

Sehr geehrter Gast und Weinfreund!

WEIN ist mehr als nur ein einfacher Speisenbegleiter, wie andere Getränke auch. Wein ist Ausdruck der kulturellen Leistungen der Menschen eines Landes und seiner Regionen. Guter Wein vermittelt etwas vom Ringen des Menschen um seinen Platz in dieser Welt, von den Mühen und Wagnissen und von dem Wissen über und dem Ringen mit der Natur.

Aber zu allererst soll es die Freude des Winzers vermitteln, der seine Weine vom Rebgarten bis zur Flasche wie seine Kinder begleitet und sie nachher in die weite Welt entlässt.

Möge diese Freude, die uns bei der Auswahl dieser Weinkarte geleitet hat, sich auch Ihnen bei Ihrer persönlichen Auswahl mitteilen.

Ihre Gastgeber, das Team vom



*Der Wein steigt in das Gehirn,
macht es sinnig, schnell und erfinderisch,
voll von feurigen und schönen Bildern.*

(William Shakespeare)

WEINBAU IN ÖSTERREICH

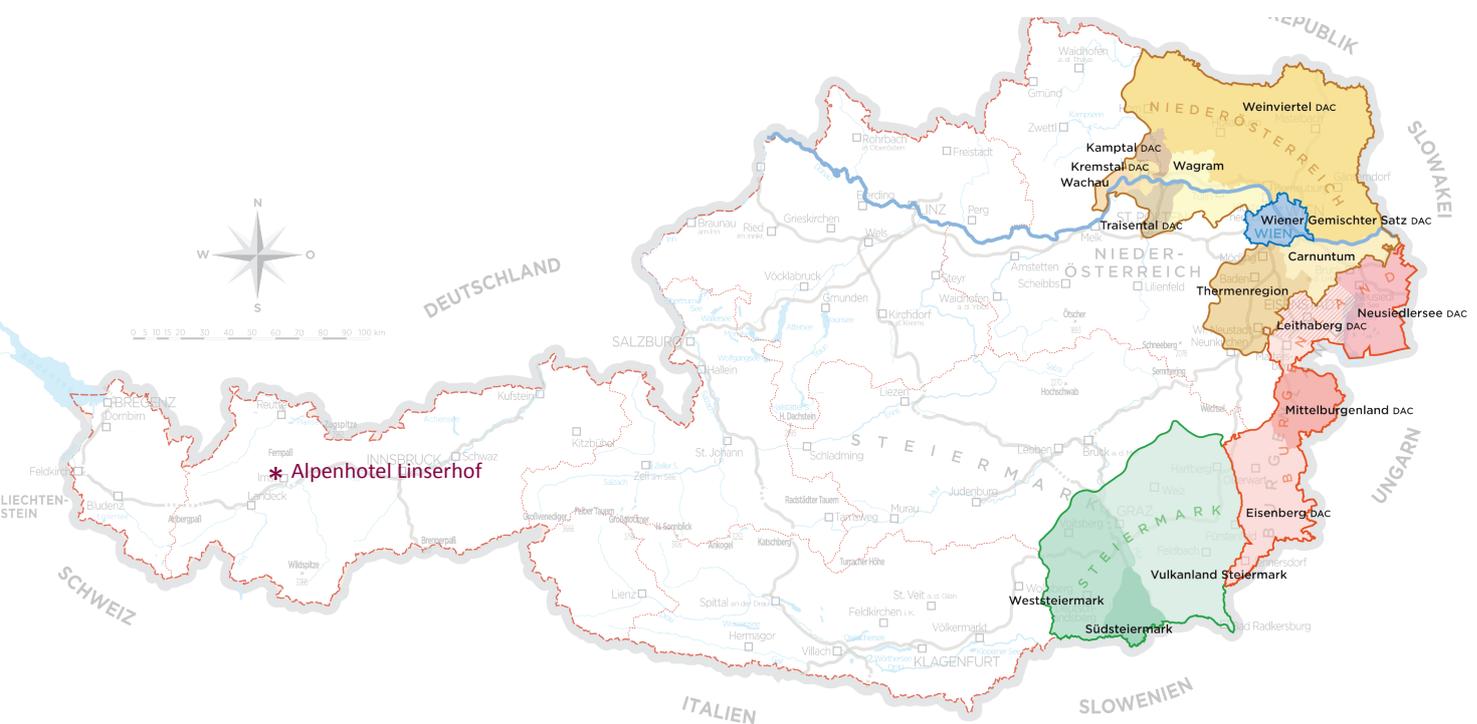
Alljährlich werden auf der Welt rund 280 Millionen Hektoliter Wein erzeugt; Österreich hat daran einen Anteil von allenfalls einem Prozent. Ein kleines Weinland wie Österreich sieht seinen Weg in der Produktion hochwertiger Weine. Vier Komponenten sind hier entscheidend: der Boden, das Klima, die Reben – und letztlich der Mensch, der den Wein macht und dabei auf eine Harmonie zwischen dem Boden, den kleinklimatischen Verhältnissen und der Wahl der richtigen Rebsorten zu achten hat.

