



Carmen und Herbert Zillinger

Weinpassion für

# Österreich



Radikal gut: Grüner Veltliner  
der Extraklasse.

**2013 Radikal**  
Herbert Zillinger



**GERSTL**

Weinselektionen

## Degustations-Box: Vielfältiges Österreich

199.–  
statt 285.80

12 x 75 cl Fr. 199.– statt Fr. 285.80  
Gültig bis 20.3.2016  
Art. 244715

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

2013 Profund, Traminer, Zillinger, Weinviertel  
2013 Grüner Veltliner, Weintalried Lagensekt., Zillinger, Weinviertel  
2012 Riesling, Heiligenstein, Eichinger, Kemptal  
2013 Alpha, J. Heinrich, Mittelburgenland  
2013 Samt & Seide, Blaufränkisch, Dorli Muhr, Carnuntum  
2013 Rote Erde, Dorli Muhr, Carnuntum  
2012 Pinot Noir, Paul Achs, Neusiedlersee  
2013 St. Laurent, Paul Achs, Neusiedlersee  
2013 Zweigelt Alte Reben, Paul Achs, Neusiedlersee  
2014 Sauvignon Blanc, Gamlitzer, Sattlerhof, Süd-Steiermark  
2014 Weissburgunder, Zweytick, Süd-Steiermark  
2014 Gelber Muskateller, Zweytick, Süd-Steiermark



## Degustation «Schweiz & Österreich»

Freitag, 4. März 2016, 16–20 Uhr, im Volkshaus Zürich

Eine solche Dichte an Spitzenwinzern aus der Schweiz und Österreich gibt es selten an einem Ort zu bewundern! Die meisten Weingüter werden vom Winzer selber vertreten sein.

**Spezialgäste:** Rui Cunha aus Portugal von **Secret Spot Wines** und Laetita Barrot aus Frankreich von **Domaine La Barroche** (Châteauneuf-du-Pape)

**Zeit:** 16–20 Uhr

**Kosten:** CHF 30.– p.P. (CHF 20.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).

**Anmeldung:** Via E-Mail an: [events@gerstl.ch](mailto:events@gerstl.ch) (bitte Anzahl Personen, Namen und Anschrift angeben.) oder mit beiliegender Karte bis spätestens 3. März 2016. Vielen Dank.

**Die Veranstaltung findet im weissen und blauen Saal im 1. Stock statt.**

**Adresse:** Volkshaus Zürich, Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich • [www.volkshaus.ch](http://www.volkshaus.ch)

Hammer-Angebot  
«Schweiz/  
Österreich»:

Profitieren Sie vom  
einmaligen Super-Wein-  
Angebot. Gültig nur vor  
Ort an der Degu.  
Herzlich willkommen!

# Österreich: Bezaubernd vielfältige Meisterwerke.

Liebe Kundinnen und Kunden  
Sehr geehrte Damen und Herren

Unsere Österreich-Reise ist einer der ganz grossen Höhepunkte im Jahr – mit imposanten Landschaften, spannenden Menschen und einem enormen Facettenreichtum an fantastischen Weinen. Wir nahmen uns wieder viel Zeit für den Besuch der vielfältigen Rebgrärten. Es sind schon aussergewöhnlich intensive und bleibende Erlebnisse, mit einer grossen Persönlichkeit wie Paul Achs durch den Ungerberg zu spazieren, seinen Erläuterungen zuzuhören, dabei immer wieder einen Blick auf den nahen Neusiedlersee zu werfen und ab und zu eine Gruppe von Hasen davonrennen zu sehen. Die angeregten und interessanten Diskussionen mit unseren Winzer-Freunden gehören sicher zum Schönsten – und auch zum Wichtigsten – in unserem Beruf.



- **Herbert Zillinger** gehört zu den absoluten Shooting-Stars in Österreich, seine Weine wurden von unseren Kunden von Anfang an sehr geschätzt. Seine Grünen Veltliner sind sogar Weltklasse.
- **Paul Achs** – ein grosser Name. Seine 2012er Lagenweine sind genial.
- **Dorli Muhr** arbeitet enorm präzise. «Samt & Seide» ist genau der richtige Ausdruck für ihren Blaufränkisch.
- **Peter Veyder-Malberg** ist schon ein bisschen als Verrückter zu bezeichnen (natürlich im positiven Sinn). Was er im Einklang mit der Natur kreiert, verdient höchstes Lob. Nachteil bei ihm: Inzwischen haben schon viele Weinfreunde seine Weine entdeckt und es wird immer schwieriger, alle Kundenwünsche zu erfüllen.

**Kennenlern-Tipp:** Am einfachsten lernen Sie diese österreichischen Weinschätze mit unserer attraktiven Tasting-Box kennen. Oder besuchen Sie unsere Degustation am 4. März 2016 in Zürich.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss beim Degustieren dieser wunderbaren Weine.

Mit einem herzlichen Servus

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Roger Maurer'.

Roger Maurer, Partner

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pirmin Bilger'.

Pirmin Bilger, Partner

## GRATISLIEFERUNG

Gratislieferung ab 36 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 700.–  
(gültig für Lieferungen in der Schweiz und Liechtenstein).



WEINVIERTEL  
EBENTHAL

## Herbert Zillinger: Neuer Stern aus dem Weinviertel.

Carmen und  
Herbert Zillinger

36.–

Tipp



Er 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 auf 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.**

### Radikal gut: Grüner Veltliner der Extraklasse. 2013 Radikal, Grüner Veltliner

**Dieser grandiose Grüne Veltliner lehrt die Wachauer das Fürchten!** Helles Zitronengelb. Aromen von reifen Weinbergpfirsichen, getrockneten Aprikosen, kandierten Früchten, reifen Melonen mit einem Hauch weißem Pfeffer. Gepaart mit etwas kaltem Rauch und einer steinigen Mineralität. Komplexes Nasenbild! Am Gaumen dicht verwoben, mit viel Eleganz und Schmelz. Gut zupackende Säure unterstützt die Aromen perfekt. wieder viel Pfirsich, Nektarinen mit Melonen und karamalisierte Ananas. Der Radikal wirkt noch etwas verschlossen, offenbart jedoch **viel Potenzial und eine unglaubliche Länge.** Er endet kräftig mit deutlich mineralisch-würzigem Finish.

