

Neu:
Weisswein des
Jahres 2018:
«Friends»
von Ewald
Zweytick

Weinpassion für

Österreich



Frisch und knackig –
Sauvignon Blanc pur.

Weisswein
des Jahres
2018

Weisswein des Jahres 2018
2017 Friends
Sauvignon Blanc
Ewald Zweytick, Südsteiermark
18/20

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Degustations-Box: Felix Austria – 12 faszinierende Österreicher

198.–
statt 283.–

11 x 75cl, 1 x 70cl
Fr. 198.– statt Fr. 283.–
Gültig bis 20.3.2018
Art. 245979

Entdecken Sie die beeindruckende Qualität Österreichs und lassen Sie sich 12-mal überraschen:

2015 Grüner Veltliner, Horizont, Herbert Zillinger, Weinviertel

2013 Alpha, J. Heinrich, Mittelburgenland

2014 Samt & Seide, Blaufränkisch, D. Muhr, Carnuntum

2013 Rote Erde, D. Muhr, Carnuntum

2014 Amphora, D. Muhr, Carnuntum

2012 Pinot Noir, Paul Achs, Neusiedlersee

2013 St. Laurent, Paul Achs, Neusiedlersee

2013 Zweigelt, Paul Achs, Neusiedlersee

2015 Sauvignon Blanc, Ewald Zwegtick, Süd-Steiermark

2015 Weissburgunder, Zwegtick, Süd-Steiermark

2015 Gelber Muskateller, Zwegtick, Süd-Steiermark

2015 Riesling Federspiel, Terrassen, Tegernseerhof, Wachau



Degustations-Box: Grosses aus Österreich.

239.–
statt 346.–

6 x 75cl
Fr. 239.– statt 346.–
Gültig bis 20.3.2018
Art. 247194

Kommen Sie in den Genuss grosser Weine aus Österreich!

2012 Muhr Dorli, Blaufränkisch, Spitzerberg

2013 Utiger, Blaufränkisch, Rappbühl

2015 Veyder-Malberg, Riesling, Buschenberg

2015 Achs Paul, Blaufränkisch, Spiegel

2015 Zwegtick Ewald, Sauvignon Blanc, Don't Cry

2012 Panta Rhei, Blaufränkisch



**Degu-
Boxen**
zum
Entdecker-
Preis

Emotionen und Begeisterung aus Österreich.

Liebe Kundinnen und Kunden
Sehr geehrte Damen und Herren

Es ist uns grossen Freude, Ihnen zu ersten Mal einen **Weisswein des Jahres aus Österreich** zu präsentieren. Er trägt verdienstweise den Namen «Friends», gekeltert und im Rebberg gepflegt von unserem Freund Ewald Zweytick. Das ist Sauvignon Blanc total unverfälscht und pur. Unbedingt probieren.



- **Paul Achs** ist mit seinen 15er am Start, hier sind Meilensteine wie der Ungerberg entstanden.
- **Peter Veyder-Malberg ist mit den 16er im Weinolymp angekommen**, kaum ein anderer keltert so präzise wie er und notabene biodynamisch.
- Suchen Sie einen preiswerten aber tollen Grünen Veltliner, dann gibt es **kaum etwas Besseres als der Hasel von Birgit Eichinger**.

Besuchen Sie unbedingt unsere **Schweiz-/Österreich-Degustation am 28. Februar 2018 im Volkshaus, Zürich**. Die meisten Winzerinnen und Winzer werden persönlich anwesend sein.

Wir heissen Sie herzlich willkommen und freuen uns auf Sie.

Pirmin Bilger

Max Gerstl

Roger Maurer

Neuer Web-Shop!
www.gerstl.ch



Neu

Gratislieferung: Neu ab 24 Flaschen oder Bestellwert CHF 400.-

Gültig für Lieferungen innerhalb der Schweiz und Liechtenstein und für Privatkundenpreise.

Degustation
Schweiz & Österreich, inkl. Studach & Gantenbein

28. Feb, 16-20 Uhr
im Volkshaus
Zürich

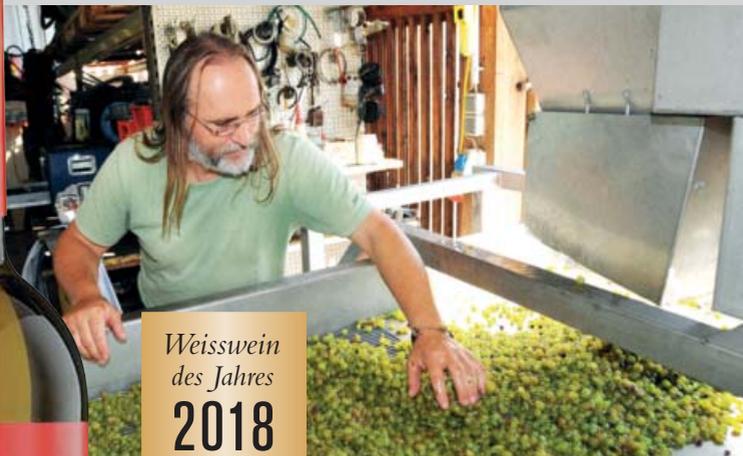
Weisswein des Jahres 2018:

Mit dem «Friends» freundet man sich sofort an.



15.80

Weisswein
des Jahres
2018



Ewald Zweytick

2017 Friends • Sauvignon Blanc
Ewald Zweytick • Südsteiermark

100% im Stahltank ausgebaut.

Beat Caduff: Genau so muss Sauvignon Blanc schmecken! **Der «Friends» ist schon in der Nase wie ein Vulkan!** Geniale, überschwängliche, verführerische Aromatik mit Pink-Grapefruit, Passionsfrucht und Maracuja. Im Gaumen saftige, angenehme Säure, die ihn so unendlich elegant erscheinen lässt, guter Körper und sehr mineralisch. Ich sehe mich schon, wie ich bretonische Meeresfrüchte dazu genieße, da fühle ich mich wie im siebten Himmel. Toller Sauvignon Blanc, so richtig trocken! **So einen Wein zu so einem Preis muss man einfach haben!** Oder in der Sprache der jüngeren Generation: Der «Friends» ist ein echter BFF (Best Friend Forever).

18/20 • 2018 bis 2025 • Art. 247347
75cl **Fr. 15.80** (ab 21.3.2018 22.–)

Wahre Freunde: Die Geschichte zum «Weisswein des Jahres 2018».

Die Sauvignon Blancs von Ewald Zweytick begeistern unsere Kundinnen und Kunden – und auch uns selber – seit vielen Jahren. Deshalb überrascht es Insider wohl kaum, dass wir zum ersten Mal in der Geschichte von Gerstl Weinselektionen einen Sauvignon Blanc zum «Weisswein des Jahres» kürten. Es war klar, dass es dafür nur einen Winzer geben konnte: **unseren lang-jährigen Freund Ewald Zweytick – den grossen Meister für Sauvignon Blancs**. Der Name für diesen «Weisswein des Jahres» war dann schnell gefunden: **«Friends»**.

Wir sind jedes Jahr aufs Neue fasziniert, was Ewald in die Flaschen bringt. Er ist seinem Stil treu geblieben, geht kompromisslos seinen Weg und füllt nur Weine mit reifen Aromen ab. In der Steiermark werden allzu oft Sauvignon Blancs gekeltert, die eher an Neuseeland erinnern. Das ist für Ewald undenkbar! Deutlich grüne Noten, die er mit Unreife verbindet, sind ihm zuwider, uns übrigens auch. **Wir möchten auf keinen Fall, dass er sich**

ändert und aus marktfreundlichen Gründen seine Art umstellt. Der Erfolg gibt ihm mehr als Recht. Seine Weine kommen denn auch enorm gut an bei unseren Kundinnen und Kunden. Besonders in der Gastronomie schätzen die Gäste seinen genussreichen Stil. Kurz gesagt sind wir froh und dankbar, so einen Charakterkopf wie Ewald als Partner und – noch viel wichtiger – als Freund zu haben. Liebe Kundinnen und Kunden, teilen Sie unsere Freude an den Weinen von Ewald Zweytick und probieren Sie unbedingt den «Friends».





SÜDSTEIERMARK
RATSCH

Ewald Zwegtich: Gehört schon länger zu den ganz Grossen.

Ewald Zwegtich

19.50



Ewald ist schon sehr lange sehr eng mit Gerstl Weinelektionen verbunden, er ist ein echter Freund für uns. Wir sind jedes Jahr aufs Neue fasziniert, was Ewald in die Flaschen bringt. **Er ist seinem Stil treu geblieben, geht kompromisslos seinen Weg und füllt nur Weine mit reifen Aromen ab.** Rundherum in der Steiermark werden allzu oft Sauvignon Blancs gekeltert, die eher an Neuseeland erinnern. Das ist für Ewald undenkbar! Deutlich grüne Noten, die er mit Unreife verbindet, sind ihm zuwider – uns übrigens auch. Wir möchten auf keinen Fall, dass er sich ändert und aus marktfreundlichen Gründen seine Art umstellt.

