



## Weißweine

### Welschriesling

<b>Welschriesling</b>	2010		CHF 20,00
Weingut Adolf & Heinrich Fuchs, Glanz, Südsteiermark Helles, jugendliches Gelb mit zartgrünen Reflexen, Duftbild im klassischen Stil, erinnert leicht an grüne Äpfel.			
<b>WELSCHRIESLING / LAŠKI RIZLING</b>	2009		CHF 19,00
Weingut Dveri Pax, Stajerska, Slowenien Ausbau im Stahltank, 3 Monate auf Feinhefe. Feine, elegante Aromatik nach Äpfeln sowie dezente Strukturen von grünen Kräutern am Gaumen ergeben durch ihre Leichtigkeit ein Trinkvergnügen der besonderen Art.			

### Weissburgunder

<b>Weissburgunder</b>	2009		CHF 21,00
Weingut Adolf & Heinrich Fuchs, Glanz, Südsteiermark Das Aroma der Sorte Weißburgunder erinnert an frische Zitrusaromen, zart nussiger Geschmack und angenehme Frische. Am Gaumen wirkt der Weißburgunder dicht und kompakt.			
<b>Weissburgunder – Klassik</b>	2010		CHF 25,00
<b>Weingut Primus Polz, Wein - Gut am Grassnitzberg, Südsteiermark</b>		Glas	CHF 4,50
Wirkt sehr harmonisch und saftig mit Anklängen von Nuß und Mandeln. Eine perfekte Balance zwischen Frucht und Säure. Dieser Wein ist sehr frisch und animierend.			
<b>Weissburgunder – Grassnitzberg</b>			
Weingut Primus Polz, Wein - Gut am Grassnitzberg, Südsteiermark Tiefe, kernige Burgunderfrucht. Hochreif und außerordentlich feingliedrig. Ausgeprägter Sortencharakter. Elegant bis zum letzten Schluck			
<b>1,5 lt. Magnum</b>	2010		CHF 59,00
<b>Pinot Blanc „ Gola“</b>	2009		CHF 26,00
Weingut Wohlmuth, Kitzeck, Südsteiermark Helles Grüngelb. In der Nase zarte Nuancen von Ananasfrucht, feine tropische Anklänge, zarter, passender Holzanklang. Am Gaumen komplex, feine Zitrusfrüchte, extraktreich und lange anhaltend.			

### Muskateller

<b>Gelber Muskateller</b>	2010		CHF 23,00
<b>Weingut Adolf &amp; Heinrich Fuchs, Glanz, Südsteiermark</b>		Glas	CHF 4,00
Das typische und frische Muskataroma der Trauben tritt kraftvoll in Erscheinung. Nach Holunderblüten duftend. Am Gaumen saftig und frisch. Angenehme Säurestruktur. Feiner und harmonischer Abgang.			

**Gelber Muskateller – Klassik** 2010 CHF 28,00  
**Weingut Primus, Wein - Gut am Grassnitzberg, Südsteiermark**  
 Exotisch, reifes Duftspiel. Zarte Holunderblütenanklänge.  
 Ingwer und Eibischöne im Geschmack. Zitroniges Finish

**Gelber Muskateller „OberGuess“** 2009 CHF 28,00  
**Weingut oberGuess - vormals Krampfl, Schlossberg, Südsteiermark**  
 Physiologisch vollreifes, gesundes Traubengut Ende Oktober geerntet; in der Nase von Anbeginn  
 präsenste und klare Muskatellerfrucht; zart vegetale Anklänge; trotz des geringen Restzuckers strahlig-  
 straffe Typizität; ungemene Dichte und Lebendigkeit; zeigt trotz der hohen Reife eine animierende  
 und mineralische Frische; prototypischer Muskateller der feinen Art!

## Morillon/Chardonnay

**Morillon/Chardonnay – Klassik** 2010 CHF 26,00  
**Weingut Primus Polz, Wein - Gut am Grassnitzberg, Südsteiermark**  
 Feine Anklänge von Mandarinen und Honigmelonen. Trinkanimierender Stiel.  
 Delikat und vielschichtig mit guter Struktur.

**Morillon** 2009 CHF 29,00  
**Weingut Potzinger, Ratsch a. d. Weinstraße, Südsteiermark**  
 Mittleres grüngelb. In der Nase vielschichtiges Bukett, feine saftige Apfelnote, am  
 Gaumen mineralisch, kompakt, gute Länge.