19/20 • 2016 bis 2030 • Art. 244487  
75cl Fr. 36.– (ab 21.3.2016 39.–)

## Grüner Veltliner wie aus dem Bilderbuch.

### 2013 Grüner Veltliner, Weintalried Lagenselektion Weinviertel DAC Reserve

Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen. Typische Grüner-Veltliner-Nase. Aromen von grünem Apfel, Nektarinen und weissem Pfirsich, untermalt von einer genialen pfeffrigen Würze. Deutliche Anklänge von Löss, wirkt sehr harmonisch mit aromatischer Tiefe. Am Gaumen fruchtbetont und würzig, die Aromen kommen voll zur Geltung, wieder der Pfirsich und grüner Apfel. **Der Weintalried endet kräftig mit mineralischer Würze und erfrischender Säure.**

17+/20 • 2016 bis 2025 • Art. 243210  
75cl **Fr. 19.50** (ab 21.3.2016 22.–)



19.50

## Ein grandioses aromatisches Erlebnis.

### 2013 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 • 2016 bis 2030 • Art. 244488  
75cl **Fr. 36.–** (ab 21.3.2016 39.–)

Gehört für  
Jens Priewe zu den  
TOP 50 des letzten  
Jahres und als einer von  
5 Weißweinen in  
die Kategorie «Hohe  
Schule des  
Weißweins».



36.–

## Vegan!

### 2014 Horizont Grüner Veltliner

Am Gaumen sehr jugendlich und straff, feingliedrig und saftig, **sehr fruchtbetont und belebend**. Gut eingebundene, knackige Säure, die den Wein leichtfüßig und trinkfreudig macht. Der Horizont endet fruchtbetont und mittelkräftig mit steiniger Mineralik.

16/20 • 2016 bis 2025 • Art. 244486  
75cl **Fr. 14.50** (ab 21.3.2016 16.–)



14.50



KAMPTAL  
STRASS

## Birgit Eichinger: Die Top-Winzerin aus dem Kamptal.

Birgit Eichinger

17.–

Tipp



Nun arbeiten wir schon 8 Jahre mit Birgit Eichinger zusammen und die Klasse ihrer Weine hat stetig zugenommen. Nicht nur der Bezug zum Kamptal und der Charakter der Gewächse, auch die Konstanz ihrer akribischen Arbeit ist besonders hervorzuheben. Mit 14 Hektaren im Eigenbesitz keltert sie Weine von ungeahnter Feinheit und Identität. **Jedes Jahr bringt sie unverwechselbare Juwelle in die Flaschen, die unsere Kunden ganz besonders schätzen.** Bei unserem letzten Besuch konnten wir den 2013er probieren. Ein Jahrgang, der es in sich hat – mit etwas weniger Menge, aber von hoher Qualität. Sämtliche Gewächse gefielen uns auf Anhieb, vor allem aber **die Top-Lagen «Heiligenstein» und «Ried Lamm» sind Gewächse von internationaler Klasse.**

Birgit ist eine Perfektionistin, nichts wird dem Zufall überlassen – weder im Rebberg noch im blitzsauberen Keller.

### Der beliebteste Grüne Veltliner in unserem Sortiment.

2014 Grüner Veltliner Wechselberg  
Erste Lage

Strohgelb mit grünen Reflexen. Charaktervoller Auftakt. Aromen von reifen Limetten und gelbem Pfirsich, begleitet von Stachelbeeren und Jasmin-Noten. Typischer Pfefferduft, gut unterlegt von toller Mineralik. Am Gaumen feingliedrig mit zupackender Säure, wieder weisse Steinfrüchte mit Limetten und grünem Apfel. **Der Wechselberg endet harmonisch und lang** mit deutlich mineralisch-salziger Note im Finish.

17+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 243791  
75cl Fr. 17.– (ab 21.3.2016 19.–)

12.50



## Viel Wein für wenig Geld. 2014 Grüner Veltliner Hasel

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von weissem Pfirsich, reifen Aprikosen mit einem Hauch Quitte. Schöne florale Anklänge, gepaart mit leichten Noten nach weissem Pfeffer. **Begleitet wird das Fruchtbündel von einer dezenten Mineralität.** Am Gaumen mit tollem Schmelz und guter Länge. Der Hasel endet mittelkräftig mit leicht salziger Note.

16+/20 • 2016 bis 2020 • Art. 243790  
75cl **Fr. 12.50** (ab 21.3.2016 14.–)

28.–



## Begehrter, gesuchter Klassiker. 2013 Riesling Heiligenstein Erste Lage

Helles Goldgelb. Komplexer, mineralischer Auftakt. Aromen von Steinfrüchten wie Aprikosen, Pfirsichen und Nektarinen, gepaart mit einem Hauch Akazienhonig. Getragen von einer schief-rigen Mineralität. Am Gaumen sehr elegant, edel und saftig mit gut eingebetteter Säure und prägnanter Mineralität. Der Heiligenstein endet anhaltend mit leicht fruchtiger Note. **Typischer Riesling aus der Top-Lage im Kamptal.**

18+/20 • 2016 bis 2036 • Art. 243157  
75cl **Fr. 28.–** (ab 21.3.2016 32.–)

28.–



## 19 Punkte aus Top-Lage. 2013 Grüner Veltliner Lamm Erste Lage

Helles Goldgelb. Komplexe Nase mit edlen Gewürzaromen. Tiefe gelbfruchtige Aromen nach Aprikosen, frischem Apfel und Nektarinen, rauchig und mineralisch untermalt. Extrem komplex! Am Gaumen mineralische Würze, ungemein saftig, glasklar und harmonisch. Kräftiger, lang anhaltender Abgang. **Ein GV von unglaublicher Komplexität** mit dem Ausdruck eines ganz grossen Terroirs.

19/20 • 2016 bis 2035 • Art. 243159  
75cl **Fr. 28.–** (ab 21.3.2016 32.–)





WACHAU  
DÜRNSTEIN

## Tegernseerhof: Noble Eleganz vom Tegernseerhof.

Martin Mittelbach

29.50



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 kelteren, die den Charakter und die Identität der Wachau bestens wiedergeben.

