



Weinpassion für

Österreich



Eine Wucht, dieser
Sauvignon Blanc!

2015 Sauvignon Blanc Klassik

Ewald Zweytick
Südsteiermark
18/20



GERSTL

Weinselektionen

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

Degustations-Box: Felix Austria – 12 faszinierende Österreicher

198.–
statt 283.–

12 x 75 cl **Fr. 198.–** statt Fr. 283.–
Gültig bis 20.3.2017
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 Zweytick, Süd-Steiermark
2015 Weissburgunder, Zweytick, Süd-Steiermark
2015 Gelber Muskateller, Zweytick, Süd-Steiermark
2015 Riesling Federspiel, Terrassen, Tegernseerhof, Wachau



Grosse Vertikaldegustation: «Reife österreichische Weine.»

Freitag, 3. März 2017, 18–19 Uhr, Volkshaus, Zürich, 1. Stock

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

3. März, 16–20 Uhr
im Volkshaus
Zürich

Wie reifen Weine aus Österreich? In einer spannenden Vertikalen werden Martin Mittelbach vom Weingut Tegernseerhof aus der Wachau und Paul Achs vom Neusiedlersee das Alterungspotential ihrer Weine aufzeigen.

Zeit: 18–19 Uhr • **Kosten:** CHF 25.– p.P. (Betrag bitte bar an der Tageskasse vor Ort bezahlen.)

Anmeldung obligatorisch: Via E-Mail an: events@gerstl.ch (bitte Anzahl Personen, Namen und Anschrift angeben.) oder mit beiliegender Karte bis spätestens 1. März 2017. **Teilnehmerzahl: max. 25 Personen**

Adresse: Volkshaus Zürich, Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich • www.volkshaus.ch

Die Veranstaltung findet im 1. Stock statt.

Martin Mittelbach, Tegernseerhof

Grüner Veltliner Höhereck

2012
2011
2010
2009
2008
2007

Riesling Kellerberg:

2015
2014
2013
2012
2011
2010

Paul Achs

Blafränkisch Ungerberg

2015 (Fassprobe)
2012
2011
2010
2008 Magnum
1999

Pannobile rot

2015 (Fassprobe) 60% BF, 30% ZW, 20% SL
2014 100% BF
2013 60% BF, 40% ZW
2010 65% BF, 20% ZW, 15% SL
2009 50% BF, 30% ZW, 20% SL
2003 40% ZW, 30% BF, 20% SL, 10% Merlot
2000 50% ZW, 20% BF, 18% SL, 10% CS, 2% Pinot Noir

Österreichs Winzer begeistern jedes Jahr von neuem!

Liebe Kundinnen und Kunden, sehr geehrte Damen und Herren

Bei Profis und Kennern ist es schon länger klar: **Österreichs Winzer leisten Jahr für Jahr grossartige Arbeit** und überraschen die Weinwelt mit immer besseren und charakteristischeren Weinen. Natürlich gibt es einige grosse Winzernamen. Aber die führen sich nicht wie überhebliche Stars auf, sondern motivieren die noch unbekannteren (Jung-)Winzer zu immer überzeugenderen Leistungen. **So steigt das gesamte Niveau im österreichischen Weinbau jedes Jahr kontinuierlich an.** Man darf durchaus von «Felix Austria» (glückliches Österreich) sprechen. Denn mittlerweile sind die besten Weingebiete Österreichs längst aus dem Schatten der ganz grossen Weinregionen Europas – und der Welt – hervorgetreten, **sie bewegen sich auch im weltweiten Vergleich längst auf absolutem Spitzenniveau.**

So war denn unsere letzte Österreich-Reise einmal mehr einer der ganz grossen Höhepunkte im Jahr – mit imposanten Landschaften, spannenden Menschen und einem enormen Facettenreichtum an fantastischen Weinen.

Wir nahmen uns viel Zeit für den Besuch der Winzerinnen und Winzer und ihrer Rebgrärten. Es sind schon aussergewöhnlich intensive und bleibende Erlebnisse, mit einer grossen Persönlichkeit wie Spitzenwinzer Paul Achs durch den Ungerberg zu spazieren, seinen Erläuterungen zuzuhören und dabei immer wieder einen Blick auf den nahen Neusiedlersee zu werfen. **Die persönlichen Diskussionen mit unseren Winzer-Freunden gehören sicher zum Schönsten – und auch zum Wichtigsten – in unserem Beruf.**

- **Helmut Zillinger gehört zu den Shooting-Stars in Österreich,** seine Weine werden von unseren Kunden extrem geschätzt. Seine Grünen Veltliner sind Weltklasse.
- **Paul Achs: Seine 2013er Lagenweine sind schlicht genial.**
- **Dorli Muhr begeistert einmal mehr:** «Samt & Seide» ist genau der richtige Ausdruck für ihren Blaufränkisch.
- **Peter Veyder-Malberg ist schon etwas ein Verrückter: Was er im Einklang mit der Natur kreiert, verdient höchstes Lob.** Aber: Seine Weine sind so begehrt, dass es immer schwieriger wird, alle Kundenwünsche zu erfüllen.

