

# Wein aus Österreich

## KOSTBARE KULTUR UND MEHR!

Sinnliches Vergnügen und große kulturelle Tradition vereinen sich in jedem Glas österreichischen Weines. Das kleine Weinland Österreich bietet eine erstaunliche Vielfalt von Weinen und Weinstilen, jeder ein Genuss für sich, jeder typisch für sein Ursprungsgebiet und dessen Eigenart. Gemeinsam verkörpern sie die Landschaften, die Anmut und Leidenschaft der österreichischen Lebensart.

Eine junge, kreative Winzergeneration hat den Wein neu „in Szene gesetzt“ und Österreich an die Weltspitze gebracht. Zur kostbaren Kultur zählt nun der gewandte Auftritt von Wein aus Österreich in Metropolen wie New York, London und Tokio ebenso wie das idyllische Erlebnis einer Buschenschank mitten im Rebland.

Heute attestieren die Fachmedien im In- und Ausland den besten österreichischen Weißweinen Weltklasseformat. Die rarerer Rotweine, die in Österreich selbst immer schon geschätzt wurden, sind bei Präsentationen im Ausland immer für Überraschungen gut. Die Topwinzer messen sich längst an den Stars im Burgund und in Bordeaux und avancierten dabei selbst zum Vorbild für viele hoffnungsvolle Talente. Bei den berühmten Süßweinen nutzt Österreich perfekt die Möglichkeiten, die von der Natur, vor allem um den Neusiedlersee, vorgegeben sind.

Rund 33 Liter Wein pro Kopf und Jahr trinkt man statistisch durchschnittlich in Österreich. Wenn man es genau nimmt, sind es indes nicht nur die österreichischen Konsumenten. Auch viele Gäste des Landes haben erkannt, welchen Aufschwung die Weinwirtschaft im letzten Jahrzehnt genommen hat. Den Weg hat ihnen unter anderem die dem Wein sehr geneigte österreichische Gastronomie gewiesen.

Auch wir auf der Kronburg möchten mit unserer großen Begeisterung für den heimischen Wein dazu beigetragen, dass die Gewächse aus Österreich höchste Anerkennung auf breiter Front finden. Dementsprechend haben wir für Sie ein kleines aber feines Programm zusammengestellt, welches Österreichs große Weinvielfalt widerspiegelt.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl und stehen Ihnen für Fragen oder Wünsche jederzeit zur Verfügung.



*Vom Urbeginn der Schöpfung ist dem Wein eine Kraft beigegeben, um den schattigen Weg der Wahrheit zu erhellen.*  
(Alighieri Dante, 1265-1321)

# Grüner Veltliner

## ÖSTERREICHS GEHEIMWAFFE



Dass Österreich als Weinland nach den Süßweinen ausgerechnet mit dem Grünen Veltliner international Furore machen wird, hätte vor zehn Jahren noch kaum jemand zu denken gewagt. Seit einiger Zeit sind trockene Weine dieser Rebsorte aus heimischen Weinkarten der Topgastronomie, aber auch in Großbritannien und den USA nicht mehr wegzudenken. Auslöser für die Entdeckung des Grünen Veltliners war eine verdeckte Verkostung, die von renommierten internationalen Weinexperten, Händlern und Journalisten im Herbst 2002 organisiert wurde. Dabei traten Grüne Veltliner und österreichische Chardonnays der Topliga in drei Jahrgangsklassen gegen weiße Top-Burgunder und weitere hochklassige Chardonnays aus Australien und Kalifornien an. Die Veltliner schnitten hervorragend ab: In der Gesamtwertung nach Punkten belegten Veltliner die ersten beiden Plätze, gefolgt von einem österreichischen Chardonnay. Als bester Nicht-Österreicher lag ein kalifornischer Chardonnay an fünfter Stelle. Vor allem Frucht und Frische wurden im Vergleich zu den Gegnern positiv bewertet. Seither gelten sie als die geschmackvoll-fruchtige Alternative unter den Weißweinrebsorten und werden als Abwechslung zu den immer weiter verbreiteten Einheitsweinen internationaler Stilistik hoch geschätzt.

Grüner Veltliner ist die Paraderebsorte Österreichs und nimmt mehr als ein Drittel der Gesamtrebfläche ein. Die größten Veltlinerflächen findet man in Niederösterreich, wobei die Sorte auch im nördlichen Burgenland und in Wien verbreitet ist. Im niederösterreichischen Weinviertel, der größten Weinbauregion Österreichs, hat man den Grünen Veltliner als gebietstypischen Wein zum DAC-Wein der Region gemacht. DAC, Districtus Austriae Controllatus, steht für den typischen Wein aus der Region, ist somit ein pfeffrig würziger, trockener Grüner Veltliner und wird unter der Bezeichnung „Weinviertel DAC“ vermarktet.

Bemerkenswert ist die Bandbreite der Weinstile, die mit dieser Rebsorte möglich sind: leicht, unkompliziert und „süffig“ am Beginn des Geschmackspektrums, kann er aber auch einen kräftigen, vielschichtigen Wein mit großem Lagerpotenzial ergeben, der - wie Riesling - Terroir perfekt in die Flasche bringt und so Weinfreunde auch als Solist zu begeistern vermag. Charakteristisch bei jeder dieser Ausprägung ist eine fruchtigwürzige Note, das viel besungene „Pfefferl“, eine Geschmacksnote, die an frisch gemahlene schwarze Pfeffer erinnert.