### Sehr kräftig mit genialem Lagerpotenzial. 2013 Riesling Kellerberg Smaragd

Helles Goldgelb. Eleganter, mineralischer Auftakt. Subtile Aromen von Limettenschalen, weissem Pfirsich, grünem Apfel und Mango. Fruchtbetont und tiefgründig, begleitet von einer schiefriegen Mineralität. Am Gaumen mit elegantem Trinkfluss und deutlich fruchtigen Noten, die an Zitronen, weisse Pfirsiche und exotische Früchte erinnern. Zupackende Säure mit faszinierender Mineralität. **Nimmt den Gaumen voll ein. Endet kräftig, ohne je fett oder überladen zu wirken.**

18+/20 • 2016 bis 2035 • Art. 244310  
75cl Fr. 29.50 (ab 21.3.2016 35.–)

17.–



## Top Riesling Federspiel. 2012 Riesling Terrassen Federspiel

Helles Zitronengelb. Noten von Nektarinen, weissem Pfirsich und frischer Zitrusfrucht. Fantastische Mineralität. **Tolle komplexe Nase, macht der Sorte Riesling alle Ehre.** Am Gaumen straff und elegant, packt richtig zu. Wirkt nie aufdringlich, im Gegenteil, noch verschlossen und subtil. Die Säure ist von atemberaubender Klasse, erzeugt enorme Spannung bis zum salzig-mineralischen Abgang.

17+/20 • 2016 bis 2024 • Art. 242440  
75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2016 19.–)

14.50



## Herrliche Frucht. 2014 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 • 2016 bis 2027 • Art. 244308  
75cl **Fr. 14.50** (ab 21.3.2016 16.–)

29.50



## Begeistert mit Rasse und Struktur. 2013 Grüner Veltliner Höhereck Smaragd

Helles Goldgelb. Subtile Aromen nach Jasminblüten und gelben Pfirsichen, Zitronen und exotischen Früchten. Dezente Zitrusnoten mit steiniger Mineralik. **Am Gaumen zeigt sich der GV elegant mit toller Rasse und tiefer Frucht.** Der Wein endet lang mit leichter Salzigkeit und Mineralik im Abgang. Wirkt noch jung, wird sich aber mit der Flaschenreife **aufs Schönste entfalten.**

18+/20 • 2017 bis 2030 • Art. 244309  
75cl **Fr. 29.50** (ab 21.3.2016 35.–)





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 Botrytisplzbefall gilt die oberste Priorität. So entstehen aufregende, kristallklare, subtile Gewächse mit filigraner Mineralik und viel Spannung. **Ein zauberhaftes Bijou in unserem Sortiment!**

**Den «Liebedich» muss man einfach lieben.**

2014 Liebedich, Grüner Veltliner

Helles Zitronengelb. Frische, gelbfruchtige Aromen. Pfirsich, Aprikosen, reife Zitronen mit Noten von weissem Pfeffer. Untermalt wird das Fruchtbündel von einer deutlichen Mineralik, die an Granit und Schiefer erinnert. **Am Gaumen harmonisch, saftig mit guter Säure, erzeugt Länge und Spannung.** Die Aromen bestätigen sich, Apfel, weisser Pfirsich und Aprikosen mit deutlicher Kräuterwürze. Er endet mittelkräftig mit mineralischem, leicht salzigem Abgang.

18/20 • 2016 bis 2028 • Art. 244472  
75cl **Fr. 29.50** (ab 21.3.2016 34.–)

72.–



## Riesling der Spitzenklasse.

2013 Riesling Brandstatt

**Aus dem Rekultivierungsprojekt im Spitzer Graben, Maischegärung, Ausbau im heimischen Akazienfass.** Zitronengelb mit grünen Reflexen. Kühler, verschlossener Auftakt. Aromen von Weinbergpfirsich, Mirabellen und weissen Pflaumen, gepaart mit reifem grünem Apfel und karamelisierter Limettenschale. Dazu gesellen sich Noten von Mandarinenblüten und Schiefer. Hochkomplex, harmonisch mit aromatischer Tiefe. Am Gaumen mit viel Schmelz und feingliedrig, wieder Mirabellen und weisser Pfirsich mit hoher Mineralik und floralen Noten. Der Brandstatt endet lang, straff, elegant mit würzig-mineralischem Finish. **Was für ein fantastischer Riesling!**

19+/20 • 2016 bis 2036 • Art. 244475  
75cl **Fr. 72.–** (ab 21.3.2016 78.–)

39.50



## Unbekannte Lage, grosser Wein!

2014 Grüner Veltliner Hochrain

Auf den Terrassen des «Hochrain» in Wösendorf steht der Grüne Veltliner auf tiefgründigem Löss. Die Weine entwickeln sich hier nussig und würzig mit gelbfruchtigem Aroma. Im Vergleich mit den Veltlinern vom Urgestein ist der «Hochrain» ein überzeugendes Beispiel, wie stark der Boden den Charakter des Weins beeinflusst. Helles Zitronengelb. Beeindruckender Auftakt! Mineralisch geprägt, subtile Kräuterwürze. Tiefe, fruchtige Noten nach Limetten, Nektarinen und Mirabellen, leichte Noten von weissem Pfirsich. Tolle komplexe Nase, wirkt sehr animierend und vielschichtig. **Am Gaumen saftig und straff, sehr harmonisch und elegant.** Unglaublich tiefer, mineralischer Abgang. Der Hochrain endet lang und anhaltend mit markant salzigen Noten.

18+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 244473  
75cl **Fr. 39.50** (ab 21.3.2016 44.–)





WACHAU  
DÜRNSTEIN

## Emmerich Knoll: Gesuchte Kultweine aus der Wachau.

Direkt gegenüber dem Weingut liegt der familieneigene Loibnerhof.

Emmerich Junior,  
Emmerich Senior  
und August

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 3 Weinkategorien ist der «Smaragd». «Federspiel» und «Steinfeder» heissen die etwas leichteren Weine. Vergleichbar wären Auslese trocken, Spätlese trocken und Kabinett trocken. Gehaltvolle Weine mit wunderbarem Spiel – das ist die grosse Stärke, aber auch die grösste Herausforderung für die Region.

**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.

35.–



## Grüner Veltliner mit dem Spitzenprädikat «Smaragd».

### 2014 Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd

Helles Goldgelb. Komplexe Aromen nach Jasmin und vollreifen gelben Steinfrüchten mit einem Hauch edler Pfefferwürze. Limetten, Zitronen mit schiefriger Mineralik. Am Gaumen zeigt sich der Wein **edel mit wunderschöner Rasse und tiefer Frucht**. Aprikosen und Nektarinen gepaart mit Zitrusfrüchten. Hohe Struktur mit knackiger Säure. Der Wein endet anhaltend mit tiefer Frucht und Mineralik im Abgang. Wirkt noch eher jung, **wird sich mit Flaschenreife voll entfalten**.