Der Erfolg gibt ihm mehr als Recht. Seine Weine kommen denn auch enorm gut an bei unseren Kundinnen und Kunden. Besonders in der Gastronomie schätzen die Gäste seinen genussreichen Stil. Kurz gesagt sind wir froh und dankbar, so einen Charakterkopf wie Ewald als Partner und – noch viel wichtiger – als Freund zu haben. **Liebe Kundinnen und Kunden, teilen Sie unsere Freude an den Weinen von Ewald Zwegtich. Sie werden es nicht bereuen.**

Ewalds grosser Klassiker. 2016 Sauvignon Blanc Klassik

Helles Zitronengelb. Fruchtiger, kühler Auftakt. Aromen von Limette, grünem Apfel und Mango, unterlegt mit Stachelbeeren und einem Hauch Holunderblüten. Anflüge von kalkiger Mineralität. **Am Gaumen straff, perfekt balancierte Säure, welche die Aromen bestens unterstützt.** Wieder viel Limette mit Stachelbeeren, gepaart mit würziger Mineralität. Der Wein endet frisch und anhaltend mit markant fruchtigem Finish.

17/20 • 2018 bis 2026 • Art. 246715
75cl Fr. 19.50 (ab 21.3.2018 22.–)

Aus Top-Lage, voller Faszination und Finessen.

2016 Sauvignon Blanc Pfarrweingarten

Helles Zitronengelb mit Silber. Mineralischer Auftakt. Aromen von Holundersaft, frischen Zitronen, Stachelbeeren, gepaart mit einem Hauch Cassis und Wachs, wirkt sehr edel und jugendlich. Markante Mineralität. **Am Gaumen sehr straff und fruchtig. Sehr harmonisch und mit perfekter Säure.** Wunderbare, fruchtbetonte Aromen, Limetten, exotische Fruchtanklänge, Stachelbeeren mit schwarzen Johannisbeeren. Der Pfarrweingarten endet komplex, mit leicht salziger Note.

18+/20 • 2018 bis 2033 • Art. 246718
75cl **Fr. 34.–** (ab 21.3.2018 38.–)



Weltklasse Sauvignon Blanc: 20 Punkte!

2015 Heaven's Door

Helles Goldgelb. Komplexer und enorm tiefer Auftakt. Aromen von Weinbergpfirsich, dazu reife Zitronentarte, dezente Toast- und Bienenwachsnoten. Am Gaumen nobel und noch sehr jugendlich. **Legt sich elegant und geschmeidig auf den Gaumen, mit Finesse und Tiefe.** Cremig, seidig und sehr einnehmend. Die verschlossene Frucht zeigt noch lange nicht ihr ganzes Potenzial. Perfekt integrierte Barrique und hoch mineralisch. Wunderbar unterstützt von der harmonischen Säure. Der Heaven's Door endet unendlich, sehr komplex mit salzig-würzigem Finish. Ein Sauvignon Blanc der anderen Art, **etwas vom Besten, was die Steiermark zu bieten hat.**

20/20 • 2018 bis 2033 • Art. 246721
75cl **Fr. 135.–** (ab 21.3.2018 150.–)



17.–



Erfrischender Muskateller als Apéro-Hit.

2016 Gelber Muskateller

Klassik

Helles Zitronengelb. Fruchtig-floraler Auftakt. In der Nase sehr expressiv, sehr verspielt, unverwechselbar Muskatteller. Am Gaumen sehr knackig, sehr intensiv, Feuersteinnoten, Aprikosen und ganz feine Ananas. **Der absolute Sommerwein, zu einem Apéro an warmen Tagen ein Traum!**

17/20 • 2018 bis 2024 • Art. 246269

75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2018 19.–)

34.–



Die neue Benchmark für Gelben Muskateller.

2016 Gelber Muskateller Pfarrweingarten

Strahlendes Zitronengelb. Dezent floraler Auftakt. Tiefe Aromen von Limetten, grünem Apfel, Lychee und wilden Rosen, vermischt mit Passionsfrucht, weissen Johannisbeeren. Leichte Anflüge von Muskat mit dezenter Mineralität. **Komplexes Nasenbild.** Am Gaumen frisch, leicht floral und fruchtbetont mit gut stützender Säure. Wieder viel tropische Frucht und Rosenblätter, untermalt von Noten nach Limetten und Zitronen, vermischt mit weissen Steinfrüchten. Er endet mittelkräftig mit viel Frucht und Schmelz. **Der beste Muskateller, den ich je probiert habe.**

18/20 • 2018 bis 2026 • Art. 246717

75cl **Fr. 34.–** (ab 21.3.2018 38.–)

55.–



Geniale Grauburgunder-Inszenierung in 3 Akten.

2015 Tosca

100% Grauburgunder

1. Akt: Farbe. Mittleres Goldgelb. **2. Akt: Nase.** Würziger Auftakt. Tiefe Aromen von warmem Apfel, süsser Birne und kandierten Früchten, untermalt von warmer Brioche, Butter und orientalischen Gewürzen. Edle Röstnoten vollenden das Nasenbild. **3. Akt: Gaumen.** Kräftiger, tieffruchtiger Gaumen, viel Honig und kandierte Früchte. Edle Toastnoten, gepaart mit mineralischen Anklängen und würzigem, langem Finale. **Dieser Wein verlangt ein sehr kräftiges Gericht, asiatische Currys passen wunderbar.**

19/20 • 2020 bis 2038 • Art. 246722

75cl **Fr. 55.–** (ab 21.3.2018 65.–)

Imposantes Chardonnay-Vergnügen.

2015 November Rain

100% Morillon (Chardonnay)

Fruchtige Noten nach Tarte au Citron, gelbem Pfirsich, reifem Apfel, Mango und Ananas, unterlegt mit Aromen von frischer Brioche, Toast, Bourbon-Vanille und geriebenen Haselnüssen. Noch etwas vordergründige Barriquenoten, werden sich mit der Zeit bestens eingliedern und tragen unterstützend zur Komplexität bei. **Am Gaumen Eleganz und Finesse mit unendlicher Länge vereint, druckvoll mit tollem Schmelz.** Wirkt noch sehr jung und verschlossen. Der November Rain endet anhaltend und kräftig mit deutlich würzig-fruchtigem Finish.

19/20 • 2018 bis 2026 • Art. 246719

75cl **Fr. 55.–** (ab 21.3.2018 65.–)



55.–

Der Sauvignon Blanc mit Kultstatus.

2015 Don't cry

100% Sauvignon Blanc

Typische Aromen von reifen Stachelbeeren, weissem Pfirsich, konfiertem Zitronen, Limettenschale, unterlegt von leichten Blätterteig- und Bienenwachsnoten. Am Gaumen cremig, finessenreich und noch verschlossen. **Legt sich elegant auf den Gaumen, mit enormem Druck und toller Länge.** Die Frucht zeigt noch lange nicht ihr Potenzial. Wirkt noch verpackt von perfekt verwobener Barrique und mineralischem Druck. Bestens unterstützt von der reifen, harmonischen Säure. Der Don't Cry endet kräftig und anhaltend und sehr komplex. Ein Sauvignon Blanc der Superlative, der zu den Besten der Steiermark gehört!

19+/20 • 2018 bis 2030 • Art. 246720

75cl **Fr. 55.–** (ab 21.3.2018 65.–)



55.–

Verführerischer Weissburgunder.

2016 Weissburgunder

Klassik

Helles Goldgelb. Intensiver Auftakt. Frische Noten nach Williamsbirne, gelbem Apfel, Quittengelée, untermalt von Wiesenblumen und leicht sandiger Mineralität. **Voller Gaumen mit reifen, fruchtigen Aromen, toller Säure und wunderbarem Trinkfluss.** Wieder viel Birne und Apfel mit Zitrone und würzig-mineralischem Finale.

17/20 • 2018 bis 2026 • Art. 246716

75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2018 19.–)



17.–



SÜDSTEIERMARK
GAMLITZ

Willi Sattler, Sattlerhof: Der grosse Spezialist mit Einzellagen.

Willi Sattler mit
den Söhnen Alex
und Andreas

44.–



Willi führt uns durch seine majestätischen Lagen. Sernauberg und Kranachberg – Namen, die wie Butter auf der Zunge schmelzen, bei denen das Weinherz höher schlägt. Die Bearbeitung erfolgt so naturnah wie möglich; zum Beispiel mit der Verwirrungstechnik beim Traubenwickler. **Willi ist ein Tüftler, der nichts dem Zufall überlässt.** Seine Weingärten sind wie aus dem Ei gepellt, neue Schnitt- und Erziehungstechniken werden sorgfältig eingebaut, ebenso Begrünung und natürlicher Dünger.

Nach eingehender Rebkunde geht es in den blitzsauberen Keller. Er erklärt uns Vinifikation und Ausbau in den Barriques. Bei der anschliessenden Weinprobe wird uns sofort klar, woher die hohe Qualität seiner Weine stammt. Perfekte Rebearbeitung sowie punktgenaue Verarbeitung im Keller. Wir sind hoch erfreut und tief beeindruckt von der hohen Qualität seiner Weine.