## Grauburgunder

**Grauburgunder „Steirisch Klassik“** 2009 CHF 32,00  
**Weingut Gross, Ehrenhausen, Südsteiermark**  
 Zeigt reife, karamellisierte Birne, ein Hauch von Haselnuss, engmaschig,  
 substanzreich und nobel, cremiger und doch lebendiger Stil bei einer beachtlichen Länge.

**Pinot Gris „Gola“** 2008 CHF 33,00  
**Weingut Wohlmuth, Kitzeck, Südsteiermark**  
 Helles Gelb. In der Nase feine Blütenaromen, intensives Fruchtspiel,  
 zarter Blütenhonig. Eleganter Körper, ein vielschichtiger Speisenbegleiter.  
 Gewinner der International Pinot Gris Trophy 2007

**Grauburgunder „Reserve“** 2005/07 CHF 37,00  
**Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein, Südoststeiermark**  
 Im kleinen Holzfass ausgebaut, rauchig karamelig in der Nase, exotische Frucht, reif,  
 lang anhaltend am Gaumen.

## Sauvignonblanc

**Boehler White Forging - Sauvignon Blanc** 2010 CHF 26,00  
**Weingut Adolf & Heinrich Fuchs, Glanz, Südsteiermark** Glas CHF 4,60

Ein frischer Wein mit eigenwilligen Johannis- und Stachelbeeraromen, häufig auch  
 "grünen" Noten nach frisch gemähtem Gras und einem unnachahmlichen Mineralton.

**1,5 lt. Magnum** 2007 CHF 56,00

**Sauvignon Blanc – Klassik** 2010 CHF 29,00  
**Weingut Primus Polz, Wein - Gut am Grassnitzberg, Südsteiermark**  
 In der Nase intensive Holunder und Stachelbeeren. Kühle Aromatik mit grasigen Untertönen.  
 Animiert ohne Unterbrechung. Frischer, trinkfreudiger Stil.

<b>Sauvignon</b>	<b>2009</b>	<b>CHF 26,50</b>
<b>Weingut Dveri Pax, Stajerska, Slowenien</b>		
Handgelesen, kontrollierte Vergärung, Ausbau imahltank, 3 Monate auf Feinhefe Mit seiner Vielschichtigkeit an intensiver Aromatik, dem betörenden Geschmack nach reichhaltigen Strukturen, die einen unnachahmlichen Charakter von Johannisbeerblättern zeigen, sowie dem einzigartigen Mineralton des Terroirs präsentiert sich der Sauvignon als charaktervoller, eleganter Vertreter dieser Edelrebsorte. Decanter Bronze-Medaille 2010		
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>2008</b>	<b>CHF 27,00</b>
<b>Weingut Zantho, Andau, Neusiedlersee, Burgenland</b>		
Brillantes Weißgold mit gelben Reflexen. In der Nase verführt er mit knackiger Frucht nach Maracuja und Stachelbeeren. Am Gaumen exotische Früchte unterlegt mit einer feinen Säurestruktur		
<b>Sauvignon blanc „OberGuess“</b>	<b>2009</b>	<b>CHF 31,00</b>
<b>Weingut oberGuess - vormals Krampl, Schlossberg, Südsteiermark</b>		
Konglomerat aus reifer Klassik und Mittellage; funkelndes Grüngelb; anfänglich leicht verschlossen, offenbaren sich schon nach kurzem Luftzutritt typische, ausgeprägte Sauvignonaromen; in der Nase Anflug von grünem Paprika, Holunderblüten sowie Ribisellaub; am Gaumen druckvoll-dicht-salzig; äusserst komplexe, reife Fruchtaromen getragen von einer vibrierenden, belebenden Säurestruktur. Ausbau im Stahl, teilweise Spontangärung; Alk 13% vol; RZ 1,4g/l; Sre 6,6g/l		
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>2009</b>	<b>CHF 31,00</b>
<b>Weingut Wohlmuth, Kitzeck, Südsteiermark</b>		
Helles Grüngelb. In der Nase zart nach Steinobst. Am Gaumen kraftvoll, feiner Holztouch, ausgewogener Körper, bleibt im Abgang gut haften.		
<b>Sauvignon blanc „Steil“</b>	<b>2009</b>	<b>CHF 36,00</b>
<b>Weingut Harkamp, St. Nikolai im Sausal, Südsteiermark</b>		
Prägnant nach klassischen Sauvignon Elementen, fest und engmaschig dennoch mit feiner Finesse und reifer Mineralik, geht druckvoll über den Gaumen.		
<b><u>Riesling</u></b>		
<b>Riesling „Klassik D.A.C.“</b>	<b>2009</b>	<b>CHF 26,00</b>
<b>Weingut Huber, Reichersdorf, Traisental</b>		
Einladende Pfirsicharomen in der Nase mit einem rassigen Gaumen und feiner Extraktösse machen diesen Riesling zu einem Klassiker.		
<b>Riesling „Federspiel“</b>	<b>2006/09</b>	<b>CHF 25,00</b>
<b>Freie Weingärten Wachau, Dürnstein, Wachau</b>		
In der Nase Steinobst, zart mineralisch, am Gaumen balanciert, ausgewogen, elegant, harmonisch.		
<b>Riesling RENSKI RIZLING</b>	<b>2008</b>	<b>CHF 25,00</b>
<b>Weingut Dveri Pax, Stajerska, Slowenien</b>		
Handgelesen, kontrollierte Vergärung, Ausbau im Stahltank, 3 Monate auf Feinhefe Beschreibung: Anklänge von Pfirsich-Steinobst und Mineralitätsagt man dem klassischen Riesling nach. Dieser Wein betört mit seiner sortentypischen Klarheit, Finesse und Länge., Decanter Silber-Medaille 2009		
<b>Riesling RENSKI RIZLING</b>	<b>2008</b>	<b>CHF 39,00</b>
<b>Weingut Dveri Pax, Marburg – Pekle, Slowenien</b>		
Handgelesen, kontrollierte Vergärung, Ausbau im Stahltank, 3 Monate auf Feinhefe Beschreibung: Anklänge von Pfirsich-Steinobst und Mineralitätsagt man dem klassischen Riesling nach. Dieser Wein betört mit seiner sortentypischen Klarheit, Finesse und Länge., Decanter Silber-Medaille 2009		

