

Alles zum Trinken, Genießen, mit Nachhause nehmen.

Aperitif

Schilcher - Jahrgangsekt 2017

Helles Zwiebelschalenfarbe mit zarter Orangetönung, heftige Perlage; in der Nase feine Fruchtvielfalt, vor allem rote Ribisel, auch würzige Elemente und Kräuternoten, beerig-fruchtig-würziges Gesamtbild, mit Luft immer mehr blättrige Noten; am Gaumen sortenbedingt üppige Säure, knackig und saftig, kernig und würzig, etwas verspielt, idealer Aperitif in angenehm puristischer Art, kann den Animationseffekt gut vermitteln und mit intensivem Mousseux Stimmung erzeugen.

11, 8% Vol. Alk. Säure 8,0g/L. Dosage 12,0g/L.
Lokalpreis € 20,00/Flasche Glas € 3,90
Ab Hofverkauf: Flasche € 12,70 6er € 75,70

Gelber Muskateller - Jahrgangsekt 2015

Helles, zartes, reduktives Farbbild, sehr feine Perlage; in der Nase elegante, eher dezente Sortentypizität, ein Hauch Muskatparfüm, würzige sowie florale Anteile und Kräuternoten; am Gaumen schmeichelt die dezente Restsüße, cremig-weich zeigt sich das Mousseux, dennoch erfrischend und elegant, bringt hier mehr Sortenaroma zur Geltung, vor allem im floralen Bereich, dazu wohldosierte Pikanz, feine Typizität bis zum Abgang, nobler Charakter prägt das Gesamtbild.

11, 5% Vol. Alk. Säure 6,0g/L. Dosage 9,0g/L.
Lokalpreis € 20,00/Flasche Glas € 3,90
Ab Hofverkauf: Flasche € 14,40 6er € 85,90

Mischung weiß, rot aus der Bouteille ¼ Glas € 2,50
Gl. Burgunder Cuvee € 2,90

Die Weine des Jahrganges 2015/2016/2017/2018/2019 wurden ohne tierische Zusätze hergestellt und sind somit **Vegan.**

Weißweine

Südsteiermark DAC

Welschriesling 2019

Elegantes, noch jugendlich designtes, strohgelbes Farbbild; ein Hauch von Würze mit einem schüchternen Fruchtanteil im Bukett verwoben, nussige Aspekte und grüngelbe Kernobstfrucht finden zueinander; saftiger Einstieg am Gaumen, mit elegantem, trockenen Säurespiele, dadurch werden anregende Akzente gesetzt, schafft es auch hier, mit Sommer- und Terrassentauglichkeit zu punkten.

12,5% Vol. Alk. 5,3g/L Säure 1,6g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 6,50 /Flasche 6erKarton € 38,50
Lokalpreis € 12,00/Flasche Glas € 2,60

Welschriesling 2018

Hell, zart und jugendlich im Farbbild; in der Nase würzige Aspekte mit eleganter Kräuterbeteiligung, fruchtig ergänzt, Klarapfel und Grapefruit, etwas Heublumen; am Gaumen puristisch mit saftiger Säure, schlanke Statur, elegante Struktur, grüngelbe Frucht, Zitrusseffekte und Klarapfel, zarte Vegetabilität, saftiger Nachhall, Sommer- und Terrassenwein, ein echter „Wölsch“.

11,0% Vol. Alk. 5,7g/L Säure 1,1g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 6,50/Flasche 6erKarton € 38,50
Lokalpreis € 12,00/Flasche Glas € 2,60 **wine guide 3 Gläser**

Gelber Muskateller 2018 €=! Preis-Genuss-Tipp 85 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu

Zartes, etwas blasses Strohgelb; im Bukett feine Sortenaromatik mit angenehmem Muskatparfüm, auch florale Aspekte, intensiviert sich mit Luft auf betörende Art; am Gaumen setzt sich die wohltuende, fast intensive Sortentypizität auf gelungene Weise fort, hocharomatisch, elegant in der Säure, wohligh trotz des geringen Alkohols, gewisse physiologische Reife, gut balanciert und perfekt inszeniert, gelungenes Sortenexemplar, guter Speisenbegleiter zu asiatischer Küche.