Schmeichlerischer Sauvignon Blanc. 2015 Sauvignon Blanc, Gamlitzer

Helles Strohgelb. Aromen von reifen Limetten. Mirabellen, Pfirsich und Ananas. Stachelbeeren und ein Hauch schwarze Johannisbeerblüten. Schöne mineralische Noten. Wirkt noch jugendlich und frisch. Am Gaumen sehr elegant mit Finesse. **Besticht durch eine glasklare Aromatik:** weisser Pfirsich, Limetten und grüne Beeren mit deutlich spürbarer mineralischer Note. Die Säure ist perfekt verwoben, trägt die Aromen bis zum Schluss. Der Gamlitzer Sauvignon Blanc endet lang und anhaltend.

17/20 • 2018 bis 2024 • Art. 245158
75cl Fr. 21.80

Perfekter Apéro-Hit.

2016 Weissburgunder

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonte Aromen nach reifer Birne, Quitte, Ananas, mit mediterranen Kräutern, reifen Mandeln einer betörenden Mineralität. Am Gaumen feingliedrig mit Aromen von reifer Zitrone, wieder reife Birne, dazu leichte Marzipannoten. Wunderbare Säure unterstützt die Aromen bestens. Der Weissburgunder endet mittelkräftig mit mineralisch-salzigem Abgang. **Ein fantastischer Wein zum Apéro!**

17/20 • 2018 bis 2024 • Art. 246451
75cl **Fr. 21.80**

21.80



Top-Lagen-Wein.

2014 Sauvignon Blanc

Kranachberg, Grosse STK Lage

Wohl eine der besten Lagen in der Steiermark. **Die Aromatik ist schon fast berauschend.** Subtile Frucht, duftet nach frischer Grapefruit, weissem Pfirsich und Mirabellen. Hoch komplex und harmonisch. Am Gaumen noch verschlossen, nach Belüftung wunderschöne Extraktsüsse und fruchtige Anklänge nach Cassis und Pfirsich, unterlegt mit perfekt eingebundener Säure. Cremig und lang anhaltend, endet in einem salzig-mineralischen Finish. Perfekt zu gebratenem Thunfisch mit Olivenöl und Gemüse.

19/20 • 2018 bis 2027 • Art. 246049
75cl **Fr. 39.–**

39.–



21.80



Wunderbares Fruchtbündel. 2015 Muskateller Gamlitzer

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter, floraler Auftakt. Typische Muskateller Aromen von Lychee, Papaya und wilden weissen Rosen, vermischt mit Passionsfrucht, frischen Limetten und einem Hauch Holunder. Leichte Anflüge von Muskatnuss mit dezenter Mineralität. **Am Gaumen frisch, floral und fruchtbetont mit gut stützender Säure.** Er endet sehr fruchtbetont mit mineralischem Finish.

17/20 • 2018 bis 2024 • Art. 245155
75cl **Fr. 21.80**

Degustation
Schweiz & Öster-
reich, inkl. Studach
& Gantenbein

28. Feb, 16-20 Uhr
im Volkshaus
Zürich

44.–



Paradiesische Auslese. 2013 Trockenbeerenauslese Sauvignon

Nur 9.5% vol. Alkohol. **Das ist ein gigantisches Konzentrat, die grossartige Süsse wird von einer ebenso fantastischen Säure gestützt, so wirkt diese vibrierende TBA trotzdem tänzerisch und niemals fett.** Die Nase allein ist schon ein Paradies, im Gaumen Stachelbeernoten, viel reife Ananas und Aprikosennoten.

20/20 • 2020 bis 2080 • Art. 245163
37.5cl **Fr. 44.–**



Paul Achs: Kultweine vom Neusiedlersee.

NEUSIEDLERSEE
GOLS

Paul Achs gehört zur absoluten Spitze in der österreichischen Weinwelt. Seine Art Weine zu bereiten, seine Stilistik und seine Bescheidenheit verleihen ihm langsam aber sicher Kultstatus. **Kaum einer keltert Weine von so einer Klarheit und Identität, die mit so viel Finesse und Eleganz ausgestattet sind.** Seine Blaufränkisch Lagenweine – Ungerberg, Spiegel und Altenberg – gehören zu den charaktvollsten Botschaftern dieser einzigartigen Traube aus Österreich.

Durch den naturnahen Anbau seiner Reben hat sich der Alkoholgehalt seiner Weine deutlich nach unten verlagert. Die Trauben reifen etwas früher aus und somit erreicht Paul einen Alkoholwert, der auch bei seinen Top-Gewächsen die 13.5% Vol. kaum einmal übersteigt.

Ein Blaufränkisch der speziellen Art.

2015 Spiegel

100% Blaufränkisch

Purpurrot mit violetten Reflexen. Der Spiegel spiegelt wortgetreu sein einzigartiges Terroir. Im Auftakt hochmineralisch, gepaart mit roten Beeren und roten Kirschen mit pfeffriger Würze, **edel, fantastische Balance und komplex.** Aromen von Wiesenkräutern und Lakritze kommen dazu. Schwarztee und Mocca runden das komplexe Aromenbündel ab. Am Gaumen straff und kernig, packt richtig zu. Massen von seidigen Tanninen, kräftig und anhaltend trotz des niedrigen Alkoholgehalts. Sehr langer Abgang mit deutlichen Noten nach Kalk und Schiefer. Grandioser, eigenwilliger Blaufränkisch! **Der beste Spiegel, den ich je probiert habe.**

19+/20 • 2018 bis 2038 • Art. 246629
75cl **Fr. 52.–** (ab 21.3.2018 59.–)

Paul Achs

Sicht auf den
Neusiedlersee

52.–



17.–



Filigraner Blaufränkisch.

2015 Heideboden

100% Blaufränkisch

Leuchtendes Rubinrot. Frischer Auftakt. Aromen von roten Kirschen, Pflaumen und roten Johannisbeeren mit dezenten Noten von Blaubeeren, Minze und schwarzem Pfeffer. Florale Anklänge. Am Gaumen leichtfüßig mit weichen Tanninen und frischer Frucht. Die Aromen bestätigen sich, rotfruchtig mit leicht floral-würzigen Noten. Extrem filigraner Blaufränkisch, er endet mittelkräftig mit mineralischer Note. Ein sehr schöner Begleiter zu gebratenem Fisch aus heimischen Seen oder zu Innerschweizer Bergkäse.

17/20 • 2018 bis 2023 • Art. 246247

75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2018 19.–)

29.–



Einnehmendes Kraftpaket.

2015 Pannobile rot

35% Zweigelt, 35% Blaufränkisch, 30% St. Laurent

Was für eine Frische in der Nase! Weichselkirschen, reife Himbeeren, rote und blaue Pflaumen unterlegt mit weißem Pfeffer. Vermischt mit Blaubeeren und Lakritze. Feinkörnige, feste Tannine. **Ein Kraftpaket mit Eleganz und Stil, aromatisch und einnehmend.** Der Pannobile endet lang und kräftig mit erdig-mineralischem Finish. Passt gut zu Entrecôte mit Pfeffersauce.

18+/20 • 2018 bis 2023 • Art. 246250

75cl **Fr. 29.–** (ab 21.3.2018 37.–)

52.–



Blaufränkisch mit fantastischer Textur.

2015 Altenberg

100% Blaufränkisch

Tiefe Aromen von schwarzen Beeren, Kirschen, kalter Rauch, gepaart mit Sandelholz und Tabakblättern. Begleitet von einem dezenten Kräuterduft, enorm viel Frische und Rasse. Markante, kalkige Mineralität. Am Gaumen komplex, elegant und sehr cremig, feinkörniges Tannin mit harmonischer Säure. Die Aromen bestätigen sich, dunkle Beeren und Früchte. Wie immer bei Paul: perfekt integrierte Barrique. **Eine geniale Textur! Der Altenberg endet kräftig und saftig mit tiefen, fruchtigen Aromen. Der beste Altenberg ever.**

19/20 • 2018 bis 2023 • Art. 246630

75cl **Fr. 52.–** (ab 21.3.2018 57.–)



Blaufränkisch in Vollendung!

2015 Ungerberg

100% Blaufränkisch

In der Kollektion von 2015 von Paul Achs ist der Ungerberg der absolute Star. Ich habe als Sommelier schon viele Blaufränkisch verkostet, aber so einen Wein aus dem Burgenland hatte ich noch selten im Glas. **Die aromatische Tiefe ist atemberaubend**, unterlegt von einer edlen Mineralität. Am Gaumen perfekt balanciert mit enorm feinmaschigem, feinkörnigem Tannin, perfekter Säure und grandios verwobenem Barrique. Trotz einem Alkoholgehalt von 13.5 Vol% besticht der Ungerberg mit unendlicher Länge und Kraft. **Finessenreicher kann ein Blaufränkisch nicht sein.** Danke, lieber Paul, für dieses Meisterwerk.

20/20 • 2018 bis 2023 • Art. 246246

75cl **Fr. 52.–** (ab 21.3.2018 57.–)



52.–

Tipp

Burgund aus dem Burgenland.