Trotz der Vielfalt der österreichischen Weine gibt es ein verbindendes Charakteristikum, das den österreichischen Wein aus dem internationalen Angebot deutlich hervorhebt: Die aromatische Frische trotz vollständiger physiologischer Reife. Nirgends sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leichtfüßig, nirgends sonst sind frische Weine so kompakt. Die Rebfläche in Österreich umfasst rund 46.000 Hektar, die sich zum größten Teil in den östlichen und südöstlichen Landesteilen befinden. Die Verteilung zwischen Weiß- und Rotwein fällt eindeutig zugunsten des Weißweins aus: 65 % sind mit den 22 für Qualitätsweinerzeugung zugelassenen weißen Rebsorten bestockt. Der Rotweinanteil (13 Sorten) ist in den letzten Jahren auf 35 % angewachsen.

Österreichs Weinbaufläche ist in die drei Weinbauregionen „Weinland Österreich“ (Niederösterreich, Burgenland und Wien), „Steierland“ (Steiermark) und „Bergland Österreich“ (restliche Bundesländer) sowie in 16 spezifische Weinbaugebiete (siehe unten) unterteilt.

Die durchschnittliche Erntemenge beträgt 2,5 Millionen Hektoliter, der größte Teil davon wird im Inland konsumiert. 73 % des österreichischen Weinkonsums sind heimische Weine, doch der Export stieg in den letzten Jahren stark an.

Österreich ist ein Weinbauland mit etwa 20.000 vergleichbar kleinen Betrieben, viele davon sichern ihre Existenz durch erfolgreichen Ab-Hof-Verkauf. Über die Hälfte der Gesamtrebfläche hingegen entfällt auf Betriebe mit über 5 Hektar Rebfläche, diese Betriebe sind auch im Export sehr leistungsfähig. Es gibt jedoch kaum Betriebe, die im internationalen Vergleich als groß gelten (mehr als 200 Hektar).



glasweise

1/8 aus der Bouteille

ESPRIT FRIZZANTE

WEINGUT HEIDERER-MAYER / BAUMGARTEN, NIEDERÖSTERREICH | € 3,10

Klares Strohgelb mit wunderbar frischem, blumig-fruchtigen Duft nach grünen Äpfeln, Williamsbirnen und Limetten. Belebend und trocken am Gaumen, mit viel klarer, sauberer Frucht, sehr leicht mit feinem Mousseaux.

GRÜNER VELTLINER WAGRAMER SELEKTION

WEINGUT HEIDERER-MAYER / BAUMGARTEN, NIEDERÖSTERREICH | € 3,20

Volles Gelbgrün, klassischer Veltliner mit feiner Frucht nach Grapefruit, Birne und etwas Exotik, viel Würze am Gaumen, erfrischendes Säurespiel mit kompaktem Körper.

CHARDONNAY DUETT

GRENZHOF FIEDLER / MÖRBISCH, BURGENLAND | € 3,50

Reife Äpfel, exotische Früchte aber auch Haselnuss, Vanille und Karamell in der Nase; am Gaumen ausdrückstark und vielschichtig, kraftvoll, aber nicht überladen, lang und komplex im Nachhall.

BLUSH ROSÉ ZWEIGELT, PINOT NOIR

WEINLODGE ZUSCHMANN-SCHÖFMANN / MARTINSDORF, NIEDERÖSTERREICH | € 3,50

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 HEIDEBODEN

WEINGUT GERNOT LETINER / GOLS, BURGENLAND | € 3,50

Dunkles Rubin, violetten Reflexen; einladender Duft mit Kirsch-Weichsel Aromen, dezent laktisch. Am Gaumen kühle Kirschen, feine pikante Säure, gepaart mit weichen, saftigen Tanninen. Eleganter ausgewogener Abgang.

RED ZWEIGELT, BLAUFRÄNKISCH, ST. LAURENT

WEINGUT GERNOT HEINRICH / GOLS, BURGENLAND | € 3,70

Saftig, herzhaft, animierend – ein Wein reduziert auf das Wesentliche. Sprich: Trinkvergnügen mit Niveau, feine Brombeer-Kirsch-Frucht, erdige Würze, schön eingebundene Tannine und nicht zu viel Alkohol. Ein wunderbarer Wein zu „einfach so“ trinken oder als Begleiter zu jedem (guten) Essen.

