



WEINKARTE





ÜBERBLICK

OFFENE WEINE - WEISS UND ROT	3
SEKT, PROSECCO	4
CHAMPAGNER	6
WEISSWEINE, ROTWEINE (KLEINE FLASCHEN)	8
WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH	10
BESONDERHEITEN	14
WEISSWEINE AUS ITALIEN	15
WEISSWEINE AUS FRANKREICH, SPANIEN, ARGENTINIEN UND NEUSEELAND	16
ROSÈWEIN AUS ÖSTERREICH	17
ROTWEINE AUS ÖSTERREICH	18
TOP OF AUSTRIA	25
BESONDERHEITEN	26
ROTWEINE AUS ITALIEN	27
ROTWEINE AUS SPANIEN, PORTUGAL, CHILE, ARGENTINIEN, AUSTRALIEN, FRANKREICH	29
SÜSSWEINE AUS ÖSTERREICH UND UNGARN	31



OFFENE WEINE – WEISS & ROT

	1/8 l	1/4 l	1/2 l	0,75 l
2015 Chardonnay Reserve (W) <i>Weingut Karl Hindler, Schrattental</i>	€ 6,40	€ 12,80	€ 25,60	€ 38,40
2015 Grüner Veltliner DAC (W) <i>Weingut Karl Hindler, Schrattental/NÖ</i>	€ 5,90	€ 11,80	€ 23,60	€ 34,00
2015 Riesling Kalvarienberg (W) <i>Weingut Karl Hindler, Schrattental/NÖ</i>	€ 6,20	€ 12,40	€ 24,80	€ 37,20
2013 Zweigelt Reserve (R) <i>Weingut Karl Hindler, Schrattental/NÖ</i>	€ 5,90	€ 11,80	€ 23,60	€ 34,00
2014 Blaufränkisch Unglaublich (R) <i>Weingut Paul Lehrner, Horitschon/Burgenland</i>	€ 5,30	€ 10,60	€ 21,20	€ 32,00
2015 Merlot (R) <i>Weingut Helmut Wendelin, Gols/Burgenland</i>	€ 5,30	€ 10,60	€ 21,20	€ 32,00
2016 Rosé „Cisterciën“ <i>Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois/NÖ</i>	€ 6,20	€ 12,40	€ 24,80	€ 36,70

Weinbauggebiete

„Die Bundesländer Niederösterreich (27.128 ha), Burgenland (13.840 ha) und Steiermark (4.240 ha) sind als eigene Weinbauggebiete definiert. Daneben gibt es 16 weitere Weinbauggebiete inklusive Wien (612 ha) sowie die Region Bergland mit fünf weiteren Weinbaugebieten (Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg).“





SEKT



Gelber Muskateller Sekt

Weingut Harkamp, St. Nikolai/Flamberg

Glas – € 6,90

0,75 l – € 50,00

Rosisecco

Weingut Karl Hindler, Schrattental

Glas – € 5,80

0,75 l – € 39,00

Schilchersekt

Weingut Reiterer, Weis

Glas – € 5,90

0,75 l – € 41,60

Malat Brut Reserve

Weingut Malat, Palt

Glas – € 7,80

0,75 l – € 55,00

PROSECCO

Fili Frizzante D.O.C.

Sacchetto, Trebaseleghe, Italien

Glas – € 5,80

0,75 l – € 38,00



Welcher Sekt zu welcher Speise?

„Die Kompetenz von Sekt als Speisenbegleiter lässt sich je nach Rebsorten, Art der Herstellung und Dosage (Süßegrad) zuordnen. Weißer Sekt und Rosé mit geringer oder gar keiner Dosage (Brut Nature/Zero Dosage) eignen sich wunderbar als Aperitif oder zwischendurch als Frischekick. Außerdem passt diese Kategorie perfekt zu Meeresfrüchten, Frischkäse, Salaten und generell zu leichten Vorspeisen. Sehr universell einsetzbar sind die Kategorien Brut und Extra Trocken. Hier reicht die Bandbreite von Vorspeisen, Fingerfood, Gemüsegerichten und Fisch bis hin zu hellem Fleisch. Zu Braten mit dunklem Fleisch erweist sich Sekt aus roten Trauben als gelungene Alternative. Und schließlich wird Sekt auch in den Bereichen trocken, halbtrocken und süß (mild) gefüllt und ist so der ideale Partner zu Süßspeisen, aber auch zu Gänseleber oder Käse. Sekt ist in seiner Vielfalt also bestens geeignet, eine Speisenfolge in all ihren Facetten zu komplettieren.