2015 Pinot Noir

Leuchtendes Rubinviolett, was für ein Auftakt! Mit etwas Zeit kommt ein grosses Aromaspiel. Reife Waldhimbeeren, Hagebutten mit Weichselkirschen, florale Veilchen-Noten. **Das ganze Bündel wird unterstützt von einer blitzsauberen Mineralität, grandios!** Am Gaumen geht es gleich weiter: cremige Textur, wunderbare, feinkörnige Tannine. Saftig und straff wie alle Weine von Paul Achs. Lang mit komplexen, fruchtigen Noten im Abgang.

18/20 • 2018 bis 2025 • Art. 246249

75cl **Fr. 44.–** (ab 21.3.2018 49.–)



44.–

Die knackige Fruchtbombe.

2015 Zweigelt

Frischer, einladender Auftakt. Sehr fruchtbetont mit Anklängen an Hagebutten und Weichselkirschen, roten Johannisbeeren und Brombeeren, unterlegt mit leichter Würze. Am Gaumen sehr weich und zugänglich. Schön runde Tannine, markante, gut stützende Säure, die dem Wein **Trinkfreude und Spannung** verleiht. Mittelkräftig und leicht mineralisch im Abgang. Passt gut zu Lasagne oder Cordon Bleu mit Kartoffelsalat.

17/20 • 2017 bis 2020 • Art. 246248

75cl **Fr. 13.80** (ab 21.3.2018 Fr. 15.50)



13.80



WEINVIERTEL
EBENTHAL

Herbert Zillinger: Neuer Stern aus dem Weinviertel.

Carmen und
Herbert Zillinger

Zillinger lässt Konventionen hinter sich und vertraut auf sein Gefühl und die Natur. **Seine Art Wein zu machen, ist faszinierend und zugleich einzigartig.** Er versteht sein Handwerk und kombiniert auf raffinierte Weise österreichische Weinbautradition mit internationalen Erfahrungen – solange dabei alles natürlich bleibt.

Er vertraut auf die Kraft seiner Reben und auf sein naturnahes Gedankengut. Denn was nicht an den Reben gereift ist, kann später im Keller nicht mehr wettgemacht werden. Dennoch hängt viel von der Arbeitsweise im Keller ab, wo sich Herbert Zillinger mit Bedacht moderne Ausstattung zu Nutze macht. Das Endergebnis kann sich sehen und schmecken lassen. Er hat eine klare Vorstellung von seinen Weinen und will sich keiner gängigen Methode völlig anpassen. Er will einzigartige Weine mit Intensität und Charakter. **Er macht aus Trauben unverwechselbare Unikate und keine belanglosen Mainstream-Allerweltsweine.**

Der Name sagt es: Radikal genial!

2015 Radikal Grüner Veltliner

Helles Goldgelb. Komplexer Auftakt. Aromen von rotem Pfirsich, getrockneten Aprikosen, kandierten Früchten, reifen Melonen, konfierten Zitronen mit einem Hauch weißem Pfeffer. Gepaart mit Kräutern und einer steinigen Mineralität. **Grandioses Nasenbild!** Am Gaumen sehr dicht verwoben mit viel Schmelz. Perfekt stützende Säure, trägt die Aromen bestens. **Wieder viel Pfirsich, Zitrone mit Melonen und caramelisierter Ananas.** Der Radikal wirkt noch jugendlich und leicht verschlossen, jedoch mit viel Power und einer unglaublichen Länge. Er endet kräftig mit deutlich mineralischem Finish.

19+/20 • 2018 bis 2033 • Art. 245980
75cl Fr. 39.50 (ab 21.3.2018 45.–)

39.50

Tipp



Ein grandioses aromatisches Erlebnis.

2015 Profund, Traminer

Der Name ist Programm, denn laut Duden bedeutet «profund» so viel wie «gründlich, umfassend». Helles Goldgelb. Aromen von orientalischen Gewürzen, Honig, Curry, Safran, Mandeln mit gedörrten Früchten und reifem Apfel. Expressive Fruchtaromen, die an Litschi und Papaya erinnern, untermalt mit Noten von dunklen Rosen. Am Gaumen mit viel Schmelz und aromatischer Tiefe. Der Profund endet kräftig **mit Tiefe und ewig lang.** Traminer ist keine alltägliche Sorte, doch wir sind überzeugt, es gibt nichts Besseres zu einem Thai-Curry als diesen fantastischen Wein.

19/20 • 2017 bis 2030 • Art. 246001
75cl **Fr. 39.50** (ab 21.3.2018 45.–)



Ein Grüner Veltliner für jeden Tag.

2016 Horizont, Grüner Veltliner

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Fruchtiger, frischer Auftakt. Aromen von frischen gelben Früchten wie Apfel, Birne, weissem Pfirsich und Nektarinen, untermalt von einem Hauch mineralischer Würze. **Am Gaumen sehr straff und frisch, feingliedrig und saftig.** Weisse Steinfrüchte mit Zitrusfrüchten, sehr fruchtbetont und animierend. Gut eingebundene Säure, die den Wein leichtfüßig und trinkfreudig macht. Der Horizont endet fruchtig und mittelkräftig mit belebender Mineralität. Ein GV für jeden Tag.

16+/20 • 2018 bis 2023 • Art. 246000
75cl **Fr. 17.80** (ab 21.3.2018 20.–)



39.50



17.80



WACHAU
DÜRNSTEIN

Emmerich Knoll: Gesuchte Kultweine aus der Wachau.

Junior und Senior
Emmerich Knoll

Unterloiben

22.–



Unter den Weingärten Österreichs nimmt die Wachau eine Sonderstellung ein. Nirgends sonst präsentiert sich der Weinbau in einer ähnlich spektakulären Kulturlandschaft mit atemberaubenden Steilterrassen direkt an der schönen blauen Donau. 16 ha eigenes Land hat das Weingut, 5 ha Vertragswinzer. Die Weinbergarbeit ist nachhaltig und organisch, man gehört jedoch keiner Organisation an. Inzwischen wird **das Familiengut in sechster Generation betrieben**.

Der Fluss setzt natürlich auch klimatische Akzente und sorgt neben den unterschiedlichen Bodenformationen für prägnante Lagenunterschiede. Die imposanteste und gehaltvollste von drei Weinkategorien ist der «Smaragd». «Federspiel» und «Steinfeder» heißen die etwas leichteren Weine.

Ein Winzer, der diese Herausforderung meistert, ist immer bemerkenswert. Wenn er dies jedoch über Jahre hinweg mit anscheinend spielerischer Leichtigkeit schafft wie Emmerich Knoll, dann ist er ein rarer Meister seines Fachs. Unaufdringlich, stoffig, aber ohne Schwere ist jeder Wein aus der Knoll'schen Kollektion ein komplexes, kleines Meisterwerk. Kein Wunder, ist das Renommee von Knoll gigantisch.

Riesling mit Druck.

2016 Riesling, Federspiel

Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen. Aromen von reifen, gelben Steifrüchten, gepaart mit rotem Apfel, Williamsbirne, Limette und leichter, mediterraner Würze. Anklänge von floralen Noten wie Jasmin und Holunder. Gut getragen von der schiefriigen Mineralität. Am Gaumen sehr elegant und harmonisch, mit Druck und mittlerer Länge. Der Riesling endet mittelkräftig mit leicht salziger Note. **Toller Riesling!** Zu Seezunge mit Mandeln ein Gedicht.

17+/20 • 2018 bis 20226 • Art. 246985

75cl Fr. 22.– • (ab 21.3.2018 24.–)

Mit einem Hauch wilder Rosen.

2015 Gelber Muskateller

Helles Zitronengelb. Fruchtig-floraler Auftakt. Typische Aromen von Lychee und wilden Rosen, vermischt mit Passionsfrucht, Limetten und einem Hauch Holunder. Leichte Anflüge von Muskat mit dezenter Mineralität. **Am Gaumen frisch und fruchtbetont mit gut stützender Säure.** Wieder tropische Früchte und Rosenwasser. Er endet mittelkräftig mit viel Frucht und Schmelz.

18/20 • 2018 bis 2021 • Art. 245625
75cl Fr. 22.– (ab 21.3.2018 24.–)



22.–

Grüner Veltliner mit der Handschrift des Kultwinzers.

2016 Grüner Veltliner Federspiel Trum

Noten von gelben Steinfrüchten, weissem Pfeffer, unterlegt mit fruchtigen Aromen, die an Limetten und Mandarinen erinnern. Begleitet von einer dezenten mineralischen Note. Am Gaumen trocken, straff mit gut stützender Säure. **Die Frucht kommt voll zum Tragen. Der Grüne Veltliner Trum strotzt nur so vor Freude und Harmonie.** Fruchtbetont und mittelkräftig im Abgang.

17+/20 • 2018 bis 2028 • Art. 246980
75cl Fr. 24.90 (ab 21.3.2018 27.–)



24.90

37.50



Atemberaubende Aromatik von Knoll.

2016 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kreutles

Tolle Aromen nach weissen Blüten und gelben Steinfrüchten mit einem Hauch nobler Pfefferwürze. Leichte Zitrusnoten mit schiefri-ger Mineralität. **Am Gaumen zeigt sich der Wein cremig, mit wunderschöner Rasse und Fruchtigkeit.** Aprikosen und Nektarinen. Wunderbare Struktur mit belebender Säure. Der Wein endet anhaltend mit toller Salzigkeit und Mineralität im Abgang

19/20 • 2018 bis 2035 • Art. 246981
75cl Fr. **37.50** (ab21.3.2018 41.50)

40.50



Grüner Veltliner der Spitzenklasse.