LOVELY MERLOT

WEINGUT SCHEIBLHOFER / ANDAU, BURGENLAND | € 3,70

Ausgeprägter Duft nach dunklen Beeren, Kirsche, Zwetschken und Hagebutten. Herzhafte Frucht im Geschmack, sehr weich und mild, findet mit dezenter Restsüße und viel Extrakt eine wunderbare Abrundung am Gaumen.



GRÜNER VELTLINER

ÖSTERREICHS GEHEIMWAFFE



Grüner Veltliner ist die Paraderebsorte Österreichs und nimmt mehr als ein Drittel der Gesamtrebfläche ein. Die größten Veltlinerflächen findet man in Niederösterreich. 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. Charakteristisch bei jeder dieser Ausprägung ist eine fruchtigwürzige Note, das viel besungene „Pfefferl“, eine Geschmacksnote, die an frisch gemahlene schwarzen Pfeffer erinnert.

Je nach Boden fällt der Veltliner unterschiedlich aus: kräftig und rassig auf Löss, feinwürzig und mineralisch auf Urgesteinsböden. 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. Grüner Veltliner reift verhältnismäßig spät und mag die milden und schönen Herbsttage, in denen er seine Aromatik ausbilden kann. Er bringt bei klassischem Ausbau imahltank, wie auch bei Ausbau im großen Holzfass hervorragende Ergebnisse.

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

WIENER GEMISCHTER SATZ



Mit dem Wiener Gemischten Satz, der Pflanzung unterschiedlichster Rebsorten nebeneinander in einem Weingarten, hat sich eine einzigartige Stilistik im typischen Wiener Wein entwickelt, die sich besonders in seiner herkunftstypischen Aromatik widerspiegelt. Man erhält einen sehr vielschichtigen Wein, der sowohl mit Frische und Lebendigkeit, aber auch mit Reife und Tiefgang zu überzeugen weiß. Die Verordnung zum Wiener Gemischten Satz DAC schreibt vor, dass zumindest drei weiße Qualitätsweinrebsorten gemeinsam in einem Wiener Weingarten angepflanzt sein müssen.

Von der internationalen Slow-Food-Stiftung wurde der Wiener Gemischte Satz in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen und als so genanntes „Presidio“-Produkt ausgezeichnet. Mit dieser Auszeichnung, die weltweit erst an rund 300 Lebensmittel verliehen wurde, sollen hochwertige und traditionell hergestellte Lebensmittel vor der Gefährdung durch industrielle Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie geschützt und für zukünftige Generationen erhalten werden.



Weiß- & Roséwein aus ÖSTERREICH

HEIMISCHE SPEZIALITÄTEN

GRÜNER VELTLINER WAGRAMER SELEKTION

WEINGUT HEIDERER-MAYER / BAUMGARTEN, WAGRAM, NIEDERÖSTERREICH | € 18,50

Volles Gelbgrün, klassischer Veltliner mit feiner Frucht nach Grapefruit, Birne und etwas Exotik, viel Würze am Gaumen, erfrischendes Säurespiel mit kompaktem Körper.

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC

WEINGUT FRITZ WIENINGER / STAMMERSDORF, WIEN | € 22,00

In der Nase Orangen- Zitrus- und Grapefruitduft, Ananas und Birne, Facetten von Wiesenblumen. Am Gaumen harmonisch mit pikanter Exotikfrucht, zarte Steinobstnoten, fein und elegant.

BLUSH ROSÉ PINOT NOIR, ZWEIGELT

WEINLODGE ZUSCHMANN-SCHÖFMANN
MARTINSDORF, WEINVIERTEL
NIEDERÖSTERREICH | € 19,50

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



CHARDONNAY

DER GLOBETROTTER



In den letzten Jahren hat sich der Chardonnay über alle Weinbaugebiete verbreitet. Im Ausbau sind zwei Stilrichtungen zu bemerken: klassisch im Stahltank mit betonter Frucht und anregender Säure, oft auch mit vegetabiler Ergänzung; oder nach internationalem Zuschnitt mit biologischem Säureabbau und Reife im Barrique.

Beim klassischen Chardonnay dominiert die Frucht (Apfel, etwas Quitte, auch Exotik) in Verbindung mit einer eleganten Würze (Wiesenblumen, aber auch Nüsse und Mineralik). Im kleinen Holzfass ausgebaut, treten buttrig-röstige, extraktreiche Noten auf, mit Weißbrot, Dörrobst und Rosinen. Dazwischen liegen interessante Varianten, die „österreichische“ Frucht mit internationaler Stilistik bestens vereinen und auch bei hoher Reife angenehme Säure aufweisen. Das wichtigste Merkmal eines großen Chardonnays ist seine Komplexität, die nur in besonderen Lagen mit kalkreichen, mineralischen Böden entsteht. Die besten Vertreter dieser komplexen Chardonnays wachsen im Nordburgenland und in der Steiermark, aber auch in einzelnen Lagen Niederösterreichs und Wiens.

