

Alles zum Trinken, Genießen, mit Nachhause nehmen.

Aperitif

Schilcher - Jahrgangsekt 2017

Helles Zwiebelchalenfarbe 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: Nicht mehr möglich.

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

Gelber Muskateller 2019

Helles, jugendliches Gelb mit zarten Grünreflexen;

Blütenornamenten, eleganter Würze und feinziseliertes Fruchtbild, 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	€ 49,30
Lokalpreis	€ 16,00/Flasche	Glas € 3,60	

Weißburgunder 2019

Südsteiermark

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	€ 46,30
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	€ 52,90
Lokalpreis	€ 16,50/Flasche	Glas € 3,60	

Ortsweine

Riesling 2018 Kitzeck – 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**

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 € 89,50
Lokalpreis € 22,00 /Flasche Glas € 5,30 **wine guide 5 Gläser,**

A la Carte 91+Punkte, falstaff 92 Punkte

„Die Leichtigkeit des Seins“ 2019 NC*

Südsteirermark

Sämling – Welschriesling – Weißburgunder

Jugendlich zartes Strohgelb;

in der Nase feine Frucht und zarte Heublumenwürze, lässt Klarapfel und Zitrusfrucht mit einem Hauch Kräuterwürze ineinandergleiten; am Gaumen burschikoser Einstieg mit knackiger Säure, zeigt sich betont trocken, 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	€ 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	1,5gL. RZ.	
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	1,3gL. 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, zarterherber 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 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	€ 71,50
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	€ 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, 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	€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,
feinherbes 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

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 € 83,50

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

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