## Grüner Veltliner

<b>Grüner Veltliner „GrüVe“</b>	2010		CHF 21,00
<b>Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal</b>		Glas	CHF 3,80
Helles Grüngelb. Apfelaromen spiegeln sich in der Nase und am Gaumen wieder, feiwürzig und leicht, beliebt wie eh und je.			
<b>1,5 lt. Magnum</b>	2010		CHF 44,00
<b>Grüner Veltliner“ Federspiel“</b>	2009		CHF 24,00
<b>Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau</b>			
Frische Töne nach grünem Apfel und Grapefruit, feinfruchtige Nase, eleganter Körper.			

## Traminer

<b>Gewürztraminer</b>	2006		CHF 28,00
<b>Weingut Palz, Klöch, Südoststeiermark</b>			
Lieblich, mittleres Gelb, Rosenduft und reife Litschi, viel Schmelz am Gaumen, süße Fruchtanklänge, opulenter, vielschichtiger Sortenvertreter.			
<b>Gewürztraminer</b>	2007		CHF 25,00
<b>Weingut Adolf &amp; Heinrich Fuchs, Glanz, Südsteiermark</b>			
Der wunderbare Rosenduft und Akazienhonig geben diesem Wein seinen unverwechselbaren Charakter. Die Farbe besticht durch kräftiges und farbintensives Goldgelb. Milde Säure, körperreich und gehaltvoll, lang anhaltend und süßlich.			

## Cuvée

<b>OberGuess „Privat“</b>	2008		CHF 64,00
<b>Weingut oberGuess - vormals Krampfl, Schlossberg, Südsteiermark</b>			
geerntet 20. oktober 2008; 80% morillon; 20% sauvignon blanc; hektarertrag ~ 2.000kg ganztraubenpressung; abzug in neues, französisches 600lt eichenfass; spontanvergärung und anschliessende reifung in selbigem; lagerfähigkeit >10 jahre; ideale trinktemperatur 12-14°C; ca. 1/2 stunde dekantieren empfohlen;vielseitiger speisenbegleiter; bevorzugt kräftige fleisch und fischgerichte;			
<b>1,5 lt. Magnum</b>	2008		CHF116,00
<b>Furmint / Sipon</b>	2009		CHF 25,00
<b>Weingut Dveri Pax, Stajerska, Slowenien</b>		Glas	CHF 4,50
Diese autochthone Rebsorte präsentiert sich äußert vielfältig und verlangt daher großes Fachwissen und ein sehr sorgfältiges Arbeiten. Ihre Fülle spannt einen breiten Bogen von feiner Grapefruit-Citrus-Aromatik bis zu vollreifen, kompakten und tiefgründigen Komplexen.			
<b>Apollo – Klassik</b>	2010		CHF 21,00
<b>Weingut Primus Polz, Wein - Gut am Grassnitzberg, Südsteiermark</b>		Glas	CHF 3,90
Steinfruchtassoziationen im Vordergrund. Unterlegt mit einer feinen Kräuterwürze. Angenehm anhaltende Frucht am Gaumen.			

