

Inhaltsverzeichnis

Seite 2 - 3:	Sekt/Secco
Seite 4:	Rose
Seite 5 - 11:	Weißweine
Seite 5 - 6:	Chardonnay
Seite 6 - 8:	Grüner Veltliner
Seite 9 - 10:	Riesling
Seite 10:	sonstige Weissweine
Seite 11:	weiße Cuvees
Seite 12 - 22	österreichische Rotweine
Seite 12:	Blauburger
Seite 13:	Blauburgunder/Pinot Noir
Seite 14:	Blaufränkisch
Seite 15:	Cabernet Sauvignon
Seite 16:	Merlot
Seite 16 - 17:	St.St.Laurent
Seite 17:	Syrah
Seite 18 - 19:	Zweigelt
Seite 20 - 22:	rote Cuvees
Seite 22:	sonst. Österr. Rotweine
Seite 23 - 24:	italienische Rotweine
Seite 25 - 27:	französische Rotweine
Seite 28:	Probepakete/Sixpacks
Seite 29:	Schmankerl
Seite 30:	AGB, Lieferbedingungen

Genussanstalt
Gottfried Gierlinger
Gartenstraße 6 ½
D-83417 Kirchanschöring

Tel: +49 8685 779084
Fax: +49 8685 779086
Mobil: +49 160 94740536

E-mail: info@genussanstalt.com
Internet: www.genussanstalt.com

Sekt/Secco

2006 Rose Secco Weingut Leo Hillinger, Burgenland

Sektbeschreibung:

Sanft prickelnd und fein fruchtig: das ist der Hillinger Secco - die zartrosa Neukreation aus 100% Pinot Noir Trauben. Frische Roséfarbe, überaus elegante Perlage. Der Duft erinnert zart an rote Beeren, der Gaumen präsentiert sich erfrischend, fruchtig und feingliedrig, die Säure ist gut integriert und das Finish harmonisch und lang.

Ein genialer Schaumwein der fruchtigen Art, hervorragend nicht nur für den Sommer.



0,75l: 8,95 Euro

1,50l: 21,90 Euro

Weingut Steininger, Kamptal

Steiniger Sekte sind alle jahrgangstreue, das heißt der Jahrgang sagt immer das Erntejahr aus.

Von der Traubenernte 2005 ist im Frühjahr 2006 der Grundwein fertig: Er wird mit Zucker und Hefe versetzt, in die Flasche gefüllt und mit einem Kronenkork verschlossen. Die Hefe aktiviert die zweite Gärung. Es entstehen Alkohol und Kohlensäure. Ist der Zucker vergoren, stirbt die Hefe ab und setzt sich zu Boden.

Durch die Lagerung auf der Hefe wird die Kohlensäure zerlegt und feiner. Das ist ein wesentliches Qualitätskriterium eines guten Sektes. Nach ca. einem Jahr kommen die Flaschen auf Rüttelpulte. Sie werden so lange gedreht, bis die ganze Hefe im Flaschenhals ist. Jetzt werden die Flaschen entheft, zugefüllt, mit Naturkork und Agraffe verschlossen.

Guter Sekt ist Wein, unterstützt durch eine leichte Perlage mit cremigem Abgang. Steininger versucht die Fruchtigkeit des Grundweines beim Versekten zu unterstreichen. Die entweichende Kohlensäure verstärkt alle Duft- und Fruchtbestandteile des Weines und somit ist Sekt die edelste Form des Weines.

2005 Riesling Sekt



Lebhaftes Perlage; individuelle Nase nach Quitten und Marillen; am Gaumen sind zarte Noten von Weingartenpfirsichen, sehr fein, mit vornehmer Stilistik. Trinkanimierender Sekt voller Dynamik, der trotz kräftigem Körperbau geradezu leichtfüßig und verspielt am Gaumen ist.

Speiseempfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, kalte Vorspeisen

Trinkreife: bis 2009

Auszeichnungen: 2 Sterne Vinaria
89 Pkt. A la Carte
91 Pkt. Falstaff
4 Sterne Selection
Silbermedaille AWC

18,90 Euro

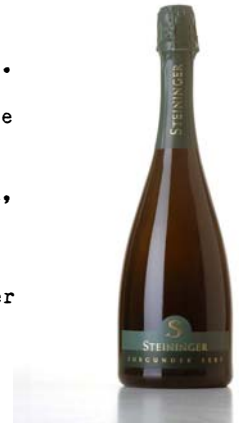
2005 Burgunder Sekt

Steiniger hat beim Burgunder Cuvée das Rezept der Champagnerbereitung auf österreichische Verhältnisse umgelegt. Ein Drittel Chardonnay wurde im kleinen Holzfass mit biologischem Säureabbau ausgebaut, ein Drittel Weißburgunder fruchtig im Stahl und ein Drittel Pinot Noir weißgepresst. Nicht nur das Sortenverhältnis und der Ausbaustil, sondern auch die längere Lagerung auf der Hefe verleihen diesem österreichischen Sekt die Feinheit, Cremigkeit und Noblesse, die die großen Champagner berühmt gemacht hat. Ganz feine Perlage, raffiniertes Bukett nach Mokka-creme, Teebutter und Brioche, mineralische Ader, Birne, kompakt und ausgewogen, viel Kraft und Frucht, zupackend und vielschichtig, zarte Vanille spürbar, klassischer Burgundersekt.

Speiseempfehlung: guter Einstieg zum Essen, Brot (Nussbrot) oder Frühlingkäse

Trinkreife: bis 2009

Auszeichnungen: 2 Sterne Vinaria
5 Gläser (Verkostungssieger) wein.pur
Goldmedaille AWC



18,90 Euro



2005 Zweigelt Sekt

Glänzendes Kirschrot, feine, ruhig strömende Perlen; offeriert einen fröhlichen Wettstreit aus exemplarischer Dunkelfrucht (Blaubeeren, Weichsel), delikaten Rösttönen (Toastbrot, Mokka) und knisternd prickelnder Kohlensäure.

Ein Sekt von ausgesprochen individueller Stilistik, der kribbelnde Spannung aufkommen lässt und eines mit Sicherheit nicht zulässt: Langeweile! Unbedingt probieren! Kühl trinken.

Speiseempfehlung: kurz angebratenes oder gegrilltes Fleisch, Fleischpasteten

Trinkbarkeit: bis 2009

16,90 Euro

Rose

2007 Pink Bliss, Weingut Mad Haus Marienberg, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Cuvee aus **sechs** Traubensorten.

Farbe: ein anregendes Pink mit leichtem, violetten jugendlichen Farbspiel.

Geruch: Lieblich-süße verführerische Düfte mit jugendlichem Hauch der Sinnlichkeit, fast erotischer Touch, zartes Parfum schwingt mit, viel frische Finesse wird symbolisiert.

Geschmack: verspielt am Gaumen mit pikanter Restsüße, harmonisch und ein sehr anregend, fruchtiges Erlebnis.