SAUVIGNON BLANC

WUNDERBARE VIELFALT



Sauvignon Blanc der österreichischen Art ist eine einmalige Mischung aus zwei Aromaausprägungen: „Grün-vegetal“ (grasig und an grünen Paprika erinnernd) und „fruchtiger Typ“ (erinnert an Hollunderblüten und schmeckt ausgeprägt nach Stachelbeeren und weißen Ribiseln). Welchen dieser beiden Grundstilistiken

man auch bevorzugt, Sauvignon Blanc glänzt immer mit eleganter Pikanz, weshalb Weine dieser Rebsorte hierzulande aromatisch und frisch wirken. Sauvignon-Blanc-Hochburg ist die Steiermark, wo mehr als 50 Prozent der österreichweiten Sauvignon-Bestände zu finden sind. Aber auch aus Niederösterreich sowie aus dem Burgenland, kommen beeindruckende Vertreter dieser alten Rebsorte, die hierzulande bereits vor 100 Jahren bekannt war.

Sauvignon Blanc fühlt sich grundsätzlich in kühleren Gebieten wohl, aber er braucht Sonne, um diese intensive fruchtige Aromatik ausbilden zu können, weshalb die Südsteiermark geradezu ideale Bedingungen bietet. Auf kalkigen Böden, Schiefer oder Feuerstein bringt er Weine mit eleganter Mineralik hervor. Im Gegensatz zu anderen Regionen der Weinwelt, setzt man in Österreich vor allem auf den klassischen Ausbau im Stahltank. Falls Holz zum Einsatz kommt greifen Österreichs Winzer vorwiegend auf große Holzfässer zurück. Barriqueausbau findet man eher selten.

Sauvignon Blanc wird eher jung getrunken, kann sich aber bei gezielter Ausbauweise als sehr langlebig präsentieren und eignet sich besonders gut zu leichter asiatischer Küche.

Weißwein aus ÖSTERREICH

INTERNATIONALE REBSORTEN

RIESLING 1000-EIMER-BERG FEDERSPIEL

DOMÄNE WACHAU / DÜRNSTEIN, WACHAU, NIEDERÖSTERREICH | € 23,30

Strahlendes Grüngelb; eine markant kühle Stilistik, ausgeprägte Fruchtaromen, Marillen, Pfirsich und elegante Blütennoten; sehr balanciert am Gaumen mit saftiger, schmelziger Frucht; eleganter, vielschichtiger Körper mit guter Länge, begleitet von einer pikanten Säure; sehr finessenreich

CHARDONNAY DUETT

GRENZHOF FIEDLER / MÖRBISCH, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND, BURGENLAND | € 20,00

Reife Äpfel, exotische Früchte aber auch Haselnuss, Vanille und Karamell in der Nase; am Gaumen ausdrucksstark und vielschichtig, kraftvoll, aber nicht überladen, lang und komplex im Nachhall.

WEISSBURGUNDER BÄRNREISER

WEINGUT FRANZ NETZL / GÖTTLESBRUNN, CARNUNTUM, NIEDERÖSTERREICH | € 25,20

Strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen, finessenreiche exotische Frucht, nussig-brotige Anklänge, etwas Honig, eleganter & cremiger Gaumen, kräftiger Körper mit sehr guter Länge und hohem Reifepotential.



SAUVIGNON BLANC

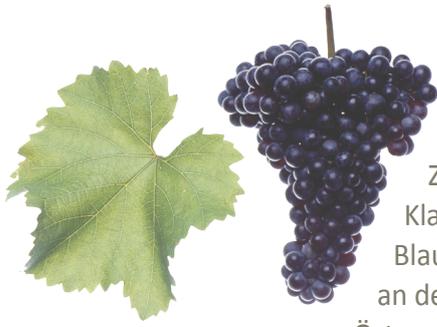
STEIRISCHE KLASSIK

WEINGUT ERWIN SABATHI

PÖSSNITZ - LEUTSCHACH

SÜDSTEIERMARK | € 25,00

Intensive, reife Stachelbeeraromen, einladend würzige Frucht, frisch und knackig, Nuancen von gelben Paprikaschoten, am Gaumen finessenreich mit zarten Johannisbeeranklängen, saftig und ungemein trinkanimierend mit mineralischer Länge.