Je nach Boden fällt der Veltliner unterschiedlich aus: kräftig und rassig auf Löss, feinwürzig und mineralisch auf Urgesteinsböden. Auf Lehm und Tonböden zeigt er sich wieder etwas robuster. Als Speisenbegleiter ist er trotz seiner eigenständigen Aromatik so etwas wie ein Universalist: Einerseits passt er hervorragend zur traditionellen österreichischen Küche, eignet sich aber auch – beispielsweise als gehaltvollerer Typ – bestens zu den Speisen der asiatischen oder orientalischen Küche.

Die Rebsorte findet in Österreich ideale Boden- und Klimabedingungen. Grüner Veltliner ist im Großen und Ganzen relativ pflegeleicht. Ob die Böden jetzt hohe Wasserspeicherfähigkeit haben, wie beispielsweise Löss und die weit verbreiteten Lehm und Tonböden, oder sehr karg sind, wie die Urgesteinsböden der Wachau, des Kamptales und des Kremstales, ist dem Veltliner relativ egal. Grüner Veltliner reift verhältnismäßig spät und mag die milden und schönen Herbsttage des österreichischen Altweibersommers, in denen er seine Aromatik ausbilden kann. Er bringt bei klassischem Ausbau im Stahltank, wie auch bei Ausbau im großen Holzfass hervorragende Ergebnisse.

Wo der Ursprung des Grünen Veltliners liegt ist bis heute nicht ganz klar. Mit seinen Roten, Braunen, Frühroten und sonstigen Namensvettern ist er jedenfalls botanisch nicht verwandt. Mit Hilfe von DNA-Analysen wurde Traminer als ein Elternteil identifiziert. Der zweite ist – noch - unbekannt. Angeblich hätten sich bereits die Römer mit Grünem Veltliner berauscht. Unter dieser Bezeichnung ist er allerdings erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts amtlich. Vorher wurde er als Grüner Muskateller bezeichnet, obwohl keinerlei Verwandtschaft mit Muskateller auszumachen ist. Bis in die 40-er und 50-er Jahre war Grüner Veltliner eine Rebsorte unter vielen. Als sich in der Reberziehung die Hochkultur Lenz Mosers durchsetzte, trat er einen regelrechten Siegeszug an. Grüner Veltliner ist sehr wüchsig, weshalb für hohe Qualitäten rigorose Ertragsbeschränkungen notwendig sind. Entscheidend ist auch die Wahl des richtigen Klons.

**Grüner Veltliner gehört zu Österreich wie Mozart, Schubert oder Strauss!**

# Österreichische Weißweinspezialitäten

## Grüner Veltliner ...

### ..... WEINVIERTEL DAC „ART MEETS WHITE“

Weingut Zuschmann-Schöfmann / Martinsdorf, Weinviertel (NÖ) - € 20,00

„Art meets white“ ist die harmonische Verbindung von Kunst und Wein zu einem Genuss für alle Sinne. Dieser Grüne Veltliner präsentiert sich als perfekter Vertreter seiner Klasse: *Animierend frische Fruchtaromen, robust und gediegen im Geschmack, mit nervigem Säurespiel und der klassisch-pfeffrigen Würze im Nachhall.* Das preisgekrönte Etikett wurde von Ingrid Pfandl aus Zams gestaltet.

### ..... GRÜNER VELTLINER „HOHENBERG“

Weingut Josef Ehmoser / Tiefenthal, Wagram - Donauland (NÖ) - € 25,00

Ein äußerst charmanter, mit vielen Fruchtnuancen vollgepackter Veltliner aus der Spitzenlage „Hohenberg“. Vom Lössboden geprägt zeigt sich er sich zudem weich und füllig mit opulentem Körper.

### ..... GRÜNER VELTLINER „SCHENKENBICHL“

Weingut Jurtschitsch / Langenlois, Kamptal (NÖ) - € 35,00

Auf tiefgründigen Böden und in luftiger Südlage bringen die alten Veltliner-Stöcke in der Riede „Schenkenbichl“ alljährlich einen Wein von besonderer Ausdrucksstärke und Eleganz hervor – einen Grüne Veltliner der Sonderklasse: *sehr würzig und fruchtintensiv im Duft, unglaublich extraktreich und dicht im Geschmack. Ein Wein voller Noblesse und uferlosem Finale.*

## ... und weitere heimische Klassiker

### ..... KREUZWEINGARTEN ZIERFANDLER / ROTGIPFLER

Weingut Gustav Krug / Gumpoldskirchen, Thermenregion (NÖ) - € 26,00

Im Süden der österreichischen Bundeshauptstadt Wien, im Weinbaugebiet Thermenregion, gedeihen zwei charaktervolle rare Weißweinsorten namens Zierfandler und Rotgipfler. Jede für sich ergibt einen unverwechselbaren Wein, gemeinsam bilden sie die legendäre Cuvée, die früher unter dem Namen „Gumpoldskirchner“ bekannt und weltberühmt war. *Sehr harmonisch nach Quitte und Kräutern in der Nase, wirkt dabei etwas mollig aber trotzdem frisch. Sehr süffig mit milder Säure am Gaumen, schöne Steinobstnoten, frisch und würzig, lang anhaltender Abgang und herrliche Extraktzube.*