Besuchen Sie unbedingt unsere **Schweiz-/Österreich-Degustation am 3. März 2017 im Volkshaus, Zürich.**

Dort werden die meisten Winzerinnen und Winzer persönlich anwesend sein.

Mit einem herzlichen Servus



Roger Maurer



Max Gerstl



Pirmin Bilger





SÜDSTEIERMARK
RATSCH

Ewald Zweytick: Gehört schon länger zu den ganz Grossen.

Ewald Zweytick

19.50



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.**

Ewalds bisher bester Sauvignon Blanc Klassik. 2015 Sauvignon Blanc Klassik

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Fruchtiger Auftakt. Aromen von süsser Grapefruit, frischer Zitrone, grünem Apfel und weisser Melone, unterlegt mit Stachelbeeren, Cassisgelée und einem Hauch Holunderblüten. Superschönes Sauvignon-Nasenbild! **Am Gaumen mit Fülle und seidigem Schmelz, perfekt balancierte Säure**, welche die Aromen bestens unterstützt. Wieder reife Zitrusfrüchte mit Stachelbeeren und Limetten, gepaart mit würziger Mineralität. Der Wein endet lang und anhaltend mit markant fruchtigem Finish.

18/20 • 2017 bis 2022 • Art. 244789
75cl Fr. 19.50 (ab 21.3.2017 22.–)

Neuer Sauvignon Blanc aus Top-Lage.

2015 Sauvignon Blanc Pfarrweingarten

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Tief fruchtiger Auftakt. Aromen von Grapefruit, Limetten, grünem Apfel und Ananas, subtil unterlegt mit Stachelbeeren, Cassisblüten und einem Hauch Holundergelée. Sehr typisches Sauvignon-Nasenbild. **Am Gaumen mit Fülle und seidigem Schmelz**, perfekt balancierte Säure, welche die Aromen bestens begleitet. Markant Limette und Zitrone mit Stachelbeeren und Holunder, gepaart mit würziger Mineralität. Der Wein endet lang und anhaltend mit tief fruchtigem Finish.

18+/20 • 2017 bis 2038 • Art. 245750
75cl **Fr. 34.–** (ab 21.3.2017 38.–)



34.–

«Der beste Muskateller, den ich je probiert habe.»

2015 Gelber Muskateller Pfarrweingarten

Das Zitat stammt von unserem Mitarbeiter Pier Tognini. Strahlendes Zitronengelb. Fruchtiger, dezent floraler Auftakt. Charaktervolle Aromen von Limetten, grünem Apfel, Lychee und wilden Rosen, vermischt mit Passionsfrucht, weissen Johannisbeeren und einem Hauch Holunder. Leichte Anflüge von Muskat mit dezenter Mineralität. Sehr komplexes Nasenbild. Am Gaumen frisch, leicht floral und fruchtbetont mit gut stützender Säure. Wieder viel tropische Frucht und Rosenwasser, untermalt von tiefen Noten nach Limetten und Zitronen, vermischt mit weissen Steinfrüchten und Cassis. **Er endet mittelkräftig mit viel Frucht und Schmelz – ein sagenhafter Muskateller!**

18+/20 • 2017 bis 2028 • Art. 245749
75cl **Fr. 29.–** (ab 21.3.2017 32.–)



29.–



55.–



Der Sauvignon Blanc mit Kultstatus.

2013 Don't Cry Sauvignon Blanc

Helles Goldgelb mit Silber. Komplexer Auftakt. Aromen von frischen Quitten, weissem Pfirsich, reifer Zitrone und Limetten. Subtile Noten nach Brioche, Vanille, Röstaromen und Bienenwachs. Am Gaumen straff mit enormer Fülle, noch leicht verschlossen. **Legt sich elegant auf den Gaumen, mit enormem Druck und Finesse. Cremiger Fluss, seidig und sehr präsent.** Die Fruchtnoten zeigen noch lange nicht ihr volles Potenzial. Wirkt noch eingekommen von perfekt eingebauter Barrique und mineralischer Komponente. Wunderbar unterstützt von der harmonischen Säure. Der Don't Cry endet kräftig und anhaltend mit tief fruchtigen Noten. **Einer der besten Sauvignon Blancs aus ganz Österreich.**

19/20 • 2018 bis 2030 • Art. 245336
75cl Fr. 55.– (ab 21.3.2017 65.–)

17.–



Belebender, frisch-fruchtiger Chardonnay.