ZWEIGELT DER CHARMANTE VERFÜHRER

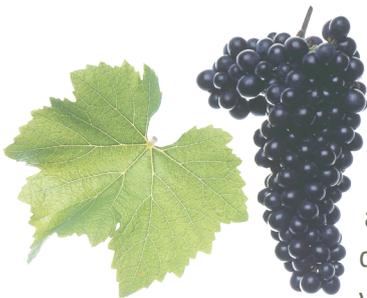
Zweigelt ist, trotz seiner relativen Jugend, quasi ein urösterreichischer Klassiker. Er wurde 1922 von Dr. Fritz Zweigelt aus Sankt Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Heute ist Zweigelt mit fast neun Prozent Anteil an der Gesamtrebfläche die am weitesten verbreitete rote Rebsorte in Österreich. Er ist relativ robust und stellt insgesamt nur wenige Ansprüche an den Boden. Um wirklich hohe Qualitäten mit gutem Lagerpotenzial zu bringen, muss er allerdings rigoros im Ertrag beschränkt werden.

In Verkostungen überzeugt Zweigelt mit seinem charmanten 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.



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. Fest steht jedenfalls, dass Blaufränkisch im pannonischen Raum, im Speziellen im Burgenland, ideale Bedingungen vorfindet und hochklassige, komplexe Weine hervorbringen kann. Blaufränkisch 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.



ST. LAURENT DER ELEGANTE

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.

Rotwein aus ÖSTERREICH

HEIMISCHE SPEZIALITÄTEN

ZWEIGELT HEIDEBODEN

WEINGUT GERNOT LEITNER / GOLS, NIEDERÖSTERREICH | € 19,50

Dunkles Rubin, violetten Reflexen; einladender Duft mit Kirsch-Weichsel Aromen, dezent laktisch. Am Gaumen kühle Kirschen, feine pikante Säure, gepaart mit weichen, saftigen Tanninen. Eleganter ausgewogener Abgang.

BLAUFRÄNKISCH MITTELBURGENLAND DAC

WEINGUT HANS IGLER / DEUTSCHKREUTZ, MITTELBURGENLAND | € 21,00

Mineralische Würze prägt diesen Mittelburgenländer. Oregano, Thymian, Pfeffer und Zwetschken tanzen in der Nase und im Mund. Überraschend stoffig und satt, trotzdem sehr frisch und leichtfüßig.

ST. LAURENT CLASSIC

WEINGUT HANS IGLER / DEUTSCHKREUTZ, MITTELBURGENLAND | € 21,50

Frisch-fruchtig duftend nach Weichsel und Zitrus. Am Gaumen setzt sich die feine Aromatik wunderbar fort, die eleganten, reifen Tannine sind schön eingebunden und ergeben einen gehaltvollen Körper mit anhaltendem Abgang.



RED

ZWEIGELT, BLAUFRÄNKISCH, ST. LAURENT

WEINGUT GERNOT HEINRICH
GOLS, NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND | € 20,40

Saftig, herzhaft, animierend – ein Wein reduziert auf das Wesentliche. Sprich: Trinkvergnügen mit Niveau, feine Brombeer-Kirsch-Frucht, erdige Würze, schön eingebundene Tannine und nicht zu viel Alkohol.

Ein wunderbarer Wein zu „einfach so“ trinken oder als Begleiter zu jedem (guten) Essen.



CABERNET SAUVIGNON

In den 1980er Jahren machte der Cabernet Sauvignon im Vormarsch der internationalen Sorten Furore, vor allem durch sein charakteristisches Geruchs- und Geschmacksbild. Die alte Bordeauxsorte wurde um 1860 von Robert Schlumberger nach Österreich gebracht, konnte sich damals aber nicht durchsetzen – heute ist sie eine wertvolle Bereicherung des Sortenspektrums. Ihre wachsende Beliebtheit verdankt sie vor allem ihrer Eignung als ideale Cuvée Ergänzung (weil auch bei geringer Dosierung sehr markant) zu autochthonen Sorten. Der Einsatz des kleinen Holzfasses ist fast obligat, der Sortentypus wird damit effektiv ergänzt.



MERLOT

Der Merlot, ein „Kind“ einer Cabernet-Kreuzung, ist am besten Weg, noch vor dem Cabernet Sauvignon zu einem Star im österreichischen Rotweinsortiment zu werden. Die Anpassungsfähigkeit an Klima und Bodenbedingungen in Verbindung mit der früheren Reife tragen zum Erfolg dieser klein- und lockerbeerigen Rebsorte bei. Geschmeidiger als „der große Bruder aus Bordeaux“ (Cabernet Sauvignon), mit weniger Tannin und Säure, wird er gerne als Cuvée-Partner herangezogen.