11,% Vol. Alk. 5,7g/L. Säure 2,9g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 8,30/Flasche 6erKarton € 49,30
Lokalpreis € 16,00/Flasche Glas € 3,60 **wine guide 4 Gläser, A la Carte 91 Punkte**

Weißburgunder 2018 „Semifinalist Landesweinkost 2019“



Helleres Strohgelb; in der Nase würzige Aspekte mit nussigen Anteilen, etwas Heublumen und dunkelgelbe Fruchtmomente, im Kernobstbereich angesiedelt, dazu etwas Grapefruit; sauberer, saftiger Einstieg mit kerniger Säure und feiner Würze, abermals nussiger Charakter, betont trocken, mit herzhafter Natürlichkeit ausgestattet.

12,0% Vol. Alk. 5,6g/L. Säure 1,1g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 7,80/Flasche 6erKarton € 46,30
Lokalpreis € 15,00/Flasche Glas € 3,40 **87 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu**

Sauvignon blanc 2018



Jugendliches, sehr zartes Strohgelb; in der Nase robuste Würze, mit Vegetabilität gepaart, dezente Sortenattribute; beginnt am Gaumen mit trockener Eleganz und saftiger Säure, ein Hauch Würze, mit Kräutern unterlegt, auch vegetabile Elemente, am Beginn seiner Entwicklung.

12,5% Vol. Alk. 5,9g/L. Säure 1,2g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 8,90/Flasche 6erKarton € 52,90
Lokalpreis € 16,50/Flasche Glas € 3,60

Ortsweine

Riesling 2018 Kitzreck – Sausal „Finale Landesweinkost 2019“



Südsteiermark DAC

Helleres, leuchtendes Gelb; in der Nase zarte Würze, noch zartere Frucht, von dezentem Kräutermix umgeben; reife, gelbe Kern- und Steinobstnoten beginnen den Gaumenpart, von eleganter Säure saftig eingeleitet, mit Nektarinen und trockener Eleganz ausklingend, finessenreicher Nachhall.

12,0% Alk. Vol. 6,9g/L. Säure 5,0g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 11,90/Flasche 6erKarton € 70,90
Lokalpreis € 27,00/Flasche Glas € 5,90 **wine guide 4 Gläser**

Riedenweine

Sauvignon Blanc 2018 Ried Steinriegel

Südsteiermark DAC

Helleres Strohgelb; vermittelt im Bukett die reife Spielart der Sortentypizität, mit gelber Frucht, von reifen Stachelbeeren bis in die Kernobstebene, vor allem Golden Delicious, dann sofort von würzig-mineralischen Aspekten ergänzt; am Gaumen, reife Frucht, ergänzt von zart floralen sowie vegetabilen Ornamenten.

13,7 % Vol. Alk. 5,4 g/L. Säure 2,8g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 15,00/Flasche 6erKarton € 89,50
Lokalpreis € 22,00 /Flasche Glas € 5,30 **wine guide 5 Gläser,**
A la Carte 91+Punkte, falstaff 92 Punkte

Gutsweine

„Die Leichtigkeit des Seins“ 2018 NC*

Sämling – Welschriesling – Weißburgunder

Helles, jugendliches, ganz zartes Strohgelb; im Bukett feine Aromatik, vom Sämling geprägt, Kernobst und Steinobst, dazu zarte Würzenoten, mit Kräutern unterlegt, auch florale Elemente, am Gaumen elegante, saftige Säure, vereint abermals Frucht mit zarter Kräuterwürze und feinem Sämlingparfüm, harmonische Spannung, angenehmer Nachhall, unkomplizierter, niveauvoller Wein, macht Spaß.

11,5% Vol. Alk. 5,6g/L. Säure 2,1 g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 6,50/Flasche 6erKarton € 38,50
Lokalpreis € 13,00 /Flasche Glas € 2,80

Trilogie 2016 NC*

Jugendliches, helleres Strohgelb;

in der Nase grüner Apfel, etwas Klarapfel, ein Hauch Rhabarber und Zitrustönung im Hintergrund; am Gaumen elegante Säurestruktur im trockenen Umfeld, angenehme Würze, aber auch immer mehr Frucht tritt in Erscheinung, elegant strukturiert, angenehmer Nachhall.

13,0% Vol. Alk. 5,5 g/L. Säure 1,5g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 8,90/Flasche 6erKarton € 52,00
Lokalpreis € 14,00 /Flasche Glas € 3,00 **87 Punkte - Ausgezeichnet / wein-plus.eu**

Burgunder Cuvée 2016 NC

Elegantes, helleres Strohgelb;

in der Nase nussig-würzig mit gelbfruchtigem Hintergrund; am Gaumen knackig-kernige Säure, rassig und animierend, aber auch reife Elemente schaffen eine gute Balance zur Säurestruktur, abermals Dialog aus Würze, die vor allem im nussigen Bereich angesiedelt ist, und fruchtigen Elementen, angenehm unkomplizierter, doch niveauvoller Abgang und Nachhall.