2015 Chardonnay Klassik

Helles Strohgelb. Fruchtiger, frischer Auftakt. Aromen von reifem Apfel, Birnen, frischen Zitronen, weissen Pflaumen und Nektarinen, gepaart mit kaltem Rauch und leichten Noten nach Jasmin. **Am Gaumen tiefe Frucht und belebend, wirkt jugendlich, finessenreich mit saftiger Säure und harmonisch.** Die Aromen bestätigen sich, viel Zitrusfrucht und weisser Pfirsich. Der Chardonnay endet mittelkräftig und belebend mit leicht mineralischer Note.

17+/20 • 2017 bis 2026 • Art. 244791
75cl Fr. 17.– (ab 21.3.2017 19.–)





Imposantes Chardonnay-Vergnügen.

2012 November Rain

100% Chardonnay

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. Der November Rain endet kräftig mit leicht mineralischem Finish.

19/20 • 2018 bis 2030 • Art. 244675
75cl **Fr. 55.–** (ab 21.3.2017 65.–)



55.–

Muskateller zum Genusspreis.

2015 Gelber Muskateller

Klassik

Der springt einem richtig entgegen, schon in der Nase fruchtig, floral und sehr verspielt, unverwechselbar Muskateller. Im Gaumen sehr schöne Fülle, bleibt aber sehr knackig, sehr intensive Aromen nach Feuerstein, Aprikosen, kandierten Zitronen, Ananas, gepaart mit weissen Rosen. Wer diese Traubensorte liebt, findet hier **ganz grossen Weingenuss für wenig Geld.** Endet hoch fruchtig, verspielt und leichtfüssig.

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 244751
75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2017 19.–)



17.–

Eine Versuchung wert.

2015 Weissburgunder

Klassik

Subtile Aromen nach Williams-Birnen und gelben Äpfeln, gepaart mit Aprikosenkonfitüre, frischen Quitten und subtiler Mineralität. **Am Gaumen sehr elegant mit enormem Trinkfluss.** Wirkt leichtfüssig und erfrischend, schön cremig und mundfüllend. Die Säure stützt das Fruchtbündel bestens, gibt dem Wein Rasse und eine leicht salzige Note. Endet mittelkräftig mit mineralisch-würzigem Finish.

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 244790
75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2017 19.–)



17.–



SÜDSTEIERMARK
GAMLITZ

Willi Sattler, Sattlerhof: Der grosse Spezialist mit Einzellagen.

Willi Sattler

28.–



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.

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 • 2017 bis 2022 • Art. 243505 • 75cl Fr. 28.–

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 • 2017 bis 2024 • Art. 245158
75cl **Fr. 21.80**



21.80

Top-Lagen-Wein.

2013 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 • 2017 bis 2026 • Art. 244634
75cl **Fr. 39.–**



39.–



21.80



Perfekter Apéro-Hit.

2015 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 • 2017 bis 2024 • Art. 245156
75cl Fr. **21.80**



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.-**



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. 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** gehievt 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 Trouville anbieten zu können. Greifen Sie zu, solange es hat.

Markus Utiger

44.–

Extrem gut – extrem rar.

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. 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 • 2017 bis 2030 • Art. 244780 • 75cl **Fr. 44.–**



WEINVIERTEL
EBENTHAL

Herbert Zillinger: Neuer Stern aus dem Weinviertel.

Carmen und
Herbert Zillinger

36.–

Tipp



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. 36.– (ab 21.3.2017 39.–)

Enorm trinkfreudig.

2015 Horizont Weissburgunder

Helles Zitronengelb. Aromen von frischem Apfel, Williamsbirne und gelben Pflaumen. Untermalt von würzigen Noten, die an Muskatnuss erinnern, und frischen Haselnüssen, gepaart mit einer kalkigen Mineralität. **Am Gaumen frisch und leichtfüssig mit enormem Trinkfluss und grosser Eleganz.** Der Weissburgunder endet mittelkräftig mit belebender Mineralität.

16+/20 • 2017 bis 2020 • Art. 245199

75cl **Fr. 13.50** (ab 21.3.2017 15.–)



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 • 2017 bis 2030 • Art. 244488

75cl **Fr. 36.–** (ab 21.3.2017 39.–)



Ein Grüner Veltliner für jeden Tag.

2015 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 • 2017 bis 2022 • Art. 245198

75cl **Fr. 14.50** (ab 21.3.2017 16.–)





WACHAU
DÜRNSTEIN

Emmerich Knoll: Gesuchte Kultweine aus der Wachau.

Direkt gegenüber dem Weingut liegt der familieneigene Loibnerhof.

Emmerich Junior, Emmerich Senior und August

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. 2015 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 schiefriegen 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 • 2017 bis 20226 • Art. 245620
75cl Fr. 22.– • (ab 23.3.2015 24.–)

Mit einem Hauch wilder Rosen.

2014 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 • 2017 bis 2021 • Art. 244710
75cl **Fr. 22.–** (ab 21.3.2017 24.–)



22.–

Tänzerischer Riesling.

