

Unsere Weißben

2017 Weißburgunder, trocken – Klosterhof Weinkonvent

Ein wunderbarer Weißburgunder aus den Federn des Weinkonvents Dürrenzimmern – Dieser Wein offenbart herrlich fruchtige Aromen von Banane und weißem Pfirsich kombiniert mit eleganter Würze.

Alkohol: 12,5 % vol. Zucker: 6,1 g/l Säure: 5,5 g/l

0,2 l € 6,30

0,75 L € 18,70

2016 Grauer Burgunder, trocken – Remstallkellerei

Jugendlich-frisch, zartfruchtig, lebendige Säure, Pfirsich, Aprikose, Apfel

Vol. Alk: 12,5 %

0,2 L € 6,60

0,75 L € 19,90

2016 Weißer Burgunder **, trocken - Alexander Laible - Durbach
Zitrus, gelbe Früchte, Pfirsich, Aprikose, bis hin zu Quitten, schöner Schmelz und eine tolle Saftigkeit.

0,75 L € 25,90

2016 Weißer Burgunder*, trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim

Warmes Gelb mit silbernen Reflexen. Intensives Aroma von Birnen, Honigmelonen und Bananen. Ein kraftvoller Weißer Burgunder mit einem eleganten Fruchtspiel auf der Zunge und einer schöner Länge.

Alkohol: 12,5 % vol. Zucker: 6,1 g/l Säure: 5,5 g/l

0,2 l € 7,90

0,75 L € 23,70

2015/16 Muskateller, halbtrocken – Bunkhardt - Ellhofen

Ein Wein der sich auch als Aperitiv eignet. Er hat würzige Aromen mit einem typischen Muskatton, der bukkett ist fruchtig mit einem Geschmack nach Trauben

0,2 l € 5,90

0,75 L € 18,00

2017 Grauburgunder, kabinet, trocken – Weinkonvent

Dieser Grauburgunder zeigt ein feines exotisches Bukett auf, welches an Banane und Mango erinnert, zarte Zitrusnoten bringen eine herrliche Frische mit ins Aromenspiel. Auf der Zunge überzeugt dieser Wein mit Ausdrucksstärke, einer geschmacklichen Fülle sowie einem feinen Säurespiel.

Alkohol: 12 % vol. Zucker: 4,9 g/l Säure: 5,5 g/l

0,2 l € 6,60

0,75 L € 19,90

2016 Chardonnay, trocken – Bidoli

Ein feiner Tropfen! Ein Hauch von Ananas, Aprikose und hellen Früchten verleiht diesem Chardonnay das gewisse Etwas. Am Gaumen klar und rassig, ideal zum Essen!

Vol: Alk. 12,5 %, Säure 5,2g/L, Restzucker 2,7 g/L

0,2 l € 6,60

0,75 L € 19,90

2016 Müller-Thurgau, Sonnenufer - halbtrocken – Hagnauer Winzervereinigung

Frisch, würzig sehr zarter Säure.

0,2 L € 6,90

0,75 L € 20,60

2016 Riesling, trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim

Rassiger, frischer und fruchtiger Wein mit Pfirsich- und Citrusaromen.

0,2 L € 6,90

0,75 L € 20,90

2015 Muskateller, trocken – Alexander Laible - Durbach

Die Farbe des Muskateller strahlt nur so aus dem Glas! Im Mund eine feine Würze, die an Muskatnuss erinnert. Holunderblüten und Pfirsich kommen dazu. Noten von Rosenholz. Die animierende Säure macht den trocken ausgebauten Muskateller zu einem tollen Trinkspaß. Wunderbar saftig. Das Glas ist schneller leer, als man denkt.

0,75 L € 26,40

2016 Riesling*, trocken- Alexander Laible- Durbach

Nach Zitrus duftender Riesling, umhüllt von gelben Früchte, Pfirsich, Aprikosen und Kiwi. Trinkspaß pur.

