



Weinpassion für

Österreich



Herrlich knackig und
wunderbar frisch.

2010 Grüner Veltliner

Hasel
Birgit Eichinger
Fr. 12.50



GERSTL

Weinselektionen

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

199.–

Tasting-Box: 12 faszinierende Österreicher.

Tasting-Box:

12x 75cl

Fr. 199.– statt Fr. 322.–

Gültig bis 25. März 2012

Art. 241026

Entdecken Sie die grossartige Vielfalt und die beeindruckende Qualität Österreichs und lassen Sie sich 12-mal überraschen:

2009 Blaufränkisch, J. Heinrich, Mittelburgenland

2008 Rote Erde, D. Muhr, Carnuntum

2008 Carnuntum, D. Muhr, Carnuntum

2008 Pinot Noir, Weisses Kreuz, J. Heinrich, Mittelburgenland

2008 Blaufränkisch, Panta Rhei, Burgenland

2010 Zweigelt, Paul Achs, Neusiedlersee

2010 Sauvignon Blanc, Klassik, E. Zweytick, Süd-Steiermark

2010 Weissburgunder, E. Zweytick, Süd-Steiermark

2010 Gelber Muskateller, Federspiel, Knoll, Wachau

2010 Riesling Smaragd, Kellerberg, Tegernseerhof, Wachau

2009 Riesling, Bruck, Veyder-Malberg, Wachau

2010 Grüner Veltliner Hasel, Birgit Eichinger, Kamptal



Grosse Schweiz- & Österreich-Degustation

Freitag, 9. März 2012, 16–20 Uhr, Restaurant Metropol, Zürich.

Diese Dichte an Spitzenwinzern aus der Schweiz und Österreich gibt es selten an einem Ort zu bewundern und degustieren. Von den meisten Weingütern werden die Winzer persönlich anwesend sein. **Für die Schweiz sind dabei:** Domaine des Muses und Gérald Besse aus dem Wallis, Jean-Pierre Pellegrin aus Genf, Henri Cruchon aus dem Waadtland, Enrico Trapletti aus dem Tessin, aus der Bündner Herrschaft Jan Luzi von Sprecher von Bernegg, Georg Schlegel, Peter Wegelin, Thomas Studach sowie Martha und Daniel Gantenbein. **Aus Österreich:** Dorli Muhr aus dem Carnuntum, Ewald Zweytick und Sattlerhof aus der Südsteiermark, J. Heinrich, Panta Rhei und Paul Achs aus dem Burgenland, die Wachau vertreten Emmerich Knoll, Tegernseerhof und Peter Veyder Malberg und aus dem Kamptal ist Birgit Eichinger mit dabei. Aus der Schweiz für Österreich zeigt Markus Utiger seinen fantastischen Blaufränkisch aus dem Burgenland.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, eine vorzeitige Anmeldung lohnt sich.

Kosten: CHF 30.– p.P. (CHF 20.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).

Anmeldung: Bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 7. März 2012. Vielen Dank.

Ort: Restaurant Metropol, Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich, Tel. 044 200 59 00

Situationsplan: www.metropol-restaurant.ch/metropol/kontakt.html

Tipp: Lassen Sie sich nach der Degustation kulinarisch verwöhnen. (Bitte telefonisch reservieren)

Anmeldung: Bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 7. März 2012. Vielen Dank.

Felix Austria – Glückliches Österreich.

Liebe Kundinnen und Kunden
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir freuen uns sehr, Ihnen die neuen Jahrgänge der aktuellen Österreich-Kollektion vorzustellen. Pier Tognini bereiste eine Woche die fantastisch schönen Weingebiete und kam mit einem grossen Korb an faszinierenden Köstlichkeiten nach Hause. Ganz grosse Freude machen unsere Winzer, die wir in der Schweiz exklusiv führen dürfen: Veyder-Malberg, Ewald Zwegtick und Dorli Muhr – alles Weinpersönlichkeiten, die schon fast fanatisch die Qualität jedes Jahr nochmals um einen Zacken steigern können.

Ganz gross sind die 2009er von Paul Achs, da ist es eigentlich fast schon ein Muss, einige seiner 2009er Lagenweine in den Keller zu legen. Wir versprechen Ihnen: Sie werden es nicht bereuen. Drei Top-Themen möchte ich besonders hervorheben:

- **Die Weine von Dorli Muhr bereiten reinste Trinkfreude** und sind mit ihrer Eleganz voll im Trend. Viele reden von Eleganz – Dorli Muhr kultiviert sie in Perfektion!
- **Peter Veyder-Malberg ist schon ein bisschen als Verrückter** zu bezeichnen – natürlich im positiven Sinn. Was er im Einklang mit der Natur kreiert, verdient höchstes Lob. Nachteil bei ihm: Mittlerweile haben schon viele Weinfreunde seine Weine entdeckt und es wird immer schwieriger, alle Kundenwünsche zu befriedigen.
- **Birgit Eichinger:** Ihre grandiosen 2010er wissen zu überzeugen!