### ..... NEUBURGER FEDERSPIEL „TERRASSEN“

Domäne Wachau / Dürnstein, Wachau (NÖ) - € 20,00

Neuburger ist eine Kreuzung aus Rotem Veltliner und Sylvaner. Er gehört zu den wichtigsten Rebsorten in der Wachau und hier wiederum ist der Spitzer Graben seine Heimat. Für den Neuburger Federspiel werden die besten Trauben von kleinen Terrassenweingärten in Spitz selektioniert. Aufgrund seines dezenten Aromas ist er ein vielseitiger Speisenbegleiter, der ebenso zu deftigen Jausengerichten wie zur gehobenen österreichischen Küche wie z.B. Tafelspitz passt. *Mittleres Strohgelb mit zarten Goldreflexen, im Aroma gut ausgebildet mit Noten nach Kakao, Nüssen und etwas Akazienhonig. Saftig und gut strukturiert am Gaumen mit gut eingebundenem Alkohol und balancierter Säure.*

# weiße Burgundersorten

## Die Burgundersorten

Chardonnay, Pinot Blanc (Weißburgunder) und Pinot Gris (Grauburgunder) zählt man zur Familie der Burgunder, die alle eine ähnliche Charakteristik aufweisen. Sie ergeben kräftige, extraktreiche Weine die sich meist auch gut für die „internationale Stilistik“, also die Lagerung in Barrique-Fässern eignen. Sehr gute Ergebnisse liefern diesen Sorten auch gemeinsam, im so genannten „Burgundercuvée“, wo sich ihre individuellen Vorzüge gut ergänzen können.

### ..... **CHARDONNAY**

Weingut Manfred Frühwirth / St. Anna am Aigen, Südoststeiermark - € 23,00

Der Chardonnay ist der „Globetrotter“ unter den weißen Rebsorten. Wie kaum eine andere Traube schafft er es, überall in der Welt positive und vielfältige Eigenschaften zu zeigen.

*Reife Aromen nach Apfel und Birnen, Zitrusnoten und zarter Fliederhauch im Duft. Ruhig und wenig, mit feiner Würze am Gaumen substanzreich und ausdrucksstark mit viel Stoff, burgundische Frucht klingt lange nach.*

### ..... **WEISSBURGUNDER „JÄGERBERG“**

Weingut Erwin Sabathi / Leutschach-Pössnitz, Südsteiermark - € 29,00

Die besten Trauben der Riede Jägerberg - von Hand verlesen - vergären in großen Eichenholzfässern und reifen darin weitere acht Monate auf der Feinhefe. Durch die perfekte Ausreifung der Trauben zeigt sich der Jägerberg im Stil wesentlich wärmer. Er besitzt eine sehr stoffige Textur mit einer tief-cremigen Aromatik, die an reife Apfel-Birnenfrucht, Biskuit und zart an gebrannte Nüsse erinnert. Er entwickelt sich etwas langsamer und präsentiert sich 2 – 4 Jahre nach der Ernte in seiner besten Phase.

### ..... **PINOT GRIS**

Josef Lentsch - zur Dankbarkeit / Podersdorf, Neusiedlersee (BL) - € 28,00

Vergärung und Säureabbau dieses Grauburgunders erfolgte in kleinen neuen Eichenholzfässern (Barriques), worin er anschließend für weitere fünfzehn Monate auf der Feinhefe ausgebaut wurde. Diese Art der Weinbereitung bestimmt maßgeblich den Charakter des Weines: *In der Nase noch von feinwürzigen, exotischen Fruchtnoten geprägt, den Gaumen beherrscht dann aber ein fetter, dichter, ungemein üppiger Körper. Aller Kraft zum Trotz zeigt sich dieser Pinot Gris faszinierend facettenreich und lang.*

Ein Wein der es mit den kräftigsten Speisen aufzunehmen vermag.

## Südtirol

### ..... **TERLANER**

Kellerei Terlan / Terlan, Südtirol, Italien - € 22,00

Die Weißweine Südtirols gelten als die besten Italiens. Deshalb, und weil wir uns dieser Region kulturell und kulinarisch verbunden fühlen, dürfen Südtiroler Weine in unserem Angebot nicht fehlen.

Der Terlaner ist die traditionelle Assemblage der typischen Sorten in dieser Region. Pinot Blanc, Chardonnay und Sauvignon blanc verleihen diesem Wein seine wunderbar fruchtig-blumige Aromatik, die sich bis in den ausdrucksstarken und gehaltvollen Geschmack fortsetzt.

# weiße Aromasorten & Rosé

## ..... SAUVIGNON BLANC

Weingut Rudolf Kaiser / Kleinhöflein, Neusiedlersee-Hügelland (BL) - € 23,00

Ihre paprizierte Würze wird bei hoher Reife von Aromen nach Spargel, Holunder und Cassis abgelöst. Sehr frisch und anregend bei eher rassisger Säurestruktur ist der Sauvignon zumeist ein eleganter, fruchtiger Wein von unverwechselbarem Charakter, der auch potential für die mittelfristige Lagerung besitzt. Auch ein behutsamer (teilweiser) Ausbau im neuen Holz hat sehr gute Resultate erbracht. *In Rudolf Kaisers Version beherrschen ausgeprägte grasige Noten das aromareiche Fruchtbukett, wunderbar leichtfüßig, lebendig und mit feiner Säure präsentiert sich der Gaumen.*

## Riesling

Der noble Riesling aus Österreichs Spitzenlagen, die sich vor allem entlang der Donau, zwischen der Wachau und Wien befinden, gehört unbestritten zu den weltbesten Repräsentanten dieser Rebsorte. Sein charmantes Bukett weist meist Anklänge an Pfirsiche, Aprikosen und Zitrusfrüchte auf. Am Gaumen wirkt der Riesling wegen seiner pikanten Säure sehr rassisg und anhaltend. Er entwickelt sich kontinuierlich und ist daher sehr gut lagerfähig, dies gilt im Besonderen für die raren Spät- und Auslesen, oder die Wachauer Smaragdweine.