0,2 L € 8,40

0,75 L € 25,50

2016 Riesling kabinett, halbtrocken- alte Reben, Weingut Burkhardt

Über 45 Jahre alte Rebstöcke, etwas ganz besonderes und selten. Ungewöhnlich Dicht extraktreich, konzentriert und erstaunliche Aromen.

0,75 L € 21,90

2016 Cuvée Weiß "Summer Feeling", trocken - Weingut Landerer

Helles gelb mit silbernen Noten. Ein Wein aus den leichtesten, fruchtigsten, aromatischsten Sorten des Jahrgangs. Im Geruch frisch, fruchtig und lebendig. Auf dem Gaumen wunderschöne Aromenvielfalt mit saftigem Fruchtsäurespiel. Durch seine jugendliche und frische Art verleiht dieser Wein jedem Weingenießer ein echtes „Summerfeeling“ (Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Muskateller)
Alkohol 12 %vol. Restzucker 9,50 g/l, Säure 6,8 g/l

0,75 L € 22,90

2016 Bacchus, lieblich – Hirschhof Westhofen - BLOwein

Feinaromatisch, frisch und unkompliziert. Leicht und Süß. Die angenehme Restsüße ist wunderbar harmonisch eingebunden! Alkohol 10,5% VOL.

0,2 L € 6,60

1,0 L € 29,90

2016 Sauvignon Blanc, - Höhenluft – trocken –

Bernhard Ellwanger

Die Weinberge dieses Sauvignon blancs sind allesamt auf 380 – 400m über Meeresspiegel gelegen. Die frische "Höhenluft" in diesen Lagen sorgt für die verspielten Aromen von Cassis, Pfefferminze und Stachelbeeren mit viel Frische und lebhaftem Ausklang.

0,2 L € 8,90

0,75 L € 28,90

2016 Grüner Veltliner – Smaragd Weingärtner Miesbauer Wachau

Smaragd ist die kraftvollste Kategorie der Weine aus der Wachau, zapackend am Gaumen, fülligen, schmelzigen Körper, wohl strukturiert und mit vielschichtigen Aromen.

0,2 L 7,90

0,75 L 24,90

2016 Bachus, trocken- Hagnauer Burgstall

Bundesweinprämierung 2017 DLG: Goldmedaille

In der Farbe ein helles Gelb mit Silberglanz. Ein strahlendes Bukett von Heublumen, Holunderblüten und exotischer Frucht. Griffig und ausdrucksvoll am Gaumen, athletisch schlank gebaut, die sanfte Säure akzentuiert.

0,75 L 23,30

Rose' : Weißherbst

Roséweine,

sind sehr hellfarbige Weine aus blauen oder roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden. Die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische liegen. Je nach Intensität des Kontaktes mit den Beerenhäuten ist der Roséwein unterschiedlich stark gefärbt; das Farbspektrum reicht von lachsfarben bis zu kirschrot.

Weißherbst,

bezeichnet nach deutschem Weinrecht einen Roséwein, welcher aus einer einzigen roten Rebsorte gekeltert wurde. Die Weintrauben müssen zusätzlich aus einer Lage stammen. Es wird jedoch dasselbe Verfahren wie bei der Herstellung von Weißwein angewendet. Dabei wird der Most vor der Gärung von den Trauben abgepresst, so dass sich die rote Färbung der Beeren nur als leichte Rosafärbung des Weines bemerkbar macht.

2016 Rose', (Schwarzriesling) halbtrocken – Weingut Burkhardt
Ellhofen

Fruchtiger Weißherbst mit zarter Rosé-Farbe, frischem Bouquet und harmonischer Süße. Etwas bananig und dropsig.