Kennenlern-Tipp: Besuchen Sie uns an der grossen Degustation vom 9. März 2012 in Zürich (siehe links) oder bestellen Sie die spannende, repräsentativ zusammengestellte Tasting-Box.

Mit einem herzlichen «Servus»



Roger Maurer
Leiter Gerstl Weinselektionen



Roger Maurer

GRATISLIEFERUNG

Gratislieferung ab 36 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 700.–
(gültig für Lieferungen in der Schweiz und Liechtenstein).



KAMPTAL
STRASS

Birgit Eichinger: Die Perle aus dem Kamptal.

Birgit Eichinger
mit Pier Tognini

Der Jahrgang 2010, erzählt uns Birgit, war anstrengend und sehr herausfordernd. Ein kühler Jahrgang mit viel Feuchtigkeit, was zu einer langen vegetativen Periode führte. Die Trauben reiften sehr spät und sind mit einer knackigen Säure ausgestattet. Eigentlich ein klassischer österreichischer Jahrgang. Dank strenger Selektion konnten jedoch vollreife Trauben geerntet werden. Die Mengen sind dadurch sehr klein ausgefallen, im Schnitt 40% tiefer als im 2009. Die Weine zeichnen sich durch kristalline Klarheit und enormen Trinkfluss aus, mit etwas weniger Alkohol als 2009 sind sie vielleicht sogar noch einen Hauch bekömmlicher als sonst.

12.50



Viel Wein für wenig Geld! 2010 Grüner Veltliner Hasel

Der Hasel wurde erst Ende Oktober gelesen und überzeugt mit seiner fruchtigen, floralen Nase nach weissen Pfirsichen, Zitronen und Jasminblüten, gepaart mit einem Hauch Mineralität. Am Gaumen besticht er durch Trinkfluss und angenehme Säure, trinkt sich unkompliziert und beschwingt. Tolle mineralische Note, die an nasen Schiefer erinnert, unterstützt die fruchtbetonten Komponenten perfekt. Mittelkräftig und anhaltend im Abgang. Perfekter Wein zu Sushi oder zum Apéro.

16+/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240528
75cl Fr. 12.50 (ab 26.3.2012 14.–)

17.–



91/100 Falstaff.
2010 Grüner Veltliner
Wechselberg Erste Lage

Toller, komplexer Auftakt. Alles wirkt sehr frisch und harmonisch! Am Gaumen überzeugend durch eine knackige, gut eingebaute Säure. Die Frucht wirkt noch etwas verschlossen, man merkt aber deutlich, was da noch kommen wird. Der Wein erzeugt Spannung und Länge. Die Mineralik macht sich im Abgang bemerkbar, er endet anhaltend mit leicht salziger Note. Passt herrlich zu Muscheln und Gemüsekekchen.

18/20 • 2012 bis 2018 • Art. 240526
75cl **Fr. 17.–** (ab 26.3.2012 19.–)

21.–



Roter Veltliner? Eine echte Rarität.
2010 Roter Veltliner, Stangl

Mit etwas Luft öffnet sich der Wein wie ein Früchtekorb: Äpfel, Birnen, Mango und Stachelbeeren, unterlegt mit leichter Würze und Mineralik. Duftet leicht nach mediterranen Kräutern. Am Gaumen zeigt sich der Stangl glasklar und direkt. Saftig legt er sich auf den Gaumen, erzeugt Spannung und verlangt nach mehr. Toller anhaltender, mineralischer Abgang. Ein Musterbeispiel, wie gut Roter Veltliner sein kann. Zu Austern einer der besten Weine, die ich kenne.

17+/20 • 2012 bis 2018 • Art. 240527
75cl **Fr. 21.–** (ab 26.3.2012 24.–)

34.–



Grüner Veltliner aus Top-Lage.
2010 Grüner Veltliner
Ried Lamm

Birgit hatte das Glück, eine kleine Parzelle in der weltberühmten Lage Ried Lamm – eine Kessellage im unteren Teil des Heiligensteins – erwerben zu können. Von dort keltert sie einen Grünen Veltliner von Weltklasse! Wir sind sehr stolz, eine kleine Menge davon importieren zu dürfen. **93/100 Falstaff.**

19/20 • 2012 bis 2022 • Art. 240530
75cl **Fr. 34.–** (ab 26.3.2012 39.–)





EXKLUSIV
bei Gerstl Weinselktionen

WACHAU
SPITZ

Veyder-Malberg: Biodynamie in der Wachau.

Pier Tognini
mit Peter Veyder-
Malberg

Peter der Einzelkämpfer! Er macht vieles anders als seine arrivierten Kollegen. Bewirtschaftet kaum berühmte Lagen und hat sich fest dem nachhaltigen Weinbau verschrieben. Er ist auch kein Mitglied der Vinea Wachau. Der Besuch in seinem Wohnhaus ist immer etwas sehr Besonderes, ja fast ehrfürchtig und sanft. Beim Degustieren kehrt Ruhe ein, die Weine sprechen für sich.