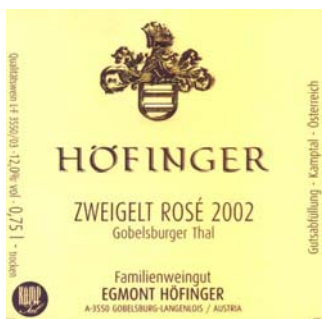
Traubensorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, St.Laurent und Zweigelt

Speiseempfehlung: Käse (Ziegenkäse und Camembert), Pasteten, Aufstriche

Auszeichnungen: Gold: Burgenl. Landweinprämierung
90 Pkt. A la Carte 2008
89,4 Pkt. Austrian Wine Challenge 2007/08



5,95 Euro



2007 Rose Weingut Höfinger, Kamptal

Weinbeschreibung:

leichtfüßige Primäraromen nach roten Früchten wie zum Beispiel Erdbeeren und Himbeeren; feingezeichneter Rosé mit Fruchtcharme

Traubensorten: Blauer Zweigelt

Speiseempfehlung: Aperitifwein, zu Lammgerichten und kalten Speisen

Trinkreife: soll jung getrunken werden, 3-4 Jahre ab Jahrgang

6,90 Euro

Weißweine

Chardonnay, Morillon

Herkunft / Verbreitung:

Angeblich von Kreuzrittern nach Frankreich gebracht, von den Benediktinern in Burgund verbreitet. Heute fast auf der ganzen Welt anzutreffen. In Österreich (vor allem in der Steiermark als Morillon) seit längerem beheimatet. Geringe Anbauflächen, aber von wachsender Bedeutung, insbesondere im oberen Qualitätssegment.

Charakteristik:

Stellt keine allzu große Ansprüche an den Boden, bringt beste Ergebnisse aber nur in guten Lagen (warm, nicht zu heiß, nicht zu kalkhaltig).

Wein:

Im Duft an Weißbrot und Dörrfrüchte erinnernd, ergibt er sehr kräftige, extraktreiche Weine, die auch bei hoher Reife noch eine angenehme Säure besitzen; er gewinnt mit zunehmender Flaschenreife noch an Niveau.

In der Steiermark, wo er sehr frische, zartblumige Weine liefert, wird er als Morillon kultiviert. Er wird aber auch zunehmend in Niederösterreich, Burgenland und Wien angebaut.

2006 Chardonnay Classic Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Gelbgrün, fruchtig, etwas nach Walnüssen, würzig.
Harmonisches Säurespiel.

5,90 Euro



2007 Chardonnay Weingut Kraft, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Leichte Exotik, frisch-fruchtig mit schöner Balance
Aus Frucht und Würze

6,50 Euro

2007 Chardonnay Weingut Stubenberg, Kamptal

Weinbeschreibung:

Ein besonders gebiets- und sortentypischer Vertreter seiner Gruppe.
Sein facettenreiches Bouquet besticht mit angenehm fruchtiger Exotik und Anklängen von Biskuit. Am Gaumen extraktreich mit frischer Säure, lang anhaltender harmonischer Abgang.

8,50 Euro





2007 Chardonnay Holzweg Weingut Bründy, Wagram

Weinbeschreibung:

Helles strahlendes Goldgelb. Im Geruch Vanillenoten, feine toasting Aromen, brotig mit interessanten exotischen Frucht nuances, am Gaumen kräftig mit cremiger Substanz und voller Frucht sowie passender Säure, lang ausklingend. Sehr gut lagerfähig.

8,90 Euro

2007 Chardonnay Weingut Cobaneshof, Kamptal

Weinbeschreibung:

Zarte Röstaromen im Duft; sehr extraktreich, milde Säure und harmonischer Abgang.

Trinkempfehlung: passt zu Fischgerichten, auch zum Weißschimmelkäse

Trinkreife: 2008 - 2011

Auszeichnungen: 90 Pkt. Gault Millau Weinguide 2008



8,90 Euro

Grüner Veltliner (Weißkipfler)

Herkunft / Verbreitung:

Die Herkunft des Grünen Veltliner ist unbekannt, Spuren weisen jedoch in die Römerzeit zurück. Nachweisbar im 18. Jh als Grüner Muskateller in Niederösterreich. Hauptsorte in Österreich mit Zentren im Weinviertel, Kamptal, Kremstal, Donauland, Wachau.

Charakteristik:

Fruchtbare Sorte, die auf mageren und fruchtbaren Böden gedeiht, am besten aber auf Löss- und Verwitterungsböden. Empfindlich in der Blüte. Verhältnismäßig spätreifend, benötigt langen, schönen Herbst.

Wein:

Das Qualitätsspektrum des Grünen Veltliner ist weitreichend: Es beginnt beim leichten, spritzigen Wein, der am besten jung - als Heuriger - getrunken wird und geht bis zur substanz- und alkoholreichen Spätlese, die auch durchaus lagerfähig ist. Der Grüne Veltliner ist in der Regel betont fruchtig, pfeffrig und würzig.



2007 Grüner Veltliner Frisch und fruchtig Weingut Höfinger, Kamptal

Weinbeschreibung:

Ein besonders leichter Wein mit einer frischen Säure, im Geschmack ein "Pfefferl" mit einer zarten Note des Grünen Apfel. Dieser Wein trinkt sich besonders gut im Frühling und im Sommer.

Trinkempfehlung: harmonisiert gut zu leichten Sommergerichten

Trinkreife: sollte jung getrunken werden

5,90 Euro

2006 Grüner Veltliner Kellerweingarten Weingut Rosenberger, Kremstal

Weinbeschreibung:

Feine, klare Nase nach reifen Äpfel und Quitte. Kraft und Frucht im Abgang, mineralisch

Trinkreife: sollte jung getrunken werden

Auszeichnung: Silbermedaille AWC

6,90 Euro



2007 Grüner Veltliner Fescher Kaml Cobaneshof, Kamptal

Weinbeschreibung:

Der leichteste Grüne Veltliner im Cobaneshof beeindruckt mit seiner frischen, jahgangstypischen Säure. Es ist uns ein klassischer, trinkfreudiger Veltliner gelungen, der mit seinen feinen Zitrusaromen Sommergefühle auf unseren Gaumen bringt.

Einfach: frisch, frech, fruchtig.

Trinkempfehlung:

passt zu leichten Vorspeisen, Spargel, Fisch, Frischkäse und eignet sich auch hervorragend als Aperitif.

6,90 Euro

2007 Grüner Veltliner Leicht und Fruchtig Weingut Karl Steininger, Kamptal

Weinbeschreibung:

Appetitliches Gelbgrün, die frische Frucht ist in lebendiger Kohlensäure gelöst und von exotischen Früchten und grünen Äpfeln umspült. Trotz niedrigen Alkoholgehalts bietet der „Leicht & Fruchtig“ schmeichelnde Fülle und angenehme Länge

Trinkempfehlung:

Ideal als Aperitif und zu Spargel und leichten Vorspeisen, wie Sommersalaten und Frischkäseterrine

7,30 Euro



2007 Grüner Veltliner Zöbinger Kogelberg Weingut Höfinger, Kamptal

Weinbeschreibung:

ein würziger, nicht allzu schwerer Grüner Veltliner, im Geruch leichte Zitrusfrüchte, auch grasige Noten vorhanden

Trinkempfehlung:

Dieser Wein kann zu Paella oder zu diversen Reisgerichten getrunken werden.

Trinkreife: ca. 3-4 Jahre ab Jahrgang

7,50 Euro

2007 Grüner Veltliner Cobaneshof, Kamptal

Die Trauben stammen aus Weinbergslagen in Gobelsburg. In der 2. Septemberhälfte wurden diese geerntet und anschließend als ganze Trauben gepresst. Bis Ende Jänner wurde dieser Grüne Veltliner im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut und danach abgefüllt

Weinbeschreibung:

Würziger Veltliner mit dichtem Körper; harmonische Säure mit vollem Geschmack im Abgang.

Trinkempfehlung:

Ideal bei 8° bis 10°, ist ein klassischer Speisenbegleiter, der zum Roastbeef genauso passt, wie zum Backhendl mit Erdäpfelsalat oder zum Schweinsbraten.

Auszeichnungen: 16 Pkt. Gault Millau Weinguide 2008
88 Pkt. A la Carte 2008



8,90 Euro



2006 Grüner Veltliner Gelbling Weingut Rosenberger, Kremstal

Weinbeschreibung:

Pfefferwürze, mineralisch, Exotik pur. Konzentrierte Fruchtfülle Voluminös und mächtig.