## ..... RIESLING FEDERSPIEL „LOIBENBERG“

Freie Weingärtner - Domäne Wachau / Dürnstein, Wachau (NÖ) - € 23,00

Die Bezeichnung Federspiel entspricht der Qualitätskategorie Kabinett. Sie steht für trockene Weine mit rassisger Eleganz und mittlerem Alkoholgehalt. Von Osten in die Wachau kommend erhebt sich der Loibenberg mächtig bis in eine Höhe von 420 Meter. Es ist die wohl größte Einzellage, die aufgrund des starken pannonischen Klimaeinflusses auch „Herdplatte“ der Wachau genannt wird. Hier können auch späte Sorten wie der Riesling jedes Jahr wunderbar ausreifen, exotische Fruchtarmen und viel Schmelz entwickeln.

## ..... RIESLING „DER WEIN VOM STEIN“

Weingut Ludwig Neumayer / Inzersdorf, Traisental (NÖ) - € 35,00

„Der Wein vom Stein“ bezeichnet das „obere Ende“ im Weingut Ludwig Neumayer. Nicht nur qualitativ, auch geographisch: Er wurde von den am höchsten gelegenen Lagen hergeleitet. Dort wird das Gelände ziemlich steinig, ideal für klare, puristische Weine. Diese lagenübergreifende Selektion der besten Trauben bringt den Charakter des Bodens und des Mikroklimas bis ins Glas. Alles in Allem ein internationales Riesling-Monument, das Jahr für Jahr mit großer Komplexität und immensem Tiefgang zu überzeugen weiß.

## Rosé

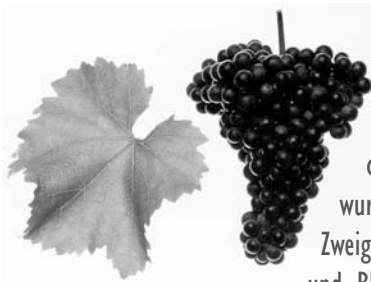
## ..... BLUSH ROSÉ AUS ZWEIFELT & PINOT NOIR

Weinlodge Zuschmann-Schöfmann / Martinsdorf, Weinviertel (NÖ) - € 20,00

*Die wunderbar saftige, feinfruchtige Nase erinnert an Haselnüsse, Himbeeren und Zitrusselemente. Am Gaumen viel Fruchtsüße und feines Säurespiel, schöne Beerenanklänge bis in den Abgang.*

# Zweigelt

## DER CHARMANTE VERFÜHRER



Zweigelt ist, trotz seiner relativen Jugend, quasi ein urösterreichischer Klassiker. Er wurde 1922 von Dr. Fritz Zweigelt aus Sankt Laurent und Blaufränkisch gekreuzt.

Seine ursprüngliche Bezeichnung Rotburger sollte auf den Ort seiner Entstehung, Klosterneuburg, verweisen, setzte sich aber nie durch. Stattdessen wählte man den Namen jenes Mannes, der maßgeblich an der Entwicklung beteiligt war. Heute ist Zweigelt mit fast neun Prozent Anteil an der Gesamtrebfläche die am weitesten verbreitete rote Rebsorte in Österreich. Er ist relativ robust bei Trockenheit, Frost und Krankheiten, verträgt jedoch Kalk nicht besonders aber stellt insgesamt nur wenig Ansprüche an den Boden. Auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden in frühen oder mittelfrühen Lagen bringt er verlässliche hohe Erträge. Um wirklich hohe Qualitäten mit gutem Lagerpotenzial zu bringen, muss er allerdings rigoros im Ertrag beschränkt werden.

In Verkostungen überzeugt Zweigelt mit seinem charmannten Gerbstoff und ist körperreich mit mäßig kräftiger Säurestruktur in der Jugend, die sich mit zunehmender Lagerdauer abrundet und samtige, weichere Weine ergibt. Er hat eine dunkle, oft typisch lila Farbe mit hoher Dichte, einen fruchtig-würzigen Duft und schmeckt intensiv nach Kirschen und Beeren. Mit seiner fruchtigen Individualität und seinem Charme ist er ein beliebter Speisenbegleiter. Zweigelt ist sowohl für den Barriqueausbau, wie auch für den klassischen Ausbau im großen Holzfass oder Stahltank geeignet, wird aber auch solo gefüllt oder als Cuvéepartner verwendet.

Zweigelt findet sich in so gut wie allen Weinbaugebieten des Landes, im Weinviertel zählt er zu den am meisten ausgepflanzten Reben. Im Ausland konnte er sich bis auf wenige kleine Flächen und Versuche in Deutschland, England, den USA (Fingerlake) sowie Kanada (Ontario, British Columbia) bisher nicht durchsetzen.