0,2 L € 5,50 1,0 L € 24,90

2016 Rose' ** , trocken – Alexander Laible - Durbach

In der Farbe leuchtendes Himbeermot. In der Nase Vielschichtigkeit von Wildkirschen und Walderdbeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen saftig und zupackend. Ein toller Gaumenschmeichler. Als Essensbegleiter oder Solist. Schneller leer als man denkt

0,2 L € 8,30 0,75 L € 24,90

2017 Faifegrädler, Spätburgunder Weißherbst Kabinett,
halbtrocken

Weingärtner Esslingen

Feiner, zarter Burgunderduft, am Gaumen seidig zart und fruchtig.

0,2 L € 5,90 0,75 L € 17,50

2016 Chianetto Classico – trocken, Bardolino Italien

Dieser trockene italienische Rosé überrascht deine Geruchsnerve mit fruchtigen Düften von reifen Himbeeren und saftigen roten Johannisbeeren.

Vol. Alk. 12%, enthält sulfite

0,2 l € 6,30 0,75 L € 18,90

2015 Spätburgunder Rosé, trocken- Achkarren

Ein trockener, frischer und fruchtiger Wein „zum Träumen“.

Im Duft: Fruchtige Zitrusaromen.

Im Geschmack: Leicht und beschwingt

0,75 L € 19,00

2016 Cuveé Bentz Rosé, trocken- Weingut Aldinger

Animierend und herrlich fruchtig präsentiert sich dieses Roséweincuvée. In der Nase sowie im Mund zeigen sich klare Noten von Erdbeere und Himbeere, die von der knackigen Säure und einer saftigen Fruchtsüße begleitet werden.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol. Restzucker: 4,5 g/L, Säure: 5,9 g/L

0,75 L € 22,50

2016 Lemberger Weißherbst, halbtrocken - Weinkonvent Dürrenzimmern

Im Glas zeigt sich ein schönes Lachsrosé. In der Nase präsentiert sich dieser Weißherbst mit feinen Erdbeeraromen. Am Gaumen vollzieht er ein vielfältiges Fruchtspiel gepaart mit einer eleganten Frische.

0,75 L € 17,90

Rotweine

2015 Acolon, trocken – Heuchelberg – Black Edition

Dunkelrot mit lila Reflexen / Sauerkirsch-, Brombeer- und Holunderaromen / kräftig / fruchtig / komplex und voluminös

Vol:Alk: 13,5 Restzucker 4,5 g/L Säure 4,7 g/L

0,75 L € 19,90

2015 Acolon, trocken – Wein Palais Nordheim

Tiefdunkel, ausdruckstark, feine Gerbstoffe Vol:Alk: 13,5 Restzucker 4,9 g/L
Säure 5,2 g/L

0,2 L € 6,60 0,75 L € 19,90

2013 100% Regent, trocken – Remstallkellerei Rosso Dominus

Kraftvoll weicher Rotwein, fein eingebundene Tannine, fruchtig. Anklänge von roten Beeren und gehaltvoller Geschmack

Restsüße 4,5g/L, Vol.Alkh. 13,0%, Säure 4,5g/L

0,75 L € 21,90

2014 Samtrot, halbtrocken - Remstallkellerei

Samtige Burgunderanmutung

feinfruchtig, füllig, elegant, geschmeidig, milde Süße, Himbeere, Erdbeere

0,75 L € 21,90

2015 Spätburgunder –S-, trocken- Cellarius-Weinkonvent

Noten von Waldbeeren, ein wenig Cassis sowie dezente Röstaromen prägen das Bukett dieses Spätburgunders. Am Gaumen präsentiert sich dieser mit einer harmonischen Fülle und einer feinen Frucht, von einer gut eingebundenen Säure ergänzt. Eine feine Frische im Finish runden das Profil dieses Spätburgunders ab.

Restsüße 5,7 g/L, Vol.Alkh. 13,0%, Säure 4,5 g/L

0,75 L € 25,50

2014/15 Dornfelder, (Imanuell) trocken – Staatsweingut Weinsberg

Farbkraftiger, körper- und Tannin reicher Rotwein mit fruchtigem, an Sauerkirschen erinnerndem Geschmack.