Beim Gang durch seine steilen Weingärten im hinteren Teil der Wachau wird einem klar, wie aufwändig und schwierig hier die Handarbeit ist. Die Reben um Viessling und Spitz herum liegen im Schnitt ein paar Hundert Meter höher als im unteren Teil bei Dürnstein, somit ist das Klima deutlich kühler. Darum auch der etwas niedrigere Alkoholgehalt in seinen Weinen. Peter keltert aufregende, kristallklare, subtile Gewächse, die in der Wachau ihresgleichen suchen. Wir sind unglaublich stolz, seine Weine exklusiv in der Schweiz führen zu dürfen.

38.–



Unbekannte Lage, grosser Wein! 2010 Grüner Veltliner Hochrain

Schön unterlegt mit genialer Mineralik und nobler Würze. Melonen und Ananas gesellen sich dazu. Wunderbar komplexe Nase! Am Gaumen stützt die Säure das Aromaspiel perfekt. Er legt sich harmonisch und leichtfüssig auf den Gaumen. Erzeugt viel Druck und Spannung. Der lange Abgang ist fruchtig und mineralisch, endet anhaltend und leicht salzig. Grosser GV mit Alterungspotenzial. Passt gut zu Fischcarpaccio und Muscheln mit Safransauce. **93/100 Falstaff.**

18+/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240532
75cl **Fr. 38.–** (ab 26.3.2012 42.–)

78.–



Ganz nah bei 20/20 Punkten!

**2010 Riesling
Buschenberg, Wachau**

Herrlicher Auftakt! Tolle komplexe Nase, wirkt sehr transparent und vielschichtig. Am Gaumen saftig und straff, sehr harmonisch und elegant. Die fruchtigen Aromen bestätigen sich, werden perfekt von der herrlichen Säure unterstützt. Unglaublich kräftiger, mineralischer Abgang. Der Buschenberg endet lang und anhaltend. Passt gut zu Zander und Hecht in Butter.

19+/20 • 2012 bis 2028 • Art. 240533
75cl **Fr. 78.–**

34.–



Präzis, klar und komplex.

**2009 Riesling
Bruck**

Am Gaumen cremig ohne fett zu wirken, sehr elegant und finessenreich. Die fruchtigen Noten werden bestens von der Säure getragen. Der Bruck wirkt frisch, belebend und trinkfreudig. Macht richtig Spass! Er endet lang und anhaltend mit frischer Würze und schiefriger Mineralik. Grosser Riesling aus der Wachau. Passt super zu Meeressfischen oder Spargeln mit Parmesan.

19/20 • 2012 bis 2025 • Art. 239826
75cl **Fr. 34.–** (ab 26.3.2012 36.–)





WACHAU
DÜRNSTEIN

Emmerich Knoll: An einem Knoll kommt man nicht vorbei.

Direkt gegenüber dem Weingut liegt der familieneigene Loibnerhof.

Emmerich Junior,
Emmerich Senior
und August

44.–



Wie viel wurde über dieses Weingut geschrieben, mit seinen zahlreichen Abfüllungen, den weltberühmten Lagen, den Etiketten, die aus einer anderen Zeit stammen könnten. Das Wichtigste ist jedoch, was das Weingut Knoll Jahr für Jahr in die Flasche bringt. Das erste Mal durfte ich in den 1980ern einen Riesling von Knoll probieren und war sofort begeistert von Qualität und Charakter. Die Konstanz über die Jahrzehnte ist beeindruckend, die Lagerfähigkeit der Weine einzigartig, die Pionierarbeit, die der ganzen Wachau zugute kam, bewundernswert. Emmerich Knoll bringt es jedes Jahr fertig, den Charakter jeder Einzellage direkt in die Flasche zu bringen. Die Weine unterscheiden sich klar voneinander. Auch bei Knoll gab es im 2010 grosse Einbussen bei den Mengen (ca. 40% weniger). Was aber übrig blieb, ist von hoher Qualität und sagenhaftem Ausdruck.

Atemberaubende Klasse. 2010 Riesling Smaragd Loibenberg, Wachau

Die Nase wirkt edel und zugleich sehr verschlossen. Florale Noten nach Jasmin mit fruchtigen Anklängen nach Aprikose und Nektarinen, komplex und tief. Am Gaumen mit viel Biss, jedoch nie aufdringlich, wirkt sehr verschlossen und jugendlich. Hohe Mineralik und sehr nachhaltig und anhaltend. Da schlummert ein ganz grosser Riesling! **92-94/100 Falstaff.**

19/20 • 2012 bis 2025 • Art. 240538 • 75cl **Fr. 44.–**

26.–



Fruchtig, floral und beschwingt!