# Blaufränkisch

## DER PRÄCHTIGE



Wo er herkommt, ist nicht mehr wirklich nachzuvollziehen. Einerseits würde der Name Blaufränkisch auf Franken deuten, in Deutschland ist er allerdings unter dem Namen Lemberger bekannt und kommt in

Franken eigentlich nicht vor. Vermutet wird ein Ursprung in Frankreich (fränkisch) und datiert aus der Zeit Karl des Großen, der edle französische Rebsorten als „fränkisch“ und unedle aus dem Osten kommende als „hunnisch“ bezeichnete.

Gegen Ende des 10. Jahrhundert wurde er angeblich nach Österreich gebracht, von wo aus sich die Rebsorte auch nach Deutschland und nach Osten und Südosten - Kroatien, Slowenien und Ungarn, wo sie Kekfrankos genannt wird - ausbreitete. Fest steht jedenfalls, dass Blaufränkisch - in Österreich mit einem Rebflächenanteil von 5,44 Prozent die zweit wichtigste Rotweinrebsorte - im pannonischen Raum, im Speziellen im Burgenland, ideale Bedingungen vorfindet und hochklassige, komplexe Weine hervorbringen kann.

Er bevorzugt tiefgründige lehmige Böden, wie man sie beispielsweise im Mittelburgenland findet und ist dort einigermaßen wüchsig. Für Topqualitäten lautet das Zauberwort aber ebenso wie bei Zweigelt „Ertragsbeschränkung“. Blaufränkisch verträgt Kalk, braucht ihn aber nicht unbedingt und gedeiht am besten in warmen, südexponierten, windgeschützten Lagen. Er reift spät, wobei ihm seine Pilzresistenz entgegenkommt.

Blaufränkisch schmeckt häufig ausgeprägt fruchtig nach dunklen reifen Kirschen und dunklen Beeren, dazu kommt eine fast pikant-würzige Komponente. Er hat eine sehr belebende Säure und kann vielschichtige, dichte Weine mit gutem Lagerpotenzial hervorbringen. Blaufränkisch macht sich in Barrique ausgebaut sehr gut und beeindruckt in der Flasche sowohl reinsortig als auch in Cuvées in Kombination mit heimischen, aber auch internationalen Sorten.

Seine größte Verbreitung findet der Blaufränkisch in allen Weinbaugebieten des Burgenlandes und in Carnuntum (Niederösterreich).

# Österreichische Rotweinspezialitäten

## Blauer Zweigelt

### ..... ZWEIFELT RESERVE „ART MEETS RED“

Weingut Grenzhof Fiedler / Mörbisch, Hügelland (BL) - € 20,00 (als 1,5-lt-Magnum: € 42,00)

Tiroler Malkunst und burgenländische Weinkunst als Genuss für alle Sinne: *Der Blaue Zweigelt zeigt sich von seiner besten Seite; fruchtintensiv, sehr samtig und weich. In der Nase Kirschen und Brombeeren mit einem Hauch Zimt, geschmeidig und mild am Gaumen, angenehm würzig im Abgang.* „Verpackt“ mit dem preisgekrönten Etikett der Tiroler Malerin Ingrid Pfandl.

### ..... RUBIN CARNUNTUM

Weingut Franz Taferner / Göttlesbrunn, Carnuntum (NÖ) - € 26,00

Die junge Winzergeneration im Carnuntum hat das große Potential der Rotweine dieses Gebiets neu entdeckt. Die Marke Rubin Carnuntum ist von Zweigelt und/oder Blaufränkisch geprägt. Strenge interne Qualitätskriterien garantieren, dass nur die besten Rotweine des jeweiligen Jahrgangs diesen Namen tragen. So zeigt sich auch dieser reinsortige Zweigelt aus dem Hause Taferner jedes Jahr auf überdurchschnittlichem Niveau, mit archetypischem Sortencharakter und toller Stilistik.

## Blaufränkisch

### ..... BLAUFRÄNKISCH „VON DEN RIEDEN“

Weingut Wachter Wiesler / Deutsch-Schützen, Südburgenland - € 21,00

„Von den Rieden“ nennt sich bei Wachter-Wiesler der Blaufränkische von den jungen Rebstöcken. Einladende Beerenfrucht, elegante Würze und weiche Tannine entwickeln eine frische Traubigkeit im Abgang. Seine milde Art prädestiniert diesen Wein auch zum „einfach so trinken“.

### ..... BLAUFRÄNKISCH „STEINEICHE“

Weingut Paul Lehrner / Horitschon, Mittelburgenland - € 30,00 (als 1,5-lt-Magnum: € 62,00)

Schwere, tiefgründige Lehmböden in den Horitschoner Spitzenlagen verleihen diesem Blaufränkisch Ausdrucksstärke und Vielschichtigkeit, die warmen pannonischen Klimaverhältnisse Fülle und Eleganz. Das hochreife Traubengut wird sorgfältig handverlesen und einer langen Maischestandzeit unterzogen. Nach der Gärung wird die Steineiche in großteils neuen Barriques für 14 Monate ausgebaut. Dieser Blaufränkisch der Spitzenklasse zeigt wozu Österreichs Paraderotweinsorte fähig ist: *Mit Kraft, Mineralität und kühlen Aromen von Brombeeren und Kirschen bestechen sowohl die Nase als auch der Gaumen. Ein Wein mit Eleganz und akzentuierter Charakteristik.*

# weitere Rotweinspezialitäten

AUS ÖSTERREICH UND SÜDTIROL

## St. Laurent

Sehr einprägsam ist bereits der Duft des St. Laurent, der Assoziationen an Sauerkirschen und Zwetschken weckt. Am Gaumen ähnelt er einer dunkelfruchtigen Variante des Blauburgunders, mit dem er auch ganz eng verwandt ist. Erfreulich ist die in den letzten Jahren festzustellende Renaissance dieser als „schwierig“ bezeichneten Rebsorte, die sich vom Burgenland bis ins nördliche Niederösterreich und in die Steiermark erstreckt. Die Thermenregion war seit jeher die Heimat dieses kraftvollen, tieffruchtigen Rotweines. Der St. Laurent besitzt gute Lagerkapazitäten und kann Blends mit anderen Sorten Würze und Pfiff verleihen.