19/20 • 2016 bis 2034 • Art. 244703  
75cl Fr. 35.– (ab 21.3.2016 39.–)

22.–



## Tolle Länge und Balance.

### 2014 Grüner Veltliner Federspiel

Helles Goldgelb. Aromen von reifen gelben Steinfrüchten, Aprikose, Nektarinen und Apfel, gepaart mit Mango und Melonen. Intensiver Auftakt! Am Gaumen guter Trinkfluss mit knackiger Säure. Wieder gelbfruchtige Aromen mit schiefriger Mineralik unterlegt. **Tolle Länge und Balance, ein traumhafter Gaumenfluss!** Der GV Federspiel endet würzig und nachhaltig mit kräftiger Fruchtnote.

17+/20 • 2016 bis 2026 • Art. 244701  
75cl Fr. 22.– (ab 21.3.2016 24.–)



42.–



### Knoll-Riesling mit 19 Punkten.

#### 2014 Riesling Ried Loibenberg Smaragd

---

Strahlendes Zitronengelb. Edler Auftakt. Nach Belüftung Noten von Nektarinen, weissem Pfirsich, Limetten, frischem Apfel und grüner Birne. Markante Mineralik, die an Granit erinnert. Dazu Noten nach weissen Blüten. Tolle komplexe Nase, macht der Sorte Riesling alle Ehre. Am Gaumen edel und elegant, die Säure packt richtig zu. **Wirkt nie aufdringlich, im Gegenteil komplex und subtil.** Anklänge von Nektarinen, Aprikosen, Limetten und Jasminblüten, mit schiefziger Mineralik unterlegt. Die Säure wirkt belebend und animierend, erzeugt enorme Spannung bis zum kräftig-mineralischen Abgang.

---

19/20 • 2016 bis 2030 • Art. 244706  
75cl Fr. 42.– (ab 21.3.2016 46.–)

22.–



### Ideal zu asiatischen Gerichten.

#### 2014 Gelber Muskateller Federspiel

---

Helles Zitronengelb. Verspielter, floraler Auftakt. Aromen von Litschi, Grüntee, weissen Rosen, vermischt mit Passionsfrucht, Limetten und Holunder. Anflüge von Muskatnuss mit dezenter Mineralik. **Am Gaumen frisch, belebend und fruchtbetont** mit gut integrierter Säure. Wieder exotische Früchte und Rosenwasser. Er endet mittelkräftig mit viel Frucht und Schmelz.

---

17/20 • 2016 bis 2022 • Art. 244710  
75cl Fr. 22.– (ab 21.3.2016 24.–)



22.–



### Tänzerischer Riesling.

#### 2014 Riesling Federspiel

---

Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen. Dünfte von reifen, gelben Steinfrüchten, gepaart mit rotem Apfel, Williamsbirne, Limette und leichter, mediterraner Würze. Anklänge von floralen Noten wie Jasmin und Holunder. Gut getragen von der schiefrigen Mineralik. **Am Gaumen sehr elegant und harmonisch, mit Druck und mittlerer Länge.** Die Aromen bestätigen sich, gelbe Steinfrüchte, Limette und leichte Noten von Jasmin, unterlegt mit knackiger Säure. Der Riesling endet mittelkräftig mit zart salziger Note.

---

17+/20 • 2016 bis 2024 • Art. 244704  
75cl Fr. 22.– (ab 21.3.2016 24.–)

## Monumentaler Riesling.

### 2014 Riesling Ried Kellerberg Smaragd

Helles Zitronengelb. Komplexer Auftakt. Aromen von Nektarinen, weissem Pfirsich, Aprikosen, gepaart mit Apfelkompott und kandierten Früchten. Dazu Noten von Jasmin und Honig. Markante mineralische Anklänge. Am Gaumen eine tiefe Fruchtliche, wieder weisse Steinfrüchte, unterlegt mit Limetten und Mandarinenblüten. Dazu eine knackige Säure. Hochkomplexe Aromatik! Der Kellerberg endet Kräftig, lang, mit viel Schmelz und leicht salziger Note. Ein Kraftbündel der edlen, subtilen Art, **ein begeisterndes Riesling-Kunstwerk.**

19/20 • 2016 bis 2035 • Art. 244707

75cl **Fr. 46.–** (ab 21.3.2016 49.–)



46.–

## Das limitierte Nonplusultra an Grünem Veltliner.

### 2014 Grüner Veltliner Ried Schütt Smaragd

Strahlendes Strohgelb. Aromen von gelben Steinfrüchten wie Nektarinen, Aprikosen und gelben Pflaumen. Begleitet von einer deutlichen Kräutervürze. Die Mineralik besticht durch ihre Klarheit und Präsenz, lässt den Wein harmonisch und komplex erscheinen. Am Gaumen noch verschlossen, öffnet sich mit Belüftung. **Enorme Dichte der Aromen**, dennoch wirkt der «Ried Schütt» niemals fett oder opulent. Wunderbare eingebaute Säure und druckvolle Mineralik lassen den Wein elegant und tiefgründig erscheinen. Der limitierte «Ried Schütt» endet langanhaltend mit Harmonie und salzig-würziger Note.

19+/20 • 2016 bis 2034 • Art. 244702

75cl **Fr. 36.–** (ab 21.3.2016 40.–)



36.–

## Rarer Riesling für die Ewigkeit.

### 2014 Riesling Ried Schütt Smaragd

Strahlendes Strohgelb. Verschlossener, dezenter Auftakt. Aromen von weissem Weinbergpfirsich, Limetten, frischer Zitrone, Mirabellen und leichten floralen Noten nach Jasmin und Orangenblüten. Dazu etwas schiefrige Mineralik. Wirkt noch jugendlich und kristallin. Am Gaumen die pure Eleganz mit gut eingebundener Säure, welche die Aromen bestens stützt. Wieder Pfirsich und Limetten mit Mandarinen und Jasminblüten. **Die rare Riesling-Legende «Ried Schütt» endet hoch mineralisch mit grandiosem weissfruchtigem Finale.**

19+/20 • 2017 bis 2039 • Art. 244708

75cl **Fr. 54.–** (ab 21.3.2016 59.–)



54.–



SÜDSTEIERMARK  
RATSCH

## Ewald Zweytick: Mittlerweile gehört er zu den ganz Grossen.

Ewald Zweytick

17.–

Tipp



Ewald ist schon sehr lange sehr eng mit Gerstl Weinselektionen 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 Zweytick. Sie werden es nicht bereuen.**