12,0 % Vol. Alk. 6,6 g/L. Säure 1,3g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 6,00/Flasche 6erKarton € 36,00
Lokalpreis € 13,00 /Flasche Glas € 2,90 **86 Punkte - Ausgezeichnet / wein-plus.eu**

Weißburgunder 2017 Trebien NC* Reserve von den Terrassen

Elegantes Strohgelb mit Goldschimmer;

in der Nase nussig-würzige Aspekte, die Reife und auch etwas gereiftes Feeling vermitteln können; beim Einstieg am Gaumen sehr elegant, Alkoholgehalt ist nicht spürbar, etwas Malolaktik kommt auf, trotzdem mit angenehmer, reifer Säure versehen, weiter hinten spürbare Wärme, harmonischer Druck, zartherber Abgang, gelungener Speisenbegleiter.

13,0% Vol. Alk. 5,5g/L. Säure 2,0g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 9,00/Flasche 6erKarton € 54,00
Lokalpreis € 17,00/Flasche Glas € 3,70

Grauburgunder 2017 Trebien NC*

Elegantes Strohgelb mit zartem Goldschimmer; im Bukett etwas Kräuterwürze, gedörnte Frucht, etwas Datteln und Rosinen, mit würzigen Anteilen ergänzt; am Gaumen cremige Art beim Einstieg, ein Touch Hefe oder BSA, angenehme Würzeffekte, abermals Dörrobstaromen, harmonischer Verlauf, wohliges Mittelgewicht, wobei sich die Struktur stetig verdichtet, zartherber Charme im Nachhall, eleganter, universell einsetzbarer Speisenbegleiter.

13,0% Alk. Vol. 5,4g/L. Säure 5,0g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 8,90/Flasche 6erKarton € 53,00
Lokalpreis € 17,00/Flasche Glas € 3,80

Riesling 2014 Trebien NC* von den Terrassen

Strahlendes Strohgelb mit Grünreflexen; elegante Patina mit feiner Tertiäraromatik, ein Hauch Botrytis, Würze und Restfrucht; am Gaumen sehr leicht im Alkohol, knackig-rassig in der Säure, burschikos und rustikal im Charakter, herzhaft trocken im Abgang.

10,0% Alk. Vol. 7,1g/L. Säure 3,7g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 7,90/Flasche 6erKarton € 46,90
Lokalpreis € 14,00/Flasche Glas € 3,20

Riesling Verkostung A LA CARTE 88 Punkte,



Riesling 2015 Trebien NC* von den Terrassen

Elegantes Strohgelb mit hellem Goldschimmer; angenehmer Bukett-Mix aus frischer Steinobstfrucht, vor allem Weingartenpfirsich, dazu Kräuterwürze und anklingende Mineralität; am Gaumen setzt sich diese Kombination aus Kräuterwürze und Fruchtspiel fort, angenehme Säurestruktur, von trockener Eleganz geprägt, feiner, zartherber Nachhall.

Kulinarischer Tipp: Passt zu Fischgerichten

12,0% Alk. Vol. 6,8g/L. Säure 2,1g/L. RZ.

Ab Hofpreis: € 10,90/Flasche 6erKarton €64,90

Lokalpreis € 18,50/Flasche Glas € 3,90 **87 Punkte - Ausgezeichnet / wein-plus.eu**

Riesling Verkostung A LA CARTE 90 Punkte,

Riesling 2017 Trebien NC* von den Terrassen

Individuelle, eigenständige Aromatik, pendelt zwischen Kräuternoten, Vegetabilität, Frucht und Würze; am Gaumen kommt zur relativ trockenen Art und gezähmten Säure ein zart buttriger Eindruck auf, elegante Struktur, Restsüße gut eingebunden und kaum bemerkbar, feinerherbes Finish.

12,5% Alk. Vol. 5,2g/L. Säure 4,6g/L. RZ.