Alkohol 12,5% Vol., Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,6 g/l

0,2 L € 7,30

0,75 L € 21,90

2016 Lemberger Spätlese, trocken – Burkhardt Ellhofen

Kräftiger, vollmundig und runder Rotwein.

0,2 l € 5,90

0,75 L € 17,90

2015 Spätburgunder, trocken – Weingut Landerer - Vogtsburg

In der Farbe kräftiges Kirschrot.

Im Geruch eine schöne Aromenfülle von reifer Schwarzkirsche bis hin zu dunklen Beeren, getragen von einer dezenten Würze. Auf dem Gaumen kräftig mit schön weichem Tanninkleid.

Alkohol 13,50 %vol. Restzucker 3,90 g/l, Gesamtsäure 5,10 g/l

0,2 L 7,60

0,75 L € 22,90

2015 Lemberger mit Merlot, Wein Konvent Dürrenzimmern

Im Glas präsentieren sich Noten von reifen Brombeeren, ein wenig Sauerkirsche, feine Röstaromen sowie ein Hauch von schwarzem Pfeffer. Im Geschmack Kraftvoll und mit einer feinen Würze. Eine kernige Tanninstruktur ergänzt den ausdrucksstarken Charakter dieses stämmigen Rotweines. 12 Monate im Eichenfass gereift

Vol. Alk. 14 %, Restzucker 3,50 g/l, Gesamtsäure 4,6 g/l

0,75 l € 29,90

2014 Lemberger, trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim

Fruchtiges wie ebenso würziges Aroma, welches an reife Brombeeren, Sauerkirschen sowie einem Hauch Pfeffer erinnert. Alkohol: 13 % vol., Zucker: 2,8 g/l,

Säure: 5,2 g/l

0,75 L € 25,80

2014/15 Lemberger, Hebsacker Lichtenberg, trocken, Jürgen Ellwanger

Der Lemberger zeigt im Bukett feine Aromen von reifen Kirschen und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein mit rundem Körper und weichen Gerbstoffen.

0,75 L € 25,80

2015 Lemberger, trocken - Collegium Württemberg

Mit seiner leuchtenden Farbe besticht dieser Wein im Glas.

Körperreicher, kräftiger Rotwein im internationalen Stil.

0,2 L € 8,90

0,75 L € 27,90

2015 Pinot Noir, trocken Hagnauer Burgstall

Purpurrot. Vielschichtig in Würze und Frucht. Ob Schwarzkirsche, Pflaume, schwarzer Pfeffer, Akzente von Rauch, Tabak und Süßholz. Kraftvoll am Gaumen.
Alk. 13,5 Fruchtsäure 4,7 Restzucker: 4,8

0,75 L € 28,90

2015 Regent, trocken – Hagnauer DE-ÖKO -022

Nach strengen ökologischen Vorgaben werden die Trauben an- und ausgebaut.
In der Farbe dunkelrot-violett. Das Bukett geprägt von schwarzer Johannisbeere und Holunder. Trocken, Aromen reich am Gaumen, die Frucht gebettet im gediegenen Gerbstoffkleid. Von mediterraner Art.

0,75 L € 27,90

2016 Merlot, trocken – Remstallkellerei

Kräftig, angenehm weich, Himbeere, Holunder, Vanille, zartes Mandelaroma

Alkohol 13 % Vol.

0,2 L 7,20 0,75 L € 21,60

2015 Cuvee „M“, trocken - Collegium Württemberg

Cuvee aus Lemberger, Cabernet und Merlot. Dichter Rotwein mit verspielten Aromen. Angenehme Tanninstruktur und milde Säure.