Wenn die Trauben vollständig ausgereift sind, zeigen sie viel Frucht und weiche Extraktsüße, dazu runde, harmonische Tannine. Dann sorgen die feinen Cassis-Schoten-Noten und die reife Würze für samtig-tiefe, ausgewogen aromatische Weine. Besondere Qualitäten und feste Struktur entwickelt Merlot auf kalkhaltigen Böden.



PINOT NOIR

Der in Österreich auch Blauer Burgunder genannte Pinot Noir kann auf idealem Standort, bei hoher Reife und gekonnter Vinifikation hochwertige, lagerfähige Weine hervorbringen, auch wenn die sensible Sorte im Weingarten und im Keller eine Herausforderung darstellt.

Charakteristisch ist seine helle Farbe. Der typische Duft ist eher dezent, mit einem Aromenspektrum, das je nach Terroir und Ausbau von Erdbeere oder Himbeere über Weichseln bis hin zu Dörripflaumen reicht und oft von einer feinen Mandel-Marzipan-Note begleitet wird. Am Gaumen eigenständig, elegant und mit feiner Säure, bringt die Sorte eher wenig Tannin. Stets elegant und lebhaft, manchmal fordernd, wirkt Burgunder oft schlank, was man nicht unterschätzen sollte.

Die Klassiker der Sorte kommen aus Burgund, aber auch in Deutschland, Oregon und Neuseeland gibt es eine Pinot Noir-Kompetenz. In Österreich verzeichnet die Sorte in vielen Weinbaugebieten einen gewissen Aufschwung mit einigen großartigen Beispielen.

Rotwein aus ÖSTERREICH

INTERNATIONALE SORTEN & CUVÉE



LOVELY MERLOT

WEINGUT SCHEIBLHOFER
ANDAU, NEUSIEDLERSEE, BURGENLAND | € 21,00

Ausgeprägter Duft nach dunklen Beeren, Kirsche, Zwetschken und Hagebutten. Herzhafter Frucht im Geschmack, sehr weich und mild, findet mit dezenter Restsüße und viel Extrakt eine wunderbare Abrundung am Gaumen.

CABERNET SAUVIGNON

WEINGUT SCHEIBLHOFER
ANDAU, NEUSIEDLERSEE, BURGENLAND | € 24,00

Typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, dazu Bitterschokolade und weihnachtliche Gewürzanklänge. Saftig und stoffig am Gaumen, hinter der opulenten Frucht viel Würzepikanz und Kernigkeit, kraftvolles Toasting im Abgang.

PINOT NOIR

WINZERHOF KAISER
KLEINHÖFLEIN, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND, BURGENLAND | € 26,40

Eleganter Duft nach rote Beeren, Minze und Schlehen, noble Pikanz und kühle Schokonoten; kraftvoll und strukturbetont am Gaumen, saftig und fleischig mit kerniger Frucht. Tolle Länge.

MAXIMUS

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, BLAUFRÄNKISCH

WEINGUT JOSEF IGLER
DEUTSCHKREUTZ, MITTELBURGENLAND | € 27,00

Sehr offene, freundlich-zugängliche Nase, erinnert an Rumpflaumen und frische Kräuter, mit feiner Würze unterlegt. Weiche Fülle am Gaumen, dunkelbeeriger Frucht, saftig, ausgewogenes Tannin, mit schön integriertem Holz.

IN VINO SANITAS

„Ein Tag ohne ein Glas Wein ist ein Risiko für unsere Gesundheit“. Dies sagte nicht etwa ein weinseliger Winzer auf der verzweifelten Suche nach Verkaufsargumenten, sondern Professor Curtis Ellison, Chefepidemiologe an der University von Boston (USA).

Schon im alten Rom verordnete man Weine gegen eine Vielzahl von Erkrankungen. Und noch 1892 erklärte die Ortskrankenkasse in Heidelberg in Absprache mit den Kassenärzten eine Flasche Wein als verschreibungsfähiges Therapeutikum. Dann begann der Siegeszug der Pharmazie, und Wein verschwand aus der Heilkunde. Die moderne medizinische Forschung hat erst seit Ende der siebziger Jahre seine vorbeugende Wirkung wieder entdeckt und versucht seitdem, diese mit modernen Methoden zu ergründen.

Wein ist mehr als Alkohol

Wein besteht zu 80 bis 85 Prozent aus Wasser und zu 15 bis 20 Prozent aus verschiedenen Inhaltsstoffen. Diese sind abhängig von den Traubensorten und deren Reifegrad, von Jahrgang, Bodenart, Düngung, Klimafaktoren und Art der Weinbereitung. Verschiedene essenzielle Nährstoffe finden sich im Wein. Bei den Vitaminen sind einige aus der Gruppe der B-Vitamine sowie das Vitamin C in interessanter Menge enthalten. Bezüglich der lebenswichtigen Mineralien und Spurenelementen kann Wein für Kalium und Magnesium sowie für Eisen, Kupfer und Mangan in beachtlichem Maß zur Bedarfsdeckung beitragen. Außerdem sind Hunderte von verschiedenen Polyphenolen enthalten.