2010 Gelber Muskateller Federspiel

Was für ein traumhafter Auftakt! Noten von gelben Blüten mit leichtem Muskatnusston, unterlegt mit fruchtigen Aromen, die an Limetten und Lychee erinnern. Begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Am Gaumen wunderbar trocken mit gut stützender Säure. Die Fruchtigkeit kommt voll zum Tragen, gelbe und weisse Steinfrüchte mit leicht exotischen Anklängen, gut unterstützt von der Mineralik. Dieser Muskateller strotzt nur so vor Freude und Leichtigkeit. Der fruchtbetonte und mittelkräftige Abgang macht ihn zum idealen Apéro-Wein!

17+/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240540
75cl **Fr. 26.–**

Ein schönes Erlebnis:
Kalbsnieren mit
Knödeln in Knolls
Loibnerhof.

24.–



Riesling Federspiel vom Feinsten!

2010 Riesling Federspiel

Nobler und edler Auftakt. Noch verschlossene Nase, nach Belüftung Noten von Nektarinen, weissem Pfirsich und frischer Zitrusfrucht. Fantastische Mineralik, die an nassen Stein erinnert. Florale Noten nach weissen Blüten gesellen sich dazu. Tolle komplexe Nase, macht der Sorte Riesling alle Ehre. Am Gaumen straff und elegant, packt richtig zu. Wirkt nie aufdringlich, im Gegenteil, noch verschlossen und subtil. Anklänge von Pfirsich, Limonen und Jasminblüten mit schiefziger Mineralik unterlegt. Die Säure ist von atemberaubender Klasse, gut eingebaut, erzeugt enorme Spannung bis zum salzig-mineralischen Abgang. Schön zu Zander mit Mandeln oder geräuchertem Lachs.

18/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240537
75cl **Fr. 24.–**



52.50



Fantastischer Süsswein!

2009 Riesling Auslese Pfaffenberg

Tolle Aromen nach weissen Blüten und gelben Steinfrüchten mit einem Hauch Botrytis. Leichte Zitrusnoten mit schiefrieger Mineralik. Am Gaumen zeigt sich der Wein cremig, mit wunderschöner Süsse und Fruchtigkeit. Die Aromen bestätigen sich, Aprikosen und Nektarinen. Wunderbare Struktur mit belebender Säure. Der Wein endet anhaltend mit toller Salzigkeit und Mineralik im Abgang. Wirkt noch sehr jung und verschlossen, braucht noch Flaschenreife, um sich voll zu entfalten. Passt gut zu Apfelkuchen und Blauschimmelkäse.

18+/20 • 2014 bis 2025 • Art. 239819
50cl **Fr. 52.50**

41.50



Grüner Veltliner der Spitzenklasse.

2010 Grüner Veltliner Smaragd Kreutles, Wachau

Herrliche Mineralik in der Nase, dazu reife exotische Früchte wie Ananas und Mango, feiner Kräutertouch. Am Gaumen wunderbar reif, schöne Dichte und wieder viel reife exotische Früchte, der Wein hat ein tolles Spiel, die Aromen tanzen auf der Zunge, das ist eine köstliche Delikatesse, aber vor allem auch mit viel Mineralität unterlegt. **92-94/100 Falstaff.**

18/20 • 2012 bis 2019 • Art. 240535
75cl **Fr. 41.50**



Tegernseerhof: Noble Eleganz vom Tegernseerhof .

WACHAU
DÜRNSTEIN

Mitten im malerischen Dürnstein liegt das Weingut der Familie Mittelbach, der Tegernseerhof. In den letzten Jahren hat sich die Qualität der Weine enorm gesteigert. Martin Mittelbach hat sich von seinen Reben ausserhalb der Wachau getrennt und ist Mitglied in der Vinea Wachau, was ihm erlaubt, ab dem Jahrgang 2009 die Qualitätsstufen Steinfeder, Federspiel und Smaragd zu benutzen. Martin keltert Weine von ungeahnter Eleganz und Finesse, Opulenz ist ihm ein Gräuel, viel lieber setzt er auf Trinkfluss und Bekömmlichkeit. Seine Gewächse erhalten regelmässig Höchstnoten bei internationalen Verkostungen und gehören mittlerweile zur qualitativen Spitze der Wachau. Ein vorteilhafter Aspekt sind die Preise beim Tegernseerhof. **Die Weine sind den bekanntesten Namen aus der Wachau ebenbürtig, jedoch liegt der Preis merklich unter diesen Gewächsen.** Grüne Veltliner und Riesling Smaragde kosten um einiges weniger als bei seinen etablierten Kollegen. Ich persönlich bin ein grosser Fan vom Tegernseerhof, weil da alles ineinander fliesst. Tradition, stabile Preise, jugendliche Dynamik und eine unermüdliche Herausforderung, jedes Jahr qualitativ hochstehende Gewächse zu keltern.

Max Gerstl,
Martin Mittelbach

14.40



Der perfekte Sommerwein.