0,75 L € 29,90

2015 Cabernet Sauvignon *** , trocken - Remstallkellerei

Kraftvoller, aber geschmeidig wirkender Rotwein mit typischer Pfeffernase; am Gaumen regieren Paprika und Cassis, eingerahmt von zarten Holznoten.

Alkohol 13,0 % vol., Zucker 2,4 g/l, Säure 4,9 g/l

0,75 L € 27,50

2014 Cabernet Franc*** trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim

Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und es findet sowohl im Weinberg als auch nach der Lese eine strenge Selektion statt. Nach einer traditionellen 14-tägigen Maischegärung, erfolgt die Umfüllung in französische Barrique-Fässer. Der Barrique-Ausbau verleiht dem Wein Ausdruck, ein differenziertes Aromenspektrum sowie Raum für Reifepotenzial. Dunkles, ganz dichtes Rot mit dunkelvioletten Reflexen. Kräftige Brombeearomen gefolgt von Veilchen und dezenten Schokoladentönen, feine Röstaromen, edle Tabaknoten, Pflaumenchutney und Kaffee.

Alkohol 13,5 % vol. Zucker 1,0 g/l Säure 5,0 g/l

0,75 L € 34,90

2015 Zweigelt, Horitschoner – Weninger, Burgenland Biowein

Dunkles Rubingranat mit violetten Rändern, in der Nase reife Weichselkonfit und etwas dunkle Beeren, zart würzig unterlegt. Am Gaumen kräftig und vollmundig, schöne Kirschfrucht, leichter Säurebiss, dennoch rund und elegant.

Alk. 12,5% Vol

0,75 L € 25,90

2013 Blaufränkisch Classic – Mittelburgenland

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe zarte Randaufhellung. Verhaltenes Bukett, zarte Nuancen von schwarzen Beeren, frische Kirschen und Kräuter klingen an. Mittlerer Körper, dezente Fruchtsüße, feste, integrierte Tannine, bleibt gut haften, ein eleganter Speisenbegleiter.

0,75 L € 21,60

2015 Untertürkheimer Gips – SPÄTBURGUNDER, trocken

Weingut Aldinger

Süß- und Sauerkirschen, vollreife Brom- und Himbeeren, Pflaumen, Cassislikör, Holundersirup, Zuckermübensaft, Dörrpflaume, Bourbon-Vanille, Zedernholz, Lorbeer und Anflüge von Karamell und Mokkanoten sind nur einige der Aromen, die man in diesem grandiosen Spätburgunder findet, leuchtet mit ziegelroter Farbe und samtrottem Kern im Glas. 12,5% Vol. Alk.

0,75 L € 34,90

2014 Blauer Spätburgunder, halbtrocken Bernadette, Weingut Aufrecht

Der Schmeichler. Das Leben wäre zu hart ohne einen solchen Wein! Bei diesem Spätburgunder vom Bodensee steht eine Kirschnote im Vordergrund und nicht die Süße. Er zergeht samtig auf der Zunge

11,5% Vol. Alk.

0,75 L € 25,90

2014 Cuvée Rot INSIDER, trocken – Weingut Landerer, Vogtsburg

Blauer Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Merlot
Im Geruch ein sehr vielschichtiges Aromenspiel von Fruchtigkeit, Würze und dezenter Herbe. Auf dem Gaumen kräftig, dicht und gehaltvoll, ausgeprägte würzige Komponenten getragen von schöner Tanninstruktur.
Ein mediterraner Rotwein made in Germany

Alkohol 13,50 %vol. Restzucker 4,10 g/l, Gesamtsäure 5,40 g/l

0,75 L € 25,90

2015 Big John Cuvée, Scheiblhofen, trocken - Burgenland

Die Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon mit einer Prise Pinot Noir ist einer der besten Rotweine Österreichs – dicht, komplex, tiefgründig. Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit (einladendes Beerencocktail und Kirsche) und Karamel im Bouquet, komplex und vielschichtig am Gaumen, mit saftiger Textur und einem fruchtigen, samtigen Finish. Die Harmonie des Weins erlaubt es, ihn universell zu genießen.