### Toller Weissburgunder zum Genusspreis. 2014 Weissburgunder Klassik

Zitronengelb. Typische Aromen von reifer Birne, Apfel und Zitrone. Enorm fruchtiger Auftakt. **Am Gaumen elegant und feingliedrig** mit gut stützender Säure. Die Aromen bestätigen sich. Gelbfruchtig, vor allem viel reife Birne und Apfel. Der Weissburgunder endet mittelkräftig und sehr fruchtbetont mit leicht mineralischer Note. **Toller Weissburgunder zu einem sehr attraktiven Preis.**

17/20 • 2016 bis 2022 • Art. 244523  
75cl Fr. 17.– (ab 21.3.2016 19.–)

## Floral und fruchtig.

### 2014 Gelber Muskateller Klassik

---

Helles Zitronengelb. Schon in der Nase sehr fruchtig, floral, unverwechselbar Muskateller. Am Gaumen tolle Säure, sehr knackig, sehr fruchtbetont, Feuersteinnoten, Aprikosen und ganz feine Ananas. **Wer diese Traubensorte liebt, findet hier ganz grossen Weingenuss für wenig Geld.** Ewald empfiehlt, den Wein nicht zu kühl zu trinken, ihn also bei ca. 8°C einzuschenken. **Im Sommer ein grandioser Apérowein!**

---

17/20 • 2016 bis 2022 • Art. 244450  
75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2016 19.–)



## Imposantes Chardonnay- Vergnügen.

### 2012 November Rain 100% Chardonnay

---

Helles Goldgelb. Komplexer Auftakt. Intensive Aromen von karamelisierter Zitrone, kandierten Früchten, gerösteten Haselnüssen, frischen Quitten, unterlegt von edlen Röstnoten, Bourbon-Vanille und warmer Brioche. Dezente Anflüge von kalkiger Mineralik. **Am Gaumen vollmundig mit Eleganz und cremigem Fluss.** Viel reife Zitrone, nussig mit noblen Toast- und Briochenoten. Gute Säure, stützt die Aromen bestens. Der November Rain endet kräftig mit leicht mineralischem Finish.

---

19/20 • 2018 bis 2030 • Art. 244675  
75cl **Fr. 55.–** (ab 21.3.2016 65.–)



55.–



## Wie ein grosser weisser Bordeaux.

### 2012 Don't Cry Sauvignon Blanc

---

Helles Goldgelb. Komplexer und aromatischer Auftakt. Aromen von Quitten, kandierten Früchten, reifer Zitrone, Bienenwachs, Cassislikör, dazu leichte Brioche- und Vanillenoten. Am Gaumen edel, elegant und noch etwas verschlossen. Legt sich geschmeidig auf den Gaumen, mit enormem Druck und Finesse. Cremig, komplex und sehr präsent. Die tiefe Frucht hat noch ein immenses Potenzial. Wirkt noch eingenommen von perfekt eingebauter Barrique und mineralisch-würziger Komponente. Wunderbar getragen von der harmonischen Säure. Der Don't Cry endet kräftig und anhaltend. **Ein grosser Sauvignon Blanc, der sich mit den Besten der Welt messen kann!**

---

19+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 243753  
75cl Fr. 55.– (ab 21.3.2016 65.–)

17.–



## Frischer Chardonnay ohne Barrique.

### 2013 Chardonnay Klassik

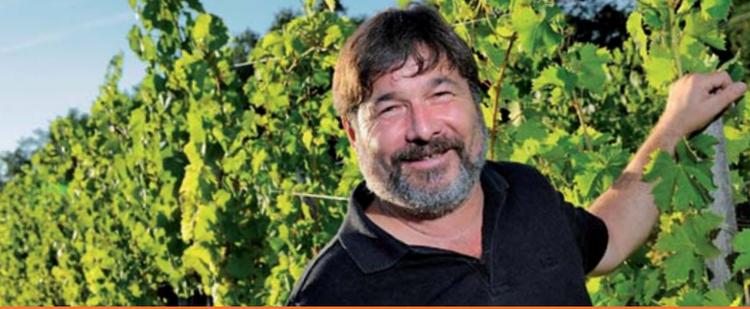
---

Helles Strohgelb. Fruchtig-verspielter Auftakt. Aromen von Limetten, Zitronen, weissen Pflaumen und Nektarinen, gepaart mit kaltem Rauch und leichten Noten nach Jasmin. Unterlegt mit Anflügen von steiniger Mineralität. **Am Gaumen fruchtig und belebend**, wirkt jugendlich und harmonisch mit toller Säure. Die Aromen bestätigen sich, viel Zitrusfrucht und weisser Pfirsich. Der Chardonnay Klassik endet mittelkräftig und erfrischend mit leicht salziger Note.

---

17/20 • 2016 bis 2020 • Art. 243214  
75cl Fr. 17.– (ab 21.3.2016 19.–)





## Willi Sattler, Sattlerhof: Der grosse Spezialist mit Einzellagen.

SÜDSTEIERMARK  
GAMLITZ

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.

### Unvergessliches Weinerlebnis.

2012 Morillon Pfarrweingarten, Grosse STK Lage  
100% Chardonnay

**Weine mit dem Qualitätssiegel GROSSE STK LAGE® werden aus Trauben von Weingärten mit einem besonders günstigen Kleinklima gekeltert.** Der Ausbau mit langer Reifezeit ist auf die optimale Entwicklung der Terroirnoten und der Mineralität abgestimmt. Weine der Kategorie Grosse STK Lage sind komplex in ihrem Aromageflecht, weisen einen eigenständigen Charakter auf und sind besonders lagerfähig.

Komplexer, tiefer Auftakt. Aromen von gelben Steinfrüchten wie Marillen, Pfirsich und Nektarinen, gepaart mit frischen Zitronen und karamelierten Orangenschalen. Sagenhafte Mineralik. **Am Gaumen die pure Eleganz, mit viel Schmelz und Druck.** Endet anhaltend mit Druck und würzig-mineralischem Finish.