CHAMPAGNER

Moet & Chandon Brut Imperial

Glas - € 16,00

0,75 l - € 110,00

1,5 l - € 207,00

Moet & Chandon Rosé

0,75 l - € 110,00

Veuve Cliquot Yellow Label

0,75 l - € 115,00

3 l - € 470,00

Laurent Perrier

0,75 l - € 110,00

Laurent Perrier Rosé

0,75 l - € 165,00

Dom Perignon, Vintage Blanc

0,75 l - € 360,00

Louis Roederer Brut

0,75 l - € 120,00

Louis Roederer Cristal

0,75 l - € 420,00



„DAC“ Wein – Was ist das?

„DAC steht für „Districtus Austriae Controllatus“ und ist das gesetzliche Kürzel für besonders gebietstypische Qualitätsweine. Wenn Sie also auf einem Weinetikett unmittelbar nach dem Namen des Weinbaugebiets die Buchstabenkombination „DAC“ lesen (z.B. Kamptal DAC), dann haben Sie einen für das Gebiet typischen Qualitätswein vor sich.

Theoretisch darf jeder österreichische Winzer Qualitätswein aus den 35 Qualitätsrebsorten erzeugen. In der Praxis beschränken sich die Winzer jedoch auf jene Sorten, die am besten für ihre Weingärten und ihr Gebiet geeignet sind. Für die Entscheidung, was gepflanzt wird, sind sowohl weinbauliche, als auch marktstrategische Kriterien zu berücksichtigen. So wird man an der Donau keinen Schilcher und in der Steiermark keinen Grünen Veltliner anbauen, weil die Sorten nicht zum Charakter des Gebietes passen.“



WEISSWEINE (KLEINE FLASCHEN)

2016 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

Weingut Domäne Wachau/Dürnstein

0,375 l – € 24,00

2016 Sauvignon Blanc Klassik

Weingut Gerhard & Maria Wohlmuth, Kitzack im Sausal

0,375 l – € 28,00

2013 Chablis Saint Martin (CH)

Domaine Laroche, Chablis/Frankreich

0,375 l – € 39,50

ROTWEINE (KLEINE FLASCHEN)

2016 Insoglio del Cinghiale Toscana IGT (CF, SY, ME, PV)

Tenuta di Biserno, Bibbona/Italien

0,375 l – € 44,00

2014 Vulcano (BF, CS, ZW, ME) 90 RP

Weingut Hans Igler, Deutschkreuz/Burgenland

0,375 l – € 38,00

2015 Tellus Lazio IGP (SY)

Azienda Vinicola Falesco, Montecchio/Umbrien-Latium

0,375 l – € 27,00



Grüner Veltliner

„Der Grüne Veltliner ist die wichtigste autochthone Rebsorte in Österreich. Die stärkste Verbreitung hat die Sorte in den 50iger Jahren des vorigen Jahrhunderts mit der Einführung der Hochkultur nach Lenz Moser erfahren. Die größten Anbauflächen befinden sich in Niederösterreich und dem nördlichen Burgenland. Vinifiziert als herkunftstypischer DAX-Wein hat Grüner Veltliner eine bedeutende Stellung in mehreren Weinbaugebieten. Die Anbaufläche hat im Zeitraum von 1999 bis 2009 um 22% abgenommen, dominiert aber noch immer die österreichische Weinbaufläche.