2010 Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingarten

Tolle Nase nach hellen Früchten und Aprikose mit leichter Würze, die an weissen Pfeffer erinnert. Gut integrierte Mineralität, die das Fruchtbündel perfekt ergänzt. Er legt sich weich und saftig auf den Gaumen. Die Säure verhält sich sehr knackig und stützt den Wein in allen Belangen. Die Frucht kommt deutlich zur Geltung: weisser Pfirsich, Aprikose mit floralen Noten. Der Frauenweingarten endet mittelkräftig mit leicht pfeffrig-mineralischem Ausklang. Ideal im Sommer zu Süsswasserfischen und Carpaccio. **91/100 Falstaff.**

17/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240521
75cl **Fr. 14.40** (ab 26.3.2012 16.–)

31.–



Eleganter Smaragd.

2009 Grüner Veltliner Smaragd Weissenkirchner Steinriegel

2009 war ein grosser Jahrgang in der Wachau! Entsprechend sind die Weine auch perfekt gelungen. Der Steinriegel offenbart eine subtile Aromatik, die an weisse Früchte, Blüten und Stachelbeeren erinnert. Die Mineralik unterstützt die Frucht und stattet den Wein mit Harmonie und Eleganz aus. Am Gaumen erscheint er saftig und cremig zugleich, wunderbar komplex und fruchtbetont. Er endet lang und anhaltend.

18+/20 • 2012 bis 2020 • Art. 239812
75cl **Fr. 31.–** (ab 26.3.2012 34.50)

29.–



Meine persönliche Lieblingslage.

2010 Grüner Veltliner Smaragd Höhereck

Am Gaumen sehr elegant und finessenreich, alles wirkt noch verschlossen mit grossem Potenzial. Zurückhaltende Fruchtnoten, weisser Pfirsich und Mirabellen, unterlegt mit genialer Würze und gut eingebauter Säure. Der Wein endet anhaltend und harmonisch mit einem Hauch schiefziger Mineralik. Passt gut zu Seezunge oder rohem Thunfisch. **93-95/100 Falstaff**

18+/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240525
75cl **Fr. 29.–** (ab 26.3.2012 35.–)

24.50



Die vielleicht beste Lage für Riesling.

2008 Riesling, Kellerberg

Traumhafte Mineralität in der Nase, die Frucht schwingt dezent mit, bringt Frische und Lebendigkeit, raffinierte Komplexität. Am Gaumen ein Kraftbündel, aber wunderschön schlank und von graziler Eleganz, köstliche Aromatik, der Wein hat etwas sehr Sinnliches an sich, zeigt Grösse, raffinierte Extraktsüsse, perfekte Harmonie, da schlummert noch einiges an Potenzial.

18/20 • 2012 bis 2020 • Art. 239103
75cl **Fr. 24.50** (ab 26.3.2012 35.–)

29.–



Überaus verführerischer Smaragd. 2010 Riesling Smaragd Kellerberg

Versprüht eine kühle, noble Aromatik. Reife Aprikosen mit Grapefruit und Zitronenschale, gepaart mit charaktervoller Mineralik, welche die Wachau sofort erkennen lässt. Der Wein erscheint tief und komplex, voller Würde und Noblesse. Am Gaumen strotzt er vor Kraft und Eleganz, wirkt aber dennoch leichtfüßig mit viel Finesse, gut getragen von der wunderbaren Säure. Wieder gelbe Früchte und ein Hauch Petrol. Er endet lang und mit deutlich spürbarer Mineralität, die dem Wein Spannung und Charakter verleiht. Der Kellerberg zeigt unmissverständlich das Potenzial der Wachau auf. Passt gut zu Meerestischen wie Loup de Mer oder Turbot. **93-95/100 Falstaff**

18+/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240522
75cl **Fr. 29.–** (ab 26.3.2012 35.–)

24.40



Gemischte Traubensorten – eine Rarität aus der Wachau. 2008 Weissenkirchner Zwerithaler

Grüner Veltliner, Riesling, Pinot Blanc, Lage mit gemischten Rebsorten.

Der Duft ist von raffinierter Komplexität, Tropenfrucht, Lychees, feine Mineralität, schöne Würze. Ein exquisites Fruchtbündel am Gaumen, vereint Rasse, Frische, köstliche Extraktüsse und ein sinnliches Aromenspiel, ich probiere ihn immer und immer wieder, er fasziniert mich je länger je mehr, der Nachhall ist schlicht phänomenal, unglaublich, was er da noch alles auspackt. Das ist eine faszinierende Entdeckung! **90-92/100 Falstaff**

18/20 • 2012 bis 2020 • Art. 239105
75cl **Fr. 24.40** (ab 26.3.2012 31.–)





CARNUNTUM
GÖTTLESBRUNN

Dorli Muhr: Hat sich klar an der Spitze etabliert!

Dorli Muhr

Dorli Muhr, die engagierte Weinbotschafterin aus dem Carnuntum, hat sich nun auch mit ihren eigenen Weinen einen Namen gemacht. Sie hat sich mehrheitlich der Traubensorte Blaufränkisch verschrieben und der berühmten Lage Spitzerberg. Ihre Weine zeichnen sich eher durch burgundische Feinheit aus als durch hohe Extraktion und Opulenz. Gefragt sind Eleganz und Transparenz. Charakter und Identität spiegeln sich in ihren Gewächsen und machen sie zu unverwechselbaren Vertretern der grossartigen Traubensorte Blaufränkisch. Wir sind von den 2008er Qualitäten und von deren Ausdruck hell begeistert. Sie sind fantastische Essensbegleiter, garantieren eine grosse Trinkfreude, nie werden sie langweilig, jedes Glas verlangt nach dem nächsten.