Ein Veltliner-Gigant mit einem Horizont für Jahrzehnte

Auszeichnung: Goldmedaille AWC
Sieger bei a la Carte 2007

10,50 Euro

2006 Grüner Veltliner Loisiunweingarten Weingut Karl Steininger, Kamptal

Weinbeschreibung:

Voller Duft und konzentrierte Exotik, pfeffrige Würze; füllig, gehaltvoll und kompakt; schwarzer Pfeffer, und Minzeblätter; klingt lange nach; ein Grüner Veltliner mit Kraft und Finesse.

Trinkempfehlung:

Die ideale Ergänzung zu zart gebratenem oder gekochtem Fisch, kalten Fischgerichten (Sülzchen Pasteten), Meeresfrüchten und hellem Gemüse (Spargel!). Außerdem passend zum österreichischen Klassiker, dem Wiener Schnitzel.



10,90 Euro

Riesling

Herkunft / Verbreitung:

1435 in Rüsselsheim (D) Anbau nachgewiesen. Die Wachau reklamiert aufgrund einer urkundlichen Erwähnung eines Weingartens namens Ritzling den Sortenurprung für die eigene Region. In Österreich überwiegend in der Wachau (wo sie hervorragende Weine hervorbringt), Kamptal, Donauland.

Charakteristik:

Höchste Ansprüche an Lage und Boden. Die duftigsten und rassigsten Weine entstehen auf Schiefer- und Urgesteinsverwitterungsböden. Spätreifend (Ernte Ende Oktober/November).

Wein:

Sein charmantes Bukett besitzt zumeist zarte Anklänge an Pfirsiche, Aprikosen und Zitrusfrüchte. Am Gaumen wirkt der Riesling wegen seiner pikanten Säure sehr rassig und anhaltend; er entwickelt sich kontinuierlich und ist daher sehr gut lagerfähig;

2006 Riesling Private Selection, lieblich Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Kräftig in der Nase nach Steinobst und Zitrus, zarter Schmelz.

6,00 Euro



2007 Riesling vom gelben Löss Weingut Bründy, Wagram

Weinbeschreibung:

Der Königswein vom LÖB!

Kräutig frisches Bouquet mit Anklängen von frischen Pfirsichen. Am Gaumen sehr feingliedrig mit milder Breite vom Lössboden, wiederkehrende feinkräutrige Aromen mit lebendiger Säure, lang anhaltend und elegant im Ausklang.

8,20 Euro

2007 Riesling Cobaneshof, Kamptal

Die Trauben stammen aus unseren Weinbergslagen in Gobelsburg und Strass. In der 2. Septemberhälfte und Anfang Oktober wurden diese geerntet und anschließend als ganze Trauben gepresst. Bis Ende Jänner wurde der Wein auf der Feinhefe ausgebaut

Weinbeschreibung:

Im Duft typischer Weingartenpfirsich; blumige Nuancen am Gaumen, gut eingebundene Säure; vollmundig.

Trinkempfehlung

Ideal bei 8° bis 10°C, harmoniert mit Fisch, gebratenem Schweinefleisch und Kalb.

Auszeichnungen: 17 Pkt. Gault Millau 2008
92 Pkt. A la Carte 2008

8,90 Euro





**2006 Riesling Exclusiv
Weingut Rosenberger, Kremstal**

Weinbeschreibung:

Feinfruchtige, dichte Rieslingnase nach Marille und Honig
Feine Säurepikanz

Auszeichnung: Goldmedaille AWC

9,50 Euro

**2006 Riesling Kabinett
Weingut Karl Steininger, Kamptal**

Weinbeschreibung:

Lebhafte Nase nach Pfirsich und Marillen; trotz knackigem Säuregerüst
überraschend geschmeidig und fruchtbetont; im Abgang herrlich fruchtig und
lang anhaltend

Trinkempfehlung

Probieren Sie diesen Wein zu gebratenem oder gegrilltem Fisch. Ebenso zu
empfehlen zu hellen Gemüse wie Spargel oder Blumenkohl.



9,90 Euro

Sonstige Weißweine



**2006 Sauvignon Tabor
Weingut Haider, Neusiedlersee**

Weinbeschreibung:

Strahlendes Hellgelb, duftig, würziges Sauvignon-Bukett, nach Holunder-
Blüten und Brennnessel, elegante Säurestruktur, geschmackvoller Abgang.
Ausbau im Stahltank

6,90 Euro

**2005 Picpoul de Pinet
Domaine Malassagne, Languedoc**

Weinbeschreibung:

Schon im Duft sehr ausdrucksstarker Wein mit Zitrusnoten. Nach
einer schönen Ansprache zeigt er sich komplex und ausgewogen.
Köstliche Harmonie! Wieder einer der besten seiner Art.

Rebsorte: Picpoul

6,25 Euro



Weiße Cuvees



2007 Junger Rosenberger Weingut Rosenberger, Kremstal

Weinbeschreibung:

Cuvee aus den Sorten Frühroter Veltliner, Rivaner und Sauvignon Blanc. Duftig, frisch, animierend

5,90 Euro

2007 Cuvee weiß, lieblich Weingut Deiblhof, Kamptal

Weinbeschreibung:

Die liebliche Cuvee für viel Trinkvergnügen
Helles glänzendes Gelb. Zartes Bouquet nach Äpfeln und Zitrus,
harmonisch, mit ausgeprägter Fruchtigkeit. Durch die leichte
Restsüße sehr mild und bekömmlich für jede Gelegenheit. Cuvée aus
Grüner Veltliner, Roter Veltliner und Weißburgunder.

6,50 Euro



2007 small Hill white Weingut Leo Hillinger, Burgenland

Weinbeschreibung:

Ein leichtes und frisches Sommercuvée aus 70% Rheinriesling, 20% Sauvignon blanc und 10% Muskateller. Die Nase ist dementsprechend duftig, der Gaumen zart besaitet. Die Säure ist gut in die Frucht eingebunden. Ein Wein, der jung Spaß macht.

Gärung mit Reinzuchtheefe, im Edelstahltank.

8,90 Euro

Rotweine Österreich

Blauburger

Herkunft / Verbreitung:

1923 von der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg(NÖ) gezüchtet. Kreuzung aus Blauer Portugieser x Blaufränkisch. Nur in Österreich, Verbreitung vor allem im Weinviertel, ist aber auch im Burgenland zu finden.

Charakteristik:

Keine besonderen Ansprüche an Boden und Lage. Winterfrostopfindlich. Gleichmäßige hohe Erträge.

Wein:

Farbintensiv, samtig.



2006 Blauburger Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Pflaumenaromen, weich und elegant mild.

5,50 Euro

2007 Blauburger Ried Tagler Weingut Deiblhof, Kamptal

Weinbeschreibung:

Feine Blaubeeren-Aromen. Reife samtige Frucht mit mineralischer Note. ein sanfter harmonischer Kaminwein

6,25 Euro



Blauburgunder/Pinot Noir

Herkunft / Verbreitung:

Aus dem Burgund stammend, im 4. Jh. n. Chr. von den Römern kultiviert und verbreitet. Zwei Drittel des Anbaubereiches befinden sich in Niederösterreich, der Rest v.a. im Burgenland.

Charakteristik:

Hohe Ansprüche an Klima, Boden und Lage. Warme fruchtbare, tiefgründige, kalkhaltige Böden, ausreichende Feuchtigkeit. Warme, windoffene und flache Hanglagen.