Grüner Veltliner erbringt vom leichten, säurebetonten Wein bis zum hochreifen Prädikatswein alle Qualitätsstufen. Die Lage und Ertragsmenge ist sehr entscheidend für die Qualität. Erwünscht sind würzige, pfeffrige Weine oder Fruchtnoten von Steinobst.“



WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH

2016 Grüner Veltliner Klassik

Weingut Franz Leth, Fels am Wagram/Wagram

0,75 l – € 32,00

2016 Grüner Veltliner Hirschvergnügen

Weingut Hirsch, Kammern/Langenlois, NÖ

0,75 l – € 36,00



2016 Grüner Veltliner Höhlgraben KREMSTAL DAC

Weingut Malat, Palt/Krems

0,75 l – € 42,00

2016 Grüner Veltliner Smaragd Steinborz

Weingut Lagler, Spitz/Wachau

0,75 l – € 52,50

2016 Riesling Klassik

Weingut Franz Leth, Fels am Wagram/Wagram

0,75 l – € 37,70

2015 Riesling Smaragd Dürnsteiner Freiheit

Weingut Johann Schmelz, Joching/Wachau

0,75 l – € 64,00

2016 Riesling Heiligenstein KAMPTAL DAC RESERVE 94 F

Weingut Jurtschitsch, Langenlois/Kamptal

BIO

0,75 l – € 55,30



Sauvignon Blanc

hat ein charakteristisches Bukett, welches bei Weinen aus nicht vollreifen Trauben aufdringlich unreif, grasig sein kann – bei reifen Trauben entwickelt sich eine Aromavielfalt nach Schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und tropischen Früchten. Die Weine entwickeln sich je nach Reifegrad von dezent bis hin zu sehr komplex, welche in Verbindung mit Barriqueausbau und biologischem Säureabbau ein großes Entwicklungspotenzial haben.

Chardonnay

Der Weinausbau erfolgt in zwei Stilrichtungen – der klassische im Stahltank mit betonter Frucht und anregender Säure und andererseits, meist international üblich mit biologischem Säureabbau und Reife im Barrique. Das wichtigste Merkmal eines großen Chardonnays ist seine Komplexität, die nur in besonderen Lagen mit kalkreichen Böden entsteht. Die besten Vertreter dieser komplexen Chardonnays wachsen im Nordburgenland und in der Steiermark, aber auch in einzelnen Lagen Niederösterreichs und Wiens.

Gelber Muskateller

Er liefert Weine mit mehr oder weniger intensivem Muskatduft und -geschmack. Bei ungenügender Reife sind die Weine arm an Extrakt und daher dünn und säurebetont. Der Muskateller eignet sich besonders als Aperitif und zu Vorspeisen.



2016 Sauvignon Blanc Sausaler

Weingut Familie Wohlmuth, Kitzeck im Sausal/Südsteiermark

0,75 l – € 42,00

2016 Pinot Gris Ried Gola

Weingut Familie Wohlmuth, Kitzeck im Sausal/Südsteiermark

0,75 l – € 43,00

2016 Weißburgunder Annaberg

Steiermärkisches Landesweingut Silberberg, Leibnitz/Südsteiermark

0,75 l – € 45,00

2016 Chardonnay Kräften

Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn/Carnuntum

0,75 l – € 41,50



2014 Chardonnay LEITHABERG DAC 91 F

Weingut Heinrich, Gols/Neusiedlersee

BIO

0,75 l – € 48,00

2016 Gelber Muskateller Göttweiger Berg

Weingut Josef Edlinger, Palt/Niederösterreich

0,75 l – € 32,00



Rotgipfler

Nur in der Thermenregion finden sich aufgrund des Klimas und des Bodens geeignete Anbaubedingungen. Warme Südlagen mit passenden Böden auf kalkhaltigem Untergrund sind für guten Triebwuchs notwendig. Auf optimalen und wüchsigen Standorten bringt der Rotgipfler hohe und regelmäßige Erträge. Bei genügender Ertragsbegrenzung sind die Weine gekennzeichnet von hohem Extraktgehalt, angenehmer Säure und feinem Bukett. Der Wein reift langsam und wird meist mit der Sorte Zierfandler verschnitten.