2016 Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg

In der Nase rauchige Würze mit schiefri-ger Mineralität. Reife gelbe Früchte, Aprikose und Apfel, gepaart mit Mango und Melonen. Am Gaumen cremig mit harmonischer Säure. **Wieder gelbfruchtige Aromen nach Ananas, Nektarinen und frischem Apfel,** mit schiefri-ger Mineralität unterlegt. Tolle Länge und Balance.

19+/20 • 2018 bis 2029 • Art. 246983
75cl Fr. **40.50** (ab21.3.2018 45.–)

Tänzerisch-eleganter Knoll-Riesling.

2016 Riesling Federspiel Loibenberg

Versprüht eine kühle, noble Aromatik. Reife Aprikosen mit Grapefruit und Zitronenschale, gepaart mit charaktvoller Mineralität. **Am Gaumen die pure Eleganz, wirkt leichtfüßig mit viel Finesse**, gut getragen von der wunderbaren Säure. Wieder gelbe Früchte und ein Hauch Petrol. Er endet lang und anhaltend.

18/20 • 2018 bis 2023 • Art. 246986

75cl **Fr. 24.50** (ab21.3.2018 27.–)



24.50

Bezaubernder Riesling mit expressiver Frucht.

2016 Riesling Smaragd

Aromen von gelben Steinfrüchten wie Nektarinen, Pfirsich und Mirabellen, gepaart mit Jasmin und einem Hauch Honig. Untermalt von einer schiefriigen Mineralität. **Am Gaumen harmonisch und saftig mit gut eingebetteter Säure**. Der Riesling endet lang mit tief-fruchtigem Finale.

18+/20 • 2018 bis 2029 • Art. 246987

75cl **Fr. 32.50** (ab21.3.2018 36.–)



32.50

Ein echtes Juwel von einem Riesling Smaragd.

2016 Riesling Smaragd Loibenberg

Nach Belüftung Noten von Nektarinen, weisser Pfirsich und frischer Zitrusfrucht. Fantastische Mineralik, die an nassen Stein erinnert. Florale Noten nach weissen Blüten gesellen sich dazu. **Am Gaumen straff und elegant, packt richtig zu**. Anklänge von Pfirsich, Limonen und Jasminblüten mit schiefriiger Mineralik unterlegt. Die Säure ist von atemberaubender Klasse, gut eingebaut, erzeugt enorme Spannung bis zum salzig, mineralischem Abgang.

19+/20 • 2018 bis 2045 • Art. 246988

75cl **Fr. 44.–** (ab21.3.2018 48.–)



44.–

45.–



Ganz nahe an der Riesling-Perfektion.

2016 Riesling Smaragd Kellerberg

Riecht intensiv nach Weinbergpfirsich, Jasminblüten und Aprikosen. Wunderbare Mineralik gepaart mit reifen Noten nach Zitronenschale.

Am Gaumen besticht er durch seine Kraft und Cremigkeit, ohne jemals opulent zu wirken. Die fruchtigen Aromen kommen voll zur Geltung, gut gestützt von der perfekt eingebauten Säure. Der Kellerberg endet lang mit leicht salziger Note.

19+/20 • 2018 bis 2047 • Art. 246989

75cl **Fr. 45.–** (ab21.3.2018 50.–)

55.–



Der Kult-Riesling mit Höchstnote 20/20!

2012 Riesling Ried Schütt Smaragd

Aromen von weissem Weinbergpfirsich, Limetten, frischer Zitrone, Mirabellen und leichten floralen Noten nach Jasmin und Orangenblüten. Gepaart mit schiefziger Mineralik und leichten Petrolnoten. **Am Gaumen die pure Eleganz** mit gut eingebundener Säure welche die Aromen bestens stützt. Der Ried Schütt endet hoch mineralisch mit weisssfruchtigem Finale.

20/20 • 2018 bis 2050 • Art. 246990

75cl **Fr. 55.–** (ab21.3.2018 59.–)

62.–



Riesling voller Saft und Kraft.

2016 Riesling Vinothekfüllung Smaragd

Verschlossener, konzentrierter Auftakt. Papaya, gelbe Mango und Ananas, gepaart mit weissem Pfirsich und einem Hauch Grapefruit. Betörende, einnehmende Mineralität, lässt den Wein hoch komplex erscheinen. **Am Gaumen mit deutlich mehr Volumen und Fülle, dichte, konzentrierte Fruchtaromen.** Trotz seiner Kraft wirkt der Wein hoch elegant und feingliedrig. Die Vinothekfüllung endet würzig-mineralisch mit deutlichem Druck und leicht salzig.

20/20 • 2018 bis 2050 • Art. 246991

75cl **Fr. 62.–** (ab21.3.2018 68.–)



Tegernseerhof: Noble Eleganz zu genuss- freundlichen Preisen.

WACHAU
DÜRNSTEIN

Martin keltert Weine von ungeahnter Eleganz und Finesse, Opulenz ist ihm ein Gräuel, viel lieber setzt er auf Trinkfluss und Bekömmlichkeit. Seine Gewächse erhalten regelmässig Höchstnoten bei internationalen Verkostungen und gehören mittlerweile zur qualitativen Spitze der Wachau. Ein vorteilhafter Aspekt ist der Preis beim Tegernseerhof. Die Weine sind den bekannten Namen aus der Wachau ebenbürtig, jedoch liegt der Preis merklich unter diesen Gewächsen. **Grüne Veltliner- und Riesling-Smaragde kosten um einiges weniger als bei seinen etablierten Kollegen.** Wir sind grosse Fans vom Tegernseerhof, weil da alles ineinander fliesst. Tradition, stabile Preise, jugendliche Dynamik und eine unermüdliche Herausforderung, jedes Jahr qualitativ hochstehende Gewächse zu kelttern, die den Charakter und die Identität der Wachau bestens wiedergeben.

Martin Mittelbach

31.50



Lehrt die grossen Namen das Fürchten. 2016 Grüner Veltliner Smaragd Ried Höhereck

Schön kühle Aromatik. Aromen von weissem Pflirsich, Mirabellen, weissen Pflaumen und Limetten. Dazu Noten von Jasminblüten, leichte Anklänge von weissem Pfeffer. Untermalt wird das geniale Aromabündel von einer kalkigen Mineralität. Am Gaumen Eleganz und Leichtigkeit, jedoch mit Druck und enormem Schmelz. Wieder weissfruchtig mit mineralischer Würze und sagenhafter Länge. Der Höhereck endet salzig und anhaltend. **Ein grandioser GV, der den berühmten Namen die Stirn bieten kann.**

19/20 • 2018 bis 2040 • Art. 246519
75cl Fr. 31.50 (ab 21.3.2018 35.–)

Überflieger mit 19+/20 Punkten.

2016 Grüner Veltliner Smaragd Ried Schütt

Am Gaumen strotzt er vor Kraft und Eleganz, wirkt aber dennoch leichtfüssig mit viel Finesse, gut getragen von der wunderbaren Säure. Gelbe Früchte, viel mineralische Würze und leichte florale Noten. Er endet lang und mit deutlich spürbarer Mineralität, die dem Wein Spannung und Charakter verleiht.

19+/20 • 2018 bis 2040 • Art. 246518
75cl **Fr. 29.–** (ab 21.3.2018 32.–)

Degustation
Schweiz & Österreich, inkl. Studach & Gantenbein

28. Feb, 16-20 Uhr
im Volkshaus
Zürich

29.–



Aromen-Explosion aus berühmter Lage.

2016 Grüner Veltliner Smaragd Ried Loibenberg

Aromen von reifer Birne, Apfel, Nektarinen und Mirabellen. Gepaart mit Rauch und mineralischer Würze. **Am Gaumen kräftig und sehr saftig, toller Trinkfluss** mit gut tragender Säure. Die Aromen bestätigen sich, gelbe Steinfrüchte mit Zitrone und leichten Noten von Pfeffer und Kräutern. Der Loibenberg endet fruchtig, anhaltend mit leicht salziger Note.

19/20 • 2018 bis 2038 • Art. 246517
75cl **Fr. 29.–** (ab 21.3.2018 32.–)



Grandioser Riesling.
2016 Riesling Smaragd Ried
Kellerberg

Kühle Aromen von Limette und frischer Zitrone. Untermalt von exotischen Früchten und dezentem Jasmin. Hoch mineralisch mit leichter Würze. **Toller, komplexer Gaumen, straff und ewig lang.** Grandiose Säure begleitet die Aromen bestens. Der Kellerberg endet anhaltend, tief fruchtig mit salzig-mineralischem Finish.

19+/20 • 2018 bis 2047 • Art. 246520
75cl **Fr. 31.50** (ab 21.3.2018 35.–)



31.50

Verführerisches Kraftbündel.
2007 Grüner Veltliner
Loibenberg

Wow, was für ein intensiver, komplexer, edler, mineralischer Duft. **Cremig weicher, aber dennoch wunderbar rassischer Gaumenfluss, ein schlankes Kraftbündel,** da ist so ein verführerischer Schmelz im Spiel, wirkt bei aller Konzentration immer noch tänzerisch leicht, zeigt eine stattliche Struktur und einen fulminanten Nachhall, eine attraktive Weinpersönlichkeit.