# Rotweine

## Zweigelt

<b>Blauer Zweigelt</b>	2006		CHF 21,00
<b>Weingut Adolf &amp; Heinrich Fuchs, Podersdorf, Neusiedlersee</b>		Glas	CHF 3,80
Schöner Duft nach dunklen Kirschen. Im Geschmack erinnert er an dunkle Beeren. Schöner Speisebegleiter der jedem Essen standhält.			
<b>Zweigelt – Klassik</b>	2010		CHF 25,00
<b>Weingut Primus Polz, Wein - Gut am Grassnitzberg, Südsteiermark</b>			
In der Nase feine Kirsch und Zwetschkenaromen. Wirkt am Gaumen sehr harmonisch mit einer angenehmen Extraktsüße. Feine Würze im Abgang.			

## Blaufränkisch

<b>Blaufränkisch</b>	2009		CHF 25,00
<b>Weingut Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland</b>			
In der Nase erfüllen sich alle Blaufränkisch-Träume, saftige, reife Herzkirschen und rote Beeren, zart von feiner Würze ergänzt, jugendlich und charmant. Elegant, reif und mit Wärme ausgestattet, dazu sehr vornehm zurückhaltende Tanninstruktur mit wohlrig-samtiger Herbe.			
<b>Blaufränkisch</b>	2008		CHF 26,00
<b>Weingut Zantho, Andau, Neusiedlersee, Burgenland</b>			
Tiefes Rot mit violetter Randaufhellung, in der Nase Brombeeren und elegante Mineralik. Am Gaumen erkennt man eine saftige und tiefwürzige Beerenfrucht.			
<b>Blaufränkisch</b>	2008		CHF 27,00
<b>Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland</b>			
Rubinrot mit violetten Rändern, feine Waldbeeraromen, würzige und erdige Aromen in der Nase und am Gaumen, kraftvolle Struktur mit weichen Tanninen.			
<b>Blaufränkisch „Ried Hochberg“</b>	2006		CHF 29,00
<b>Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland</b>			
Dieser Blaufränkisch präsentiert sich dunkelrubinrot mit einer fruchtigen Brombeernase und feinen Röstaromen, die sich am Gaumen fortsetzen. Viel Frucht und Kraft am Gaumen und reife elegante Tannine.			
<b>Blaufränkisch „Hochäcker“</b>	2007		CHF 32,00
<b>Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland</b>			
Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, Holler und dunkle Beeren in der Nase, feine Waldbeeren am Gaumen, stützendes Tanningerüst.			
<b>Blaufränkisch „Dürrau“</b>	2007		CHF 59,00
<b>Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland</b>			
In der Nase intensive Edelhölznoten, Orangenschalen, Nougat, mineralische tabakige Würze. Am Gaumen saftig, komplexe Textur, hochelegante Tannine, schokoladig.			
<b>Blaufränkisch „Dürrau“</b>	2004		CHF 85,00
<b>Weingut Weninger, Horitschon, Mittelburgenland</b>			
Ein Wein von besonderer Klasse, dunkelrubinrot mit viel Frucht und kraftvollem Körper, harmonisch eingebundenen Tanninen mit viel Kraft und Potential.			

## Merlot

<b>Merlot</b>	2007	CHF 42,00
---------------	------	-----------

**Weingut Birgit Braunstein, Gols, Neusiedlersee**  
Dunkles Rubingranat, in der Nase tabakunterlegtes Zwetschkenconfit. Am Gaumen finessenreich, feine Gewürznoten, gut integriertes Tannin.

## St.Laurent

<b>„Hauptsache“ St. Laurent</b>	2007	CHF 29,00
---------------------------------	------	-----------

**Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee**  
Duft von Schlehen und Wacholder, kräftiger Gerbstoff und eine milde Säurestruktur machen ein besonderes Trinkvergnügen.