2014 Riesling

Ried Kreutles Federspiel

Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen. Dünne 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 schiefriegen 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 • 2017 bis 2024 • Art. 244704
75cl **Fr. 22.–** (ab 21.3.2017 24.–)



22.–



WACHAU
DÜRNSTEIN

Tegernseerhof: Noble Eleganz zu genussfreundlichen Preisen.

Martin Mittelbach

17.–



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.

Grandiose Eleganz. 2015 Riesling Federspiel, Terrassen

Helles Zitronengelb. Noch verschlossenes Bouquet, nach Belüftung Noten von Mirabellen, weissem Pfirsich, frischem Apfel und kandierten Zitronen. Begleitet von Noten nach weissen Blüten. Vielschichtige Nase, macht der Sorte Riesling alle Ehre. **Am Gaumen straff und elegant, packt richtig zu.** Wirkt nie aufdringlich, im Gegenteil, noch zurückhaltend und subtil. Anklänge von Pfirsich, Limetten, grünem Apfel und Jasminblüten mit schief-riger Mineralität. Die reife Säure ist absolute Klasse, gut eingebaut, erzeugt enorme Spannung bis zum mittelkräftigen, salzmineralischen Abgang.

17+/20 • 2017 bis 2028 • Art. 244711
75cl Fr. 17.– (ab 21.3.2017 19.–)

34.–



Verführerisches Kraftbündel.

2007 Grüner Veltliner

Loibenberg

Wow, was für ein intensiver, komplexer, edler, mineralischer Duft. **Cremig weicher, aber dennoch wunderbar rassiger 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 • 2017 bis 2027 • Art. 245205
75cl **Fr. 34.–** (ab 21.3.2017 39.–)

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 • 2017 bis 2027 • Art. 244308
75cl **Fr. 14.50** (ab 21.3.2017 16.–)

31.50



Mit genialem Lagerpotenzial.

2013 Riesling Smaragd Kellerberg

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. Zupackende Säure mit faszinierender Mineralität. **Nimmt den Gaumen voll ein. Endet kräftig, ohne je fett oder überladen zu wirken.**

18+/20 • 2017 bis 2035 • Art. 244310
75cl **Fr. 31.50** (ab 21.3.2017 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 • 2017 bis 2028 • Art. 244472
75cl **Fr. 29.50** (ab 21.3.2017 34.–)

72.–



Riesling der Spitzenklasse.

2013 Riesling Brandstatt

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. Der Brandstatt endet lang, straff, elegant mit würzig-mineralischem Finish.

19+/20 • 2017 bis 2036 • Art. 244475
75cl **Fr. 72.–** (ab 21.3.2017 78.–)

39.50



Traumhaft mineralisch.

2015 Grüner Veltliner Hochrain

Helles Zitronengelb. Komplexer Auftakt! Mineralisch geprägt, kräftig unterlegt von subtiler Kräutervwürze. Markante fruchtige Noten nach Nektarinen, Pfirsich, Mirabellen, Limetten und Zitronen. Wirkt sehr transparent und vielschichtig. **Am Gaumen saftig und straff, sehr harmonisch, edel und elegant.** Die fruchtigen Aromen werden perfekt von der herrlichen Säure getragen. Unglaublich anhaltender, kräftiger, mineralischer Abgang. Grosser GV!

19/20 • 2017 bis 2033 • Art. 245627
75cl **Fr. 39.50** (ab 21.3.2017 44.–)

58.–



Top-GV aus der Wachau.

2015 Grüner Veltliner Weitenberg

Aus 60-jährigen Reben, Gneis und Glimmerschiefer. Wirkt sehr harmonisch, edel und jugendlich-frisch. **Am Gaumen an Eleganz kaum zu toppen, unglaublich saftig und komplex mit traumhafter Balance und Länge.** Der Weitenberg endet lang, kräftig und anhaltend mit Schmelz und Noblesse. Gehört zu den Besten in der Wachau!

20/20 • 2017 bis 2036 • Art. 245628
75cl **Fr. 58.–** (ab 21.3.2017 64.–)



39.50



Riesling in Perfektion.

2015 Riesling Bruck

Zitronengelb mit grünen Reflexen. Typischer, kühler Auftakt. Aromen von Weinbergpfirsichen, frischen Marillen, Nektarinen mit rosa Grapefruit, grüner Birne und geriebener Limettenschale. Dazu Noten von Jasmin und nassem Schiefer. Hoch komplex mit aromatischer Tiefe. Am Gaumen direkt, straff und feingliedrig, wieder Nektarinen, weisser Pfirsich, kandierte Limetten, Grapefruit mit markanter Mineralität und floralen Noten. **Der Bruck endet lang, anhaltend und harmonisch mit würzig mineralischem Finish. Traum-Riesling!**

19/20 • 2017 bis 2036 • Art. 245629

75cl **Fr. 39.50** (ab 21.3.2017 44.–)

72.–



Überwältigendes 20-Punkte-Erlebnis.