18/20 • 2018 bis 2027 • Art. 245205
75cl **Fr. 34.–** (ab 21.3.2018 39.–)



34.–

Herrliche Frucht.
2015 Grüner Veltliner
Frauenweingarten Federspiel

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von reifer Zitrone, grünem Apfel, Nektarine und Aprikose. Gepaart mit würzigen Pfeffernoten und mineralischen Akzenten. Zugängliches und klares Aromabild. **Am Gaumen sehr saftig, toller Trinkfluss** mit gut stützender Säure. Der Frauenweingarten endet fruchtbetont, mittelkräftig mit steinig-mineralischer Note.

16+/20 • 2018 bis 2027 • Art. 245200
75cl **Fr. 14.50** (ab 21.3.2018 16.–)



14.50



WACHAU
SPITZ

Veyder-Malberg: Unkonventionell an die Spitze.

Peter Veyder-Malberg

29.50



Hier sind wir seit der Geburtsstunde eines Weinguts mit dabei! Peter Veyder-Malberg – langjähriger Leiter eines renommierten Weinguts – erfüllte sich seinen Traum vom eigenen Gut und macht vieles anders als seine arrivierten Kollegen. Er bewirtschaftet kaum berühmte Lagen und hat sich stark dem nachhaltigen Weinbau verschrieben.

Nur 2.2 ha gross ist sein Juwel. Das sind exponierte Terrassen mit alten Rebbeständen, die nur mit grossem Aufwand zu bewirtschaften sind. Beim Gang durch seine steilen Weingärten im hinteren Teil der Wachau wird einem klar, wie aufwändig und schwierig hier die Handarbeit ist. Die Reben um Viessling und Spitz herum liegen im Schnitt ein paar Hundert Meter höher als im unteren Teil bei Dürnstein, somit ist das Klima deutlich kühler und erklärt den etwas niedrigeren Alkoholgehalt in seinen Weinen.

Peter Veyder-Malberg gehört zu den ganz Mutigen. Obwohl in der Wachau von vielen seiner Kollegen für unmöglich gehalten, setzt er auf biologischen Rebbau. Der Verarbeitung gesunder Trauben ohne Botrytispilzbefall gilt die oberste Priorität. So entstehen aufregende, kristallklare, subtile Gewächse mit filigraner Mineralik und viel Spannung. **Ein zauberhaftes Bijou in unserem Sortiment!**

Nicht nur am Valentinstag ein Hochgenuss.

2016 Liebedich, Grüner Veltliner

Helles Zitronengelb. Frische, weissfruchtige Aromen. Pfirsich, Mirabellen, frische Zitronen mit Noten von weissem Pfeffer. **Getragen wird das Fruchtbündel von einer deutlichen Mineralität, steht ihm sehr gut.** Am Gaumen harmonisch, straff mit guter Säure bestückt, erzeugt der Liebedich Länge und Spannung. Er endet elegant, mittelkräftig mit salzigem Abgang.

18/20 • 2018 bis 2026 • Art. 247225
75cl **Fr. 29.50** (ab 21.3.2018 34.–)

75.–



Riesling-Kunst aus der Wachau.

2016 Riesling Brandstatt

Aromen von kandierten Früchten, Nektarinen und weissem Pfirsich, gepaart mit grünem Apfel und caramelisierter Zitrone. Dazu Noten von Mandarinenblüten, Jasmin und nassem Schiefer. Hoch komplex, edel, mit aromatischer Tiefe. **Am Gaumen mit viel Druck, elegant und feingliedrig.** Der Brandstatt endet anhaltend, nobel mit würzig-mineralischem Finish.

19+/20 • 2018 bis 2035 • Art. 247229
75cl **Fr. 75.–** (ab 21.3.2018 85.–)

44.–



Exotischer Früchtekorb für Nase und Gaumen.

2016 Grüner Veltliner Hochrain

Helles Zitronengelb. Komplexer Auftakt! Mineralisch geprägt, subtile Kräuterwürze. Tiefe exotische Noten nach Mango, Papaya und Ananas, dezente Noten von weissem Pfirsich. Grandiose Nase, wirkt sehr animierend und vielschichtig. **Am Gaumen nobel und straff, gute Balance und enorm elegant.** Unglaublich tiefer, mineralischer Abgang.

19/20 • 2019 bis 2035 • Art. 247226
75cl **Fr. 44.–** (ab 21.3.2018 48.–)

58.–



Meisterhafte Komplexität.

2016 Grüner Veltliner Weitenberg

Aromen von reifer Limette, Weinbergpfirsich, Ananas und Mirabellen. Untermalt von Noten nach Gewürzen, Kräutern und einer markant steinigen Mineralität. **Am Gaumen elegant und edel, unglaublich saftig und komplex mit sagenhafter Balance und Länge.** Wird von einer reifen und gut eingebauten Säure bestens unterstützt. Der Weitenberg endet lang und anhaltend voller Schmelz und Eleganz.

19+/20 • 2019 bis 2039 • Art. 247227
75cl **Fr. 58.–** (ab 21.3.2018 64.–)



44.–



Rarität: Riesling-Cuvée der Spitzenklasse.

2016 2B Riesling

Da die Mengen der zwei Lagen Buschenberg und Bruck zu klein waren, hat Peter daraus eine Cuvée kreiert. 20% Bruck, 80% Buschenberg.

Helles Zitronengelb. Charaktervoller Auftakt. Wunderbare Aromen nach Zitrusfrüchten, exotische Früchte, wilder Jasmin. **Wirkt kühl, kristallin und sehr klar.** Die Mineralität ist atemberaubend, schiefzig und sehr markant. Sehr eleganter Gaumen mit grandioser Säure, cremig mit viel Schmelz. Die Aromen bestätigen sich, exotisch mit Tiefe und Potenzial. Der 2B endet anhaltend, salzig und sehr mineralisch.

20/20 • 2019 bis 2040 • Art. 247228
75cl Fr. 44.– (ab 21.3.2018 48.–)

44.–



Die GV-Alternative aus reiner Handarbeit.

2016 Grüner Veltliner Alter. Native

Ausbau 15 Monate in kleinen Holzfässern.

Die Trauben stammen von den Rieden Buschenberg, Loibenberg und ein kleiner Teil vom Hochrain. Alle Weingärten wurden ohne Traktor in reiner Handarbeit bewirtschaftet. **Für 17 Tage wurden die Trauben – wie Rotwein – mit den Schalen vergoren, bevor sie abgepresst wurden.** Mangels Farbstoffen in den Beerenhäuten wird durch diese Maischegärung aber keine Farbe freigesetzt, hingegen werden die Tannine dabei ausgelaut.

Weicher, cremiger Gaumen, Aromen von Orangenschalen, Quitten, mit leichter mineralischer Würze. Dezentere Tannine durch die Maischegärung, tolle Säure und unglaubliche Mineralität. **Ein Grüner Veltliner der anderen Art, toller Wein!**

19/20 • 2019 bis 2040 • Art. 247230
75cl Fr. 44.– (ab 21.3.2018 48.–)



Birgit Eichinger: Grüner Veltliner und Riesling sind ihre Leidenschaft.

KAMPTAL
STRASS

Basis für den Charakter eines Weins ist das Zusammenspiel von Boden und Klima. Im Kamptal ist dieses Zusammenspiel von ganz besonderer Finesse und Vielfalt. Denn hier haben wir es einerseits gleich mit dreierlei Arten von Böden zu tun, Urgestein, Löss und Lehm, andererseits mit einem Klima, das in dieser Konstellation wohl an wenigen Orten der Erde zu finden ist. Typisch für das rund 200 bis 300 Meter hoch gelegene Tal sind heiße Tage und kühle Nächte im Sommer, sowie lange sonnige Herbstperioden. **Diese kontrastreichen Bedingungen verleihen den Kamptal-Weinen ihren unvergleichlichen, kristallklaren, mineralischen Charakter.**

Birgit keltert grandiose Rieslinge und Grüne Veltliner aus den berühmten Lagen wie Heiligenstein, Gaisberg und Lamm. **Ihre Weine zeichnen sich durch einen unverwechselbaren Charakter, aromatische Tiefe, Eleganz und Langlebigkeit aus.** Bis hinauf zu den ersten Lagen werden die Weine alle gleich behandelt, von Hand gelesen, spontan vergoren und sorgfältig mehrere Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Wir importieren die Weine von Birgit nun schon 10 Jahre und wurden nie enttäuscht. Im Gegenteil, jeder Jahrgang wird von uns mit Spannung und Vorfreude erwartet.

Familie Eichinger

17.–

Fruchtbündel mit viel Schmelz und Saft.