Wein:

Rubinrot, fruchtig, an Bittermandel erinnernder Burgunderton, vollmundig, samtig. Hochwertiger Rotwein, lange lagerfähig.



2004 Blauburgunder Weingut Rosenberger, Kremstal

Weinbeschreibung:

Zarter Himbeerduft, etwas Erdbeere am Gaumen. Kräftiger harmonischer Wein mit weichen eingebundenen Tanninen.

8,50 Euro

2006 Pinot Noir Premium Ried Steinhut, Weingut Mad Haus Marienberg, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Reife Noten von Heidelbeeren und Orangenschale, ätherisch und wuchtig, jugendlich; am Gaumen typischer als die Nase, Waldbeeren, Rosmarin, erdige Komponente, zeigt sich ob seiner Jugend schon gut antrinkbar, braucht Zeit.



8,50 Euro



2006 Blauburgunder Cobaneshof, Kamptal

Nach dem Reben im offenen Gärbottich vergoren. Anschließend reifte der Wein nach dem biologischen Säureabbau in kleinen Eichenfässern.

Weinbeschreibung: Schwarze Beeren, ansprechende Harmonie; mit viel Potenzial;

ein Wein für Burgunder-Genießer!

Trinkempfehlung

Ideal bei 14°C bis 16°C, passt wunderbar zu Lamm, Wild und Rind. Tipp: 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss Dekantieren.

Trinkreife:

2008 bis 2015

Auszeichnungen:

16 Pkt. Gault Millau Weinguide 2008

8,90 Euro

Blaufränkisch (Synonyme: Lemberger, Kekfrankos)

Herkunft / Verbreitung:

Herkunft unbekannt, vermutlich alte österreichische Sorte. 94 Prozent der Anbaufläche sind im Burgenland.

Charakteristik:

Mittlere Ansprüche an den Boden, unbedingt südliche, windgeschützte Hanglagen. Spätreifend. Geringe Fäulnisanfälligkeit.

Wein:

Diese österreichische Spezialität liefert einen in der Jugend ungestümen, tieffruchtigen Rotwein, der durch die Lagerung samtiger und geschmeidiger wird und zusätzliche Facetten gewinnt.

2006 Blaufränkisch Classic, Weingut Mad Haus Marienberg, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Schöne dunkle Frucht, feine Würze, rote Beeren; bodenständige Stilistik und sehr saftig mit leichten Bittermandelton und guten Abgang.



5,95 Euro



2006 Blaufränkisch Ried Neuberg Weingut Haider, Neusiedlersee

Weinbeschreibung:

Kräftiges Dunkelrot, beerige Note, feine Brombeertöne. Kräftiges Tannin, körperreich, langer Abgang.

Ausbau 50% im großen Holzfass, 50% in Barrique

6,90 Euro

2006 Blaufränkisch Gmerk Weingut Kraft, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Tiefdunkel, violette Reflexe, Brombeeren und reife Zwetschken
Samtig reife Tanninstruktur



8,90 Euro



2005 Blaufränkisch Große Lage Marienthal, Weingut Mad Haus Marienberg, Neusiedlersee-Hügelland

Toplinie des Weinguts. Niedrige Erträge und strenge Traubenselektion ergeben Weine mit unbestreitbarem Charakter. Ausschließlich in Barriques ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Tiefes Gewürzmeer, Piment, Nelkenpulver und Tabak, Nougatpralinen, dunkler Fassbrand, mit Luft verstärkt animalische Noten; konturiert und mit der typisch mineralisch salzigen Ader gezeichnet, fleischige Frucht, kraftvolles Toasting, viel Pikanz, gebündelt, sehr lang.

Auszeichnungen: 19 Pkt. Gault Millau
(bester Blaufränkisch Österreichs)
93 Pkt. Falstaff
Platz 4 Weinzeitschrift Vinaria

18,90 Euro

Cabernet Sauvignon

Herkunft/Verbreitung:

Höchstwahrscheinlich aus Frankreich stammend (natürliche Kreuzung von Cabernet Franc x Sauvignon Blanc); urkundlich erstmals 1635 im Bordeaux erwähnt. In Österreich seit 1986 als Qualitätsweinsorte zugelassen. In den vergangenen Jahren vermehrt v.a. im Burgenland und in Niederösterreich ausgepflanzt.

Charakteristik:

Geringe Ansprüche an den Boden. Am besten jedoch auf fruchtbaren Lehmböden. Benötigt sehr gute Lagen mit starker Sonneneinstrahlung.

Wein:

Granatrot bis tiefdunkelrot. Typisches Bukett von schwarzen Johannisbeeren. Hoher Gerbstoffgehalt. Mit zunehmender Flaschenlagerung samtig und harmonisch.

2005 Cabernet Sauvignon Classic Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Feines Rosengehölz in der Nase, geschmeidig, Angenehm harmonisch und weich

6,90 Euro



2006 Cabernet Sauvignon Ried Neuberg Weingut Haider, Neusiedlersee

Weinbeschreibung:

Kräftiges Dunkelrot, reife Frucht, Duft nach Johannisbeeren, Dörripflaumen. Kompakt, ausgeprägtes Tannin, kräftiger Abgang
Hohes Lagerpotential
Ausbau 50% im großen Holzfass, 50% in Barrique

Auszeichnungen: 87 Pkt. Falstaff Rotweinguide 2007/2008
Silbermedaille AWC

8,90 Euro

2005 Cabernet Sauvignon Barrique Select Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Vielschichtige Brombeeraromen, tolle Gewürznoten.
Viel Frucht und reife Tannine, ausgewogen und samtig.
Barrique-Ausbau, hohes Lagerpotential

Auszeichnungen: 87 Pkt. Falstaff Rotweinguide 2007/2008



10,90 Euro

Merlot

Herkunft/Verbreitung:

Herkunft ungewiß; im Bordeaux jedoch schon im 13. Jh. erwähnt. Sehr anpassungsfähige Rebsorte, die auch gut in die österreichischen Klima- und Bodenbedingungen passt. In Österreich seit 1986 als Qualitätsrebsorte zugelassen.

Charakteristik:

Diese Rebsorte bringt klein- und lockerbeerige Trauben. Bei nicht ausreichender Reife entstehen Weine mit eher grasig-grün-würzigen Noten im Bukett, während im ausgereiften Zustand saftige Beerenaromen und geschmeidige Tannine kennzeichnend sind. Der Merlot eignet sich gut als Verschnittspartner für Rotwein-Cuvées.

Wein:

Rubinrot. Grasiges Bukett, weich, wird häufig mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon verschnitten.

2006 Merlot Ried Bergacker Weingut Haider, Neusiedlersee

Weinbeschreibung:

Kräftiges Rubinrot, dunkelbeerige Aromen, kräftig und gehaltvoll
Am Gaumen, samtig weiche Tannine, angenehmer und geschmeidiger
Abgang. Hohes Lagerpotential
Ausbau in Barrique, französische Eiche

8,90 Euro



2004 Merlot Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Aromen von Heidelbeeren und Zwetschken. Saftig, ausgewogen
Außerst konzentriert und komplex.
Barrique-Ausbau, hohes Lagerpotential

10,90 Euro

St.Laurent

Herkunft/Verbreitung:

Ursprung in Frankreich. Vor allem in Niederösterreich (2/3) und im Burgenland (1/3). Anbau in Österreich rückläufig.

Charakteristik:

Liebt leichte und kalkhaltige Böden, ansonsten eher anspruchslos. Gedeiht v.a. auf frühen und mittelfrühen Lagen. Empfindlich gegen Spätfröste. Unsicher im Ertrag.

Wein:

Kräftige, dunkelrote Farbe, Bukett von frischen Weichseln, herb, gerbstoffhaltig, extraktreich.