39.50



Blaufränkisch aus Toplage. 2008 Blaufränkisch Spitzerberg

Wunderschöne, subtile Aromen. Riecht würzig nach Lakritze mit einem Hauch Pfeffer. Fruchtige Noten nach Weichselkirschen und Himbeeren, Orangenschalen gepaart mit leichten Pflaumennoten. Die Mineralik erinnert an Kalk und Sand, toll mit der Frucht verwoben. Keine störenden Holznoten begleiten den Wein, im Gegenteil, genial verwoben. Samtener Gaumenfluss, sehr elegant und harmonisch. Feine, gut eingebettete Tannine, perfekt eingebaute Säure. Die fruchtigen Noten bestätigen sich, vereint mit Würze und Mineralik. Der Spitzerberg endet lang und anhaltend. Tipp: unbedingt dekantieren! Passt sehr gut zu Entrecôte mit Röstgemüse.

18+/20 • 2012 bis 2020 • Art. 240396
75cl Fr. 39.50 (ab 26.3.2012 44.–)

19.–



Nicht alltäglicher Blaufränkisch- genuss für jeden Tag.

2008 Blaufränkisch, Carnuntum

Belebender Auftakt, tolle frische Nase! Am Gaumen zeigt er sich leichtfüßig und elegant mit hoher Trinkfreude. Weiche, feine Tannine, präsenre Frucht und gut integrierte Säure machen den Carnuntum zu einem wunderbaren Wein für jeden Tag. Er endet mittelkräftig mit einem leicht mineralischen Finish. Gut zu Grillgerichten und Pasta.

17/20 • 2012 bis 2018 • Art. 240395
75cl **Fr. 19.–** (ab 26.3.2012 21.–)

25.–



Ein Österreicher für Bordeaux- Liebhaber.

2008 Rote Erde Merlot, Cabernet Franc

Die Barrique ist wunderbar integriert und unterstützt die Aromatik bestens. Am Gaumen straff und elegant, mit satten Tanninen ausgestattet. Schöne Aromen nach dunklen Früchten und Beeren, gepaart mit subtiler Mineralität und gut stützender Säure. Endet kräftig und lang. Passt super zu Kalb mit Morchelsauce. **91/100 Falstaff**

17+/20 • 2012 bis 2018 • Art. 240394
75cl **Fr. 25.–** (ab 26.3.2012 27.50)

26.–



Verführerischer Syrah.

2007 Syrah Carnuntum

Faszinierend, der Traubensorte Syrah scheint es sehr gut zu gefallen im Spitzerberg. Mit typischer, verführerischer Syrah-Würze, «Bäredräck» (Lakritze) und Brombeere, gepaart mit schwarzen Kirschen. Feinkörniges Tannin, kernig und frisch, mit guter Länge, endet wunderbar mineralisch. Einmalig zu geschmortem Rindsbraten.

17+/20 • 2012 bis 2016 • Art. 239831
75cl **Fr. 26.–** (ab 26.3.2012 28.–)





BURGENLAND
LEITHABERG

Panta Rhei: Unser neues Weingut vom Leithaberg.

Hans Schwarz,
Heinz und
Hellmut Velich

Auf der Höhe des Leithagebirges, hoch über Eisenstadt, drängen sich philosophische Gedanken geradezu auf. Wo die Hänge sanfter werden, wachsen Trauben, in denen der Stoff für wahrhaft grosse Weine schlummert, die ihr Potenzial aber oft genug nicht ausschöpfen können.

Im Frühjahr 2006 wollten zwei Produzenten, Hannes Wimmer und Karl Reiter (vielen Schweizern vom Posthotel im Tiroler Achenkirch bekannt), diese unbefriedigende Situation nicht länger hinnehmen und suchten Rat am anderen Ende des Sees: in Andau bei Hans Schwarz einerseits, sowie in Apetlon bei den Brüdern Heinz und Hellmut Velich andererseits. Alle drei interessierten sich schon länger für das Terroir am Leithaberg. «Rund um Eisenstadt, speziell bei

38.–



Pinot pur mit 90 Punkten!