2016 Riesling vom Berg

Aromen von grünem Apfel, reifer Zitrone, Mirabellen und Nektarinen. Unterlegt von leicht floralen Noten. Begleitet wird das Fruchtbündel von einer steinigen Mineralität. **Am Gaumen mit viel Schmelz und Saft.** Gut eingebundene Säure, welche die Aromen bestens unterstützt. Gelbfruchtig mit einem Hauch Jasmin. Der Riesling vom Berg endet mittelkräftig mit einem Touch mineralischer Würze.

17/20 • 2018 bis 2027 • Art. 246973
75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2018 19.–)



32.–



Betörender Riesling, voller Noblesse und Harmonie.

2015 Riesling Heiligenstein
Erste Lage

Helles Zitronengelb. Frischer, typischer Rieslingduft. Aromen von gelben Steinfrüchten wie Nektarinen, Pfirsich und Mirabellen, gepaart mit Zitrusfrüchten, Jasmin und einem Hauch Honig. Untermalt von einer schiefrigen Mineralität. **Am Gaumen edel, harmonisch und saftig** mit gut tragender Säure. Wieder Pfirsich und Mirabellen mit einem Hauch frischer Zitrone. Der Heiligenstein endet lang und anhaltend mit leicht salziger Note.

18+/20 • 2018 bis 2032 • Art. 245877
75cl Fr. 32.– (ab 21.3.2018 36.–)



36.–



Grüner Veltliner wie aus dem Bilderbuch.

2016 Grüner Veltliner Lamm
Erste Lage

Mittleres Goldgelb. Würzig-mineralischer Auftakt. Tiefe, gelbfruchtige Aromen, die an Quitte, Aprikosen und Nektarinen erinnern, rauchig, würzig und mineralisch untermalt. Sehr typisch GV und komplex! Am Gaumen dezente Wachsnoten, mit seidig-weicher Textur, ungemein saftig, transparent und balanciert. Tolle Frucht von Honigmelonen, mineralisches, lang anhaltendes Finale.

19/20 • 2018 bis 2035 • Art. 246971
75cl Fr. 36.– (ab 21.3.2018 40.–)



Schon der Hasel ist ein ganz toller GV.

2016 Grüner Veltliner Hasel DAC Kamptal

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von reifen Zitronen, Aprikosen mit einem Hauch Pfirsich. Dezent florale Anklänge, untermalt von Noten nach weissem Pfeffer. Begleitet wird das Fruchtbündel von einer dezenten Mineralität. **Am Gaumen mit toller Frucht und guter Länge.** Wieder Zitrone, weisser Pfirsich und leicht pfeffrig. Der Hasel endet mittelkräftig mit leicht mineralischer Note.

16+/20 • 2018 bis 2025 • Art. 246071
75cl **Fr. 14.50** (ab 21.3.2018 16.–)



14.50

Herrliche Erfrischung für Frühling und Sommer.

2016 Grüner Veltliner Wechselberg, Erste Lage

Strohgelb mit grünen Reflexen. Frischer, fruchtbetonter Auftakt. Aromen von reifen Steinfrüchten, Limetten, unterlegt mit floralen Noten nach wilden Rosen. Charaktervolle Pfeffernote, gepaart mit steiniger Mineralität. Am Gaumen straff mit gut verwobener Säure, **wieder weisse Steinfrüchte mit Zitronen und weissem Pfeffer.** Der Wechselberg endet harmonisch und anhaltend mit deutlich salziger Note.

17+/20 • 2018 bis 2030 • Art. 246972
75cl **Fr. 17.80** (ab 21.3.2018 20.–)



17.80



CARNUNTUM
SPITZERBERG

Dorli Muhr: Definitiv an der Spitze angelangt.

Dorli Muhr

78.–

Tipp



Die Weine von Dorli Muhr kann man mittlerweile auf der ganzen Welt in den besten Lokalen finden. Sommeliers schwärmen und **loben ihre Gewächse in den höchsten Tönen. Sie sind die idealen Essensbegleiter**, ja sogar zu asiatischen Gerichten passen sie hervorragend und gehören somit zu den wenigen Weinen weltweit, die solche Mariagen zulassen.

Mit dem Jahrgang 2015 hat Dorli Muhr nochmals zugelegt. Die hohen Punkte zeigen es eindrücklich, durchs Band hinweg waren sich alle namhaften Verkoster einig. Zum Beispiel der Spitzerberg, der letzte Ausläufer der Karpaten, ist geprägt von sehr langen Trockenperioden und einem hoch mineralischen Boden. Hier entstehen Weine von enormer Finesse und Eleganz. **Dorli setzt das meisterhaft um. Ihre Blaufränkisch-Weine gehören zu den feinsten und elegantesten von ganz Österreich.**

Die Probe der 2015er war ein grossartiges Erlebnis. Alle Weine waren von betörender Eleganz und enormer Fülle geprägt, ohne dabei opulent zu wirken, im Gegenteil, sie sind sehr harmonisch und zugänglich. **Wir gratulieren Dorli Muhr herzlich zu diesen wunderbaren Weinen und freuen uns, Ihnen liebe Kundinnen und Kunden, diese grandiosen Gewächse anbieten zu können.**

Damit hievt sich Dorli an die Spitze.

2015 Spitzerberg

100% Blaufränkisch

Aromen von schwarzen Kirschen, wilden Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, gepaart mit feinen Noten von Eukalyptus, Minze und schwarzem Pfeffer. Alles wirkt sehr dicht, engmaschig und elegant. **Am Gaumen edler, feingliedriger Gaumenfluss** mit fantastischen Tanninen und gut integrierter Säure. Der Spitzerberg endet kräftig und anhaltend, komplex mit viel Frische. **95/100 Parker-Punkte!**

19+/20 • 2020 bis 2042 • Art. 247125

75cl Fr. 78.– (ab 21.3.2018 Fr. 85.–)

Nomen est omen: Eleganz pur.

2015 Samt & Seide

100% Blaufränkisch

Harmonischer Auftakt. Aromen von Kirschen und Johannisbeeren mit leichten Noten von wilden Brombeeren und schwarzem Pfeffer. Florale Anklänge, die an dunkle Rosen erinnern. Am **Gaumen leichtfüssig, elegant mit reifen Tanninen** und intensiver Frucht. Wieder wilde Beeren und Kirschen mit leicht floral-würzigen Noten. Tolle Mineralität. Der Samt & Seide endet mittelkräftig mit dezent würzigem Finish.

17+/20 • 2018 bis 2028 • Art. 247124
75cl **Fr. 22.–** (ab 21.3.2018 Fr. 24.–)



22.–

Top-Cuvée mit Aromenspektakel.

2015 Rote Erde

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Aromen von Brombeeren, Bergkirschen, Cassis, Bitterschokolade, gepaart mit einem Hauch Trüffel und orientalischen Gewürzen. Die Barrique ist wunderbar integriert und unterstützt die Aromatik bestens. Am Gaumen straff und elegant, mit feinkörnigen Tanninen. **Schöne Aromen nach dunklen Früchten und Beeren, gepaart mit subtiler Mineralität und gut stützender Säure.**

18/20 • 2018 bis 2030 • Art. 247122
75cl **Fr. 30.60** (ab 21.3.2018 34.–)



30.60

Wie ein grosser Rhône-Syrah.

2015 Sydhang

100% Syrah

Klare Syrah-Würze, Gewürznelken, orientalischer Tabak, Räucherspeck und schwarzer Pfeffer, begleitet von einer steinigen Mineralität. Am Gaumen sehr elegant mit reifen Tanninen. **Gut integrierte Barrique, wirkt nie opulent oder fett.** Tolle Noten von roten und schwarzen Früchten, Brombeeren, roten Kirschen mit einem Hauch Rauch. Der Syrah endet lang und kräftig mit mineralischer Würze.

18/20 • 2019 bis 2030 • Art. 247123
75cl **Fr. 31.50** (ab 21.3.2018 35.–)



31.50



Panta Rhei: Rare, reinsortige Trouvailles.

Panta Rhei.



Hans Schwarz

2012 Blaufränkisch

Aromen von reifen roten Beeren und Früchten wie Kirschen, rote Pflaumen und vollreife Erdbeeren. **Am Gaumen die pure Eleganz**, mit feinen Tanninen und einer tollen Säure ausgestattet. Die Mineralik ist atemberaubend, traumhaft eingebettet widerspiegelt sie das Terroir meisterhaft. Er endet lang und anhaltend, höchst harmonisch. Wahrlich einer der besten Blaufränkisch, den ich je probiert habe.

19/20 • 2018 bis 2027
Art. 245195
75cl **Fr. 51.–**
(ab 21.3.2018 56.–)

2012 Pinot Noir

Aromen von reifen Himbeeren, Walderdbeeren, roten Kirschen, Brombeeren, gepaart mit einem Hauch Cassis. Gut eingebundene Barrique. Sehr typische Pinot Noir-Nase. Am Gaumen hoch elegant mit enormem Trinkfluss und spielerischer Leichtigkeit, trotzdem mit viel Druck und Länge. Feine Tannine, tolle Säure. Wieder rote Kirschen und Himbeeren mit mineralischer Würze. **Einer der besten Pinot Noirs aus Österreich, die ich je am Gaumen hatte.**

18+/20 • 2018 bis 2024
Art. 245196
75cl **Fr. 42.–**
(ab 21.3.2018 46.–)

Markus Utiger: **Höchstqualität bei Kleinstmengen.**

Utiger.

