

Alles zum Trinken, Genießen, mit Nachhause

nehmen.



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

Schon optisch sind Depot und Hefereste im gekochten Pinot-Farbbild erkennbar, die Herbe kündigt sich bereits im Geruch an, dazu etwas Maische und Bitterschokolade, rote Rüben und Gesteinsmehl; präsentiert sich betont trocken, mit Gerbstoffresten ausgestattet, abermals ziegelig und würzig, sowie mit Bitterschokoeffekten (> 80 % Kakaoanteil), individuell; für Liebhaber puristischer PetNat-Produkte.

12, 5% Vol. Alk. Trocken

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

Schilchersekt 2020 EXTRA BRUT

Méthode traditionnelle

Relativ intensives Farbbild, gekochtes Altrosa mit feiner Perlage; ruhige Frucht mit Rhabarber, Ribisel und Sauerampfer, auf archaische, erdig-würzige Weise ergänzt; intensiv das Mousseux am Gaumen, das sich üppig und doch cremig präsentiert, herzhaft trocken, kernig und puristisch angelegt, dezente Restfrucht, mit feiner Herbe verbunden, eindeutig aperitiftauglich.

11, 5% Vol. Alk.

Lokalpreis € 21,00/Flasche Glas € 4,20
Ab Hofverkauf: Flasche € 13,90 6er € 83,40

Blanc de Noirs Brut 2019

Sekt Austria Reserve Steiermark g.U.

Méthode traditionnelle

Helles, zartes, reduktives Farbbild mit eleganter Perlage; im Geruchsbild angenehm hefige Einleitung, mit dezenter Restfrucht verwoben, von würzigen Anteilen auf elegante Weise begleitet; am Gaumen betont trocken (an der unteren Grenze des Brut-Bereichs angesiedelt), abermals von Hefe geprägt, dann auch Grapefruit und Kernobstreste, alles zusammen ergibt ein stimmiges Schaumweinerlebnis mit Animationseffekten, saftiger Nachhall.

12, 0% Vol. Alk.

Lokalpreis € 32,00/Flasche Glas € 5,90
Ab Hofverkauf: Flasche € 25,00 6er € 150,00

Mischung weiß, rot aus der Bouteille ¼ Glas € 2,60
Gl. Burgunder Cuvee € 2,90

Unsere Weine 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 Fruchtinhalten,
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

12,0% Vol. Alk.	6,7g/L Säure		1,3g/L. RZ.
Ab Hofpreis:	€ 6,50 /Flasche	6erKarton	€ 39,00
Lokalpreis	€ 13,00/Flasche	Glas € 2,90	

Gelber Muskateller 2021

Helleres Weißgelb; in der Nase rustikale Muskatwürze mit dezenten Thiolen, Feuerstein und Zündholzkopf; die herzhafte Art setzt sich auch am Gaumen fort, kernige Säure unterstreicht die trockene Stilistik, feine, zarte Herbe tritt hinzu.

Idealer Aperitif, sommer- und terrassentauglich.

12,0% Vol. Alk.	6,7g/L. Säure		1,3g/L. RZ.
Ab Hofpreis:	€ 9,00/Flasche	6erKarton	€ 54,00
Lokalpreis	€ 17,50/Flasche	Glas € 3,70	

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	

Weißburgunder 2020

Helles, reduktives Strohgelb;

in der Nase spürbare Würze mit grüner Nuss und Walnuss, erdige Kräuternoten in Verbindung mit ein wenig Frucht komplettieren das Geruchsbild;

am Gaumen lässt sich der Dialog aus Kernobst und nussig-würzigen Aromen samt Kräuterbeteiligung wiederfinden, kernig-knackige Säure, strukturverleihende Gerbstoffe, burschikose Art mit „natürlichem Charme“, burschikoser Abgang, etwas „grobes Linnen“.