2006 St.Laurent Classic Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Elegant nach Brombeeren, extraktsüßer Gaumen, milde und
harmonische Säure

6,90 Euro





2006 St.Laurent Premium Ried SatzZeisl, Weingut Mad Haus Marienberg, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Tiefe Schokonase, weicher Fruchtbogen, Rumzwetschken, Thymian, Teerkohle; weich gepolstert, mollige Textur, mürbes Tanningerüst, schon ziemlich reif, der Holzeinsatz passt, abgerundet und jetzt gut zu trinken.

7,95 Euro

2005 St.Laurent Gedersdorfer Steig Weingut Höfinger, Kamptal

Weinbeschreibung:

mittleres Rubingranat, dezente rotbeerige Aromatik am Gaumen, gute Struktur und Länge mit harmonischem Abgang

Trinkempfehlung

passt sehr gut zu Wild- und Rindgerichten, aber auch ein idealer Begleiter zu Käse

Trinkreife:

2003 bis 2015

8,75 Euro



Syrah / Shiraz

Herkunft/Verbreitung:

Ursprünglich aus alten französischen Sorten entstanden, hat Syrah in den letzten Jahren einen Siegeszug durch die Weinwelt - speziell die Neue Welt - angetreten.

Charakteristik:

In Österreich unterscheidet sich die Sorte von ihrer New-World-Ausprägung durch mehr Fruchtleganz und dezentere Aromen, zeigt schöne Beerenfrucht und angenehme, dennoch markante Tanninstruktur.

Wein:

Meist tiefe, gut gedeckte Farbe, je reifer, desto neutraler im Duft, im klassischen Fall Kräuterwürze mit etwas Eukalyptus, tabakig-rauchig-würzig, teilweise auch Zedernholz und Schotentöne.

2006 Syrah Prädium Weingut Haider, Neusiedlersee

Weinbeschreibung:

Tiefdunkles Kirschrot, leicht schokoladige Anklänge, reife dichte Frucht, Duft nach Tabak und Lakritze, kraftvoll am Gaumen, komplexer Wein mit langem Abgang. Hohes Lagerpotenzial Ausbau in Barrrique, 30% in neuer französischer Eiche, 70% in französischer Eiche.

Auszeichnungen:

90 Pkt. und best buy Falstaff Rotweinguide 2007/2008

11,50 Euro



Zweigelt (Rotburger)

Herkunft/Verbreitung:

Neuzüchtung der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg aus dem Jahr 1922. Kreuzung aus St. Laurent x Blaufränkisch.

Charakteristik:

Genügsam hinsichtlich des Bodens, benötigt frühe bzw. mittelfrühe Lagen. Regelmäßiger hoher Ertrag. Gute Qualität wird nur bei entsprechender Ertragsreduktion erzielt.

Wein:

Als Jungwein besitzt der Zweigelt ein ausgeprägt fruchtiges Bukett, das mit der Reife runder und feiner wird. Die Qualitäten reichen vom jung zu trinkenden, leichten Tischwein bis zu kraftvollen Lagerweinen. Die solide Zweigeltrebe vermag in allen heimischen Rotweingegenden gute Resultate zu erzielen und gilt daher zurecht als die österreichische Rotweinhoffnung



2006 Zweigelt Classic Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Dicht, dezent nach Weichsel mit feinen Würznoten, samtig weich, kräftig

5,75 Euro

2007 Zweigelt Weingut Bründy, Wagram

Weinbeschreibung:

Klares Rubinrot mit leicht violetten Rändern. Ein besonders fruchtiges Bouquet nach Kirsche und schwarzer Ribisel. Am Gaumen entfalten sich genau diese Fruchtaromen, und gemeinsam mit einer gut eingebundenen Säure und feinen Tanninen sorgt dieser Zweigelt für viel Trinkvergnügen.

5,75 Euro



2006 Zweigelt Classic, Weingut Mad Haus Marienberg, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Schöne dunkle Frucht, feine Würze und rote Beeren; bodenständige Stilistik und sehr saftig mit leichten Mandeleton und guten Abgang.

5,95 Euro

2005 Zweigelt Barrique Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Fruchtig, Vanillearoma, ausgeprägter Körper, dezente Schokolade, weiches Tannin

7,50 Euro





**2006 Zweigelt Premium Ried Haide, Weingut
Mad Haus Marienberg, Neusiedlersee-Hügelland**

Weinbeschreibung:

Heuer dichter und ausdrucksvoller, animalische Würze, roter Beerenmix, heller Nougat; kraftvoller Auftritt, straffe Struktur, ziemlich saftig, pikante Kirschnote, klingt typisch und fruchtbetont aus.

7,50 Euro

**2005 Zweigelt
Weingut Rosenberger, Kremstal**

Weinbeschreibung:

Kirsch-Weichselduft, am Gaumen vielschichtig.
Feine Schokolade, weich und harmonisch

7,50 Euro



**2006 Blauer Zweigelt
Cobaneshof, Kamptal**

Weinbeschreibung:

Die Trauben stammen aus der Gobelsburger Riede Hussen. Diese wurden Anfang Oktober 2006 geerntet und nach dem Reben im Gärständer und Bottich vergoren. Bis Ende Jänner 2003 wurde der Wein in Eichenfässern ausgebaut. Typisches Weichselaroma; zartes Tannin, sehr trinkfreudig; **der Zweigelt Klassiker.**

Trinkempfehlung:

Ideal bei 14°C bis 16°C, passt wunderbar zu Lamm, Wild, Rind oder auch Rotkulturrkäse. Tipp: 1 - 2 Stunden vor dem Genuss dekantieren.

Trinkreife:

2003 bis 2012

Auszeichnungen:

16 Pkt. Gault Millau Weinguide 2003

8,90 Euro

**2006 Zweigelt Novemberlese
Weingut Karl Steininger, Kamptal**

Weinbeschreibung:

Reizvoller Duft nach roten und dunklen Früchten, Karamell, Veilchen, Lakritze, Vogelkirschen, mit zart vegetativen Untertönen. Das feinkörnige Tannin sorgt für eine samtige Textur und den fruchtsüßen, bitterschokoladigen Ausklang. Ausgewogener, delikater Rotwein mit behutsamem Holzeinsatz, der die Fruchtnoten nicht zudeckt, sondern sie in ihrer ganzen Schönheit erstrahlen lässt.

Trinkempfehlung

Idealer Begleiter von Fleisch- und Wildpasteten sowie zur feinen Wildküche (Fasan, Rebhuhn, Rehrücken) und eine willkommene Ergänzung zu Lammfleisch in allen Variationen

Auszeichnungen:

90 Pkt. Falstaff Rotweinguide 2007/2003

11,25 Euro



Rote Cuvees



2006 Cuvee BRÜ Weingut Bründy, Wagram

Weinbeschreibung:

Teilweise im Barrique ausgebaut, vereint er sehr schön Frucht, Samtigkeit und Kraft der drei Rebsorten.

Eignet sich bestens für kräftige Fleischgerichte und für Wild.

Rebsorten: Blauer Zweigelt, Blauburger, Cabernet Sauvignon

5,90 Euro

2007 Cuvee rot lieblich Weingut Deiblhof, Kamptal

Weinbeschreibung:

Klares Rubinrot. Feinfruchtiges Bouquet mit Anklängen von Kirsche. Durch die gezielt dezente Restsüße ist er ein besonders attraktiver Speisenbegleiter mit viel Trinkspaß.

Rebsorten: Blauburgunder, Blauer Portugieser und Zweigelt

6,50 Euro



2004 Cuvee rot Gloxner Vineyards, Kamptal

Weinbeschreibung:

Zarte Burgunder- und Toasting-Aromen, Waldbeere und Cassis mit Dichte und Charakter. Am Besten geeignet zu Grillgerichten und gebratenem Fleisch.

