

AUS UNSERER WEINKARTE

Grüner Veltliner <i>„Die Weinstadt“, Kamptal, 2016</i> <i>Gelbe Apfelfrucht, leicht pfeffrig am Gaumen</i>	€ 3,40
Gelber Muskateller <i>„Selektion“ Burger, Kamptal, 2016</i> <i>Stark muskatige Aromen, sehr viel Exotik, am Gaumen verspielt, edle Reife</i>	€ 3,40
Grüner Veltliner Eiswein 1/16 <i>Nigl, Kremstal, 2015</i> <i>Exotische Anklänge von Mango und Melone, strahlend gelb in der Farbe</i>	€ 3,90
Zweigelt <i>„Classic“, Heinrich-Hartl, Thermenregion, 2015</i> <i>Fruchtbetont und süffig, saftige Kirschfrucht und feine Tannine</i>	€ 3,20
Cuveè <i>„Barrique“ Artner, Carnuntum, 2015</i> <i>Angenehmes Kirschkonfit, Dörrobstnuancen, schokoladiger Touch im Abgang</i>	€ 4,20
Grüner Veltliner Smaragd <i>„Kreutles“, Knoll, Wachau, 2015</i> <i>In der Nase reife, süße Fruchtextotik, am Gaumen saftig und frisch</i>	€ 43,60
Riesling <i>„Vom Urgestein“ Ehn, Kamptal, 2016</i> <i>Satte Pfirsichtöne gefolgt von sauberer Stilistik und feiner Säure</i>	€ 25,40
Zweigelt <i>„Unplugged“ Reeh, Burgenland, 2015</i> <i>Dunkle elegante Beerenfrucht mit kräftig spürbaren Tanninen und langem Abgang</i>	€ 39,70
Blaufränkisch <i>„Bakobel“, Kiss, Neusiedlersee-Hügelland, 2011</i> <i>Dunkelfruchtig nach Weichsel mit kühler mineralischer Würze und Kräutern</i>	€ 28,70