Wunderwaffen im Wein

Polyphenole gehen bei der Weinbereitung aus der Beerenhaut und dem Fruchtfleisch in die Flüssigkeit über. Diese Polyphenole erregen heute bei den Experten besonderes Interesse, primär als hochpotente Antioxidantien. Und sie wirken gegen Krebs: Sie zeigen im Experiment in allen Phasen der Krebsentstehung ein antikarzinogenes Profil. Polyphenole heben das HDL- und senken das LDL-Cholesterol, sie wirken Gefäß erweiternd und -entspannend, senken damit den Blutdruck und beugen Gefäßverkrampfungen unter Stress vor.

Die Dosis macht's

Auch wenn manche es nicht akzeptieren wollen, die Datenlage ist eindeutig: „Täglich Wein“ ist besser als gelegentlich Wein oder gar kein Wein. Gerade im höheren Lebensalter sollte man nicht auf das tägliche Quantum verzichten. Nicht umsonst sagt ein italienisches Sprichwort: „Der Wein ist die Milch der Alten“.

Wein zum Essen

Wein gehört zu einem guten Essen wie das Salz zur Suppe. Ein Glas Wein zu den Speisen hebt nicht nur den Genuss, sondern fördert die Magen- und Darmfunktion und trägt damit entscheidend zu Wohlbefinden und Gesundheit bei.



Rotwein INTERNATIONAL

ITALIEN, SPANIEN, FRANKREICH, AUSTRALIEN

LAGREIN | VIGNETI

WEINGUT PETER SÖLVA / KALTERN, SÜDTIROL | € 26,90

Typisches Duftspiel, das an Brombeeren, Heidelbeeren und roten Holunder erinnert. Konzentrierter Geschmack, mit viel Kirschen und Waldbeeren, dazu kommen eine feine Zitrusnote und die perfekt integrierte Holzwürze. Dichtes seidiges Tannin, erfrischende Säurestruktur, klingt lang und fruchtbetont aus.

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

GIUSEPPE CAMPAGNOLA / MARANO DI VALPOLICELLA, VENETO - ITALIEN | € 24,00

Intensiver, von reifen Waldfrüchten, Minze und frischen Blüten getragener Duft. Süße Tannine und lebendige Säure offenbaren gemeinsam mit den feinen Fruchtnoten eine vollendete Struktur am Gaumen.

UGARTE RIOJA CRIANZA

EGUREN UGARTE / LA GUARDIA, RIOJA - SPANIEN | € 23,00

Das Bukett vereint die Noten von Cassis und grüner Paprika mit warmwürzigen Aromen von dunkler Schokolade, Flieder und Rauch. Elegant und kernig präsentiert sich der schön proportionierte Wein am Gaumen, ausgewogene Tanninstruktur, schöne Kräuterwürze im fruchtigen Abgang.



NORWOOD

SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON

SALOMON ESTATE
FINNISS RIVER, AUSTRALIA | € 26,00

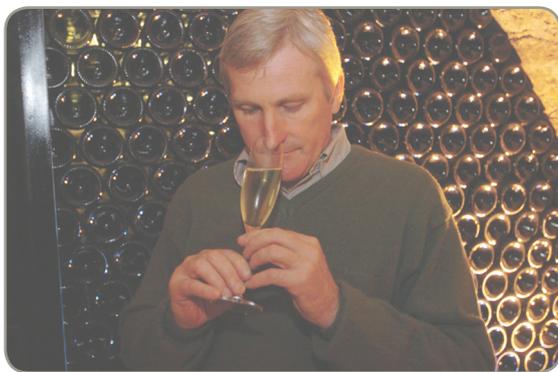
Feinwürziges Bukett mit den Fruchtindrücken von dunklen Beeren und Cassis, dazu Anklänge von Hibiskus, Lebkuchen und Leder, am Gaumen feine Säurestruktur, sehr elegant und straff mit langem Finish.

ÖSTERREICHS SEKT

Der erfrischend "kühle" österreichische Weincharakter kommt auch in besonders eleganten Schaumweinen zum Ausdruck.

Die österreichische Sekttradition geht auf das Jahr 1842 zurück, als sich der Kellermeister des ältesten Champagnerhauses Ruinart in eine Wienerin verliebte. Robert Schlumberger zog daraufhin nach Wien und erzeugte 1843 den ersten österreichischen Sekt nach der Champagnermethode.