Ab Hofpreis: € 10,00/Flasche 6erKarton €59,50

Lokalpreis € 18,00/Flasche Glas € 3,90

Sauvignon Blanc 2017 Ried Steinriegel

Strohgelb mit zartem Goldglanz;

in der Nase von zarter Sortentypizität mit einem Hauch Patina und Malolaktikanklängen geprägt, Buttercreme und helles Karamell;

am Gaumen feuriger Einstieg, BSA, kraftvoll und feurig, trocken-würzige Herbe, langer, fulminanter Abgang, gelungener Speisenbegleiter

14,0 % Vol. Alk. 5,1 g/L. Säure 4,0 g/L. RZ.

Ab Hofpreis: € 15,00/Flasche 6erKarton € 89,50

Lokalpreis € 22,00 /Flasche Glas € 5,30

falstaff 92 Punkte

Rotwein

Merlot 2014

Jahrgangs- und naturbedingt helleres bis mittleres Rubin und Kirschrot mit Granatrand;

in der Nase Kirschkern mit Amaretto und ein wenig Goudron sowie Ziegel-Graphit-Würze;

am Gaumen trocken und elegant, leichtgewichtig bei mittleren Maschen, abermals ziegelige Würze mit zartem Fruchthintergrund, dezent in der Tanninstruktur, eleganter Nachhall.

11,6 % Vol. Alk. 4,6 g/L. Säure 1,1g/L. RZ.

Ab Hofpreis: € 8,50/Flasche 6erKarton €50,50

Lokalpreis € 14,00 /Flasche Glas € 2,90

Raritäten

Weißburgunder 2013 Trebien NC* Reserve von den Terrassen

Helleres, zartes Strohgelb; im Bukett feine Frucht und angenehme Würzebegleitung, elegante Kernobstnoten, gelber Apfel, etwas Melone, ein Hauch von Kräuterbeteiligung; auch am Gaumen sehr adrett, feines Spiel mit Fruchtsäure und der dazu nötigen Pikanz, hinter den Fruchtfaktoren immer mehr Würze, die sich sogar mineralisch zeigt, anregend, saftig und elegant gehalten, zart nussiger Touch lässt auch die Sorte durchschimmern.

14,0% Vol. Alk. 5,5g/L. Säure 1,7g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 12,00/Flasche 6erKarton € 72,00
Lokalpreis € 20,00/Flasche **86+ Punkte - Ausgezeichnet / wein-plus.eu**

wine guide 5 Gläser

Sauvignon blanc 2012 Pfarrweingarten NC*

Eher helles, zartes Gelb mit Grünreflexen; Thiole vermitteln Feuerstein-Effekt, deutliche Würzefaktoren (Zündholzkopf und nasser Stein) lassen Terroir-Feeling aufkommen; am Gaumen setzten sich die mineralisch-würzigen Elemente fort, nur dezent lugt zarte Vegetabilität mit ganz schüchternen Fruchtmomenten durch die Terroir-Front, zum Schluss taucht noch beeindruckende Extraktsüße auf, feurige Momente im Nachhall.– **GROSSER WEIN! Nachverkostung:** Intensives, leuchtendes, nicht zu dunkles Gelb und Gold; im Bukett feine Patina mit sortentypischen Anklängen, Kreuzkümmel und grüner Koriander, etwas Salbei und Tomatenblätter, mit Würze und Frucht verwoben; am Gaumen süßer, milder, weicher, cremiger Einsteig, spürbare, doch wohldosierte Restsüße, cremig-sämiger, feiner Schmelz, mit viel Reife versehen und doch elegant, harmonisch und druckvoll, mit angenehmer Kraft ausgestattet, zeitlos-harmonisches, sortentypisches Empfinden, langer, wohlilig-warmer Nachhall. Zeitlos gereift, perfekte Kombination aus nicht zu intensiven, sortentypischen Elementen, reif und zart gereift.

14,0% Vol. Alk. 5,0g/L. Säure 6,8g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 16,50/Flasche 6erKarton € 98,50
Lokalpreis € 24,00/Flasche

***Nicht Chaptalisiert** -Als Chaptalisieren bezeichnet man eine nach dem französischen [Chemiker Jean-Antoine Chaptal](#) (1756–1832) benannte kellertechnische Maßnahme zur Erhöhung des endgültigen Alkoholgehalts von [Wein](#) durch Zugabe von [Zucker](#) zum [Traubensaft](#) oder [Most](#) vor bzw. während der [Gärung](#).

Weinbeschreibungen von **Dipl. Sommelier Prof. Dr. Walter Kutscher**