..... **ST. LAURENT „WAGRAMER SELEKTION“**

Weingut Heiderer-Mayer / Baumgarten, Wagram (NÖ) - € 20,00

Der Bergthal ist eine sehr elegante, ja burgundische Version dieser österreichischen Spezialität: *Charakteristische Beerenfrucht im Bukett, weich und sehr balanciert im Geschmack.*

..... **ST. LAURENT**

Weingut Leo Hillinger / Jois, Neusiedlersee (BL) - € 29,00

Der vielleicht beste Sortenvertreter aus dem Hause Leo Hillinger. Hochreifes Traubenmaterial wird sehr schonend verarbeitet und anschließend für 12 Monate im teilweise neuen Holz (Barrique) ausgebaut. Das Resultat ist ein hocheleganter Wein mit komplexem Duft, hoher Konzentration und fester Struktur am Gaumen. Ein Kraftpaket das an Frucht, Volumen und Intensität einiges bieten kann und über großes Entwicklungspotential verfügt.

## Südtirol

..... **DE SILVA „PETERLEITEN“ - KALTERERSEE AUSLESE DOC**

Weingut Peter Sölva & Söhne / Kaltern, Südtirol, Italien - € 26,00

Kalterersee ist der Klassiker unter Südtirols Weinen. Gekeltert aus der Sorte Vernatsch liefert er einen hellen, mit einladender Beerenfrucht ausgestatteten, überaus süffigen, frischen Wein. Der „Peterleiten“ empfiehlt sich speziell zur Südtiroler Jause, aber auch als Begleiter zu gekochtem Fleisch oder gebratenem Fisch.

..... **LAGREIN CLASSIC**

Erste + Neue / Kaltern, Südtirol, Italien - € 22,00

Animierende Fruchtnoten von roten Beeren und Zwetschken. Sehr saftig am Gaumen, mit viel knackiger Frucht die an Kirschen und Holunderbeeren erinnert, mildes Tannin und sehr klar.

# Internationale Rotweinsorten

## DIE GROSSEN DREI

### Pinot Noir

Auch wenn der Pinot Noir französischen Ursprungs ist und sich bereits in der ganzen Welt ausgebreitet hat, so ist er in Österreich doch schon seit mehreren Jahrhunderten beheimatet und gewinnt in den letzten Jahren auch immer mehr an Bedeutung. Der Pinot Noir besitzt ein sehr feines Bukett, das sich schwer umschreiben lässt: am ehesten erinnert es an Himbeeren oder Mandeln. Im Geschmack zeichnet den Blauburgunder Fruchtcharme und Eleganz aus. Er ist trotz seiner zarten Struktur durchaus lagerfähig.

#### ..... PINOT NOIR

Weingut Höpler / Breitenbrunn, Hügelland (BL) - € 23,00

Blauburgunder in Reinkultur: *Vielschichtiges, typisches Aromenspiel nach roten Beeren und Mandeln, rund und saftig mit nobler Würze und zartem Nusshauch, betörend harmonisch und offen mit sehr viel Substanz.*

### Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon ist eine alte Rotweinrebe, die wegen ihrer geringen Erträge und ihres großen Gerbstoffgehaltes hochklassige, dunkelfarbige, langlebige Weine hervorbringt und deshalb in vielen Teilen der Welt angebaut wird. Im Duft erinnert sie an schwarze Johannisbeeren, Zedernholz und schwarzen Pfeffer. Doch Cabernet-Sauvignon-Weine bestechen weniger wegen der Art als wegen der Feinheit und Fülle ihrer Aromen. Wenn die Traube voll ausreifen kann, ergibt sie vielschichtige, gerbstoffreiche Weine. In Österreich wird der Cabernet Sauvignon gerne als charaktvoller Partner in der Cuvée eingesetzt, bei hoher Reife kann er aber auch Solo, wie es einige Winzer eindrucksvoll vorexerziert, tolle Ergebnisse liefern.

#### ..... CABERNET SAUVIGNON

Weingut Rudolf Kaiser / Kleinhöflein, Hügelland (BL) - € 29,00

*Sehr druckvoll mit üppiger Cassis-Frucht und viel Würze ausgestattet, bereits sehr zugänglich und geschmeidig im Geschmack, der sich klar bis ins lange Finale durchzieht.*

### Merlot

In den letzten Jahren konnte der Merlot in Österreich immer mehr an Prestige gewinnen. Bei entsprechender Ertragsbeschränkung und hoher Reife sind seine feinen Buketteindrücke nach Efeu, schwarzen Oliven, geröstetem Kaffee und Waldbeeren in ihrer feinen Abstimmung unverkennbar. Im Aroma ähnelt der Merlot in der Jugend dem der Cabernet-Weine, wobei statt der herben, aristokratischen Strenge eher süße, malzige Töne in den Vordergrund treten. In der Regel verfügt der Merlot über weniger Tannin, niedrigere Säure und auch nicht über die große Langlebigkeit wie sein großer Bruder aus dem Bordelaise. Reinsortiger Merlot kann in Österreich hervorragende und eigenständige Weine erbringen. Seine Eignung zu Cuvées mit Cabernet, Blaufränkisch und Zweigelt ist unbestritten und oftmals bewiesen.