Gemischter Satz

Mit dem Wiener Gemischten Satz, der Pflanzung unterschiedlichster Rebsorten nebeneinander in einem Weingarten, hat sich eine einzigartige Stilistik im typischen Wiener Wein entwickelt, die sich besonders in seiner herkunftstypischen Aromatik widerspiegelt. Die Verordnung zum Wiener Gemischten Satz DAC schreibt vor, dass zumindest drei weiße Qualitätsweinrebsorten gemeinsam in einem Wiener Weingarten angepflanzt sein müssen, welcher im Kataster des Wiener Rebflächenverzeichnisses als Wiener Gemischter Satz eingetragen ist. Beim Wiener Gemischten Satz denkt man unwillkürlich an eine zünftige Heurigenjause. Das ist nicht unbedingt falsch, denn nach wie vor begeistert seine frische, klassische Version im rustikalen Kontext von kalten Platten bis zu Schinkenfleckerl, Fleischlaberl und einem knusprigen Schweinsbraten.



BESONDERHEITEN



2016 Wiener Gemischter Satz DAC
Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien

0,75 l – € 37,00

2016 Weißer Zweigelt

Weingut Johann Topf, Strass/Niederösterreich

0,75 l – € 37,00

2016 Neuburger Terrassen Sommelier Edition Federspiel

Weingut Domäne Wachau, Dürnstein/Wachau

0,75 l – € 38,00

2016 Rodgipfler Rodauner 92 F

Weingut Alphart, Traiskirchen/Thermenregion

0,75 l – € 44,00

2015 Cuvée Manhart (CH, PG, WB)

Weingut Fred Loimer, Langenlois/Niederösterreich

BIO

0,75 l – € 40,00



WEISSWEINE AUS ITALIEN

2016 Sauvignon Gfill D.O.C.

Kellerei St. Pauls, Eppan/Südtirol

0,75 l – € 42,00

2016 Pinot Grigio Friuli Venezia Giulia IGP

Weingut Jermann, Villanova di Farra/Friaul

0,75 l – € 52,00

2016 Gavi di Gavi Cru Lugarara D.O.C.G.

Tenuta la Giustiniana SRL, Gavi/Piemont

0,75 l – € 42,00

2016 Vermentino Bolgheri D.O.C.

Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori/Toscana

0,75 l – € 48,00

2016 Chardonnay Puglia IGT

Tormaresca, Castel del Monte/Apulien

0,75 l – € 35,00

2016 Le Pòggere EST! EST!! EST!!! di Montefiascone D.O.P.

Azienda Vinicola Falesco, Montecchio/Umbrien

0,75 l – € 26,00



WEISSWEINE AUS FRANKREICH

2016 Chablis Saint Martin (CH) 90 WS

Domaine Laroche, Chablis

0,75 l – € 52,00

2010 Château Coutet 95 RP

Barsac, Bordeaux

0,75 l – € 180,00

WEISSWEIN AUS SPANIEN

2016 Sauvignon Rueda D.O. (SB)

Marques de Riscal, Eliciego, Rueda/Spanien

0,75 l – € 37,00

WEISSWEIN AUS ARGENTINIEN

2016 Torrontés Norton

Bodega Norton, Mendoza

0,75 l – € 33,50

WEISSWEIN AUS NEUSEELAND

2016 Sauvignon Blanc

Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland

0,75 l – € 63,50



ROSÉWEIN AUS ÖSTERREICH

2016 Zweigelt Rosé (Halbtrocken)
Weingut Goldenits, Tadten/Neusiedlersee

0,75 l – € 31,00

Zweigelt

... ist die meistverbreitete Rotweinsorte Österreichs – sie findet in allen Weinbauregionen günstige Standorte – reicht ihr Spektrum von jung zu trinkenden, ohne Holz ausgebauten Weinen bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barrique. Gerne wird die Sorte auch als Partner für Cuvées eingesetzt. Vor allem in Carnuntum und am Neusiedlersee werden große Weine verifiziert. Die Sorte stellt geringe Bodenansprüche, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Die Sorte liefert Rotweine mit violetten Reflexen mit kräftigem Tannin. Bei hoher Reife entstehen vollmundige und langlebige Weine mit Sauerkirschenaroma. Hochwertige Weine werden auch im Barrique ausgebaut.



ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

2015 Zweigelt

Weingut Gager, Deutschkreutz, Burgenland

0,75 l – € 35,00

2015 Heideboden (ZW)

Weingut Robert Goldenits, Tadten/Neusiedlersee

0,75 l – € 38,00



2015 Zweigelt Unplugged

Weingut Hans Reeh, Andau/Burgenland

0,75 l – € 44,00

2015 Bienenfresser Zweigelt Reserve

Weingut Hans Pitnauer, Göttlesbrunn/Carnuntum

0,75 l – € 48,00

2015 Zweigelt Dornenvogel

Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn/Carnuntum

0,75 l – € 46,00



Blaufränkisch

... kann große Weine mit dichter Struktur und markanten Tanninen hervorbringen, die in der Jugend oft ungestüm sind, bei genügender Reife aber samtige Facetten entwickeln. Kräftige Weine besitzen sehr gutes Potenzial für längere Lagerung. Das typische Bukett der Rebsorte wird von tiefgründiger Waldbeeren- oder Kirschfrucht geprägt und ist mit charakteristisch kräftiger Säure versehen.

Sie ist die Leitsorte sowohl im Südburgenland (Eisenberg), im Mittelburgenland (Blaufränkischland) als auch am Leithaberg. Aus all diesen Gebieten kommen herkunftstypische DAC-Weine. In Niederösterreich ist das Weinbaugebiet Carnuntum bekannt für seine ausgezeichneten Blaufränkischweine. Stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und verrieselt gerne bei kühlem Blütewetter.



2014 Unglaublich (BF)

Weingut Paul Lehrner, Horitschon/Mittelburgenland

0,75 l – € 34,00

2014 Blaufränkisch Heideboden

Weingut Paul Achs, Gols/Burgenland

0,75 l – € 42,00



2015 Blaufränkisch Classic MITTELBURGENLAND DAC

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

0,75 l – € 36,50

2014 Kalk & Schiefer (BF)

Weingut Anita und Hans Nittnaus, Gols/Burgenland

BIO

0,75 l – € 44,00

2013 Blaufränkisch Mariental

Weingut Triebaumer, Rust/Burgenland

0,75 l – € 108,00



Cabernet Sauvignon

hat als Jungwein ein kräftiges fruchtbetontes Bukett und zeigt sich am Gaumen bisweilen rau und gerbstoffbetont. Ein guter Cabernet Sauvignon gewinnt im Laufe seiner Reifung zunehmend feine Röstaromen, ebenso Aromen von schwarzen Johannisbeeren, sowie Lakritze und Paprika. Die Weine benötigen eine längere Entwicklung, um den Gerbstoff reifen zu lassen, erst nach längerer Lagerung erreichen sie ihren Höhepunkt. Der Einsatz des kleinen Holzfasses ist fast obligat, der Sortentypus wird damit ergänzt.

Merlot

Die Merlot-Weine sind geschmeidiger als Weine aus Cabernet Sauvignon, haben weniger Tannin und Säure und werden gerne als Cuvée-Partner herangezogen, aber auch reinsortig ausgebaut. Benötigt gute Böden, ist spätfrostempfindlich und verrieselt gerne bei kühlem Blütewetter, liefert unregelmäßige Erträge und bedarf einer Ertragsregulierung. Nur bei hoher Reife und längerem Weinausbau zeigen die Weine viel Frucht und weiche Extraktsüße, dazu runde, harmonische Tannine. Weine mit hoher Reife besitzen sehr gute Lagerfähigkeit. Wenn die Trauben nicht vollständig ausgereift sind, besteht die Gefahr, dass die Weine grasig grün wirken.



