

WEISSWEINE

1 Pulp Fiction

2 The Chardonnay

3 Alte Setzen

4 Hund

ROTWEINE

5 Wald St. Laurent

6 Neusiedlersee

7 Hollabern

8 Hochäckern

9 The Butcher

10 Big John

PULP FICTION

PUNKTE

WEINTYP
Weisswein

JAHRGANG
2020

TEMPERATUR
8-12 °C

TRAUBENSORTEN
54% Riesling
46% Grüner Veltliner

ALKOHOL
12.5 %

ANALYSE
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 1,8 g/l

GENUSSREIFE
jetzt bis 2025

REGION
Wachau, Niederösterreich

WEINGUT
Machherndl Erich

PASST ZU
Apéro und zu feiner Gemüseküche, leichten Fischgerichten und nicht zu süssen Desserts.

DEGUSTATIONSNOTIZ
Fermentierte Kräuterlimo, Ginger Beer, getrocknete griechische Bergkräuter, Chrysantheme, Mate Tee, Apfel trifft reife Birne zum Cidre-Duo. Individuelle Aromatik wunderbar ausbalanciert mit hopfig-traubiger Frische und zitronenzestiger Kühle. Muskatnuss, Curryblatt, Marille, Orangenmarzipan und Wermut.



2 THE CHARDONNAY

PUNKTE

WEINTYP
Weisswein

TRAUBENSORTEN
100%
Chardonnay

GENUSSREIFE
jetzt bis 2026

JAHRGANG
2020

ALKOHOL
13.0 %

REGION
Neusiedlersee,
Burgenland

TEMPERATUR
9-12 °C

ANALYSE
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 2,5 g/l

WEINGUT
Weingut Erich
Scheiblhofer

PASST ZU
Schnitzel, Backhendl und Tafelspitz

DEGUSTATIONSNOTIZ
Helles Gelbgold, silberfarbene Reflexe. Zart nach Wiesenkräutern und Vanille, gelber Apfel, frische Birnen, mit einem Hauch von Orangenzesten unterlegt. Saftig, feiner Holzwürzetouch, weißes Kernobst, frisch strukturiert, etwas Vanille und Karamell im Abgang, dezente Süße im Nachhall, vielseitig einsetzbar und gut entwickelt.



3 ALTE SETZEN

PUNKTE

WEINTYP
Weisswein

TRAUBENSORTEN
100% Grüner Veltliner

GENUSSREIFE
jetzt bis 2030

JAHRGANG
2020

ALKOHOL
13.0 %

REGION
Traisental, Niederösterreich

TEMPERATUR
9-12 °C

ANALYSE
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: 3,5 g/l

WEINGUT
Weingut Markus Huber

PASST ZU
Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

DEGUSTATIONSNOTIZ
Leuchtendes Gelb. Betörendes Bouquet, intensiver Jonagoldduft, Lindenblütenhonig und weisse geriebene Mandeln, dahinter getrocknete Kamillenblüte, Dörraprikosen und Kräutersulz. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, herrliche Extraktfülle, balancierter Säurebogen und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit gelben Früchten, helles Graphit, Estragon und edle Bittermandelnote.



HUND

PUNKTE

WEINTYP
Weisswein

TRAUBENSORTEN
100% Grüner Veltliner

GENUSSREIFE
jetzt bis 2028

JAHRGANG
2021

ALKOHOL
14.0 %

REGION
Weinviertel, Niederösterreich

TEMPERATUR
10-12 °C

ANALYSE
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: 2,8 g/l

WEINGUT
Weingut Pfaffl

PASST ZU
Aperitif, Vorspeisen, weissem Käse, salzigem Fisch

DEGUSTATIONSNOTIZ
Helles Zitronengelb mit grünlichen Reflexen, attraktives aromatisches und sortentypisches Bukett von Limetten, grünem Paprika und Rosenblüten, ausgewogener und kräftiger Gaumen mit breiter Fülle, charaktervoll mit präsenter Feuersteinaromatik, lange aromatische Nachhaltigkeit.



5 WALD

PUNKTE

WEINTYP
Rotwein

TRAUBENSORTEN
100% St. Laurent

GENUSSREIFE
jetzt bis 2024

JAHRGANG
2021

ALKOHOL
14.0 %

REGION
Weinviertel, Niederösterreich

TEMPERATUR
16-18 °C

ANALYSE
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 2,7 g/l

WEINGUT
Weingut R&A Pfaffl

PASST ZU
Gemüserisotto, Saltimbocca

DEGUSTATIONSNOTIZ
Dunkles Rubinrot, startet mit einem angenehm würzigen Duft in der Nase, erinnert an Erdbeere und Pflaumen, im Gaumen füllig, mit einer schönen Würze, aber auch hier zarte Nuancen von Erdbeere, wirkt saftig mit einer feinen Struktur, leicht mollig mit sanftem Tannin.