12,0% Vol. Alk.	6,5g/L. Säure		1,1g/L. RZ.
Ab Hofpreis:	€ 8,00/Flasche	6erKarton	€ 48,00
Lokalpreis	€ 16,00/Flasche	Glas € 3,50	

86 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu

Sauvignon blanc 2021

Helles, jugendliches Weißgelb; in der Nase feine Vegetabilität, mit angenehmer Frucht im Hintergrund, kann auf elegante Weise die Sorte auf reife Art wiedergeben, Tomatenblätter, wilder Salbei und Stachelbeeren gleiten ineinander; am Gaumen trotz der hohen Reife und des Alkohols mit saftiger Säure eingeleitet, kerniger Charakter, anregende Stilistik und zarte Herbe, die sofort auf sortentypische Elemente überleitet, am Beginn noch Wermutkraut und weitere Kräuternoten, abermals Vegetabilität in Form von Tomatenrispen, aber auch Reste von Frucht und Mineralität tauchen auf, herzhaft und kernig bis zum Abgang.

14,0% Vol. Alk. 7,0g/L. Säure 1,1g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 9,40/Flasche 6erKarton € 56,40
Lokalpreis € 17,00/Flasche Glas € 3,70

„Die Leichtigkeit des Seins“ 2021 NC*

Steiermark

Sämling – Welschriesling

Helles, zartes Strohgelb; in der Nase feine Würze, mit Restfrucht vermengt, zart anklingende Patina; am Gaumen von herzhaft trockener, kerniger Art eingeleitet, saftige Säure und burschikose Stilistik aktivieren den Trinkfluss, zarterherber Nachhall, sommerlicher Aperitif.

12,0% Vol. Alk. 6,7g/L. Säure 1,1 g/L. RZ
Ab Hofpreis: € 7,00/Flasche 6erKarton € 42,00
Lokalpreis € 14,00 /Flasche Glas € 2,90

Ortsweine

Riesling 2019 Kitzack – 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: € 12,50/Flasche 6erKarton € 75,00
Lokalpreis € 22,00/Flasche Glas € 5,00 **87 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu**

Riesling Verkostung A LA CARTE 90 Punkte,

Riesling 2020 Kitzack – Sausal

Südsteiermark DAC

Strohgelber Glanz mit zarten Grünreflexen; klassische Riesling-Atmosphäre mit Steinobst, Marillenkuchen und zarter Staubzuckerschicht, anklingende Patina; am Gaumen herzhaft trockener Beginn, von saftiger Säure eingeleitet, mit sortentypischen Attributen ausgestattet, mineralische Aspekte inkludiert, kerniger Nachhall.

13,0% Alk. Vol. 6,8g/L. Säure 1,4g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 12,50/Flasche 6erKarton € 75,00
Lokalpreis € 22,00/Flasche Glas € 5,00 **87 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu**

Ortswein Verkostung A LA CARTE 91 Punkte,

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

Ortswein Verkostung A LA CARTE 91+ Punkte,

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 € 22,00/Flasche Glas € 5,00 **86 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu**

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 € 21,00/Flasche Glas €4,90

86 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu



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, zarter 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 € 19,00/Flasche Glas € 4,90

87 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu

Riesling Verkostung A LA CARTE 90 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 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

88 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu

Sauvignon Blanc 2020 Ried Pfarrweingarten

Helleres Zitronengelb; Vegetabilität mit Kräuter-Präsenz und dezenten Fruchtanclängen lassen Sortenfeeling aufkommen, zarte Thiole tauchen auf und unterstützen das Terroir-Feeling; am Gaumen kernig und burschikos, mit trockener Eleganz versehen, schafft es, mit zarter Herbe zusätzlich Struktur aufzubauen, kann abermals auf archaische Weise Vegetabilität und damit Sortentypizität unterstreichen.

12,7% Vol. Alk. 6,8 g/L. Säure 1,1g/L. RZ.
Ab Hofpreis: € 15,00/Flasche 6erKarton € 90,00
Lokalpreis € 22,00 /Flasche Glas € 5,30

88 Punkte – Sehr gut! / wein-plus.eu

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

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 Anclängen, 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**