2015 Pinot Noir

Weingut Feiler-Artinger, Rust/Burgenland

BIO

0,75 l – € 46,00

2013 Pinot Noir Black Edition

Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf/Niederösterreich

0,75 l – € 72,00



2013 Cabernet Sauvignon 92 F

Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz/Burgenland

0,75 l – € 55,00

2013 Cabernet Sauvignon 93 F

Weingut Kollwentz-Römerhof, Markt Grosshöflein/Burgenland

0,75 l – € 96,00

2015 Merlot Reserve 91 F

Weingut Salzl, Illmitz/Burgenland

0,75 l – € 48,00



St. Laurent

Die St. Laurent ist ein natürlicher Burgunder-Sämling. Der Name St. Laurent bezieht sich auf den Lorenzitag, den 10. August, an dem sich die Beeren zu verfärben beginnen.

Die Sorte gilt im Weingarten als schwierig und war daher nicht immer beliebt. Sie benötigt gute Lagen und tiefgründige Böden, ist blüteempfindlich, spätfrostempfindlich und liefert eher niedrige unregelmäßige Erträge. St. Laurent liefert dunkle, kräftige und fruchtige Rotweine mit Sauerkirscharomen, die von hoher Qualität und guter Lagerfähigkeit sind.



2015 Syrah

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz/Burgenland

0,75 l – € 56,00

2015 St. Laurent

Weingut Georg Schneider, Tattendorf/Thermenregion

0,75 l – € 38,00



2015 St. Laurent Altenberg 92 F

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn/Carnuntum

0,75 l – € 47,00

2013 St. Laurent Frauenfeld 93 F

Weingut Reinisch-Johanneshof, Tattendorf/Thermenregion

BIO

0,75 l – € 51,00



TOP OF AUSTRIA



2012 Tycoon (CS, BF, TA) 94 F
Weingut Gager, Deutschkreutz/Burgenland
0,75 l – € 85,00

2011 In Signo Leonis (BF, ZW, CS)
Weingut Bayer, Neckenmarkt/Burgenland
0,75 l – € 75,00

2014 Arachon (BF, ME, ZW, CS) 91 F
Weingut Arachon, Horitschon/Burgenland
0,75 l – € 59,00

2012 Tesoro (BF, ME) 93 F
Weingut Esterházy, Trausdorf/Burgenland
0,75 l – € 98,00

2015 Forever (CS, ME)
Weingut K&K Kirnbauer, Deutschkreutz/Burgenland
0,75 l – € 144,00

2010 Jungenberg (ME, CF) 95 F
Weingut Schloss Halbturn/Burgenland
0,75 l – € 182,00



BESONDERHEITEN

2015 Black Betty (RÖ, RA, St. L)

Winzerhof Landauer-Gisperg, Tattendorf/Niederösterreich

BIO

0,75 l – € 46,00

2015 Das Phantom (BF, ME, CS, SY)

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz/Burgenland

0,75 l – € 59,00

2013 Cabernet Franc

Weingut Feiler-Artinger, Rust/Burgenland

0,75 l – € 65,00



2013 Mephisto (CS, SY, ME) 93 F

Weingut Robert Goldenits, Tadten/Burgenland

0,75 l – € 71,00

2008 Mephisto (CS, SY, ME) 93 F

Weingut Robert Goldenits, Tadten/Burgenland

1,5 l – € 138,00

2015 Cuvée Gabarinza (ZW, BF, ME)

Weingut Heinrich, Gols/Burgenland

0,75 l – € 84,00



ROTWEINE AUS ITALIEN

2013 Lagrein Riserva D.O.P.

Weinkellerei Brigl, St. Michael, Eppan/Südtirol

0,75 l – € 41,00

2014 Merlot Riserva Siebeneich D.O.C.