2008 Pinot Noir
Panta Rhei

In der Nase zart tabakig, unterlegte Kirschenfrucht, reife Himbeeren sowie Walderdbeeren mit floralen Anklängen an Veilchen, angenehme Kräuterwürze. Unterlegt mit schöner erdiger Mineralik. Am Gaumen saftig, Extraktsüsse, Waldbeerfrucht, gut integrierte, seidige Tannine, enorm präsent mit viel Schmelz und Länge, bereits harmonisch, besitzt Reifepotenzial. **90/100 Falstaff**

19/20 • 2012 bis 2025 • Art. 240917
75cl **Fr. 38.–** (ab 26.3.2012 46.–)



St. Georgen, herrschen Bedingungen, die an das nördliche Burgund erinnern», zeigt sich Hellmut Velich fasziniert. Schlussendlich wurden die unterschiedlichen Ideen in ein stimmiges Konzept vereint: Eine Familie von terroirgeprägten Weinen, die aus dem Zusammenfließen unterschiedlicher Elemente entstehen – Hitze der Sonne und Kühle des Waldes, die warme Luft aus der Ebene des Sees, der mineralische Boden und die Visionen der beteiligten Winzer. In einem Ausdruck: **Panta rhei** – alles fließt.

Grosser Blaufränkisch. 2008 Blaufränkisch Panta Rhei

In der Nase feine Kräuterwürze, einladende Brombeerfrucht mit schwarzen Kirschen und ein Hauch Sandelholz. Am Gaumen stoffiger Körper, Extraktsüsse, schwarze Kirschen und Beerenfrucht, prä-sente Tannine, frische, harmonische Säure, schokoladiger Nachhall, tolles Reifepotenzial, Brombeeren im Nachhall. Sensationeller Blaufränkisch, der mit **92 Falstaff Punkten** ausgezeichnet wurde!

19/20 • 2012 bis 2025 • Art. 240918
75cl **Fr. 49.–** (ab 26.3.2012 56.–)



49.–



MITTELBURGENLAND
DEUTSCHKREUTZ

J. Heinrich: Vorzeigeweingut aus dem Mittelburgenland.

Johann Heinrich
(rechts) mit Pier
Tognini.

Bei unserem Besuch geht es in die Reben auf dem Goldberg, die beste und älteste Lage für Blaufränkisch. Hier erklärt uns die Winzerin Silvia Heinrich, wie die Reb- und Bodenbearbeitung von sich geht. Praktisch alles wird von Hand gemacht. Es ist ein wunderschöner Ort, bei klarem Wetter sieht man sogar das weit entfernte Leithagebirge nördlich vom Neusiedlersee.

Zurück auf dem Weingut, ein kurzer Blick in den Keller. Alles ist fein säuberlich an seinem Platz. Johann, der Vater von Silvia, ist gerade mit der Abfüllung eines Blaufränkisch beschäftigt. Er begrüßt uns fröhlich, ganz verabschieden vom Weingut wird er und will er sich nicht. Er unterstützt Silvia immer noch voller Tatendrang in Rebberg und Keller. Die Degustation ist wie jedes Mal perfekt organisiert, und die neuen Jahrgänge gefallen uns auf Anhieb sehr gut. Superbe, volle, elegante Rotweine.

29.–



Ein Burgunder aus dem Mittelburgenland. 2008 Pinot Noir Weisses Kreuz

Der Lagenwein Weisses Kreuz macht der Traube Pinot Noir alle Ehre. Typische Aromen nach Kirschen, Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Mineralischer Auftakt, komplex und vielschichtig. Am Gaumen perfekt eingebundenes Barrique, hohe Extraktzüsse, elegant und filigran, mit langem, fruchtbetontem Abgang. Sehr schön zu Ente oder Poularde mit Gänselebersauce.

18+/20 • 2012 bis 2018 • Art. 239808
75cl Fr. 29.– (ab 26.3.2012 33.–)

14.40



Sehr fruchtig.

2010 Alpha

Blaufränkisch, Nebbiolo

Riecht nach Waldbeeren und schwarzen Kirschen, unkompliziert und frisch. Macht richtig Spass! Am Gaumen weich, mit schönen Tanninen ausgestattet. Fruchtbetonter und mittelkräftiger Abgang. Ein ehrlicher Wein für einen günstigen Preis, der Ihren Gästen bestimmt schmecken wird. Nicht zu warm trinken, bei ca. 15°C. Passt zu BBQ und Bündner Bergkäse.

17/20 • 2012 bis 2016 • Art. 240518
75cl **Fr. 14.40** (ab 26.3.2012 16.–)

13.50



Perfekter Partywein.

2009 Blaufränkisch

Frische Aromen strömen mir entgegen, fruchtig und fröhlich mit Düften nach Kirschen und Erdbeeren. Geschmeidig und süffig am Gaumen. Ein herrlicher Partywein, leicht kühl (14°C) serviert, macht er jede Party zu einem ganz besonderen Erlebnis.

16+/20 • 2012 bis 2014 • Art. 239729
75cl **Fr. 13.50** (ab 26.3.2012 15.–)

34.–



Mächtiges Cuvée.

2008 Terra O.

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Der Terra O. legt sich geschmeidig und elegant auf den Gaumen. Massen von feinkörnigen Tanninen, gut unterstützt von Frucht und Säure. Leichte Barriquetöne, nie störend, wunderbar verwoben. Er endet kräftig und nachhaltig mit erdmineralischem Finish. Tolle Assemblage, die sehr edel und nobel daherkommt. Passt gut zu edlen, kräftigen Fleischgerichten. **92/100 Falstaff**

18+/20 • 2012 bis 2018 • Art. 240648
75cl **Fr. 34.–** (ab 26.3.2012 39.–)





NEUSIEDLERSEE
GOLS

Paul Achs: Die renommierte Grösse am Neusiedlersee.