#### ..... MERLOT

Weingut Hans Setzer / Hohenwart, Weinviertel (NÖ) - € 25,00

*Dieser Merlot wird von einem reichen Aroma aus Pflaumen und roten Beeren durchzogen und weist komplexe Nuancen von Malz, Vanille und Gewürzen auf. Die feinen, abgerundeten Tannine geben dem Körper am Gaumen eine feste Struktur und runden den Gesamteindruck bestens ab.*

# Rotweincuvée

## die Prämiumweine der Winzer

Der Spitzenwein unserer Rotweingüter ist oft eine Cuvée, komponiert aus den allerbesten Lagen und Sorten eines Jahrgangs. Meist gewürzt mit Cabernet Sauvignon und Merlot finden vor allem Blauer Zweigelt und Blaufränkisch Aufnahme in diesen so genannten Premiumweinen. Mittlerweile können sich einige dieser Top-Weine mit der Europäischen Spitze durchaus messen. Leider werden sie nur in geringer Auflage produziert, daher sind sie sehr rar und oft nur in „homöopathischen“ Mengen erhältlich.

..... **PRIMISSIMO** ZWEIFELT / STLAURENT

Weingut Josef Ehmoser / Tiefenthal, Wagram - € 23,00

Primissimo, „der Vorzüglichste“ ist ein komplexer Verschnitt von Zweigelt und St. Laurent. Durch den dezenten Ausbau im gebrauchten Holz sollen die typisch österreichischer Identität und die Vorzüge der beiden Sorten perfekt zur Geltung kommen:  
*Tiefes dunkelviolettes mit schwarzem Rand; mächtige Duftfülle mit süßlichen Dörraromen; am Gaumen mit guter Würze, die vom Holz subtil unterlegt ist. Ein Rotwein mit imponierender, schmeichelnder Frucht und kräftiger Substanz.*

..... **ZERBERUS** ZWEIFELT / CABERNET SAUVIGNON / SYRAH

Weingut Zuschmann-Schöfmann / Martinsdorf, Weinviertel - € 27,00

Zerberus, benannt nach dem 3köpfigen Bewacher der Unterwelt, bestehend hauptsächlich aus Zweigelt von einem der ältesten Rotweingärten des Weinviertels, etwas Cabernet Sauvignon und einer kleinen Menge Syrah. Nach 14monatiger Reife im kleinen Holz (Barrique), entsteht daraus ein tiefgründiger Rotwein, der zu den besten seiner Region zählt:  
*Sehr apart von Anfang an, mit Tintenblei, Eukalyptus und dunklen Beeren in der Nase, gebündelt und elegant verwoben, am Gaumen zeigt sich die Eiche bereits schön integriert, die dunklen Fruchtnoten werden von weichen Tanninen umrahmt.*

..... **PANNOBILE** BLAUFRÄNKISCH / ZWEIFELT

Weingut Leitner / Gols, Neusiedlersee (BL) - € 34,00 (als 1,5-lt-Magnum: € 70,00)

Der Pannobile ist gemeinsame Weinmarke der besten Winzer aus Gols und immer eine Assamblage auf Basis der gebietstypischen Sorten. Ziel der Mitte der 90er Jahre gegründeten Vereinigung ist es, der heraufdämmernden Wein-Globalisierung das Eigene, das Unverwechselbare entgegenzusetzen. Jeder Pannobile-Betrieb produziert jährlich ein Rotcuvée aus 100% heimischen Sorten. Höchste physiologischer Reife, extreme Ertragsreduktion und schonender Ausbau im Barrique sind Grundkriterien. Die Weine entstammen ausschließlich den besten Lagen des Wagrams am Ostufer des Neusiedler Sees. Hier finden die heimischen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent jene Bedingungen vor, die sie als Ausgangsbasis für herausragende Weine prädestinieren und ihre Herkunft unverwechselbar widerspiegeln. Der Pannobile zeichnet sich durch internationale Klasse, große Eleganz sowie viel Finesse und Harmonie aus.

*Weiche, üppige Frucht, viel Kirsche, etwas Heidebeere, charmant und hineinziehend. Etwas Lakritze am Gaumen, mit Herzkirschen und Bitterorangen im Geschmack, sehr dicht und nervig, feine, elegante Tanninstruktur, lang anhaltend, harmonisch, total ausbalanciert.*

# prickelnd & süß

## Schaumwein

### SCHLUMBERGER SPARKLING

Sektkellerei Schlumberger / Wien - € 26,00 (als 0,2-lt-Baby: € 7,50)

*Österreichs Paradesekt schlechthin: lebhaftes Mousseaux, in der Nase nach reifem Apfel, zart hefig unterlegt, am Gaumen vital, mit angenehmer Säurestruktur.*

### ..... PROSECCO DI CONEGLIANO SPUMANTE EXTRA DRY

Conte Collalto / Susegana, Veneto, Italien - € 23,00

*Wunderbar stetig feine Perlage. In der Nase präsentiert sich eine ausgeprägte, blumige Frucht und ein intensives Bouquet von reifen Äpfeln. Am Gaumen schmeichelnd und frisch, von schöner Balance und ausgeprägtem Abgang.*

