

Rotweinfliste

Weingut Gerhard Wohlmuth, Kitzeck

Rabenkropf 2007

€ 22,60

100% Blaufränkisch

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase zart nach Gewürznelken, süßer Balsam. Am Gaumen sehr mineralisch, mit feiner Fruchtsüße unterlegt, gute Balance, wirkt mittelgewichtig und rotbeerig, finessreicher und zugleich vielseitiger Speisenbegleiter und gutem Entwicklungspotenzial

Weingut Toni Hartl, Reisenberg

Blaufränkisch Edelgraben 2010

€ 24,00

Ein grossartiger Blaufränkisch, der keinen Vergleich scheuen muss. Klar, tief, vielschichtig und konzentriert im Bukett mit Früchten, Kräutern, Röstnoten. Klare Beerenfrucht nach Brombeeren, dunklen Kirschen. Komplex, saftig, finessereich, opulent, reintonig und intensiv. Viel Frucht, Reifes, sehr gut eingebundenes Tannin. Langer extraktreicher Abgang. Kontrolliert biodynamischer Anbau. Trinken 2012 bis 2020

Inkognito 2010

€ 29,70

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Blaufränkisch, Zweigelt. Aus kontrolliert biodynamischem Anbau. Grossartiger Wein! Komplexes Frucht- und Kraftpaket. Vielschichtig, sehr stoffig. Elegant, süss, Trockenfrüchte, Cassis, Nougat, Kokos, weiches Tannin, sehr langer fruchtiger Abgang. Dekantieren!

Pinot Noir Goldberg 2008

€ 24,90

In der Nase Heidekraut und Waldboden, feine Kräuterwürze, zart tabakig unterlegte dunkle Beerenfrucht, mineralische Nuancen. Am Gaumen saftig und elegant vollmundig und geschmeidig, süsse rote Beerenfrucht (Himbeeren) Hagebutte, extraktreich, vielschichtig, konzentriert, fleischig, saftig, lang und elegant, samtiges Tannin. Trinken 2009 bis 2020

Eisner 2009

€ 66,00

Ein Reserve-Wein der Extraklasse. Die 34-jährigen Blaufränkisch-Stöcke der Lage „Eisner“ stehen auf dem Leithaberg bei Purbach am Neusiedler See. Dunkelrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen. Vielschichtiges Bukett, balsamisch-würzig mit Noten von Brombeeren, Lakritz, Orangen. Im Mund sehr kraftvoll und komplex, eine Blaufränkisch-Essenz mit Muskeln. Mineralisch, mit frischer Säurestruktur, etwas Schokolade, sehr lang. Trinken ab 2012 bis 2025. Streng limitierte Auflage.

Rotweingut IBY, Horitschon

Chevalier Mittelburgenland DAC Reserve 2009 € 16,60

100% Blaufränkisch. Kräftiges Rubingranat mit sehr schwarzem Kern, violette jugendliche Purpurreflexe am Rand, deutliche Tränenbildung am Glas lassen den hohen Extraktgehalt erkennen. Sauber, typische Blaufränkischfrucht nach reifen Herzkirschen und schwarzen Waldbeeren. Trocken mit milder Säure, kräftiger Körper mit schöner Fülle und endloser Frucht. Brombeeren und Weichsel am Gaumen, dazu dezente Anklänge von Kaffee und Schoko. Perfekt integrierter Holzeinsatz. Sehr reife und weiche Tannine verleihen dem Wein einen langen, harmonischen Abgang mit pfeffriger Würze und Mineralik. Feiner Blaufränkisch mit nobler Stilistik, und Mineralisch und Elegant, perfekter Speisenbegleiter.

Quintus 2008 € 27,60

Funkelndes, dunkles Rubingranat mit dunklem Kern. Deutliche Kirchenfenster zeugen von hohem Extraktgehalt. In der Nase sauber und ausgeprägt nach Dörrobst, reifen Zwetschken und schwarzen Kirschen. Dunkelbeerig mit Gewürzanklängen von Rosmarin und Thymian. Gut integrierte Holz- und Mokkanoten. Am Gaumen trocken und milde Säure. Kräftiger Körper begleitet von präsenten, aber weichen Tanninen. Frucht nach dunklen Beeren und reifen Herzkirschen, schwarzer Tee und Zimtklänge. Füllig und gut strukturiert. Tiefgründig und mineralisch. Abgang lang und balanciert, von dunkler Frucht und Gewürzen begleitet. Höchste Qualität mit Potential für viele Jahre. **Prämierungen:** Vinaria 3 Stern-Wein; Falstaff-Sieger 92 Punkte

Krutzler, Deutsch Schützen / Eisenberg

Blaufränkisch Reserve 2008 € 21,90

Ein Wein für besondere Anlässe, der höchsten Ansprüchen genügt. Aus allerbesten Lagen in Deutsch-Schützen und am Eisenberg. Archetypisch Blaufränkisch und alles andere als ein Massenwein. Denn mindestens 25 Jahre alte Reben und extra lange Fasslagerung sind die Basis für diesen kräftig-würzigen, mineralischen Wein mit langlebigem Charakter. Gönnen Sie ihm einfach ein paar Jahre Flaschenreife - und der Genuss ist perfekt. 17 Monate im großen Holzfass und Barrique.