Potential

Rebsorten: Pinot Noir & Cabernet Sauvignon.

7,50 Euro

2005 Blended Mad, Weingut Mad Haus Marienberg, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Einnehmende Nase mit kraftvoller Dunkelfrucht und Milkschokolade, weihnachtliche Assoziation; saftige Cuvee mit viel Fruchtschmelz und Druck, sattes Toasting, viel Power

Rebsorten: Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc

Auszeichnungen: 16,5 Pkt. Gault Millau 2008

88 Pkt. Falstaff Rotweinguide 2007/2008

90 Pkt. A la Carte 2008

9,50 Euro





2006 Cuvée vom Gobelsburger Thal Weingut Höfinger, Kemptal

Weinbeschreibung:

kräftiges Rubinrot, in der Nase beerige Fruchtnote, gute Struktur und angenehmer Abgang.

Traubensorten: Pinot Noir, Merlot

Trinkempfehlung:

Passt sehr gut zu dunklem Fleisch wie Wild und Rind

9,90 Euro

2004 Cuvée Diadem Barrique Weingut Schmidt, Weinviertel

Weinbeschreibung:

Waldbeeren, schokoladiges Tannin und milde Säure, im Barriquefass gereift.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz



10,90 Euro



2005 Furioso, Weingut Mad Haus Marienberg, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Konzentrierte Aromatik, dieser Blaufränkische bringt sich mit süßer Würze ein, wobei ihm der Zweigelt und der Merlot Kraft und Eleganz verleihen, recht tiefgängige Dunkelfrucht, Nougat, Orangenzesten; kraftvoller Körper, Dörrzwetschke, Weichselsaft, weicher Tanninaufbau, pointiertes Toasting, gute Balance und Länge.

Traubensorten: Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt

Auszeichnungen: 17,5 Pkt. Gault Millau 2003
93 Pkt. Falstaff Rotweinguide 2007/2008
92 Pkt. A la Carte 2003
2 Sterne Vinaria

13,50 Euro

2006 Primus Prädium Barrique Weingut Haider, Neusiedlersee

Weinbeschreibung:

Kräftiges Dunkelrot, intensive Duftnoten nach dunklen Beeren, mit angenehmen Röstaromen, kompakt, kraftvoll, angenehm eingebundene Tannine, zarte Eichenwürze am Gaumen, langer Abgang, hohes Lagerpotential. Ausbau 14 Monate im Barrique, 50% neue französische Eiche, 50% in gebrauchter amerikanischer Eiche

Traubensorten: 35% Zweigelt, 10% St-Laurent, 25% Cabernet Sauvignon, 30% Blaufränkisch

Auszeichnungen: Silbermedaille AWC
90 Pkt. Falstaff

13,50 Euro





2006 Cuvee Lisa Weingut Karl Steininger, Kamptal

Weinbeschreibung:

Gelungene Komposition von Merlot (70%), Zweigelt (20%) und Cabernet Sauvignon (10%) im kleinen Holzfass ausgebaut.
Eröffnet mit attraktiver Dunkelfrucht, Heidelbeeren, Schwarzkirschen, dahinter blinzeln kokette Röstnoten hervor, begleitet von dunklem Nougat. Geht seidenweich über den Gaumen, entwickelt Druck und bleibt lange haften

Trinkempfehlung

Zu allen Wildgerichten, insbesondere zu kräftig gewürzten, wie Wildschwein oder einem Hirschschlegel in Wurzelsauce. Wird aber auch zu dunklem Fleisch (Schmorbraten, Pfeffersteak) und Fondue eine gute Figur machen

13,50 Euro

2007 Cuvee Ritzenthal Weingut Bründy, Wagram

Weinbeschreibung:

Anspruchsvolle Vermählung der neuen Rotweinsorten Rathay und Roesler.
Dichtes, sehr dunkles Rubinrot mit violetten Rändern. Angenehm fruchtiges Bouquet mit Aromen von Kirsche, Dörrpflaumen, Rumtopf. Am Gaumen dichter Beerenextrakt mit angenehmer Säure und gut eingebundenen sanften Tanninen. Lang ausklingend.
Sehr gutes Lagerpotential.

15,50 Euro



Sonstige österr. Rotweine



2006 Malbec, Kraft = 06 x bec : 13,5 Weingut Kraft, Neusiedlersee-Hügelland

Weinbeschreibung:

Tafelwein, violette Reflexe, fester Farbkern, weiche Fülle, Aromatik nach Kirsch und Weichsel, präsenste Tannine, auch rauchig, Sensationell

Trinkempfehlung:

Passt zu dunklen Fleischvariationen vom Wild sowie verschiedenste Steakvariationen und diverse Pasteten

Trinkbarkeit bis 2012-2015

11,90 Euro

Rotweine Italien



2003 Montepulciano d`Abruzzo „Indio“ Weingut Bove, Abruzzen, Marken

Weinbeschreibung:

Aus ausgelesenen Trauben mit langem Schalenkontakt und kontrollierter Temperatur vergoren, danach Barriquelager. Intensiver und anhaltender Duft von Waldbeeren, die sich mit leichtem Vanilleton wieder finden. Ein wunderbar dichter, weicher und eleganter Wein.

Rebsorten: Montepulciano, Cabernet

Auszeichnungen: Goldmedallie, Vinitaly 2005

8,90 Euro



2005 Nero d`Avola Weingut Morgante, Sizilien

Weinbeschreibung:

Viermonatiger Barriqueeausbau. Extrem dunkler, konzentrierter Wein mit reifen und süßen Tanninen. Ein toller Wein für diesen Preis.

Rebsorten: Nero d`Avola

Trinkreife: bis 2010

8,90 Euro

**2006 Chianti D.O.C.G.
Weingut Poliziano, Toskana, Magnumflasche**

Weinbeschreibung:

Die Azienda Agricola Poliziano gilt heute als einer der führenden Weinerzeuger der Toskana, gelegen im bilderbuchhaft schönen Hügelland rund um Montepulciano. In der Farbe mit einem strahlenden Rubinrot, im Duft nach Veilchenblüten und roten Früchten wie Kirschen. Im Geschmack ist er dicht und fruchtig, fein sein anhaltender Abgang mit fruchtiger Note. Am Besten zu Antipasti, Nudelgerichten und Gebratenem.

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero u. Trebbiano



1,5l: 15,90 Euro



**2005 Morellino di Scansano
Weingut Belguardo - Marchesi Mazzei, Toskana**

Weinbeschreibung:

Ein eleganter Sangiovese. Fein, saftig, sehr überzeugend mit frucht Betonter Finesse

Rebsorten: Morellino (Sangiovese)

Trinkreife: bis 2012

9,50 Euro

**2006 Lagrein Dunkel
Weingut Johannes Pfeifer - Pfannenstielhof,
Südtirol**

Weinbeschreibung:

Kräftiges dunkles Rubinrot. Schwarz- und Heidelbeeren im Duft, weich und füllig am Gaumen. Ein hervorragender Lagrein mit ausgeprägtem, fruchtigem Charakter und samtig-süßer Tanninnote

Rebsorten: Lagrein

Auszeichnungen: 2 Gläser im Gambero Rosso 2008



10,90 Euro

Rotweine Frankreich



2005 Vieilles Vignes vdp Domaine du Jardin, Languedoc

Weinbeschreibung:

Viel Frucht. Toller Wein in dieser Preisklasse.
Sehr süffig und gefällig. Erstaunliche Konzentration.