2015 Riesling Buschenberg

Zitronengelb mit grünen Reflexen. Komplexer, verschlossener Auftakt. Nach Belüftung Aromen von reifen exotischen Früchten, gelbe Mango, kandierte Ananas, Papaya und Passionsfrucht, mit Zitronen und Birnenkompott. Am Gaumen tief und komplex, exotische reife Früchte und florale Noten mit Limetten und kandierter Orangenschale. Steinige Mineralität mit Kräuterwürze. Der Buschenberg endet harmonisch, kräftig und anhaltend mit salzig-fruchtigem Finish. **Grosser Riesling aus der Wachau, der lange Jahre reifen wird.**

20/20 • 2017 bis 2040 • Art. 245631

75cl **Fr. 72.–** (ab 21.3.2017 78.–)

39.–



Neu – unbedingt probieren: Mit feiner Restsüsse!

2015 Schöner Riesling

Klares, leuchtendes Strohgelb. Tolle Aromen nach weissen Blüten, Pfirsich, Aprikosen und Nektarinen. Leichte Zitrus- und dezente Grüntee-Noten, untermalt von schiefrieger Mineralität. **Am Gaumen zeigt sich der Wein cremig, mit subtiler Süsse und Fruchtigkeit.** Schöne Struktur mit belebender Säure. Der Wein endet lang und anhaltend mit toller Salzigkeit und Mineralität im Abgang. Wirkt alles noch etwas verschlossen und jung; braucht noch Zeit, um sich voll zu entfalten.

18+/20 • 2017 bis 2038 • Art. 245632

75cl **Fr. 39.–** (ab 21.3.2017 44.–)



Birgit Eichinger: Die Top-Winzerin aus dem Kamptal.

KAMPTAL
STRASS

Nun arbeiten wir schon 9 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.**

Birgit Eichinger ist Winzerin mit grosser Behutsamkeit, Konsequenz und Gespür, und gleichzeitig tief verwurzelt in ihrer Heimat, dem Kamptal. **Sie ist Inbegriff für hochelegante und charakterstarke Weine.** Für Birgit entstehen grosse Weine im Kopf und im Herzen. Weiterentwicklung statt Stillstand, Individualität statt Mainstream sind ihr Credo.

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

Familie Eichinger

21.–

Tolle Weisswein-Rarität.

2015 Roter Veltliner Stangl Niederösterreich

Mittleres Zitronengelb. Offene, zugängliche Nase. Aromen von reifem, rotem Apfel, Zitrone vermischt mit leichten Anklängen von Lakritze und Stachelbeeren. Gepaart mit tropischen Früchten, Mango, Papaya und Ananas, untermalt von einer subtilen Mineralität. Am Gaumen sehr mundfüllend und elegant. Gute Säure mit Schmelz und Länge. **Aromen von tropischen Früchten wie Mango und Ananas, gepaart mit Zitrone und Mandarinen.** Der Stangl endet anhaltend, kräftig und leicht mineralisch.

18/20 • 2017 bis 2024 • Art. 244819
75cl **Fr. 21.–** (ab 21.3.2017 24.–)



28.–



Der Zöbinger Heiligenstein, die berühmteste Lage im Kamptal.

2014 Riesling Heiligenstein
DAC Reserve Kamptal Erste Lage

Am Gaumen wirkt der Heiligenstein kristallklar mit unendlichem Schmelz und aromatischer Präsenz. Die Säure ist fantastisch verwoben und stützt die Aromen bestens. **Sehr tropisch mit reifer Mango und Ananas, Nektarinen und leichten Anflügen von Jasmin.** Er endet kräftig und anhaltend mit deutlich mineralischer Note.

19/20 • 2017 bis 2035 • Art. 244792
75cl Fr. 28.– (ab 21.3.2017 32.–)



28.–



Von Spitzenlage im Kamptal mit vulkanischem Boden.

2014 Grüner Veltliner Lamm
DAC Reserve Kamptal Erste Lage

Vielschichtiger Auftakt. Wirkt noch jugendlich und kühl. Sehr viel Zitrusfrucht mit floralen Noten nach Jasmin und weissen Rosen. Reifer Pfirsich, weisse Johannisbeeren mit markanten Pfeffernoten und Fenchelsamen, geriebene Zitronenschale, Mango und reife Limetten. Die Mineralität ist betörend, präsent und perfekt ins Aromabild eingefügt. **Am Gaumen mit enormem Schmelz und Länge, ist sehr präsent, wirkt straff und jugendlich.** Gut integrierte Säure, wirkt leicht salzig und hoch mineralisch im Abgang. Der GV Lamm endet anhaltend, tief fruchtbetont mit hoher Eleganz.