13,5% Vol. Alk., Restsüße 2,7 g/L, Säure 4,9 g/L

0,75 L € 28,00

2016 Rioja, Pueblo Viejo, trocken - Spanien

Charakter Aromen von Vanille, Gewürznelke und reifen Früchten, samtig, elegant mit feiner Struktur.

0,2 l € 6,80

0,75 L € 19,90

2012 Albali, Valdepenas, Reserva trocken - Spanien

Ein großer, 2 Jahre im Barrique gereifter Tempranillo voller Saft und Kraft. Mit vielschichtiger Aromenpalette im grandiosen Bukett: Dörrpflaume, Nelke, Mokka, Zedernholz und Tabak. Am Gaumen hochelegant und tieffruchtig mit Röstaromen und perfekt eingebundenen, reifen, runden Tanninen. Die Albali-Krönung für besondere Anlässe!

0,75 L € 25,80

2016 Rioja, Bodegas Larchago, Lapuebla de Labarca, trocken - Spanien

Schöne purpurrote Farbe, in der Nase typisches Tempranillo-Aroma von roter und dunkler Frucht nach Erdbeeren und Heidelbeeren, dezente Noten von Lakritze, runder Geschmack, sanft, reif, mit tiefem, langem fruchtigem Nachhall.

0,75 L € 22,90

CAINO, trocken – Reggio marco G. Piemont

Aus einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben der besten Lagen in der Sonne, erhalten Sie diesen mächtigen Wein, großzügig und gut strukturiert. Dieser reift bleibt für 12 Monate in kleinen Eichenfässern. Fruchtige Aromen.

14% Vol. Alk.

0,2 L € 5,60

0,75 L € 16,90

2012 Chianti Classico, Riserva, trocken – Barone RICASOLI

Aus der Rebsorte Sangiovese gekelterten toskanischen Rotwein. Der Barone Ricasoli Rocca Guicciarda Chianti Classico legt sich purpurnot, jedoch mit rotem orangefarbenen Kern ins Glas. Am Rande verströmen Waldfrüchte und mediterrane Gewürze. Am Gaumen weich, saftig, wenig mit würzigem Charakter und enormer Tiefe. Für einen Rotwein aus der Toskana dieser Preisklasse ist der Barone Ricasoli Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva ungewöhnlich gut.

0,75 L € 37,20

2015 Ammasso Rosso Sicilia, Barone Montalto

"Ammasso" steht eigentlich für eine auf Sizilien angewandte traditionelle Technik der Weinbereitung und wird heute, aufgrund des hohen Grades an Handwerkslichkeit, nur noch für beste Parzellen eingesetzt. Geerntet wird Rebe für Rebe, wenn diese die phenolische Reife erreicht hat. Die Besten Trauben werden dabei handgelesen und in kleinen, maximal 5Kg umfassenden Körben transportiert. Vier Wochen lang werden sie dann in einer eigenen "Fruchtkammer" gelagert und getrocknet. Dabei entstehen die gewünschten und typischen Aromen durch Aufkonzentrierung. Nach der Gärung reift der Wein acht bis zehn Monate im Holzfass und mehrere Monate auf der Flasche.

Der Charakter ist gezeichnet von großer Opulenz und Eleganz sowie seiner Reifung im Holzfass. Vol. Alk. 14,5%, Säure 5,13 g /L, Restzucker 7,5 g/L

0,75 L € 31,90

2014 Cannonau di Sardegna, Jagga Ruja, trocken, Castelsardo / Sassari

Die Farbe ist ein volles rubinrot mit Tendenz zu granatroter Tönung. Im Duft intensiv, mit Nuancen nach Kirschen, Pflaumen und Wildbrombeeren. Voll und warm der anhaltende Geschmack. 16,5% Vol. Alk. !!!