Österreichs bekannteste Sekthäuser haben ihren Sitz in und um Wien. Aber auch zahlreiche Weingüter erzeugen exzellente Schaumweine, und zwar zumeist mit traditioneller Flaschengärung aus den klassischen heimischen Rebsorten.



Für viele Weinkenner kommen Österreichs beste Winzersekte aus dem Hause Karl Steininger. Das beweisen schon alleine die zahlreichen Auszeichnungen bei allen großen Schaumweinprämierungen, wo die ersten Plätze regelmäßig - fast wie im Abonnement - auf das Weingut Steininger fallen. Auch wenn Karl Steininger seinen Zugang zum schäumenden Wein in der Champagne gefunden hat, so ist es doch von Anfang an seine persönliche Vorgabe gewesen,

einen österreichischen Weg zu gehen und die hauseigene Linie mit glockenklaren, fruchtbetonten Weinen auch beim Sekt hochzuhalten. Kompromisslos setzt Karl Steininger sein Credo „der Sekt lebt von der Qualität des Grundweines“ in die Tat um und versektet nur die besten Weine des Kellers. Das geht so weit, dass die Weine nicht nur Sorten- und Jahrgangstrein, sondern vielmals überhaupt nur jene Fässer die besonders positiv herausstechen zu Sekt weiterverarbeitet werden.

Schaumwein INTERNATIONAL

ÖSTERREICH - ITALIEN - FRANKREICH

GRÜNER VELTLINER JAHRGANGSSEKT BRUT

WEINGUT STEININGER / LANGENLOIS, KAMPTAL, NIEDERÖSTERREICH | € 32,90

Tolles Sortenbouquet, mit tabakigen, pfeffrigen, aber auch fruchtorientierten Umrissen. Das wunderbar zarte Mousseux verleiht ihm zusätzlich Pep und Fülle. Sehr tief, dynamisch und voller Elan am Gaumen, ausgewogen und anhaltend im Finale.

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

BORGOLUCE / SUSEGANA, VENETO - ITALIEN | € 23,70

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



HENRIET-BAZIN
SÉLECTION PREMIER CRU BRUT
CHAMPAGNE HENRIET-BAZIN
VILLERS-MARMERY, CAMPAGNE - FRANKREICH | € 41,90
Helles Gelbgold, grüne Reflexe, lebendige Perlage. Attraktives Bukett nach weißem Apfel, ein Hauch von Limetten, mineralischer Touch. Straff und knackig, feine Frucht, ein Hauch von Steinobst, rassige Struktur, die ungemein trinkanimierend wirkt, zitronig-mineralische Nuancen im Abgang, ein toller Aperitif, aber auch Speisenbegleiter.



edle Brände

aus Österreich, Italien und Frankreich

HOCHSTRASSER aus Mooskirchen in der Steiermark

OBSTSCHNAPS	38°	2 cl	€ 2,80
ZIRBENBLUAT	38°	2 cl	€ 2,90
HASELNUSSSCHNAPS	35°	2 cl	€ 3,10
EDELBRAND KIRSCH	40°	2 cl	€ 3,40

CHRISTOPH KÖSSLER aus Stanz bei Landeck in Tirol

ZWETSCHKE RESERVE EICHENFASS	40°	2 cl	€ 4,20
BIRNE ROTER WILLIAMS	40°	2 cl	€ 4,20
MARILLE	40°	2 cl	€ 4,40
SCHWARZER JOHANNISBEER LIKÖR	24°	2 cl	€ 3,50

BERTA - Piemont

GRAPPA MONPRÀ	40°	2 cl	€ 3,60
BRIC DEL GAIAN Grappa di Moscato d'Asti	44°	2 cl	€ 5,20

Prädikatwein

aus Österreich

CUVÉE SPÄTLESE

WEINLAUBENHOF KRACHER
ILLMITZ, NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND (375ml-Fl.) | € 22,70
In der Nase frische Grapefruit und attraktive florale Noten. Am Gaumen Honigmelone, gelber Apfel, Grapefruitzesten, dezente Restsüße, lebendige Säurestruktur, salzige Mineralik und feine Zitrusaromen im Abgang.



ZWEIGELT BEERENAUSLESE

WEINLAUBENHOF KRACHER
ILLMITZ, NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND (375ml-Fl.) | € 27,40
Helles Krischrot. Duft nach reifen Erdbeeren und Herzkirschen. Am Gaumen Aromen von roten Ribiseln und Weichselkompott, süßes Erdbeerkonfit, deutlicher Rotweincharakter. Zarte Zitrusanklänge und feine Rumtopfruchtnoten im Abgang.