19+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 243504 • 75cl **Fr. 44.–**

Willi Sattler



44.–

39.–



### Top-Lagen-Wein.

#### 2012 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 • 2016 bis 2025 • Art. 243503 • 75cl **Fr. 39.–**

28.–



### Mit Schmelz und Druck.

#### 2013 Sauvignon Blanc Sernauberg, Erste STK Lage

---

Der biodynamisch bewirtschaftete Sernauberg liegt gleich neben dem Weingut, ist extrem steil mit tiefem Sandboden. Komplexer, mineralischer Auftakt. Aromen von Holundersaft, Grapefruit, frischen Zitronen, Stachelbeeren, vermischt mit einem Hauch schwarzen Johannisbeeren, wirkt sehr frisch und jugendlich. Tolle Mineralik! Am Gaumen sehr elegant mit Schmelz und Druck. Sehr feingliedrig mit perfekter Säure. Wunderbare, fruchtbetonte Aromatik, weisser Pfirsich, exotische Fruchtanklänge, Limetten mit schwarzen Johannisbeeren. Der Sernauberg endet lang, mit leicht salziger Note und deutlicher Mineralik. **Sauvignon Blanc vom Feinsten!**

---

18+/20 • 2016 bis 2022 • Art. 243505 • 75cl **Fr. 28.–**

21.80



### Schmeichlerischer Sauvignon Blanc.

#### 2014 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 • 2016 bis 2024 • Art. 244126 • 75cl **Fr. 21.80**



## Markus Utiger: Höchstqualität bei Kleinstmengen.

BURGENLAND

Markus Utiger, ein gut befreundeter Schweizer Sommelier und Weinakademiker, keltert im Burgenland höchst erfolgreich einen Blaufränkisch. Der Utiger aus der Lage Rappbühl ist ein rares Nischenprodukt von allerhöchster Qualität. **Die Mengen sind leider verschwindend klein, wir haben gerade mal 180 Flaschen bekommen. Doch die Qualität ist überragend.**

Bei einer Blindverkostung in Österreich – neben berühmten und angesagten Blaufränkisch aus dem ganzen Land – überraschte er alle, **indem er von den anwesenden Degustatoren auf den 1. Platz** gehiebt wurde. Markus und uns freut das natürlich ungemein, denn das ist der Beweis von konsequenter und kompromissloser Arbeit im Rebberg und im Keller. Wir sind stolz, Ihnen einige Flaschen dieser raren Trouvaille anbieten zu können. Greifen Sie zu, solange es hat.

**Extrem gut – extrem rar.**

**2012 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. Noch etwas verschlossene Aromatik, Brombeeren mit Lakritze und wilden Kirschen. Er endet anhaltend mit deutlicher Mineralität. Passt gut zu Gemüse-Lasagne oder Perlhuhn mit Morcheln und Sommertrüffel.

18+/20 • 2016 bis 2028 • Art. 243693 • 75cl **Fr. 44.–**

Markus Utiger





BURGENLAND  
LEITHABERG

## Panta Rhei: Rare, reinsortige Trouvaillen.

Hans Schwarz,  
Heinz und  
Hellmut Velich

49.–



2011 war ein ganz grosses Jahr für österreichische Rotweine. Auch die Regionen rund um den Neusiedlersee wurden mit voll ausgereiften Trauben reichlich beschenkt. Vor allem die spät reifenden Bordeaux-Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc erzielten sagenhafte Werte. So entschloss sich Johann Schwarz, der Weinmacher von Panta Rhei, sie separat in Flaschen zu füllen.

Dabei entstanden exklusive Weine von fantastischer Qualität und limitierter Produktion. **Es wurden von jeder Sorte nur gerade mal 1200 Flaschen abgefüllt.** Es sind aussergewöhnliche Gewächse, die ihre Sortentypizität perfekt wiedergeben. Die drei Weine zeichnen sich aus durch Eleganz – gepaart mit sagenhafter Länge und satten, feinkörnigen Tanninen. Für Bordeaux-Liebhaber eine abwechslungsreiche Alternative. **Lassen Sie sich diese raren Trouvaillen nicht entgehen.**

Mit 93 Punkten von Falstaff geadelt.

2011 Blaufränkisch  
Panta Rhei

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. **Falstaff 93/100**

19/20 • 2016 bis 2026 • Art. 244163  
75cl Fr. 49.– (ab 21.3.2016 56.–)

## Pinot Noir vom Allerfeinsten.

### 2011 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 • 2016 bis 2024 • Art. 244164  
75cl **Fr. 42.–** (ab 21.3.2016 46.–)



42.–

## Schlicht betörend.

### 2011 Cabernet Sauvignon Burgenland

---

Tiefes Purpurrot. Komplexer Auftakt. Dichte Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Cassislikör, schwarzen Bergkirschen, einem Hauch Blaubeeren und Brombeeren, begleitet von weissem Pfeffer, Bourbonvanille, orientalischen Gewürzen, geröstetem Arabica kaffee, Tabakblättern und Zedernholz. Deutliche Mineralität, die dem Wein die gewünschte Typizität gibt. **Am Gaumen edel und elegant, straff und saftig** mit seidigen Tanninen. Bestens verwobene Barrique, gut stützende Säure. Der Cabernet endet samtig und lang anhaltend mit tief fruchtigem Finish. **Falstaff 93/100**

---

19+/20 • 2016 bis 2033 • Art. 243517  
75cl **Fr. 49.–** (ab 21.3.2016 56.–)



49.–

## Grosses Potenzial.

### 2011 Caberhei Burgenland

---

Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren. Am Gaumen elegant und saftig mit feinkörnigen Tanninen und belebender Frische. Kirschen, Brombeeren, Cassis mit einem Hauch Blaubeeren, gepaart mit Lakritze, Tabak, frischem Leder und Sandelholz. Der Caberhei endet lang und komplex mit mineralischem Finish. **Mit grossem Alterungspotenzial**, in einigen Jahren wird er sein wahres Gesicht zeigen. **Falstaff 94/100**

---

19/20 • 2016 bis 2027 • Art. 244165  
75cl **Fr. 49.–** (ab 21.3.2016 56.–)



49.–



CARNUNTUM  
GÖTTLESBRUNN

## Dorli Muhr: Hat sich an der Spitze etabliert.

Dorli Muhr

Dorli Muhr, die engagierte Weinbotschafterin aus dem Carnuntum, hat sich längst auch mit ihren eigenen Weinen einen Namen gemacht. Sie hat sich mehrheitlich der Traubensorte Blaufränkisch und der berühmten Lage Spitzerberg verschrieben. **Ihre Weine zeichnen sich eher durch burgundische Feinheit aus als durch hohe Extraktion und Opulenz.** Gefragt sind Eleganz und Transparenz. Charakter und Identität spiegeln sich in ihren Gewächsen und machen sie zu unverwechselbaren Vertretern der grossartigen Traubensorte Blaufränkisch.