<b>St. Laurent</b>	2004	CHF 32,00
--------------------	------	-----------

**Weingut Weninger, Horitschon, Mittelburgenland**  
Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase intensive Kirsch-Weichselfrucht, tabakig mit angenehmen Holznoten, am Gaumen sehr gute Struktur, mild mit frischen roten Frucht nuances, Holz sehr gut eingebunden; langer finessereicher Abgang.

## Blauburgunder

<b>Pinot Noir, Blauburgunder „Ried Fabian“</b>	2007	CHF 39,00
--	------	-----------

**Weingut Hans Iglar – Deutschkreutz, Mittelburgenland**  
Dieser Pinot Noir präsentiert sich granatroten mit einer schönen Pinot-Nase und f einen Röstaromen, die gut eingebunden sind und sich am Gaumen fortsetzen. Feine Frucht und elegante Tannine ergeben einen kräftig-eleganten Körper mit anhaltendem Nachhall

<b>Pinot Noir „Sonnenberg“</b>	2005	CHF 59,00
--------------------------------	------	-----------

**Weingut Birgit Braunstein, Purbach am Neusiedlersee**  
Beerenobst und Weichselkirsche im Aroma.  
Am Gaumen geschmeidig und balanciert und doch sehr gehaltvoll im Finish.

## Cuvee

<b>Liquid Steel “Sondercuvée”</b>	2005	CHF 29,00
-----------------------------------	------	-----------

**Weingut Hans Moser, St.Georgen bei Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland**

die Selektion der besten Trauben der Sorten Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot. Diese Rotweincuvée wird in kleinen Eichenfässern ausgebaut und repräsentiert die hohe Qualität unseres Weingutes. Kräftiges purpurrot mit schwarzem Kern, sehr hohe Viskosität; komplexe Nase - Cassis, Brombeere, interessante Würze und zarte Schokolade; am Gaumen dicht und vollmundig, kräftige gut integrierte Tannine, feine Röstaromen, vielschichtig mit langem Abgang - viel Potential!

<b>1,5 lt. Magnum</b>	2005	CHF 59,00
-----------------------	------	-----------

<b>BENEDICT RED</b>	2008	CHF 26,00
---------------------	------	-----------

**Weingut Dveri Pax, Stajerska, Slowenien**  
(Pinot Noir, Blaufränkisch, Zweigelt) Ausbau in Holz – 80 % großes Holz, 20 % Barrique, 12 Monate auf Feinhefe  
Ein Rotweincuvée, der fruchtige Kirschnoten mit feinen Gewürzanklängen in der Nase präsentiert, sich am Gaumen mit klaren, frischen Strukturen und rotbeeriger Nachhaltigkeit zeigt. Unkompliziert, mit runder, weicher Tanninstruktur erfreut er mit einem sanften, geschmeidigen Abgang.

<b>Siglos</b>	2006/09	CHF 36,00
---------------	---------	-----------

**Weingut Johann Heinrich, Deutschkreuz, Mittelburgenland**  
Eine vollmundige Cuvée aus 80% Zweigelt, 20 % Blaufränkisch. Funkelndes Rubingranat, dichter Kern. Duft nach dunklen Kirschen, saftige Frucht und Würze am Gaumen.  
Die Tannine sind samtig-weich und sehrfüllig. Ein eleganter Wein, der schon in seiner Jugend Trinkfreude bereitet!