Weingut Salzl, Illmitz

Merlot 2008 € 16,90

Äußerst fruchtige Nase, Cassis, Heidelbeeren, Zwetschke, auch frische Komponenten, schwarze Oliven, traubenzucker, würzige Nuancen, Haselnuss, Karamell, am Gaumen sehr elegant, warme Dörrobstfrucht, Veilchen, Mokka, salzige Mineralik, schöne Extraktsüße, weiche, saftige Tannine, Leder, sehr dicht und harmonisch, unendlicher Abgang

Cabernet Sauvignon 2008

€ 16,90

In der Nase sehr typische Cabernet Noten, tiefgründige Fruchtaromen nach Brombeere und schwarze Johannisbeere, Rumtopf, Lakritze, Veilchen, cremig, süßliche Noten, herrliche Vanilleschoten, am Gaumen tolle Röstaromen und ausgezeichneter Holzeinsatz, geräucherter Speck, wieder ausgeprägte Cassisnoten, schwarze Oliven klingen an, schier unendlicher Abgang – viel Potenzial

Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein

OLIVIN 2007

€ 17,90

Dunkles Rubingranat, schwarzer Kern, breitere Randaufhellung. In der Nase intensiv nach süßen vollreifen Herzkirschen, Powidl auch Leder, rauchige Noten. Am Gaumen elegant und saftige Fülle, schwarze Kirschen und Weichseln, finessenreiches Säurespiel, individuelle Holzwürze zart nach Bitterschokolade, bleibt gut haften. Ein vielseitiger Speisenbegleiter besonders gut passend zu Schweinslungenbraten, auch zu Hirsch und Fasan.

Weingut Umathum, Frauenkirchen

Blaifränkisch Klassik 2009

€ 9,90

Dunkles Rubinrot in der Farbe, fruchtig, feuriges das an reife, knackige Kirschen und Johannisbeeren erinnert, dicht und würzig im Geschmack mit dem Feuer des Blaifränkisch, bleibt lang am Gaumen, feiner Nachklang, relativ mild. 12,4 % Vol., 1,2 g/l Restzucker, 5,1 g/l Säure

Blaifränkisch Kirschgarten 2005

€ 36,-

Tief-schwarzer Kern mit dunklem Rand, dicht, rauchige, salzige Note, etwas Johannisbeeren und dunkle Kirschen, voll und kernig, strenger mineralischer Geschmack, satte Gerbstoffe, Wein mit enormem Lagerpotential, der sehr viel Zeit braucht.

Weingut J. Heinrich, Deutschkreuz

Blaifränkisch 2011

€ 8,90

dunkles Rubinrot; vielschichtiges Aroma nach dunklen Beeren und etwas Pfeffer in der Nase; am Gaumen ausgeprägt würzig und elegant, harmonische Tanninstruktur, langer, feinherber Nachhall.

Siglos 2011

€ 9,90

Der Name Siglos bezeichnet die Weingarten im Alten Weingebirge. Die Rebstöcke wurden von Rosa und Josef Heinrich in den 60er Jahren ausgepflanzt. Siglos 2006 besteht aus 80% Zweigelt und 20% Blaufränkisch. Ausbau in 2jährigen Barriques. Der Zweigelt aus der Lage Siglos ist dicht, mit einer wunderschönen Fruchtnase nach Kirsch-Weichsel, schönes und angenehmes Tannin vom Ausbau in gebrauchten Barriques. Speiseempfehlung: idealer Begleiter zu Nudelgerichten, geschmorten oder gebratenen Fisch- und Fleischgerichten. Käseempfehlung: Fontal, Pecorino Toskana, Toma jung.

terra.o 2010

€ 25,90

terra o. (=antike Bezeichnung für das Burgenland) Cuvée aus BF,CS,ME,PN,SY
 Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase einladende Zwetschken-Beerennase, fast, orientalisches anmutende Gewürznoten. Am Gaumen stoffig, dunkles Beerenkonfit. Süße Frucht im Nachhall. 2. Grand-Cru-Sieger mit 94 Punkten bei A la Carte: "Saftig-füllige Dichte, wunderbar kraftvoll, eine richtige Fruchtbombe, prachtvoll strahlend, harmonische Vanille, ganz ausgezeichnet"

Weingut Markus IRO, Gols

GOLSER ZWEIGELT 2011

€ 6,90

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, in der Nase feine Kräuterwürze, am Gaumen saftig, zart nach Zwetschkenröster, pfeffrig unterlegte rote Beerenfrucht im Nachhall.

