

Alles zum Trinken, Genießen, mit Nachhause

nehmen. SCD
STEIFERMARK



Aperitif

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 € 4,10
Ab Hofverkauf: Flasche € 14,40 6er € 86,40

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, trockenem Säurespiel, 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 € 39,00
Lokalpreis € 12,00/Flasche Glas € 2,60

Gelber Muskateller 2019

Helles, jugendliches Gelb mit zarten Grünreflexen;

Blütenornamenten, eleganter Würze und feinziseliertes Fruchts, kann an Intensität beachtlich zulegen;saftiger Einstieg am Gaumen, mit anregender Säure ausgestattet, florale, fruchtige und würzige Aromen gleiten ineinander, anregender, sauberer Sortencharakter bis zum harmonisch-pikanten Abgang, mehr als feines, zunächst nicht zu aufdringliches

Muskatparfüm mit nur ein Aperitif.

12,% Vol. Alk.	6,6g/L. Säure	4,0g/L. RZ.	
Ab Hofpreis:	€ 8,30/Flasche	6erKarton	€ 49,80
Lokalpreis	€ 16,00/Flasche	Glas € 3,60	

Weißburgunder 2019

Steiermark

Strohgelber Glanz;

feines Würzebukett mit Anteilen von geriebenen Walnüssen sowie feinfruchtiger Ergänzung; am Gaumen alles vorhanden, Harmonie und Reife, Pikanz und Balance, Frucht und Würze, nobler, gut strukturierter Nachhall, macht schon jetzt Spaß, zeigt aber auch noch einiges an Ressourcen.

13,0% Vol. Alk.	4,7g/L. Säure	4,8g/L. RZ.	
Ab Hofpreis:	€ 7,80/Flasche	6erKarton	€ 46,80
Lokalpreis	€ 15,00/Flasche	Glas € 3,40	

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	€ 53,40
Lokalpreis	€ 16,50/Flasche	Glas € 3,60	

„Die Leichtigkeit des Seins“ 2019 NC*

Steiermark

Sämling – Welschriesling – Weißburgunder

Jugendlich zartes Strohgelb;

in der Nase feine Frucht und zarte Heublumenwürze, fast Klarapfel und Zitrusfrucht mit einem Hauch Kräuterwürze ineinander gleiten, am Gaumen burschikoser Einstieg mit knackiger Säure, zeigt sich bei trockenem, kernig, ja sogar rassig, stets animierend inszeniert, natürlicher, etwas burschikoser Charme, vermittelt in jeder Phase Sommer- und Terrassentauglichkeit.

12,0% Vol. Alk.	5,8g/L. Säure	1,1 gL. RZ.	
Ab Hofpreis:	€ 6,50/Flasche	6erKarton	€ 39,00
Lokalpreis	€ 13,00 /Flasche	Glas € 2,80	

Ausgetrunken!

Ortsweine

Riesling 2019 Kitzeck – Sausal

Südsteiermark DAC

Strahlendes Gelb mit einem Goldhauch;

attraktives Fruchtbukett, das sowohl von Steinobst als auch von Kernobst geprägt ist, gelber Fruchtvorlauf mit zart mineralischem Hintergrund;

am Gaumen gekonnter Einsatz von Säurebalance und nobler Struktur, ohne dabei die Pikanz vermissen zu lassen, Pfirsich und Marille werden mit Terroiraspekten ergänzt, strukturierter Nachhall.

12,5% Alk. Vol.	5,6g/L. Säure	4,6g/L. RZ.
Ab Hofpreis:	€ 11,90/Flasche	6erKarton €71,40
Lokalpreis	€ 21,00/Flasche	Glas € 5,00

Sauvignon blanc 2019 Kitzeck – Sausal

Südsteiermark DAC

Gelber Glanz, Goldschimmer inkludiert;

noble Nase mit reifer Vegetabilität, feiner Frucht und floraler Finesse;

auch am Gaumen das Gegenteil von einem „marktschreierischen“, grasigen, plakativen Sauvignon, nobel und etwas zurückhaltend, doch distinguiert, verbreitet trotz aller Jugend schon harmonische Balance, Alkohol gut integriert und in keiner Weise störend, eleganter Nachhall mit abermals etwas zurückhaltender Sorteninterpretation.