<b>Pannobile</b>	2003	CHF 49,00
<b>Weingut Anita und Hans Nittnaus, Gols, Burgenland</b>		
Premiumwein aus den heimischen Sorten, Zweigelt und Blaufränkisch. Konstante Qualität auch in kleineren Jahren. Markante Frucht, viel Körper und Tannin.		
<b>Pannobile</b>	2007	CHF 59,00
<b>Weingut Beck, Gols, Neusiedlersee</b>		
Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. Ausgeprägte Frucht nach Waldbeeren und Pflaumen, zarte Würze. Dicht und stoffig am Gaumen sehr kompakt und engmaschig, geschmeidige Tannine.		
<b>Eruption Rot</b>	2003	CHF 46,00
<b>Weingut Ploder Rosenberg, St. Peter a. O., Steiermark</b>		
Feine Röstaromen und finessig kühle Burgunderstilistik, Tabak, Bitterschokolade, feinkörnige Tannine, großes Potential aus Pinot Noir und Blauer Zweigelt.		
<b>Cuvée „Quattro“</b>	2007/08	CHF 49,00
<b>Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland</b>		
Dunkles Rubingranat, in der Nase rauchig unterlegte Weichselnote, tabakig-vegetable Würze, mineralischer Anklang. Am Gaumen Kirsche, präsenste Tannine, frische Struktur.		
<b>Opus Eximium Nr. 20</b>	2007	CHF 54,00
<b>Weingut Gesellman, Deutschkreutz, Mittelburgenland</b>		
Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt. Kräftiges Rubingranat, in der Nase intensiv nach Zwetschkenröster, feine Holzwürze und rauchige Mineralik. Am Gaumen gut integriertes Tannin mit einer frischen Struktur und zarte Extraktsüße im Nachhall.		
<b>Cuvée „Veratina“</b>	2004	CHF 49,00
<b>Weingut Weninger, Horitschon, Mittelburgenland</b>		
Kräftiges Rubingranat, zarter Ockerrand, in der Nase blättrig unterlegte Kirschnote, etwas Schokolade, frische Säurestruktur, rotbeerig-zitroniger Touch im Nachhall.		
<b>Cuvée „Oxhoft“</b>	2003	CHF 59,00
<b>Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee</b>		
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt. Kräftiges Rubingranat, zarte Randaufhellung, einladende Brombeer-Kirsch Fruchtin der Nase, seidige Tannine, feine Kakaonote, saftig und würzig am Gaumen.		
<b>Cuvée „Solitaire“</b>	2004	CHF 58,00
<b>Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee</b>		
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt. Barriqueausbau. Dunkles Purpur, schwarzer Kern. In der Nase dunkle Beeren, viel Würze und Vanille, im Geschmack sehr fruchtig, vollmundig und doch geschmeidig, perfekte Länge.		
<b>Heideboden (ZW-BF-CS)</b>	2007	CHF 36,00
<b>Weingut Judith Beck, Gols, Neusiedlersee</b>		
Leuchtendes rubinrot, intensive Kirsch-Weichselfrucht, sehr frisch und animierend am Gaumen, jugendliche Tannine. Vielseitiger Speisenbegleiter		
<b>Rosso e Nero</b>	2004/07	CHF 51,00
<b>Weingut Josef Pöckl, Mönchhof</b>		
50% Zweigelt, 20% Blaufränkisch, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Syrah. Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase mineralisch unterlegtes Brombeerkonfit, zarte Orangenanklänge, feine Holzwürze, Nougat. Am Gaumen stoffig, schwungvolle Textur, angenehme Holzstütze, feinwürzig unterlegte Kirschenfrucht, zeigt eine gute Länge, extra süßes Finish.		
<b>Vulcano</b>	2008	CHF 43,00
<b>Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland</b>		
60% Blaufränkisch, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Zweigelt, 5% Merlot Prämierung: 92 Punkte Falstaff Weinguide		