0,75 L € 29,90

2013 Monferrato Rosso, trocken, Spertino Luigi

Wildpflaume und Ginster, Kirsche und Schokolade, florale Noten. Intensive, druckvolle, aber nicht massive Gaumenstruktur mit reifem, feinkörnigem Tannin in guter Dosis, lebendiger Säure, homogener Fruchtbegleitung und einer feinen mineralischen Tönung über allem. Dieser Monferrato ist zu 100% Pinot Nero

13,5 % Vol. Alk.

0,75 L € 32,90

2012 Barolo Cannubi, Marchesi di Barolo, DOCG, trocken

Das Weingut Marchesi di Barolo inmitten der kleinen historischen Ortschaft Barolo befindet sich heute im Besitz der Familie Abbona. Anna und Ernesto Abbona haben dem Weingut, gemeinsam mit dem Önologen Flavio Fenocchio und einem engagierten Team, in aktueller Zeit einen ausgezeichneten Ruf und weltweite Anerkennung beschert.

Die Trauben für den Barolo Cannubi kommen ausschließlich vom oberen Teil des berühmten Cannubi-Hügels in der Ortschaft Barolo. Diese Lage vereint die beiden Böden Elveziano (kalkhaltiger Konglomerat, d.h. Sedimentgestein- und Quarz-/Sand-Böden) sowie Tortoniano (Tortonium = blauer Mergel), die zum einzigartigen Charakter dieser Weine beitragen. Der Cannubi reift zu einem Teil für zwölf Monate in slowenischen Eichenfässern (Barriques) mit 225 Litern, der andere Teil für zwei Jahre in den hier üblichen großen Eichenfässern. Anschließend erfolgt eine mindestens zwölfmonatige Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Saftige Aromen von Schwarzer Kirsche, Heidelbeere und Himbeere, würzig

Vol. Alk. 14,0%, Säure 5,5 g/L, Restzucker 1,8 g/L

0,75 L € 69,00

Weinbegriffe:

Restzucker

- trocken bis max. 9 g/l Restzucker, wenn die Gesamtsäure nicht mehr als 2 g/l niedriger ist. Beispiel: Ein Wein mit 8 g/l Zucker, muss mindestens 6 g/l Säure haben, um als "trocken" deklariert zu werden
- halbtrocken bis 12 g/l Restzucker (Deutschland 15 g/l)
- halbsüß (oder auch lieblich) bis 45 g/l Restzucker

süß über 45 g/l Restzucker

Alte Reben

- Allgemein läßt sich sagen: *je älter der Rebstock, desto besser die Qualität der Trauben.* "Alte Reben" steht heute öfters als Qualitätsmerkmal auf dem Etikett und besagt das die Reben schon im *höheren Alter*, so zwischen 40 und 60 Jahren sind.

Säure

- Die Menge aller Säuren beträgt bei Weißwein etwa 4 bis 9 g/l und bei Rotwein etwa 4 bis 6 g/l. Die Menge im Wein wird mittels der so genannten Titration festgestellt. In Übersee erfolgen die Berechnungen anders als im EU-Raum, deshalb können Werte nicht 1:1 miteinander verglichen werden. Der Säuregehalt ist auch ein wichtiges Kriterium bei einer Wein-Bewertung.

Pfefferl (Österreich)

- Typischer Pfeffengeruch und -geschmack beim Grünen Veltliner. Nicht pfeffrig oder scharf sondern eher pfeffer-würzig..

Reserva

- Diese Wein-Bezeichnung für "bessere Qualitäten" wird in Portugal und Spanien verwendet und ist der höchsten Qualitätsstufe vorbehalten (DO, DOC bzw. DOCa). Vorgeschrieben sind in Spanien für Rotweine 36 Monate Lagerung, davon 12 im Eichenholzfaß, bei Weißen 24 Monate mit 6 Monaten im Faß.