Rebsorten: Carignan

5,25 Euro

2005 Tradition - Minervois Pierre Cros, Languedoc

Weinbeschreibung:

Die Syrah- und Grenache-Rebsorten kommen hervorragend zur Geltung. Die Finesse wird nicht zuletzt durch die uralten Carignanreben erzielt. Wein für jeden Tag, der durch seine Attraktivität überrascht

Rebsorten: Syrah, Carignan, Grenache
Trinkreife: bis 2009

7,00 Euro



2005 Les Terrasses Cotes du Ventoux Chateau Pesquie, Rhone/Provence

Weinbeschreibung:

Dicht rubin-/purpurfarben. In der Nase üppige Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren und Gewürzen. Fest und saftig im Mund. Verblüffende Reinheit, bei aller Kraft elegant. Ausgezeichnete Struktur mit schöner Nachhaltigkeit am Gaumen.

Rebsorten: Grenache 70%, Syrah 30%

Trinkreife: bis 2009

8,75 Euro



2005 Anjou Villages Cuvée Prestige Château Putille, Loire

Weinbeschreibung:

Dieser köstliche Rotwein besticht schon durch seine intensive, fast schwarze Farbe. Beeindruckendes Bouquet von schwarzen Früchten sowie etwas Lakritz. Exzellente Struktur, dicht am Gaumen, mit präsenten, aber seidenweichen Tanninen. Vereint Kraft und Eleganz. Unbedingt vorher Dekantieren.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Trinkreife: bis 2010

9,50 Euro

2006 Les Mal Aimes Pierre Cros, Languedoc

Pierre Cros wurde 2006 zu den „Cru“-Domains ausgewählt. Einer der kleinen, aber sehr bekannten Weinbaubetriebe im Minervois. Un nom - un vin. Was diesen Keller verlässt, gehört seit Jahren zu den besten Weinen des Minervois.

Weinbeschreibung:

Ein extrem ungewöhnlicher Rotwein: Sein Name "Die wenig Geliebten" steht für die verwendeten Rebsorten: Alicante (gepflanzt 1927), Aramon (1930), Picpoul noir (1910) und Carignan 1910. Ein rarer Wein zum (Wieder-) Entdecken und zum Genießen. Eigentlich ein "Muss" für Weinfreunde! Er besticht durch seine Fruchtigkeit und Leichtigkeit. Ein Wein der den Charakter des Landes widerspiegelt
Unbedingt vorher öffnen und dekantieren.

Rebsorten: Alicante, Aramon, Picpoul noir
und Carignan

Trinkreife: bis 2009

10,90 Euro





2005 La Quintessence Cotes du Ventoux Chateau Pesquie, Rhone/Provence

Weinbeschreibung:

Tiefes Rubin/Purpur. Klassisches Bouquet von Brombeerlikör, Lakritze, Pfeffer und einem Hauch weißer Blüten. Opulent, sinnlich mit superber Reinheit und massig Geschmack. Die "Quintessence" spiegelt ihr Terroir wieder: feine mineralische Noten und dichte Frucht vereinen sich mit Holz und Gewürzen.

Rebsorten: Syrah 80%, Selektion aus uralter Grenache 20%
Trinkreife: bis 2012

14,90 Euro

2003 Crozes Hermitage E.Guigal, Rhone

Weinbeschreibung:

Der Crozes-Hermitage von E. Guigal stammt von 35 Jahre alten Reben. Er begeistert mit schöner Fruchtnase und feiner Würze. Am Gaumen finden sich intensive Kirschnoten sowie Kräutraromen. Ein dichter strukturierter Wein mit fein eingebundenen Tanninen und gutem Potential für die kommenden Jahre.

Unbedingt 2-3 Stunden vorher dekantieren.
Passt hervorragend zu Wild oder Rind

Rebsorten: Syrah
Trinkreife: bis 2011



15,90 Euro

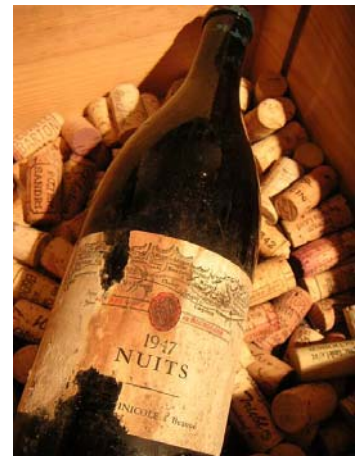
Raritäten

Für besondere Anlässe wie Geburtstage, Jubiläen, Hochzeitstage etc. können wir Ihnen ein exklusives Geschenk anbieten, das für Weinliebhaber mit Sicherheit in bleibender Erinnerung bleibt.

Wir arbeiten sehr eng mit einem Luxemburger Weinhändler zusammen, der sich spezialisiert hat, alte Weinkeller und Weinsammlungen aus Frankreich aufzukaufen. Das Hauptaugenmerk liegt hier bei Bordeaux und Burgund. Die Palette reicht von „jüngeren“ Weinen aus den 80iger Jahren bis hin zu Raritäten aus dem vorletzten Jahrhundert.

Informationen bezüglich Preisen, Verfügbarkeit, Füllstände etc. nur auf Anfrage.

Wir beraten Sie gerne.



Probepakete/Winzersixpacks

Weingut Schmidt Sixpack

1 Fl. Blauburger
1 Fl. Cabernet Sauvignon
1 Fl. Chardonnay
1 Fl. St.Laurent
1 Fl. Zweigelt Classic
1 Fl. Zweigelt Barrique

34,90 Euro

Weingut Mad Sixpack

1 Fl. Blaufränkisch Classic
1 Fl. Pinot Noir Premium
1 Fl. Pink Bliss
1 Fl. St.Laurent
1 Fl. Zweigelt Classic
1 Fl. Blended Mad

39,90 Euro

Weingut Rosenberger Sixpack

1 Fl. Blauburgunder
1 Fl. Junger Rosenberger
1 Fl. Grüner Veltliner Gelbling
1 Fl. Grüner Veltliner Kellerwein
1 Fl. Riesling Exklusiv
1 Fl. Zweigelt

42,50 Euro

Weingut Bründy Sixpack

1 Fl. Chardonnay Ried Holzweg
1 Fl. Cuvee BRÜ
1 Fl. Cuvee Ritzenthal
1 Fl. Riesling Löss
1 Fl. Zweigelt BRÜ
1 St. Riesling- oder Rotweingelee

44,90 Euro

Cobaneshof Sixpack

1 Fl. Blauburgunder
1 Fl. Chardonnay
1 Fl. Grüner Veltliner
1 Fl. Grüner Veltliner Fescher Kaml
1 Fl. Riesling
1 Fl. Zweigelt

45,90 Euro

Weingut Haider Sixpack

1 Fl. Blaufänkisch Neuberg
1 Fl. Cabernet Sauvignon Neuberg
1 Fl. Primus Prädium Barrique
1 Fl. Merlot
1 Fl. Sauvignon Blanc
1 Fl. Syrah

49,90 Euro

Schmankerl

Brände der Fa.BKFG GmbH (eigene Brennerei)

	0,5l	0,2l
Obstler	12,50 Euro	5,00 Euro
Apfelbrand	15,00 Euro	6,00 Euro
Zwetschkenwasser	15,00 Euro	6,00 Euro
Pfirsichbrand	17,50 Euro	7,00 Euro
Birnenbrand	17,50 Euro	7,00 Euro
Quittenbrand	20,00 Euro	8,00 Euro

Winzermarmeladen/Gelees

Cobaneshof

Schoko-Zwetschke 190g	3,90 Euro
Marille 190g	3,90 Euro
Weingelee Zweigelt 190g	3,90 Euro