29.–

Tipp



### Neu: Die österreichische Antwort auf Portwein. Saudade

Dunkles Rubinviolett. Portwein-ähnlicher Auftritt. Tiefe dunkle Frucht nach eingemachten Pflaumen, Brombeeren und Kirschenkompott. Gepaart mit Lakritze, süßem Tabak und orientalischen Gewürzen. **Am Gaumen kräftig, jugendlich mit wunderbarer Portweinsüsse, schwarzfruchtig, betörend und reichhaltig** ohne fett oder opulent zu wirken. Wieder kompottartige Aromen, würzig mit Noten nach dunklen Veilchen und Brombeeren, gepaart mit süßen schwarzen Kirschen, unterlegt von Lakritze und balsamischen Noten. Der Saudade endet lang anhaltend mit intensiver Frucht und mineralischer Würze. **Eine echte und vor allem äusserst reizvolle Alternative zu einem Portwein.**

19/20 • 2020 bis 2040 • Art. 244641  
50cl Fr. 29.– (ab 21.3.2016 Fr. 32.–)

## Aus der Top-Lage Spitzerberg.

### 2011 Spitzerberg

100% Blaufränkisch

Transparentes Rubinrot. Kühler, mineralisch-würziger Auftakt. Aromen von Sauerkirschen, vollreifen Himbeeren, roten Johannisbeeren, gepaart mit feinen Noten von Eukalyptus, Minze und weissem Pfeffer. **Am Gaumen eleganter, feingliedriger Gaumenfluss mit sanften Tanninen** und gut integrierter Säure. Der Spitzerberg endet lang und anhaltend, komplex mit viel Frische. Ein Blaufränkisch der eleganten Art mit viel Charakter und Identität. Tipp: unbedingt dekantieren! Passt sehr gut zu asiatischen Fleischgerichten.

19/20 • 2016 bis 2026 • Art. 242408  
75cl Fr. **39.50** (ab 21.3.2016 44.–)



39.50

## Samt & Seide: Nomen est omen.

### 2012 Samt & Seide

Carnuntum

100% Blaufränkisch

Leuchtendes Rubinrot. Frisch-fruchtiger Auftakt. Aromen von roten Pflaumen, Kirschen und Johannisbeeren mit leichten Noten von Brombeeren und schwarzem Pfeffer. Florale Anklänge, die an Veilchen erinnern. Am Gaumen mittelkräftig mit weichen Tanninen und explosiver Frucht. Die Aromen bestätigen sich, rotfruchtig mit leicht floral-würzigen Noten. **Extrem trinkfreudiger Blaufränkisch, der jeden Tag Freude bereitet** ohne opulent oder gar fett zu wirken. Passt sogar vorzüglich auch zu Fischen vom Grill.

17+/20 • 2016 bis 2024 • Art. 243692  
75cl Fr. **17.50** (ab 21.3.2016 Fr. 21.–)



17.50



24.–



## Reinsortiger Merlot voller Kraft.

2013 Rote Erde

Carnuntum

100% Merlot

---

Tiefes Rubinrot. Konzentrierter Auftakt. Aromen von dunklen Pflaumen, schwarzen Kirschen, Cassis, Mocca, gepaart mit einem Hauch schwarzem Pfeffer und orientalischen Gewürzen. Die Barrique ist wunderbar verwoben und unterstützt die Aromatik bestens. Leicht erdige Anklänge nach Unterholz und schwarzem Trüffel. Am Gaumen straff und elegant, mit feinkörnigen Tanninen. Subtile Mineralik und gut stützende Säure. Endet kräftig und anhaltend – **ein wahrlich wunderbarer Merlot!**

---

17+/20 • 2016 bis 2024 • Art. 244530

75cl **Fr. 24.–** (ab 21.3.2016 27.50)

24.50



## Verführerischer Syrah.

2011 Sydhang, Syrah

Carnuntum

---

Wunderbare Syrah-Würze, Nelken und schwarzer Pfeffer, begleitet von einer steinigen Mineralität. Am Gaumen sehr elegant mit seidigen Tanninen. **Gut integrierte Barrique, wirkt nie opulent oder fett.** Gut stützende Säure, die Aromen werden bestens begleitet. Tolle Noten von roten und schwarzen Früchten, Brombeeren, rote Kirschen mit einem Hauch Rauch. Der Syrah endet lang und kräftig mit mineralischer Würze.

---

18/20 • 2016 bis 2026 • Art. 242720

75cl **Fr. 24.50** (ab 21.3.2016 28.–)

25.50



## Mediterraner Weisswein aus dem Carnuntum.

2013 Prellenkirchen

Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay

---

Strohgelb mit grünen Reflexen. Würzig-mineralischer Auftakt. Aromen von weissem Pfeffer, frischem Heu, Salbei, Haselnüssen mit fruchtigen Noten von gelben Steinfrüchten und caramelisierter Zitronenschale. Am Gaumen straff und sehr elegant, mit aromatischer Tiefe und komplexen Fruchtaromen. **Unglaublich spannend und verführerisch.** Der Prellenkirchen endet lang und anhaltend mit deutlich mineralischer Note. Passt sehr gut zu weissem Geflügel oder Wiener Schnitzel.

---

17+/20 • 2016 bis 2020 • Art. 244522

75cl **Fr. 25.50** (ab 21.3.2016 28.–)



## 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.

Paul Achs

Sicht auf den  
Neusiedlersee

19.50



### Die Zweigelt-Ansage. 2013 Zweigelt Alte Reben

Sattes Rubinviolett! Komplexer Auftakt. Kirschen, Blaubeeren und Brombeeren, gepaart mit dunklen Pflaumen und dezenter Schwarztee-Note. Feine mineralische Würze, Lakritze und orientalischer Pfeffer. Am Gaumen geschmeidig mit weichen, feinen Tanninen. Die schöne Säure sorgt für eine tolle Balance und Spannung. Die tiefen schwarzen Fruchtnoten werden bis zum Schluss bestens getragen. **Der Zweigelt aus über 40-jährigen Reben endet anhaltend und lang.**

18/20 • 2016 bis 2028 • Art. 243761  
75cl **Fr. 19.50** (ab 21.3.2016 23.–)

17.–



## Filigraner Blaufränkisch.

2013 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.**

16+/20 • 2016 bis 2021 • Art. 243779

75cl Fr. 17.– (ab 21.3.2016 19.–)



53.–



## Grosser Lagenwein.

2012 Altenberg

Blaufränkisch

Purpurrot mit violetten Reflexen. Komplexer, verschlossener Auftakt. Tolle Aromen von schwarzen Pflaumen und roten Kirschen und einem Hauch Zedernholz. Weder Vanille- noch Toastnoten, perfekt verwobene Barrique. Das Ganze wird von einem dezenten Orangenduft begleitet, **enorm viel Frische und Rasse**. Deutliche, kalkige Mineralität. **Am Gaumen vielschichtig** und sehr cremig, feinkörniges Tannin mit harmonischer Säure. Saftige, gebündelte, rotfruchtige Aromen, untermalt von Würze und mediterranen Kräutern. Eine geniale Textur! Der Altenberg endet kräftig und saftig mit hoher steiniger Mineralität.