19/20 • 2017 bis 2032 • Art. 244793
75cl Fr. 28.– (ab 21.3.2017 32.–)





Birgits wunderbarer Klassiker.

2015 Grüner Veltliner Hasel DAC Kamptal

Strahlendes Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von reifer Zitrone, weissem Pfirsich, Aprikosen, grünem Apfel mit einem Hauch Quitte. Dezente florale Noten, gepaart mit leichten Anklängen von weissem Pfeffer. Untermalt wird das Fruchtbündel von einer subtilen Mineralität. **Am Gaumen straff und belebend mit Schmelz und mittlerer Länge.** Wieder Quitte, Zitrone, weisser Pfirsich und pfeffrig. Der Hasel endet mittelkräftig mit leicht salziger Note und mineralischen Anklängen. **Passt eigentlich immer und überall bestens.**

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 244794
75cl **Fr. 12.50** (ab 21.3.2017 14.–)



12.50

Zu diesem Preis ein genialer Grüner Veltliner.

2015 Grüner Veltliner Wechselberg DAC Kamptal

Helles Zitronengelb. Dezent mineralischer Auftakt. Markante Aromen von Schiefer und Sand mit einem Hauch schwarzem Pfeffer. Präzise Fruchtnoten, grüner Apfel, Zitronen und reifer Pfirsich mit leichten Ananasnoten. **Wirkt sehr komplex und feingliedrig.** Am Gaumen zeigt er sich straff, kristallklar und elegant mit reifer, markanter Säure und tollem Schmelz. Deutliche Kräuterwürze mit präzisen Fruchtnoten.

18/20 • 2017 bis 2028 • Art. 244795
75cl **Fr. 17.–** (ab 21.3.2017 19.–)



17.–



BURGENLAND
LEITHABERG

Panta Rhei: Rare, reinsortige Trouvaillen.

Hans Schwarz,
Heinz und
Hellmut Velich

49.–



Panta Rhei – alles fließt – erkannte der griechische Philosoph Heraklit vor 2500 Jahren. Die Welt ist Veränderung, im Zusammenfließen der Elemente entsteht beständig Neues: Hitze und Kühle, See und der mineralische Boden, die Visionen der Winzer – sie verschmelzen zu einem Wein voller Kraft und Harmonie, lustvoll und mit jedem Schluck neu.

Hans Schwarz, bestens bekannt als «The Butcher» für seine opulenten Rotweine, ist der bekannteste Kopf bei Panta Rhei. Er offenbart hier als Kellermeister seine filigrane Seite.

Für die Weine von Panta Rhei werden ausschliesslich die besten Trauben selektiert. Es handelt sich bewusst nicht um Lagenweine, **sondern um eine Auswahl aus den Trauben der besten Parzellen und der ältesten Rebstöcke.** Die Panta Rhei-Winzer praktizieren naturnahe Bodenbearbeitung, die mit einem Minimum an Pflanzenschutz auskommt.

Es wurden von jeder Sorte **nur gerade 1200 Flaschen** abgefüllt. Lassen Sie sich diese raren Trouvaillen nicht entgehen.

Atemberaubende Mineralik.

2012 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.

19/20 • 2017 bis 2027 • Art. 245195
75cl **Fr. 49.–** (ab 21.3.2017 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 • 2017 bis 2024 • Art. 244164
75cl Fr. 42.– (ab 21.3.2017 46.–)



42.–

Degustation
Schweiz & Österreich,
inkl. Studach & Gantenbein
3. März, 16-20 Uhr
im Volkshaus
Zürich

Grosses Potenzial.

2012 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.**

19/20 • 2017 bis 2028 • Art. 245197
75cl Fr. 49.– (ab 21.3.2017 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



Grossartig: In Amphoren gekeltert!

2014 Amphora

Carnuntum

100% Blaufränkisch

Durch die Vergärung und den Ausbau in Amphoren aus Ton erhält der «Amphora» seinen überaus reizvollen, unverwechselbaren Charakter. Leuchtendes Rubinviolett. Leicht verschlossener Auftakt. Nach Belüftung frische Aromen von Sauerkirschen, wilden Himbeeren, etwas Cassis, vermischt mit Gewürzen und einem Hauch schwarzem Pfeffer. Am Gaumen belebende Säure, elegant mit Struktur und aromatischer Tiefe. Leichtfüssig mit reifen Tanninen und fabelhaftem Trinkfluss. Fruchtiges Finale, terroirgeprägt mit enormer Frische. Ein sehr eigenständiger Wein, der durch seine wilde Aromatik besticht und **als Sommerwein wunderbar mit Fischen vom Grill harmoniert.**

18/20 • 2017 bis 2026 • Art. 244639
75cl Fr. 29.– (ab 21.3.2017 Fr. 33.–)

Aus der Top-Lage Spitzerberg.