## Spezialraritäten

<b>Impressario</b> <b>Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland</b> Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon. Tiefsdunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase zarte Schokonote und dunkle Beeren. Am Gaumen frische Struktur, sehr elegante Textur, rotbeerige Nuancen, feine Nougatnchhall.	2007	CHF 68,00
<b>Terra O.</b> <b>Weingut Johann Heinrich, Deutschkreuz, Mittelburgenland</b> terra o. (terra oppidorum) ist die lateinische Bezeichnung für das Burgenland. Die Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah ist eine gelungene Symbiose aus autochthonen und internationalen Rebsorten. Tiefsdunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Beeren, zart nach Dörrzwetschken, etwas Orangenesten, am Gaumen saftig, reife Frucht mit sehr gut eingebundenen Tanninen, feine Gewürzanklänge und Nuancen vonRöstkaffee im langen Nachhall.	2007	CHF 69,00
<b>Ab Ericio</b> <b>Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland</b> 45% Merlot, 35% Blaufränkisch, 20% Zweigelt Prämierung: 91 Punkte Falstaff Weinguide Ab Ericio 2005 präsentiert sich dunkelrubinrot, in der Nase nach feinen Röstaromen und dunklen Beeren duftend. Kräftig und engmaschig am Gaumen. Die gut eingebundenen Tannine und die kraftvolle Struktur ergeben einen ausgezeichneten Wein mit lang anhaltendem Abgang und Lagerpotential	2005/07	CHF 64,00
<b>Titan</b> <b>Weingut Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Blaufränkisch, Zweigelt Tiefsdunkles Rubingranat, fast opaker Kern; in der Nase einladendes Beerenkonfit, feine Gewürzanklänge, zarter Nougattouch. Am Gaumen saftig, elegant, sehr ausgewogene Textur, feine Kirschen und Brombeerfrucht im Nachhall, sehr gut integriertes Holz, schöner Trinkfluss, gutes Lagerpotenzial.	2004/07	CHF 83,00
<h2><u>Internationale Rotweine</u></h2>		
<b>Il Blue</b> <b>Weingut Brancaia, Toskana</b> Intensive Aromen, würzig, reife Pflaumen, am Gaumen zeigt dieser Wein Eleganz, Komplexität und Intensität. Für viele Weinliebhaber gilt er bereits als Klassiker.	2007	CHF 79,00
<b>Le Serre Nuove</b> <b>Tenuta dell`Ornellaia, Marchese Londovico Antinori</b> 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot Intensiv in der Farbe, komplexe Nase mit Noten von roter Beerenfrucht. Am Gaumen präsentiert er sich seidig und reichhaltig, er entfaltet eine feine und lebhaft Tanninstruktur. Ein „großer“ kleiner Bruder der berühmten Ornellaia.	2005/07	CHF 86,00
<b>Bricco dell`Uccellone</b> <b>Giacomo Bologna „Braidà“, Rocchetta Tanaro</b> Barbera d`Asti D.O.C. 100% Barbera-Trauben	2004	CHF 94,00
<b>Tignanello</b> <b>Marchesi Antinori, Firenze</b> 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc Toscana IGT	2004	CHF 163,00
<b>Almaviva</b> <b>Baron Philippe de Rothschild, Vina Concha y Toro/Chile</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Prämierung: 95 Punkte Winespectator	1998	CHF 198,00



**Sassicaia D.O.C.** 2004 CHF 219,00  
**Tenuta San Guido, Bolgheri/Toscana**  
 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  
 Marchese Nicolo Incisa della Rocchetta. Prämierungen: 93 Punkte Falstaff Weinguide;  
 92 Punkte Winespectator

**Ornellaia** 2004 CHF 222,00  
**Marchese Lodovico Antinori, Bolgheri-Livorno**  
 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot  
 Bolgheri DOC Rosso Superiore. Prämierung: 94 Punkte Falstaff Weinguide

## Süßweine

**Beerenauslese „Cuvée“ 0,375l** 2006 CHF 36,00  
**Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee** Glas 1/16 CHF 6,20  
 Bernsteinfarbig, Honig-Melonen Nase, Botrytistouch, süß am Gaumen,  
 geschmeidig eingebundene Säure, kraftvoller Körper, delikate Honignote im Abgang.

**Opitz One 0,375l** 2004 CHF 49,00  
**Weingut Willi Opitz, Illmitz, Neusiedlersee**  
 Schilfwein, Strohwein

**Welschriesling Eiswein 0,375l** 2005 CHF 42,00  
**Weingut Hans Tschida – Angerhof, Illmitz/Neusiedlersee**  
 Prämierung: Goldmedaille AWC 2006

**Riesling Auslese 0,75l** 2005 CHF 52,00  
**Weingut Dveri Pax, Stajerska, Slowenien**  
 Wohlgeformte Aromen, die nicht zu süß am Gaumen erscheinen, bilden eine willkommene  
 Abwechslung zu den trockenen Weinen. Die Riesling- Traube trägt in glänzender,  
 präziser Formemphatisch die Lage »Päkel«. Dichte und klare Strukturen – wie sie dem starken  
 Riesling zugeschrieben werden.

## Sekt/Methode Champenoise

### **Böhlersekt - Spezialabfüllungen**

**Frizzante Trocken** CHF 18,00  
**Sektkellerei Szigeti, Gols, Neusiedlersee** Glas CHF 3,30  
 Handverlesene Rivaner Trauben. Feine, milde Perlage, zarter fruchtiger  
 Geschmack, pannonisch im Abgang

**FRIZZANTE MUSCAT BLEU „ BIO Weingarten“** CHF 21,00  
**Sektkellerei Szigeti, Gols, Neusiedlersee**  
 aus Blauen Muscattrauben rose angebaut, von einem alten Bio-Weingarten geerntet, ist  
 selbst eine Schweizer Kreuzung aus "Garnier X Seyve-Villard" und hat hervorragende  
 Resistenzeigenschaften bez. Rebpilzkrankungen.Im Glas eine charakteristische  
 Zwiebel-Rose-Toenung, olfaktorisch ein sehr komplexes Muscataroma, am Gaumen ebenso muscatig  
 bis in den Abgang, elegant fruchtiger Bio- Koerper, leicht (10 % -OH) und trotzdem fuellig,  
 perfekter sommerlicher Trinkfluss, passend zu allen Gelegenheiten in der heissen Jahreszeit!

