüngelb; im Duft reife Stachelbeeren, Holunder; verspielt und vielschichtig; am Gaumen sehr stoffig mit toller Frucht: Ein klassischer steirischer Sortenvertreter mit feiner Mineralik.

Weingut Domäne Wachau

Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 2009 € 18,90

Kristallklares Strohgelb mit zarten Goldreflexen. Ausdrucksvoll in der Nase mit Noten nach Tabak, weißem Pfeffer, Schiefer und etwas Mango. Sehr verspielt und anhaltend im Geruch. Der Körper präsentiert sich überzeugend fest und dicht. Die kräftige Säure verschafft perfekte Balance und einen mineralischen, langen Abgang. Grüner Veltliner Achleiten zählt zu den lagerfähigsten Weinen der Wachau. Gut gekühlt bei ca. 9°C passt der Wein zu Bratengerichten, Edel-Geflügel wie Taube oder Wachtel oder auch zu würzige Käsesorten. 94 PUNKTE A LA CARTE (GRAND CRU SIEGER - TOP 5 DER BESTEN VELTLINER ÖSTERREICHS), 92 PUNKTE FALSTAFF, 2 STERNE VINARIA

Weingut Resch vulg. Longus, Wildbach

Schilcher Wildbachberg 2011

€ 7,90

Funkelndes Himbeerrosé, nicht nur optisch das Pendant zu Lachs und Schalentieren, Duftet nach schwarzen Ribiseln (Johannisbeeren), Erdbeeren und Himbeeren, duftende Blauer Wildbachertrauben - ausgeprägter Himbeerdropsengeschmack, die feine, prickelnde Erfrischung zur leichten und gesunden Küche. Als Aperitif bestens geeignet, zu salatartigen Vorspeisen, traditionellen Hauptspeisen und Schaf und Ziegenkäse. Passt hervorragend zu steirischen Spezialitäten, Fisch und Gebackenen. Ein typischer Sommer-, und Terrassenwein

Weingut Markus Iro / Gols

Grüner Veltliner Spezial (1l)

€ 3,90

Grüner Veltliner, mildwürzig, feinherb, frisch mit sehr viel Fruchtcharakter.

Prosecco

Cantine Vedova, Valdobbiadene, Italien

Prosecco Casa die Faveri

€ 10,60 Magnum 1,5l

In der Nase fruchtige Aromen von grünen Äpfeln und Akazienblüten. Am Gaumen trocken und frisch mit schöner Perlage, harmonisch mit feinen Anklängen von Zitrusfrüchten. Köstlich als Aperitif, zu Vorspeisen, kalten Platten oder zu Räucherlachs und anderen Fischgerichten

Prosecco Brut for Due

€ 4,00 Halbflasche 0,375l

strahlendes klares Strohgelb; lebendige Bläschenbildung; in der Nase an Williamsbirnen erinnernd; etwas Mandel; am Gaumen anregend perlend; reife Fruchtaromen; belebende Säurestruktur; schlanker Körper; leicht im Alkohol; erfrischend. Sehr gut als Aperitif, zu Vorspeisen und leichten Fischgerichten geeignet

Sekt

Weingut Otto Riegelnegg, Gamlitz

Muskateller Sekt

€ 14,60

Hervorragend eignet sich dieser harmonische Muskateller Sekt als Aperitif. Animierend durch sein intensives Bukett nach Traubenfrucht und Muskat sorgt er für einen schwungvollen Beginn eines jeden Festes.

Sektkellerei Szigeti, Gols

Sektbombe Die kleinste Sektflasche der Welt (Grüner Veltliner Sekt) **5,00** (0,125l)

Die bombige Geschenksidee!!!

Als kleinste Sektflasche der Welt (0,125 l) ist immer für eine Überraschung gut. Als kleines Geburtstagsgeschenk zu Silvester oder als Erinnerung, mit ihren Vielseitigen Etiketten passen sie zu jedem Anlass. Firmen verwenden sie als Werbegeschenk und in der Gastronomie sorgt sie ebenfalls für eine kreative Getränkekarte. Mit eigens für Sie kreierten Manschetten können Sie Ihre Kunden verwöhnen und einen bleibenden Eindruck hinterlassen

Cantine Ganzia - Piemont/Italien

Millesimato Cuvee Platinum **ASTI** DOCG **8,90**

Ein vorbildlicher Asti, so wie man sich ihn vorstellt. Verspielt, leicht, duftig im Aroma, die nötige Süße und Kraft am Gaumen, zugleich geschmeidig und weich. Ein Damenverführer sondergleichen - der auch ein toller Speisenbegleiter ist, und natürlich als Aperitif sich von seiner besten Seite zeigt.

Champagner / Frankreich

Moet & Chandon **€ 38,90** 0,75l