2011 Spitzerberg

100% Blaufränkisch

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. Tipp: unbedingt dekantieren! Passt sehr gut zu asiatischen Fleischgerichten.

19/20 • 2017 bis 2026 • Art. 242408
75cl **Fr. 39.50** (ab 21.3.2017 44.–)



39.50

Blaufränkisch-Genuss für jeden Tag.

2011 Carnuntum

100% Blaufränkisch

Aromen von roten Pflaumen, Kirschen und Johannisbeere. Florale Anklänge, die an Veilchen erinnern. Am Gaumen mittelkräftig mit weichen Tanninen und explosiver Frucht. Rotfruchtig mit leicht floral-würzigen Noten, gute Mineralik. **Extrem trinkfreudiger, eleganter Blaufränkisch, der jeden Tag Freude bereitet ohne opulent oder gar fett zu wirken.**

17+/20 • 2017 bis 2024 • Art. 242410
75cl **Fr. 17.50** (ab 21.3.2017 Fr. 21.–)



17.50

Österreichs Antwort auf Portwein.

Saudade

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.** Der Saudade endet lang anhaltend mit intensiver Frucht und mineralischer Würze. **Eine äusserst reizvolle Alternative zu einem Portwein.**

19/20 • 2020 bis 2040 • Art. 244641
50cl **Fr. 29.–** (ab 21.3.2017 Fr. 32.–)



29.–



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 • 2017 bis 2024 • Art. 244530

75cl **Fr. 24.–** (ab 21.3.2017 27.50)

24.50



Verführerischer Syrah.

2012 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 • 2017 bis 2026 • Art. 244762

75cl **Fr. 24.50** (ab 21.3.2017 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 • 2017 bis 2020 • Art. 244522

75cl **Fr. 25.50** (ab 21.3.2017 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 charaktervollsten 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

53.–

Ein Blaufränkisch der speziellen Art.

2013 Spiegel

100% Blaufränkisch

Die Lage Spiegel liegt zwischen Salzberg und Gabarinza, sanft abfallend nach Süden. Sattes Purpur mit Rubin. Komplexer Auftakt. **Sein Terroir widerspiegelnd hoch mineralisch mit pfeffriger Würze, nobel und komplex.** Tiefe Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren, kandierten Pflaumen, gepaart mit Lakritze, Cassis und einem Hauch Teer. Subtile Schwarztee-Noten runden das Aromabündel ab. Am Gaumen kernig mit viel Biss. Unendlich scheinen die feinkörnigen Tannine, kräftig und trotz des niedrigen Alkoholgehalts gehaltvoll im Abgang. Grandioser, eigenständiger Wein.



19/20 • 2018 bis 2035 • Art. 245924
75cl **Fr. 53.–** (ab 21.3.2017 59.–)

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 • 2017 bis 2021 • Art. 243779

75cl Fr. 17.– (ab 21.3.2017 19.–)

53.–



Blaufränkisch mit fantastischer Textur.

2013 Altenberg

100% Blaufränkisch

Komplexer, tief fruchtiger Auftakt. Markante Aromen von schwarzen und roten Waldbeeren, schwarzen Kirschen, Pflaumenkompott und ein Hauch Zedernholz. Keine störenden Röstaromen, perfekt verwobene Barrique. Das ganze wird von einem dezenten Duft nach Orangenschale begleitet, enorm viel Frische und Rasse, untermalt von steiniger Mineralität. **Am Gaumen vielschichtig und sehr cremig, feinkörniges Tannin mit harmonischer Säure.** Die Aromen bestätigen sich, rote und schwarze Beeren, würzige Noten mit mediterranen Kräutern. Der Altenberg endet kräftig und saftig mit markanter Mineralität.

19/20 • 2018 bis 2035 • Art. 244778

75cl Fr. 53.– (ab 21.3.2017 59.–)



53.–



Kraft und Saft.

2012 Altenberg

100% Blaufränkisch

Markante Aromen von schwarzen und roten Waldbeeren, schwarzen Kirschen, Pflaumenkompott und ein Hauch Zedernholz. Keine störenden Röstaromen, perfekt verwobene Barrique. Das ganze wird von einem dezenten Duft nach Orangenschale begleitet, enorm viel Frische und Rasse, untermalt von steiniger Mineralität. **Am Gaumen vielschichtig und sehr cremig, feinkörniges Tannin mit harmonischer Säure.** Die Aromen bestätigen sich, rote und schwarze Beeren, würzige Noten mit mediterranen Kräutern. Der Altenberg endet kräftig und saftig mit markanter Mineralität.

19/20 • 2017 bis 2028 • Art. 243366

75cl Fr. 53.– (ab 21.3.2017 59.–)

Blaufränkisch in Vollendung!

