

Alles zum Trinken, Genießen, mit Nachhause

nehmen.



SÜD
STEIFERMARK

Aperitif

Pet Nat 2020, Pinot Noir

Pet Nat ist die Abkürzung für Pétillant Naturel. Das heißt auf französisch „natürlich perlend“ und bezeichnet Schaumweine, deren Perlage (also die Kohlensäurebläschen) das Ergebnis einer Flaschengärung nach der sog. Méthode Rurale (auch Méthode Ancestral) ist. Pet Nat ist oft trüb 12, 5% Vol. Alk. Trocken

Lokalpreis € 18,00/Flasche Ab Hofverkauf: Flasche € 12,40 6er € 74,40

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, im Abgang-weich zeigt sich das Mousseux, dennoch erfrischend und elegant, mit hier mehr Sortenaroma zur Geltung, vor allem im floralen Bereich, dazu wohl dosierte 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 2020

Leuchtendes Gelb mit Strahlkraft;
anregender Mix aus Würzeanteilen, zarter Kräuterbeteiligung und saftigen Fruchthalten, Zitrus, Heublumen und Gewürzkräuter entströmen dem Glas;
am Gaumen saftiger Einstieg mit Golden Delicious und Klarapfel, ein Hauch von Grapefruit, anregend, sauber und finessenreich.

86 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu

11,5% Vol. Alk. 6,7g/L Säure 1,1g/L. RZ.

Ab Hofpreis: € 6,50 /Flasche 6erKarton € 39,00

Lokalpreis € 12,50/Flasche Glas € 2,80

Gelber Muskateller 2020

Helles, jugendlich strahlendes Strohgelb; Relativ kühler, floraler und etwas kräuteriger Duft nach hellen gelben Früchten mit an Litschi und weiße Mandeln erinnernden Nuancen. Jugendliche, leicht süßliche Zitrusfrucht mit einer Spur Heilkräuter, lebendige Säure, ganz leichter Gerbstoff-Griff und gewisse Nachhaltigkeit, Grapefruit und Salz im guten, wenn auch leicht gedeckten Abgang. **85 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu**

11,% Vol. Alk.	7,0g/L. Säure		4,0g/L. RZ.
Ab Hofpreis:	€ 8,50/Flasche	6erKarton	€ 51,00
Lokalpreis	€ 16,50/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. **86 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu**

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 vegane Elemente, am Beginn seiner Entwicklung. **87 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu**

12,5% Vol. Alk.	5,9g/L. Säure		1,2g/L. RZ.
Ab Hofpreis:	€ 9,00/Flasche	6erKarton	€ 53,40
Lokalpreis	€ 16,50/Flasche	Glas € 3,60	

„Die Leichtigkeit des Seins“ 2020 NC*

Steiermark

Sämling – Welschriesling – Weißburgunder

Elegantes Strohgelb;

in der Nase Heublumenwürze und zarte Kräuternoten, mit Kernobstfrucht verwoben, feiner Aromaschleier;

am Gaumen kernig und knackig, von saftiger Säure geprägt, von trockener Eleganz ergänzt, mit Zitrusfrüchten, vor allem Limette, grünem Apfel sowie grüngelben Steinobstnoten komplettiert, sommer- und erntefähig mit keckem Animationseffekt.

12,0% Vol. Alk.	5,9g/L. Säure		1,1 g/L. RZ.	85 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu
Ab Hofpreis:	€ 6,80/Flasche	6erKarton	€ 40,80	
Lokalpreis	€ 13,00 /Flasche	Glas € 2,80		

Ortsweine

Riesling 2019 Kitzeck – Sausal „Semifinalist Landesweinkost 2021“



Südsteiermark DAC

Strahlendes Gelb mit einem Goldhauch;

attraktives Fruchtbukett, das sowohl von Steinobst als auch von Kernobst geprägt ist, gelber Fruchtverlauf 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 € 22,00/Flasche Glas € 5,00 **87 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu**

Sauvignon blanc 2020 Kitzeck – Sausal

Südsteiermark DAC

Jugendliches, zartes, reduktives Farbbild, dezente Grünreflexe;

vegetabile Präsenz im Geruch, mit Erbsenschoten, Tomatenblättern und Kräuterwürze, wobei auch wilder Salbei beteiligt ist;

grün-würzig, aber auch mit etwas Extraktsüße beginnt der Einstieg am Gaumen, knackig-kernige Säure, kann im retronasalen Bereich alle orthonasal angekündigten sortentypischen Aromen wiedergeben, vereint Vegetabilität mit Frucht und Würze, saftiges, „landadeliges“ Sauvignon-Feeling.

13,0% Alk. Vol. 6,0g/L. Säure 1,1g/L. RZ. **87 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu**
Ab Hofpreis: € 11,00/Flasche 6erKarton €66,00
Lokalpreis € 20,00/Flasche Glas € 4,90

Riedenweine

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 – Sehr gut! / wein-plus.eu**

Weißburgunder 2019 Trebien NC*



AWC Vienna 2021 Gold 2nd place worldwide

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: € 12,50/Flasche 6erKarton € 75,00
Lokalpreis € 20,00/Flasche Glas € 4,90

Grauburgunder 2020 Trebien NC*

Strohgelb mit bronziertem Schimmer; in der Nase Ringlotten, gedörrte Apfelspalten, dazu ein Hauch von Bratapfel und Dattelnoten;

trockener Einstieg am Gaumen, elegantes Säuregerüst mit harmonisch anklingendem Charakter, abermals gedörrtes Obst, mit zartwürzigen Begleiteffekten.

12,5% Alk. Vol.	4,3g/L. Säure		2,9g/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, herzhaft 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 – Sehr gut! / 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 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 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 87 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu

Sauvignon Blanc 2019 Ried Pfarrweingarten falstaff 4 Trauben

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 Würzablenkung, elegante Kernobstnoten, gelber Apfel, etwas Melone, ein Hauch an Kreuzkümmelbeteiligung; auch am Gaumen sehr adrett, feines Spiel mit Frucht und der dazu nötigen Pikanz, hinter den Fruchtfaktoren immer mehr Würze, die sich sogar mineralisch zeigt, anregend, saftig und elegant gehalten, zart nussige Töne lässt auch die Sorte durchschimmern.

14,0% Vol. Alk. 5,0g/L. Säure 1,7g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 17,00/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 setzen 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, wohlig-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**