Cabernet Franc Heideboden 2011

€ 9,90

tiefes rubin mit dunklem kern, Aroma von reifen Beeren, am Gaumen eine dezente Cassisnote, feste Tanninstruktur, ein Wein mit viel Charakter. Geschmortes Lamm, Wildragout mit Sahne-Rotweinsöße, kräftige, reife Käsesorten, z.B. Bergkäse

St. Laurent Herschaftswald 2010

€ 17,90

ausgeprägtes Rubingranat, intensive farbdichte, in der Nase dunkles Beerenkonfit, am Gaumen viel Kraft und Finesse, samtig langer Abgang. Ein ungemein feiner vielschichtiger Wein mit großem Potential. Viele- 1. Plätze!!

Special Blend 2010

€ 10,90

Cuvée aus Blauem Burgunder, St. Laurent und Merlot, kräftiges Rubin mit violetten Reflexen, in der Nase reife Zwetschken- und Beerenfrucht, am Gaumen seidige Tanninstruktur, geschmeidiger Abgang.

Pinot Noir 2006

€ 17,90

mittleres Karmingranat, zarte Randaufhellung, in der Nase reife Herzkirschen, zart nach Orangen, feine Kräuterwürze, am Gaumen frisch, saftig und elegant. Ein Top Pinot zu einem leistbaren Preis.
Zu Wild, Lamm oder Gans mit kräftigen Soßen, gut gewürzte Steaks und zu würzigen Käse

Blauer Zweigelt (Landwein)

€ 3,90(1l)

Ein nach Kirschen duftenden, fruchtiger, weicher runder Wein, sehr süffig, würzige Nase. Samtig und weich am Gaumen. Mundet zu kalten Gerichten wie Bretteljause, Wurstaufschnitte, Geselchtem, zu warmen Gerichten wie Spagetti in allen Variationen.

Weingut Günter Triebaumer, Rust

TRIE 2010 € 8,60 (0,75l) / 18,- (1,50l) / € 36,- (3,00l) exkl. HK

Zweigelt / St. Laurent / Cabernet Sauvignon. Feine Kirsch-Weichsel Aromen. Würzige Anklänge mit seidigem Tannin. Verführerisches Finish. Sehr breit einsetzbar - und vor allem zum Party Small Talk! Zu Beinschinken-Sandwich, Retro-Snacks à la Käsespießchen. Der Pizzamann hat seine Freude damit! G`selchte Ripperl oder eine Bretteljause

Weinbau Karl Riegelnegg, Gamlitz

Schlawiner (halbtrocken) 2010

€ 7,90

In der Nase Mehrfruchtarmelade (Erdbeere, Brombeere, Kirsch), am Gaumen spritzig und süffig, Fruchtsüße, aus einer alten steirischen Rotweinsorte (Schlagerblut) Chili con Carne, Reich gedeckte Jausenplatte, Käseplatte, Typischer Terrassenwein und Frauen Verführer!!!

Weingut Olwitschhof, Otto Riegelnegg, Gamlitz

Roter Sernauberg 2006

€ 14,60

Eine Sortencuvée aus blauem Zweigelt, blauem Wildbacher u. Merlot. Tiefer Kern, Cassis, Brombeeren, würzig nach Pfeffer, kraftvoll u. rund mit festem Tanningerst. 24 Monate Barrique ausbau!

Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreuz

Opus Eximium 2009

€ 19,80

Cuvée aus 60% Blaufränkisch, 20% St. Laurent und 20% Zweigelt, dunkles Rubingranat, zarte violette Randaufhellungen, in der Nase nach Kirschen und Brombeeren, zarte Blätterwürze, leichte Vanille- und Lakritzanklänge. Am Gaumen gediegen, feinherbes Fruchtspiel, kleiner Säureakzent, seidig süße Tannine, ausgewogener rotbeeriger Nachhall

Bela Rex 2009

€ 32,50

Cuvée aus 2/3 Cabernet Sauvignon und 1/3 Merlot. Dunkles Rubingranat, fester Farbkern, in der Nase Brombeeren und Cassis, feine rauchige Nuancen, zart nach Vanille, Orangenzeste und Gewürzen. Am Gaumen saftig und komplex, frische Weichselfrucht, feine Extraktsüße, elegante Röstnoten, bleibt gut haften, mineralsich im Abgang, feinwürzig schokoaldig im Nachhall