Markus Utiger



2013 Der Utiger Rappbühl Blaufränkisch

100% Blaufränkisch

Funkelndes Rubinrot. Sehr komplexer Auftakt, viel Frische und Tiefe. Aromen von roten und schwarzen Beeren, Kirschen, Brombeeren und leichte Cassisnoten. Anflüge von Tabak und Sandelholz, Veilchennote mit mineralischer Würze, Lakritze mit leicht schwarzem Pfeffer. Toll integrierte Barrique, wirkt edel und harmonisch. **Am Gaumen überzeugt er mit seidigen Tanninen und guter Säure.** Der Rappbühl zeigt sich elegant mit Spannung und Länge. Er endet anhaltend mit deutlicher Mineralität. Passt gut zu Gemüse-Lasagne oder Perlhuhn mit Morcheln und Sommertrüffel.

18+/20 • 2018 bis 2030
Art. 244780 • 75cl **Fr. 44.–**

2015 Der Utiger Rappbühl Blaufränkisch

100% Blaufränkisch

Leuchtendes Rubinviolett. Edle Aromen von frischen, schwarzen Waldbeeren, Sauerkirschen und Dörrpflaumen. Gepaart mit Tee, Wiesenkräutern und Lakritze. Die Barrique ist bestens verwoben, leichte Noten von Vanille und Tabak. Wirkt sehr fein und komplex. Am Gaumen mit reifen Tanninen und gut tragender Säure. **Wirkt elegant und nobel mit Kraft und Länge.** Die Aromen bestätigen sich, dunkle Waldbeeren und mineralische Würze. Der Rappbühl endet fruchtig und anhaltend mit erdig-mineralischem Finish.

19/20 • 2019 bis 2035
Art. 246039 • 75cl **Fr. 48.–**



MITTELBURGENLAND
DEUTSCHKREUTZ

Silvia Heinrich: Falstaff-Siegerin in der Kategorie «Junge Rotweincuvée».

Silvia Heinrich

Silvia hat nun den ganzen Betrieb von ihrem Vater übernommen und die Qualität der Weine nochmals um einiges steigern können. **Das beweisen auch die vielen Auszeichnungen und Preise, die sie in den letzten Jahren gewinnen konnte.** Das Weingut erstrahlt in neuem Glanz. Es wurde umgebaut, erneuert und rundum verschönert. Auch einige einladende Gästezimmer sind verfügbar. Einem unvergesslichen Weingutsbesuch steht also nichts im Wege.

Das Mittelburgenland zählt zu den Gebieten **mit den allerbesten Blaufränkisch-Qualitäten, die Österreich zu bieten hat.** Die berühmten Winzer gruppieren sich um Deutschkreuz und Neckenmarkt. Hier herrscht ein extrem kontinentales Klima mit sehr warmen Sommern und kalten Wintern. Von Ungarn her strömt warme Luft nach Österreich und beeinflusst massgeblich das Wachstum und die Reife der Reben. Die Weine, die in diesem eher flachen Landstrich entstehen, gehören zu den kräftigsten des Landes und widerspiegeln ihre Herkunft auf bezaubernde Weise.

Wenn wir mit Silvia in die Lage Goldberg fahren, heisst es immer, wir fahren in die Berge von Deutschkreuz. Berge? Es sind eher extrem langegezogene Hügel, die nicht einmal 200 Meter hoch sind. Die Rebzeilen sind unglaublich lang, für uns Schweizer sehr ungewöhnlich, da wir ja meistens – wie zum Beispiel im Wallis – eher von steilen Lagen umgeben sind.

Doch genau dieses Terroir macht es aus. Der Blaufränkisch, die edelste Sorte in Österreich, fühlt sich hier extrem wohl. Davon werden mit viel Know-how und Leidenschaft Weine gekeltert, die absolute Weltklasse sind.

Da wir nun schon sehr lange eine enge, partnerschaftliche Beziehung zu Silvia Heinrich pflegen, freut es uns ganz besonders, dass sie wieder einen wichtigen Meilenstein setzen konnte. **Mit dem Gewinn im Falstaff in der Kategorie «Junge Rotweincuvée» hat Silvia mit dem «Siglos» ihr ganzes Können unter Beweis gestellt. Wir gratulieren ganz herzlich und freuen uns enorm auf den Siegerwein.**

Wunderbare Cuvée von bis zu 60-jährigen Reben.

2015 Siglos

70% Zweigelt, 30% Blaufränkisch; aus der Riede Siglos, bestückt mit bis zu 60-jährigen Reben. Ausbau 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Dunkles Rubin. Zugänglicher Auftakt. Dunkelbeerige Aromen, gepaart mit edler Kräutwürze, dezenten Röstaromen und Noten nach feuchtem Waldboden. **Tolles Nasenbild. Am Gaumen elegant und saftig.** Butterweiche Tannine, tiefe Fruchtaromen, untermalt von Röstnoten, orientalischen Gewürzen und erdiger Mineralität. Gut verwobene Säure, unterstützt die fruchtigen Aromen bestens. Der Siglos endet mittelkräftig, saftig und anhaltend.

17+/20 • 2018 bis 2029 • Art. 246978
75cl **Fr. 16.–** (ab 21.3.2018 18.–)



Blaufränkisch aus historischer Lage.

2013 Goldberg Reserve

Die privilegierte Lage Goldberg im Alten Weingebirge wurde **erstmalig im 13. Jahrhundert erwähnt.** Aromen nach schwarzen Waldbeeren, dunklen Pflaumen und Kirschen, untermalt von rauchigen und würzigen Noten. Perfekter Einsatz der Barrique. Am Gaumen elegant mit reifen, feinkörnigen Tanninen. Tiefe schwarze Frucht, gepaart mit rauchigen, mineralischen Noten. Der Goldberg endet kräftig, edel, mit tollen Fruchtnoten und sehr anhaltend.

18+/20 • 2018 bis 2029 • Art. 245963
75cl **Fr. 29.50** (ab 21.3.2018 33.–)



34.80



Die Parade-Cuvée von Silvia Heinrich.

2013 Terra O.

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah ergeben ein harmonisches Zusammenspiel von autochthonen und internationalen Rebsorten.

Dichtes, dunkles Rubingranat. Harmonischer, komplexer Auftakt. Tiefe Aromen nach schwarzen Kirschen, Pflaumen und roten Waldbeeren, gepaart mit subtiler Kräuterwürze, Minze, Lakritze und schwarzem Pfeffer. Dezente, erdige Mineralität, gepaart mit einem Hauch Mocca und Zedernholz. **Der terra o. legt sich geschmeidig und elegant auf den Gaumen.** Massen von feinkörnigen Tanninen, gut unterstützt von Frucht und Säure. Leichte Barrique-noten, nie störend, wunderbar integriert. Er endet kräftig, lang und nachhaltig mit erdiger-mineralischem Finish.

18+/20 • 2018 bis 2029 • Art. 245964
75cl Fr. **34.80** (ab 21.3.2018 39.–)

14.50



Charaktervoller Blaufränkisch.

2015 Blaufränkisch

Helles Rubinrot. Duftet herrlich nach roten und schwarzen Beeren. Brombeeren, Kirschen sowie reife Erdbeeren mit einem Hauch Pfeffer und Tabak. **Wirkt sehr frisch und fruchtig, am Gaumen wunderbar weich.** Schöne Tannine und angenehme Säure. Der Blaufränkisch endet mittelkräftig mit fruchtbetontem Abgang. Tipp: bei 15°C genießen.

16/20 • 2018 bis 2024 • Art. 246977
75cl Fr. **14.50** (ab 21.3.2018 16.–)



14.50



Fruchtig und bekömmlich für jeden Tag.

2015 Alpha

Mittelkräftiges Rubinrot. Verspielt, fruchtbetonter Auftakt. Aromen von roten Pflaumen, vollreifen Himbeeren und Amarenakischen, gepaart mit leichter Kräuterwürze und dunklen floralen Noten. Am Gaumen fruchtbetont und mittelkräftig mit weichen Tanninen und gut tragender Säure. **Der Alpha endet fruchtig und verspielt, ein idealer Wein für jeden Tag.**

16/20 • 2018 bis 2024 • Art. 246974
75cl Fr. **14.50** (ab 21.3.2018 16.–)

Degustation
Schweiz & Öster-
reich, inkl. Studach
& Gantenbein

28. Feb, 16-20 Uhr
im Volkshaus
Zürich

29.50



Grandioser, intensiver Pinot.

2015 Weisses Kreuz, Pinot Noir

Sattes Rubinrot. Komplexer Auftakt. Tiefe Aromen von reifen Himbeeren, Walderdbeeren, roten Kirschen, vollreifen Pflaumen, untermalt von Lakritze, Cassis und organischer Mineralik. Sehr gut verwobene Barrique. Toller, weicher Gaumen mit reifen, festen Tanninen und gut integrierter Säure. Langer, anhaltender mineralisch geprägter Abgang. **Ein absolut wunderbarer Pinot!**

18+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 247290
75cl Fr. **29.50** (ab 21.3.2018 33.–)