2013 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 • 2017 bis 2030 • Art. 244777
75cl **Fr. 53.–** (ab 21.3.2017 59.–)



53.–

Tipp

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 • 2017 bis 2024 • Art. 243364
75cl **Fr. 44.–** (ab 21.3.2017 49.–)



44.–

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 • 2017 bis 2025 • Art. 243762
75cl **Fr. 17.50** (ab 21.3.2017 21.–)



17.50

14.–



Die knackige Fruchtbombe.

2013 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. 243760
75cl Fr. **14.–** (ab 24.3.2014 Fr. 15.50)

14.50



Knackig-frischer Sauvignon Blanc.

2015 Sauvignon Blanc

Helles Strohgelb. Am Anfang verschlossen und reduktiv. Nach Belüftung subtile Aromen nach reifen Stachelbeeren, Limetten, Holunder, mit Noten von Cassisblüten, Honig und Caramel. Hoch mineralisch wie alle Achs-Weine. Am Gaumen saftig, belebend und direkt. Wieder Aromen von reifen Zitrusfrüchten und weissem Steinobst. **Wunderbar mundfüllend, gestützt durch die typische Säure des Sauvignon Blanc endet er gehaltvoll, mineralisch, mit perfekter Balance.**

17/20 • 2017 bis 2022 • Art. 244774
75cl Fr. **14.50** (ab 21.3.2017 16.–)

29.50



Sehr elegant und mit Tiefgang.

2013 Pannobile Weiss

100% Chardonnay

Helles Goldgelb. Komplexer Auftakt. Frische Aromen von reifen Quitten, dazu warmer gelber Apfel, caramelisierte Zitrone, Brioche mit einem Hauch von Akazienhonig und kaltem Rauch. Grandiose Mineralität, der Pannobile wirkt sehr elegant und tief. Am Gaumen harmonisch mit **viel Schmelz und Druck**. Die Aromen bestätigen sich, reifer Apfel, Zitronensaft mit warmer Brioche und leichte Toastnoten. Anflüge von tropischen Früchten, Ananas und Papaya. Er endet lang und kräftig mit mineralisch-salzigem Abgang. Passt gut zu Saltimbocca mit Zitronensauce und Weissweinsrisotto.

18+/20 • 2017 bis 2027 • Art. 244775
75cl Fr. **29.50** (ab 23.3.2015 33.–)



J. Heinrich/Silvia Heinrich: Das Vorzeigeweingut aus dem Mittelburgenland.

MITTELBURGENLAND
DEUTSCHKREUTZ

Silvia Heinrich: **«Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben.»** Silvia Heinrich ist Winzerin aus Berufung – der Blaufränkisch ihre Leidenschaft. Ihre hochkarätigen Weine aus Deutschkreutz, mit viel Fingerspitzengefühl vinifiziert, begeistern Fans und Weinwelt.

Seit 2009 setzt das Weingut ausschliesslich auf Rotwein. Fast 80 Prozent der Rebflächen sind mit Blaufränkisch bepflanzt. Einer Sorte, die für die Region steht, mit Eigenständigkeit besticht und grosses Potenzial hat.

Silvia: «Unser Motto lautet «weniger ist mehr». Wenige ausgewählte Rebsorten, naturnaher Anbau, händische Lese, spontane Vergärung. Das sind die Zutaten, aus denen **kompromisslose Qualität in der Flasche** entsteht. Qualität, die anerkannt wird.» – Und schon mehrfach ausgezeichnet wurde, dürfen wir noch anfügen.

Silvia Heinrich

28.50

Tipp

6 Flaschen
bestellen,
nur 5 Flaschen
bezahlen!

Blaufränkisch aus historischer Lage.

2012 Goldberg Reserve

Die privilegierte Lage Goldberg im Alten Weingebirge wurde **erst-mals 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 21.3.2017 33.–)

34.–

6 Flaschen
bestellen,
nur 5 Flaschen
bezahlen!



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 Barriquenoten, nie störend, wunderbar integriert. Er endet kräftig, lang und nachhaltig mit erdiger-mineralischem Finish.

18+/20 • 2017 bis 2029 • Art. 245964
75cl **Fr. 34.–** (ab 21.3.2017 39.–)

13.50



Charaktervoller Blaufränkisch.

2013 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 • 2017 bis 2021 • Art. 242991
75cl **Fr. 13.50** (ab 21.3.2017 15.–)



14.50



Fruchtig und bekömmlich für jeden Tag.

2013 Alpha

Mittelkräftiges Rubinrot. Verspielt, fruchtbetonter Auftakt. Aromen von roten Pflaumen, vollreifen Himbeeren und Amarenakirschen, 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 • 2017 bis 2022 • Art. 243780
75cl **Fr. 14.50** (ab 21.3.2017 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 • 2017 bis 2030 • Art. 242992
75cl **Fr. 28.50** (ab 21.3.2017 33.–)