**Weschriesling Brut Classic** CHF 21,50  
**Sektkellerei Szigeti, Gols, Neusiedlersee** Glas CHF 3,70  
 Sonniges Strohgelb, duftiges Wiesen-Blumen-Bukett, kräftiger und voller Geschmack, frischer Abgang.

**Jubiäumssekt „20 Jahre Szigeti“** CHF 23,50

**Sektkellerei Szigeti, Gols , Neusiedlersee**

Der Szigeti Jubiläumssekt Brut repräsentiert die traditionelle Sorte Neuburger. Dieser Sekt nach der ‚Méthode Traditionnelle‘ besticht durch eine goldgelbe Farbe, einen zarten, feinen Duft und einen vollen harmonischen Geschmack.

Es besteht eine angenehme Ausgewogenheit zwischen Eleganz und Vollmundigkeit. Nussige Aromen mit einer milden perfekten Säurebalance. Die spezielle Chardonnay Dosage garantieren einen runden und wunderbaren, lang anhaltenden Abgang.

**Böhlersekt Rosé „Brut“** CHF 23,50

**Sektkellerei Szigeti, Gols , Neusiedlersee**

Cuvée aus handverlesenen Blaufränkisch und Zweigelt Trauben. Zart lachsrosa, mit enormer Duftvielfalt in der Nase und den Aromen der Erdbeere am Gaumen, zart prickelnd und angenehm belebend im Abgang.

**Böhlersekt Muskat Ottonel "Extra Dry"** CHF 26,50

**Sektkellerei Szigeti, Gols , Neusiedlersee**

Seewinkler Festspiele der Sinne. Helles Blattgold, exotisches Holler-Litschi- Bukett, edle schmeichelnde Gewürznote, Abgang zum verweilen schön.....

**Blanc de Blanc „Brut“** CHF 39,50

**Sektkellerei Szigeti, Gols , Neusiedlersee**

Chardonnay aus den besten Lagen des Seewinkels, händisch geerntet, wird nach der schonenden Ganztrauben Pressung im großen Eichenfass vergoren. Dieser Jahrgangssekt reift mindestens 18 Monate in der Flasche auf der Hefe. Den Geschmack dieser Spezialität dominieren die Aromen der Akazie und Weißdorn, die elegante Finesse wird von reifen Zitronen und Brioche unterstrichen. Die feine und leichte Perlage verspricht ein fruchtig frisches Finale.

Wir sind auch in Großflaschen von 1,5 Liter– 15 Liter, für Ihren besonderen Anlass oder Feier erhältlich.

## Champagner

**Duval-Le Roy „Brut“ 0,375** CHF 39,00

Vertus, Cotes des Blancs

**Ruinart Brut Champagner** CHF 99,00

Reims, Frankreich

Der Ruinart Brut Champagner besteht aus 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir und davon 25% aus Reserveweine. Der Duft des Ruinart ist frisch und fruchtig mit Noten von Birnen.

**Dom Perignon 2002** CHF 259,00

Epernay, Frankreich

Rebsorten: Pinot Meunier, Chardonnay

Charakteristik: Die überragende Eleganz und Anmut des Dom Perignon ist im Bouquet sofort spürbar. Die Zitrus-, Birnen- und Apfelnoten am Gaumen und die superfeine Säure halten unglaublich lange an. Diese Cuvée ist außerordentlich offen und reif, sie trifft den Gaumen mit solcher Wucht, daß es leicht ist, die Reife mit Süße zu verwechseln. Aber, ganz im Dom Perignon Stil, wird er ungemein kompakt zeigt ein rassiges finish und erfrischende Trockenheit. Das Aroma zeigt zuearst etwas zart florale, Lilien vielleicht, wird dann aber viel fleischiger und dichter im Glas.

Auszeichnungen: Mit 98/100 Punkte erhält dieser Jahrgang die höchste Bewertung, die Robert Parker jemals vergeben hat

**Laurent Perrier Rosé Brut** CHF 169,00

Tours-sur-Marne, Frankreich