Weingut Bründy

Gelee vom grünen Veltliner Ried Stiegl 210g	4,50 Euro
Gelee vom Zweigelt Ried Bründlgraben 210g	4,50 Euro

Schokoladen

Weingut Bründy

Edelschokolade mit grünen Veltliner Ried Stiegl 80g	3,50 Euro
Edelschokolade mit Zweigelt Ried Bründlgraben 80g	3,50 Euro

Wurstwaren der Fa.BKFG GmbH (eigene Jagd, eigene Verarbeitung)

Edelsalami	3,00 Euro/100g
Rotweingeräuchertes	3,00 Euro/100g
Cognacgeräuchertes	3,00 Euro/100g
Wildbeisser (Art Pfefferbeisser)	2,40 Euro/100g
Rehknacker (Art Edelsalami)	2,40 Euro/100g
Paprikajäger (scharf)	1,20 Euro/100g
Wildkochsalami	1,20 Euro/100g
Griebenschmalz	1,50 Euro/Stück
Wildleberwurst	2,50 Euro/Stück

Wildbret (Rehwild, Damwild) der Fa.BKFG GmbH (eigene Jagd)

Filet (Rücken, ausgelöst)	2,60 Euro/100g
Kurzbratstücke (Schlegel, ausgelöst)	2,40 Euro/100g
Rücken (ganz mit Knochen)	2,00 Euro/100g
Schlegel (ganz mit Knochen)	2,00 Euro/100g
Schulter (ausgelöst, rolliert)	1,40 Euro/100g
Schulter (ganz mit Knochen)	1,20 Euro/100g
Ragoutfleisch (fertig geschnitten)	1,20 Euro/100g

Allgemeine Geschäftsbedingungen

I. Allgemeines

- a. Alle Angebote sind freibleibend und unverbindlich.
- b. Mit Erscheinen der jeweils neuen Preisliste verliert die vorherige ihre Gültigkeit.
- c. Erfüllungsort ist Kirchanschöring, Gerichtsstand ist Traunstein
- d. Der Käufer bestätigt mit der Bestellung, dass er mindestens 16 Jahre alt (bei Weinbestellungen und Zubehör) und mindestens 18 Jahre alt (bei Bestellungen von Spirituosen, Branntwein, branntweinhaltigen Getränken oder Lebensmitteln) ist und für den Bezug alkoholischer Getränke berechtigt ist. Sollte eine Bedingung ihre Gültigkeit verlieren, so bleiben die anderen Bedingungen davon unberührt.
- e. Alle genannten Preise beziehen sich auf Standardverpackungsgrößen von 0,75 L Abweichende Verpackungsgrößen werden gesondert im Text benannt
- f. Unsere Angebote sind gültig solange der Vorrat reicht. Zwischenverkauf vorbehalten.
- g. Unsere Homepage beinhaltet kein Vertragsangebot. Ein Vertrag kommt im Falle einer Bestellung erst mit Bestätigung dieser zustande.

II. Zahlungsbedingungen

- a. Es gelten die aktuellen Preise zum Lieferdatum.
- b. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%.
- c. Die Preise gelten ab Kirchanschöring und schließen Verpackung, Verladung, Transport, Versicherungen und ähnliche Leistungen nicht ein.
- d. Bei Erstbestellungen liefern wir nur gegen Vorauskasse.
- e. Der Kaufpreis ist nach Rechnungserhalt ohne Abzug innerhalb von 2 Wochen zu zahlen. Unberechtigte Abzüge werden zurückverlangt. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, entsprechend der aktuellen Rechtsprechung Verzugszinsen zu berechnen. Wird auch nach erfolgter Mahnung nicht in der gesetzten Frist gezahlt, werden wir unsere Forderung - auch bei Kleinbeträgen - juristisch einfordern.
- f. Beanstandungen der Rechnungen müssen schriftlich und spätestens innerhalb von 8 Tagen nach Zugang der Rechnung erfolgen.
- g. Die Zurückhaltung von Zahlungen oder die Aufrechnung wegen etwaiger von der Verkäuferin bestrittener, nicht rechtskräftiger Gegenansprüche des Käufers ist nicht statthaft.

III. Eigentumsvorbehalt:

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum.

IV. Lieferung/Versand

- a. Die Versandkosten trägt der Käufer. Die Versandkosten betragen im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland Euro 8,90. Ab einem Lieferwert von Euro 150,00 erfolgt die Lieferung frei Haus. Bei Bestellungen aus Österreich betragen die Versandkosten Euro 11,90. Bei Zahlungen aus dem Ausland trägt der Käufer alle zusätzlichen Kosten, wie Bankspesen und Überweisungsgebühren.
- b. Bestellungen werden unverzüglich, spätestens jedoch am darauf folgenden Arbeitstag nach ihrem Eingang bearbeitet. Die Lieferung erfolgt im allgemeinen innerhalb von 2-3 Tagen (vorbehaltlich Verfügbarkeit). Sollte ein Wein nicht verfügbar sein, wird der Käufer umgehend darüber informiert.
- c. Sollte ein Jahrgang nicht lieferbar oder ausverkauft sein, wird automatisch der aktuelle Folgejahrgang geliefert, wenn nicht ausdrücklich widersprochen wird.
- d. Es kann manchmal vorkommen, daß aus diversen Gründen ein Wein nicht lieferbar ist. In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kaufvertrag zurückzutreten. Der Käufer wird umgehend darüber informiert.
- e. Eine Abholung der Weine ist in Kirchanschöring nach terminlicher Absprache möglich. Hierbei werden keine Rabatte oder Skonti gewährt.

V. Datenschutz

Ihre Daten werden bei uns elektronisch gespeichert. Wir verpflichten uns, diese nicht an Dritte weiterzugeben. Wünschen Sie, daß Ihre Daten gelöscht werden, so teilen Sie uns dies bitte mit.

VI. Haftung

- a. Schadenersatzansprüche aus Verzug, Unmöglichkeit der Leistung, Verletzung von vertraglichen und gesetzlichen Neben- und Schutzpflichten, Verschulden bei Vertragsabschluss und außervertragliche Haftung sind ausgeschlossen, soweit der Schaden nicht durch grob fahrlässiges oder vorsätzliches Handeln unsererseits verursacht worden ist. Unabhängig vom Rechtsgrund ist unsere Haftung auf die dreifache Höhe des Lieferpreises beschränkt.
- b. Für Mängel bzw. Defekte des Flascheninhalts - wie z.B: Korkschräden - kann leider - gemäß den international gebräuchlichen Bedingungen - keine Haftung übernommen werden, da diese auch vom Lieferanten nicht übernommen wird.
- c. Bruchschäden oder Fehlmengen müssen bei der Anlieferung vom Fahrer schriftlich bestätigt werden und uns und der Spedition sofort gemeldet werden.
- d. Achtung ! Die Flaschenabbildungen geben nicht immer den aktuellen Jahrgang an. Entnehmen Sie bitte den lieferbaren Jahrgang jeweils dem Artikel-Text.

VII. Widerrufsrecht nach § 361a BGB

Es gilt ein uneingeschränktes Rückgaberecht innerhalb von 14 Tagen auf unsere Kosten. Von Ihrem Rückgaberecht/Widerrufsrecht können Sie ohne Angabe von Gründen innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware Gebrauch machen. Hierzu genügt eine einfache Mitteilung per E-Mail, per Fax, per Brief oder die Rücksendung der Ware an uns. Für die Rücksendung verwenden Sie bitte den von uns gelieferten Versandkarton
Im Falle eines Widerrufs senden Sie die Waren bitte an folgende Adresse zurück:

**Genussanstalt
Gottfried Gierlinger
Gartenstrasse 6 1/2
83417 Kirchanschöring
Deutschland**