13,0% Alk. Vol.	4,7g/L. Säure	2,7g/L. RZ.
Ab Hofpreis:	€ 11,00/Flasche	6erKarton €66,00
Lokalpreis	€ 20,00/Flasche	Glas € 4,90

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 € 90,00
Lokalpreis	€ 22,00 /Flasche	Glas € 5,30

wine guide 5 Gläser,

A la Carte 91+Punkte, falstaff 92 Punkte

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 2019 Trebien NC*

Strohgelber Glanz;

feines Würzebukett mit Anteilen von geriebenen Walnüssen sowie feinfruchtiger Ergänzung; am Gaumen alles vorhanden, Harmonie und Reife, Pikanz und Balance, Frucht und Würze, nobler, gut strukturierter Nachhall, macht schon jetzt Spaß, zeigt aber auch noch einiges an Ressourcen.

13,0% Vol. Alk.	5,8g/L. Säure	5,0g/L. RZ.	
Ab Hofpreis:	€ 11,50/Flasche	6erKarton	€ 69,00
Lokalpreis	€ 19,00/Flasche	Glas € 4,50	

Grauburgunder 2019 Trebien NC*

Schönes, leuchtendes Strohgelb mit goldenem Glanz;

in der Nase nobler Einstieg mit Trockenfrucht, etwas Bratapfel, Feigen und Ringlotten; am Gaumen von einem Süßhauch eingeleitet, die zarte Restsüße wird sofort von der mächtigen Struktur integriert und ausbalanciert, die reife Säure trägt dazu bei, harmonisch, rund und doch mit Spannung versehen, wohldosierte Kraft, eleganter Nachhall, schon jetzt der perfekte Tipp für Foodpairing, vor allem für die klassische steirische Küche vom Backhendl bis zum Wurzelfleisch.

13,0% Alk. Vol.	5,8g/L. Säure	8,0g/L. RZ.	
Ab Hofpreis:	€ 12,00/Flasche	6erKarton	€ 72,00
Lokalpreis	€ 20,00/Flasche	Glas € 4,90	

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, herzlich trocken im Abgang.

10,0% Alk. Vol.	7,1g/L. Säure	3,7g/L. RZ.	
Ab Hofpreis:	€ 7,90/Flasche	6erKarton	€ 47,40
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, zarterherber Nachhall.

Kulinarischer Tipp: Passt zu Fischgerichten

12,0% Alk. Vol.	6,8g/L. Säure	2,1g/L. RZ.	
Ab Hofpreis:	€ 10,90/Flasche	6erKarton	€ 65,40
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	€ 60,00
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 € 90,00

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

falstaff 92 Punkte

Sauvignon Blanc 2016 Ried Steinriegel

Helleres, jugendliches Farbbild mit zarter Grüntönung;

in der Nase angenehme Kräuteratmosphäre mit floraler Präsenz, würzigen und vegetabilen Elementen; am Gaumen elegantes, trockenes Gefüge und wohlproportionierte, angenehme Säurestruktur, wodurch sich die Sortentypizität noch ein wenig mehr manifestiert, die Vegetabilität geht mit der Frucht eine harmonische bis pikante Beziehung ein, angenehm grün-würzig wird der Abgang gestaltet.

13,0 % Vol. Alk. 6,2 g/L. Säure 1,2g/L. RZ.

Ab Hofpreis: € 14,00/Flasche 6erKarton € 84,00

Lokalpreis € 21,00 /Flasche Glas € 5,00

Aromatische Rebsorten Verkostung A LA CARTE 91 Punkte, wine guide 4 Gläser

87 Punkte - Ausgezeichnet / wein-plus.eu

Sauvignon Blanc 2019 Ried Pfarrweingarten

Gelber Glanz mit zartgoldenem Anteil;

in der Nase feine Feuersteinnoten, ergänzt mit Vegetabilität und schüchterner Frucht, Mineralität dominiert, Terroirfeeling; am Gaumen cremiger Einstieg, betont strukturiert, feine, zarte Herbe, mit Frucht und sortentypischen, vegetabilen Anteilen umgarnt, präsentiert sich betont trocken, mit wohllichem Nachdruck im Abgang.

13,0 % Vol. Alk. 4,3 g/L. Säure 1,9g/L. RZ.

Ab Hofpreis: € 15,00/Flasche 6erKarton € 90,00

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

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 € 51,00

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, wohligh-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 € 99,00
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**