### ..... PROSECCO DI CONEGLIANO SPUMANTE EXTRA DRY 0,2-lt-Piccolo

Casa Vinicola Canella / Veneto, Italien - € 7,00

*Klares Strohgelb mit sehr frischem, blumig-fruchtigem Duft nach grünen Äpfeln und Williamsbirnen. Sehr leicht und zartes feines Mousseaux.*

## Dessertwein

### AUSLESE „ART MEETS SWEET“

Weingut Grenzhof Fiedler / Mörbisch, Hügelland (BL) - € 20,00

Unter „Auslese“ versteht man eine Positivauslese von Trauben unter Aussonderung aller nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren. Es ist eine edelsüße Spezialität aus überreifen, rosinenartig eingeschrumpften und teilweise mit Edelschimmel (*Botrytis Cinera*) befallenen Trauben.

„Art meets sweet“ ist ein besonders vielseitiger Süßwein. Er verbindet die Eleganz des Pinot blanc mit dem intensiven Aroma des Traminers. Dabei ist er kraftvoll und konzentriert, wirkt aber durch das anregendes Spiel von Süße und Säure sehr lebendig und feingliedrig: *Honig, Biskuit und Orangenmarmelade in der Nase; am Gaumen charmant und ausgewogen, faszinierendes Süße-Säure-Spiel und ein langer, feiner Abgang.*

### BEERENAUSLESE

Weingut Josef Lentsch - zur Dankbarkeit / Podersdorf, Neusiedlersee (BL) - 0,375-lt € 23,00

Mehrere Lesedurchgänge sind die Voraussetzung um aus weitgehend überreifen und edelfaulen Beeren die für eine Beerenauslese (BA) notwendige Konzentration der Inhaltsstoffe zu erreichen. Die BA von Josef Lentsch zählt zu den Besten Ihrer Art: *Glockenklare Fruchtanklänge von gelben Früchten, dazu Noten von Karamell und Honig; sehr kraftvoll am Gaumen mit harmonischer Holzwürze, gut strukturierende Säure, feine Bananenfrucht im Nachhall.* Dieser Wein eignet sich hervorragend zu Dessert und Käse oder bietet sich „solo“ genossen als wunderbarer Digestif an.

# edle Aperitif & Digestif

## Sherry

**RARE AMONTILADO ESCUADRILLA** - Emilio Lustau / Jerez 4 cl € 2,90

Die Palomino Fino ist die hochwertigste Rebsorte, die für die Sherry-Produktion im Gebiet von Jerez de la Frontera kultiviert wird; aus relativ hohen Erträgen werden eher säurearme, neutrale Weißweine gekeltert. Dieser Wein ist komplett trocken, die Farbe vermittelt sattes Goldbraun; duftet nach Pflaumen, Zimt, Karamel und Kandis, harmonisch, pikant und facettenreich.

## Port

**LATE BOTTLED VINTAGE PORT** - Dirk Niepoort / Porto 4 cl € 2,90

Ein Teller voller Trockenfrüchte, dazu Honig, Gewürznoten und eingelegte Beeren präsentieren sich in der Nase. Weich und herrlich rund am Gaumen mit opulenter Fruchtsüße und intensivem Geschmack von Dörripflaumen. Enorme Länge im von Rumtopf - Früchten geprägten Abgang.

## Edelbrände von Christof Kössler / Stanz bei Landeck

Christoph Kössler ist das Aushängeschild der Tiroler Brennerelite. Mit unzähligen Medaillen und Auszeichnungen bei vielen Verkostungen hat er sich aber auch international einen Namen gemacht. In seiner neuen, hochmodernen Destillerie verarbeitet er ausschließlich Rohstoffe von allerhöchster Qualität. Die daraus gewonnen Edelbrände wissen mit Eleganz und Subtilität zu überzeugen. Gemäß Christoph Kösslers Bestreben, die Aromen des Grundproduktes so natürlich wie möglich in die Flasche zu bringen, blenden seine Destillate nicht mit vordergründigen Aromen, sondern entwickeln sich im Glas zu einem ungemein feinen, vielschichtigen und anhaltenden Geschmackserlebnis.

**ROTE WILLIAMSBIERNE** 2 cl € 4,90

**ZWETSCHKE RESERVE** 2 cl € 4,90

**SPENLING** 2 cl € 4,90

**VOGELBEER** 2 cl € 4,90

## Cognac

**FRAPIN VSOP** - alter Grand Champagne Cognac 2 cl € 4,90

Die Domaine Frapin mit einer Rebfläche von über 300 Hektar befindet sich seit fünf Jahrhunderten im Familienbesitz. Für die berühmten Frapin-Cognac kommen nur die besten Selektionen von den eigenen Weinbergen in der Grand Champagne – den besten Lagen des Cognac, die als Premier Grand Cru klassifiziert sind – in Frage. Diese liegen rund um das Städtchens Segonzac. „Die Hügel um Segonzac“, führt Gert v. Paczensky in seinem Cognac-Buch aus, „produzieren so ziemlich das Beste, was die Grande Champagne zu bieten hat. Nur selten gelingt es anderen Produzenten, diesen Vorteil wettzumachen“.

## Whisky

**HIGHLAND PARK** Single Malt Scotch Whisky - 12 Years 2 cl € 4,90