6 NEUSIEDLERSEE

PUNKTE

WEINTYP
Rotwein

TRAUBENSORTEN
100% Zweigelt

GENUSSREIFE
jetzt bis 2028

JAHRGANG
2021

ALKOHOL
13.0 %

REGION
Neusiedlersee, Burgenland

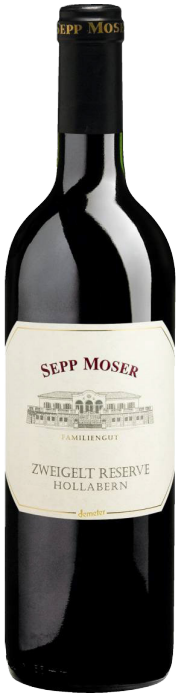
TEMPERATUR
15 °C

ANALYSE
Säure: 4,6 g/l
Restzucker: 1,0 g/l

WEINGUT
Hannes Reeh

PASST ZU
Reisgerichten mit Fleisch, Wurstaufschnitt, Patés, gebratenenes Lamm, Hartkäse, Rindgulasch, rotes Fleisch mit Sauce

DEGUSTATIONSNOTIZ
Sattes Rubinrot, offenes Bukett nach Backpflaumen, Veilchen, Schwarze Kirschen und geröstete Kräuter, am Gaumen eine schier unglaubliche Fruchtfülle gepaart mit grandioser Frische dank harmonischer Säure, feinmaschiges, mürbes Tannin von excellenter Qualität und langer, saftiger Abgang.



7 HOLLABERN

PUNKTE

WEINTYP
Rotwein

TRAUBENSORTEN
100% Zweigelt

GENUSSREIFE
jetzt bis 2027

JAHRGANG
2019

ALKOHOL
13.5 %

REGION
Neusiedlersee, Burgenland

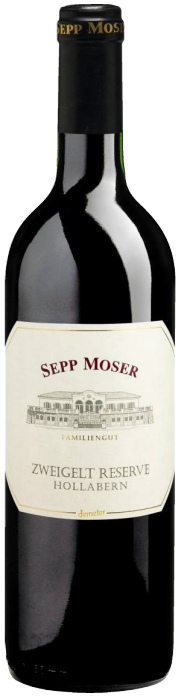
TEMPERATUR
16-18 °C

ANALYSE
Säure: 6,1 g/l
Restzucker: 0,4 g/l

WEINGUT
Sepp Moser

PASST ZU
Fasan mit Linsen und Speck, Lammbraten, mit Käse überbackene Gemüse-Pilzpfanne mit frischem Räucherspeck

DEGUSTATIONSNOTIZ
Leuchtendes Kirschrot; Bukett nach Johannisbeeren und Kirschen, Noten von Mokka und Rauch; weicher Auftakt, am Gaumen finessenreich, aromatisch, saftig mit retronasaler Ledernote, feine, dicht gewobene Tannine; Röstaromen im langen Abgang.



8 HOCHÄCKER

PUNKTE

WEINTYP
Rotwein

TRAUBENSORTEN
100%
Blaufränkisch

GENUSSREIFE
jetzt bis 2028

JAHRGANG
2020

ALKOHOL
13.5 %

REGION
Mittelburgenland

TEMPERATUR
14-16 °C

ANALYSE
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 1,1 g/l

WEINGUT
Weingut
Kerschbaum

PASST ZU
Terrinen, saftigen Fleischgerichten vom Schwein und Kalb, sowie Käse.

DEGUSTATIONSNOTIZ
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Zart nach eingelegten Kirschen, ein Hauch von Brombeerkonfit und Feigen, feine tabakige Nuancen. Mittlere Komplexität, rotbeerig, frisch strukturiert, zarte Tannine, mineralisch im Nachhall, bereits gut antrinkbar.



THE BUTCHER

PUNKTE

WEINTYP
Rotwein

JAHRGANG
2020

TEMPERATUR
16-18 °C

TRAUBENSORTEN
60 % Zweigelt
20 % Merlot
20 % Blaufränkisch

ALKOHOL
13.5 %

ANALYSE
Säure: 5,1 g/l
Restzucker: 1,0 g/l

GENUSSREIFE
jetzt bis 2028

REGION
Neusiedlersee, Burgenland

WEINGUT
Weingut Johann Schwarz

PASST ZU
gebratenen und geschmorten Fleischgerichten wie Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Rindsschmorbraten, sowie zu Wild, oder auch zu gebratener Leber



DEGUSTATIONSNOTIZ
Rubin mit violetten Reflexen. Feine Kirschnuancen paaren sich mit mediterranen Kräutern, Walderdbeeren, Himbeeren und Zwetschgen. Am Gaumen präsentiert er sich mit feinkörnigen Tanninen. Die dunklen Früchten wie Schwarzkirsche, Brombeeren und Blaubeeren mit guter Säure hinterlassen ein angenehm samtiges Mundgefühl. Noten von Cassiarinde, Süssholz, Wacholder und Nelken verleihen dieser Cuvée eine tolle Textur. Gut strukturiert, saftig, lang anhaltendes Finale.

10 BIG JOHN

PUNKTE

WEINTYP
Rotwein

JAHRGANG
2020

TEMPERATUR
16-18 °C

TRAUBENSORTEN
60% Zweigelt
20% Cabernet Sauvignon
20% Pinot Noir

ALKOHOL
14.0 %

ANALYSE
Säure: 4,4 g/l
Restzucker: 2,6 g/l

GENUSSREIFE
jetzt bis 2029

REGION
Neusiedlersee, Burgenland

WEINGUT
Weingut Erich Scheiblhofer

PASST ZU
Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

DEGUSTATIONSNOTIZ
Bereits die Farbe lässt erahnen was sich offenbaren wird. Volles, dichtes Violett mit rubinrotem Rand. Die Nase dann ist geprägt von einem duftigen schwarzbeerig-würzigen Bouquet nach Cassis, dunklem Edelholz, Kirschtabak und Schattenmorelle. Im Gaumen von mittlerem Volumen mit floralen Noten, dunkler Schokolade, schwarzem Pfeffer und Aromen von Nelken. Ein feines langes Finale krönt diesen tollen amerikanisch angehauchten Österreicher »Big John«.