19/20 • 2016 bis 2028 • Art. 243366

75cl Fr. 53.– (ab 21.3.2016 59.–)

53.–



## Blaufränkisch in Vollendung!

2012 Ungerberg

100% Blaufränkisch

Purpurrot mit violetten Reflexen. Komplexer, verschlossener Auftakt. Tolle Aromen von schwarzen Pflaumen und roten Kirschen und einem Hauch Zedernholz. Perfekt verwobene Barrique. Das Ganze wird von einem dezenten Orangenduft begleitet, enorm viel Frische und Rasse. Deutliche, kalkige Mineralität. **Am Gaumen vielschichtig und sehr cremig**, feinkörniges Tannin mit harmonischer Säure. Eine geniale Textur! Der Altenberg endet kräftig und saftig mit hoher Mineralität.

19+/20 • 2016 bis 2030 • Art. 243367

75cl Fr. 53.– (ab 21.3.2016 59.–)

## Burgund aus dem Burgenland.

### 2012 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 • 2016 bis 2024 • Art. 243364

75cl **Fr. 44.–** (ab 21.3.2016 49.–)



44.–

Tipp

## St. Laurent voller Raffinessen.

### 2013 St. Laurent

100% St. Laurent

Sattes Rubinviolett. Auftakt nach dunklen Waldbeeren und Pflaumen, gepaart mit Bitterschokolade und Mocca, begleitet von einer dezenten mineralischen Note. Am Gaumen trocken und harmonisch mit mineralischer Würze. Langer, nachhaltiger Abgang, sehr saftig und mundfüllend. **Wird in Holzfässern der 4. bis 5. Füllung ausgebaut.**

17/20 • 2016 bis 2025 • Art. 243762

75cl **Fr. 17.50** (ab 21.3.2016 21.–)



17.50

## Knackig-frischer Sauvignon Blanc.

### 2013 Sauvignon Blanc

Leuchtendes Zitronengelb strahlt mich an. Enorm fruchtiger Auftakt. Ein Duft nach reifer Grapefruit, Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren. **Herrlich frisch, das macht Freude!** Am Gaumen setzt sich die tolle fruchtige Note fort. Cremig mit prägnanten Grapefruitaromen legt sich der Wein auf den Gaumen, angenehm gestützt von der natürlichen Säure des Sauvignons. Im Abgang wieder sehr fruchtbetont mit hohen mineralischen Anklängen.

16+/20 • 2016 bis 2020 • Art. 243361

75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2016 19.–)



17.–



MITTELBURGENLAND  
DEUTSCHKREUTZ

## J. Heinrich: Das Vorzeigeweingut aus dem Mittelburgenland.

Wir gratulieren!

Silvia Heinrich  
in Österreich zur  
Winzerin des Jahres  
ausgezeichnet!

Silvia Heinrich

35.–

Tipp



Bei unserem Besuch geht es in die Reben auf dem Goldberg, der besten und ältesten Lage für Blaufränkisch. Hier erklärt uns die Winzerin, wie die Reb- und Bodenbearbeitung vor sich geht. Praktisch alles wird von Hand gemacht. Es ist ein wunderschöner Ort, bei klarem Wetter sieht man sogar das weit entfernte Leithagebirge nördlich vom Neusiedlersee.

Auf dem Weingut ein kurzer Blick in den Keller. Alles ist säuberlich an seinem Platz. Johann, der Vater von Silvia, ist gerade mit der Abfüllung eines Blaufränkisch beschäftigt. Er begrüßt uns fröhlich, ganz verabschieden vom Weingut wird und will er sich nicht. Er unterstützt Silvia immer noch voller Tatendrang in Rebberg und Keller. Die Degustation ist wie jedes Mal perfekt organisiert und die neuen Jahrgänge gefallen uns auf Anhieb sehr gut. Superbe, volle, elegante Rotweine.

### Fantastische Assemblage.

#### 2012 Terra O.

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

Dichtes, dunkles Rubingranat. Komplexer Auftakt. Tolle Aromen nach schwarzen Pflaumen und roten Waldbeeren, Kirschen gepaart mit nobler Kräuterwürze und schwarzem Pfeffer. Organische Mineralik, ein Hauch Bitterschokolade und Zedernholz.

#### **Der Terra O. legt sich weich und elegant an den Gaumen.**

Massen von feinen Tanninen, gut unterstützt von tiefer Frucht und Säure. Leichte Noten von Vanille und Toast, nie störend, wunderbar integriert. Er endet nachhaltig mit erdig-mineralischem Finish. Tolle Assemblage, die sehr edel und nobel daherkommt.

18+/20 • 2016 bis 2027 • Art. 243781

75cl Fr. 35.– (ab 21.3.2016 39.–)

28.50



## Blaifränkisch aus historischer Lage. 2012 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 • 2017 bis 2029 • Art. 243748  
75cl **Fr. 28.50** (ab 21.3.2016 33.–)

14.50



## Fruchtig und bekömmlich für jeden Tag. 2013 Alpha

Mittelkräftiges Rubinrot. Verspielt, fruchtbetonter Auftakt. Aromen von roten Pflaumen, vollreifen Himbeeren und Amarenkirschen, 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 • 2016 bis 2022 • Art. 243780  
75cl **Fr. 14.50** (ab 21.3.2016 16.–)

28.50



## Der bisher beste Pinot von Silvia Heinrich. 2011 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 • 2016 bis 2030 • Art. 242992  
75cl **Fr. 28.50** (ab 21.3.2016 33.–)