Kellerei Schreckbichl, Girlan/Südtirol

0,75 l – € 55,00

2012 Costasera Amarone Classico D.O.C.G. 91 WS

Masi Agricola, Gargagnago/Venetien

0,75 l – € 84,00

2014 Palazzo della Torre Veronese IGT (CO, RO, SG)

Azienda Agricola Allegrini, Fumane di Valpolicella/Venetien

0,75 l – € 49,00

2015 Insoglio del Cinghiale Toscana IGT (CF, SY, ME, PV)

Villa Antinori, Tenuta di Biserno, Bibbiana/Toscana

0,75 l – € 58,50

2014 Marchese Antinori Chianti Classico D.O.C.G.

Riserva „Tenuta Tignanello“

Villa Antinori, Firenze/Toscana

0,75 l – € 61,00

2011 Marchese Antinori Chianti Classico D.O.C.G.

Riserva „Tenuta Tignanello“

Villa Antinori, Firenze/Toscana

1,5 l – € 127,00

2012 Brunello di Montalcino D.O.C.G. (SG) 94 G

Caparzo, Montalcino/Toscana

0,75 l – € 79,00



2014 Tignanello Toscana IGT (SG, CS, CF)

Villa Antinori, Tenuta Tignanello/Toscana

0,75 l – € 149,00

2014 Sassicaia Bolgheri D.O.C. (CS, CF)

Tenuta San Guido, Bolgheri/Toscana

0,75 l – € 246,00

2015 Neprica Puglia IGT (NA, PR, CS)

Tormaresca, Castel del Monte/Apulien

0,75 l – € 39,00

2013 Barolo D.O.C.G. (NE)

Casa Vinicola Alfredo Prunotto, Alba/Piemont

0,75 l – € 73,00

2015 Tellus Lazio IGP (SY)

Azienda Vinicola Falesco, Montecchio/Umbrien

0,75 l – € 41,00

2015 Vitiano Rosso Umbria IGP (ME, CS, SG)

Azienda Vinicola Falesco, Montecchio/Umbrien

0,75 l – € 35,00



ROTWEINE AUS SPANIEN

2013 Rioja Reserva D.O.Ca. (TE, GRA, CAR)
Marques de Riscal, Eliciègo/Rueda
0,75 l – € 43,00

2011 Rioja Reserva D.O.Ca. (TE, GRA, CAR)
Marques de Riscal, Eliciègo/Rueda
1,5 l – € 87,00

ROTWEIN AUS PORTUGAL

2015 Meandro do Vale Meao Duoro D.O.C. 90 RP
Quinta do Vale Meao, Douro
0,75 l – € 49,00

ROTWEIN AUS CHILE

2016 "120" Cabernet Sauvignon
Vina Santa Rita, Santiago de Chile
0,75 l – € 31,00

ROTWEIN AUS ARGENTINIEN

2012 Reserva Malbec
Bodega Norton/Mendoza
0,75 l – € 44,00



ROTWEIN AUS AUSTRALIEN

2014 Paringa Shiraz
Paringa, South Australia
0,75 l - € 40,00

ROTWEINE AUS FRANKREICH

2013 Bourgogne Pinot Noir „Couvent des Jacobins“
Maison Louis Jadot, Beaune/Burgund
0,75 l - € 48,00

2013 Châteauneuf-du-Pape „Côtes Capelan“
Stéphane Vedeau, La Ferme du Mont/Cotes du Rhone
0,75 l - € 105,00

2002 Château Sociando-Mallet
Haut-Médoc/Bordeaux
0,75 l - € 85,00

2004 Château Lascombes Grand Cru Classé
Margaux/Bordeaux
0,75 l - € 156,00



SÜSSWEINE AUS ÖSTERREICH

Kracher TBA, Non Vintage (WR, CH, TR)

Weingut Kracher, Illmitz/Burgenland

Glas (1/16 l) – € 12,00

0,187 l – € 36,00

2012 Beerenauslese Sämling

Weingut Tschida, Illmitz/Burgenland

Glas (1/16 l) – € 9,00

0,375 l – € 45,00



2015 Eiswein Morandell

Privatkellerei Morandell, Wörgl/Tirol

Glas(1/16) – € 9,80

0,375 l – € 59,00

SÜSSWEIN AUS UNGARN

2011 Tokaji Baron Bornemisza – Aszu 6 Puttonyos

Tokaj-Hegyalja/Ungarn

0,5 l – € 98,00