

Preisliste Weißweine

Grüner Veltliner 2021

ausgetrunken

Jungwein, frisch, spritzig, fruchtig mit anregender Säure

Welschriesling 2021

Preis 5,00 €

ausgesprochen fruchtbetont nach Pfirsich, Maracuja und Grapefruit, lebendige Säure, filigrane Fruchtsüße

Gemischter Satz 2021

Preis 6,00 €

dezenter Duft nach Marillenkuchen, am Gaumen neben der zitronigen Frucht, Noten nach Maronicreme

Chardonnay Classic 2021

ausgetrunken

getrocknete Apfelscheiben und Wiesenblumen, am Gaumen Zitronen und frische Äpfel, ungemein saftig und lebendig

Chardonnay „Kogl“ 2014

Preis 7,50 €

im Barrique vergoren und nach 5 Monaten Lagerung gefüllt, goldgelb, vollmundig und langer Abgang

Weißburgunder 2021

Preis 6,00 €

zart, betörend aromatisch im Duft, intensives Burgunderaroma sehr guter Speisebegleiter

Rosé 2021

Preis 6,50 €

fruchtig frischer Roséwein welcher mit einer angenehmen Waldbeerenote besticht

Rosé Cuveé 2021

Preis 6,50 €

ausgeprägter exotischer Duft nach Grapefruit und Limetten

„Frizzante“ PINK LADY 2021

Preis 7,50 €

elegantes Zartrosa, fruchtige Nase nach Äpfel und Blüten, Idee Erdbeeren mit zarter Lösswürze

HUGO 2021

Preis 7,50 €

feiner Weisswein mit hausgemachten Hollunderblütensaft verfeinert

Preisliste Rot- und Süssweine

Blaifränkisch 2019

Preis 7,00 €

eine volle Frucht in der Nase und am Gaumen eine Geschmacksexplosion, im Anklang ein Hauch schwarze Ribisel

Zweigelt Classic 2019

Preis 6,00 €

purpurrot mit violetten Reflexen, Aromen nach Kirschen samtiger Stil, leichtfüssiger Speisebegleiter

Pinot Noir 2018

ausgetrunken

granatrot mit hellen Rändern, würzig-aromatische Nase, voller und wuchtiger Körper, lang anhaltender Abgang

Merlot 2019

Preis 9,00 €

tiefes Rubinrot, zarte Cassis, geriebener Mohn, Schokolade, sehr dicht, straffes Tannin, ein wunderbarer Speisebegleiter

Leon Cuvée Barrique 2019

Preis 9,00 €

Fruchtig in der Nase mit Schwarzkirsche, Holunder und Schwarzer Johannisbeere, Kakaopulver und auch Vanille

WB Trockenbeerenauslese 2015

Preis 19,50 €

(12 Vol. % Alkohol, 220 g Restzucker, 9 ‰ Säure)
süßer Dessertwein; 0,375 l

Wermut – bestehend aus Wermutkraut, Strennassis, Zimt

16 % Alkohol, halbtrocken, hausgemacht

Preis 14,00 €

Das beste Geschenk für besondere Anlässe.

