

# Weissweine

## **Grüner Veltliner Liss 2010**

### **Rabl, Kamptal**

*Hochfeine grünpeffrig- mineralische Würze, duftet nach frischem Obst, mit zart grasigen Tönen, Löss Boden.*

**p 19,00**

## **Lugana DOC i Frati 2010**

### **Ca die Frati, Lombardei, Italien**

*Der Wein ist vollmundig, sehr weich, mit einem Zusammenspiel zwischen Säure und delikater Restsüße*

*Er schmeckt himmlisch zu Nudelgerichte*

**p 24,00**

## **Riesling Zöbinger Heiligenstein 2009/ 10**

### **Bründlmayer, Kamptal**

*Brillantes Gold mit Grünschimmer, in der Nase delikater Duft nach Blüten und Weingartenpfirsich, mineralische Anklänge, am Gaumen sehr frisch balanciert, feiner grüner Apfel, zart nach Ananas, lebendiger Säurebogen, Steinobstnoten im Nachhall, sehr gutes Entwicklungspotenzial.*

*Perfekt zu Geflügel und Spargel*

**p 29,00**

## **Sauvignon Blanc Klassik 2010**

### **Pongratz, Südsteiermark**

*Das Bukett mit einem Mix aus steirischer Rasse und reifen Aromen, die an grünen Paprika und an Ribiseln erinnern; herrliche Sortentypizität*

*Perfekt zu Gebratenen.*

**p 24,00**

## **Chardonnay Selection 2009/ 10**

### **Gustav Krug, Thermenregion**

*Leuchtendes Strohgelb mit Grünreflexen und Goldschimmer, im Duft ein Mix aus Apfel, grüne Banane und ein Touch Zitrus, am Gaumen angenehm trocken mit feiner Fruchtsüße, im Nachhall eine elegante harmonische Holzbegleitung.*

*Perfekt zu Fischgerichten und italienischen Küche*

**p 26,00**

# Rosé

## **Rosé Rosito 2009**

### **Toni Hartl, Neusiedlersee-Hügelland**

*Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah*

*Mittleres Lachsrosa Farbreflexe, spritziger Rosé mit enormer Fruchtpräsenz und fruchtigem Tannin. Er verführt mit eleganter Restsüße, die von harmonischem Alkohol unterstrichen wird. Eine Rosé der besonderen Qualität.*

*Passt gut zur Jause oder zu Fischgerichten*

**p 21,00**

# Rotweine

## **Zweigelt Heideboden 2010**

**Josef Wurzinger, Neusiedlersee**

*Voll und kräftig nach Herzkirschen, leicht würzig. Am Abgang von reifen Tanninen getragen entwickelt er sich zu einem vollmundigen Weinspass.*

*Passt hervorragend zu Pilzen und zu gebratenem Rindfleisch.*

**p 22,00**

## **Blafränkisch 2009**

**Gernot Heinrich, Neusiedlersee**

*Eleganter Fruchtcharme mit toller Würze und raffinierter Säure. Charmant, sehr elegant und voller burgenländischer Sonne!*

*Ideal zu kräftigen Fleischgerichten!*

**p 23,00**

## **Cabernet Sauvignon Barrique 2007/ 08**

**Josef Salzl, Neusiedlersee**

*Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase typischer Sortencharakter, klar ausgeprägter Duft nach Johannesbeerblüten, frische Würze, blumig, Schokotouch, am Gaumen enorm dicht und fruchtig,*

*Cassisnoten, dezente Röstaromen, langer Nachhall.*

*Passt wunderbar zu Bratengerichten!*

**p 27,00**

## **Vulcano 2009**

**Hans Igler, Mittelburgenland**

*Cuvée aus Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Merlot*

*Dunkelrubinrot mit Granatreflexen, harmonische, saubere, tiefe Nase, Schwarzkirschfrucht, zart-würzig unterlegt, Zimt- und Nelkenfacetten, Schokonoten, am Gaumen schöne Finesse, kräftig in seiner Struktur, samtige Tannine, feine Fruchtaromen im Abgang, gutes Potenzial.*

*Ein herrlicher Speisenbegleiter zu Rinderfleisch!*

**p 31,00**

## **Big John 2009**

**Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee**

*Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir*

*Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, wunderbar aromatisch, sehr zugänglich, extrem fruchtbetont und doch alles andere als durchschnittlich!*

*Ein perfekter Speisenbegleiter zu Rindfleisch und Wild!*

**p 26,00**

## **Chianti Classico 2007/ 08**

**Fontodie, Toskana, Italien**

*Einer der Klassiker unter den Spitzen-Chianti. Volles Aroma bei wunderschöner Balance.*

*Der gehobene Alltagswein schlechthin, besonders für all jene unter uns, die trockene*

*Weine mit Kirscharomen mögen.*

**p 29,00**