Paul Achs mit
Pier Tognini

23.–



Paul Achs gehört zur absoluten Spitze in der österreichischen Weinwelt. Seine Art Weine zu bereiten, seine Stilistik und seine Bescheidenheit drängen ihn langsam, aber sicher in einen Kultstatus. Kaum einer keltert Weine von so einer Klarheit und Identität, mit so viel Finesse und Eleganz. Seine Blaufränkisch-Lagenweine – Ungerberg, Spiegel und Altenberg – gehören zu den charaktervollsten Botschaftern dieser einzigartigen Traube aus Österreich. Der Jahrgang 2009 zeigt sich bei seinen Top-Weinen von der besten Seite. Auch am Neusiedlersee wird dieser Jahrgang in guter Erinnerung bleiben. Ich habe vorher noch nie so ausgewogene, tiefe und hochkomplexe Blaufränkisch probiert. Die Trauben konnten wunderbar reifen und die Winzer konnten sich perfekt auf den Lesetermin vorbereiten, ohne Stress und Hektik. Das widerspiegelt sich in den Top-Lagen von Paul Achs vortrefflich.

Beeindruckender Zweigelt aus über 40-jährigen Reben!

2010 Zweigelt Alte Reben Zweigelt

Das ist eine Zweigelt-Ansage! Komplexer Auftakt. Rote Kirschen und Brombeeren, gepaart mit Pflaumen und leichter Schwarztee-Note. Leichte mineralische Würze, Lakritze und schwarzer Pfeffer, sehr harmonisch. Am Gaumen sagenhaft geschmeidig und angenehm weiche, feine Tannine. Die Säure sorgt für eine tolle Balance und Spannung. Die schöne Frucht wird bis zum Schluss bestens getragen. Er endet anhaltend und kräftig. Ein Zweigelt aus über 40-jährigen Reben. Toller, harmonischer Wein zu Spanferkel oder zu glasierter Kalbshaxe.

18/20 • 2012 bis 2019 • Art. 240511
75cl **Fr. 23.–** (ab 26.3.2012 26.–)

17.50



Idealer Rotwein zu Fisch.

2010 Heideboden

Blaufränkisch

In der Nase typischer Duft nach Weichselkirschen, Himbeeren und einem Hauch Grapefruit. Am Gaumen wieder diese roten Kirschen, gepaart mit frischer Minze und einem Hauch von mediterranen Kräutern, herrlich frisch, vibrierend und lebendig im Finale. Ein Begleiter zu gebratenem Fisch aus heimischen Seen oder zu Innerschweizer Bergkäse.

17/20 • 2012 bis 2015 • Art. 240502
75cl **Fr. 17.50** (ab 26.3.2012 19.–)

15.50



Achs-Zweigelt zum Superpreis!

2010 Zweigelt

Frischer, einladender Auftakt. Sehr fruchtbetont mit Anklängen an Hagebutten und Weichselkirschen, rote Johannisbeeren und Brombeeren, unterlegt mit leichter Würze. Am Gaumen sehr weich und zugänglich. Schöne runde Tannine, markante und gut stützende Säure, die dem Wein Trinkfreude und Spannung verleiht. Mittelkräftig und leicht mineralisch im Abgang. Passt gut zu Lasagne oder Cordon Bleu mit Kartoffelsalat.

17/20 • 2012 bis 2017 • Art. 240504
75cl **Fr. 15.50** (ab 26.3.2012 17.50)

45.–



Pinot-Kunst von Paul Achs.

2008 Pinot Noir

Ein betörender Duft strömt mir in die Nase. Was für ein Auftakt! Reife Waldhimbeeren, Hagebutten mit Weichselkirschen, florale Veilchen-Noten. Das ganze Bündel wird unterstützt von einer blitzsauberen kalkartigen Mineralität – grandios! Am Gaumen geht es gleich weiter: cremige Textur, wunderbare, feinkörnige Tannine. Saftig und straff wie alle Weine von Paul Achs. Lang mit komplexen fruchtigen Noten im Abgang.

19/20 • 2012 bis 2025 • Art. 239798
75cl **Fr. 45.–** (ab 26.3.2012 49.–)

2007er:

37.5cl **Fr. 31.–**
Art. 239291

150cl **Fr. 102.–**
Art. 239292

52.–



Gehaltvoller Kraftprotz. 2007 Spiegel, Blaufränkisch

Der ist im Duft eher auf der würzigen Seite, die typische Würze des Blaufränkisch, dazu feinste Kräuter und auch wieder schwarze Beeren vom Feinsten, ein lebensfroher Strahlemann. Ein monumentales Kraftbündel am Gaumen, aber wunderbar schlank und von edler Eleganz. Der Wein singt, er tanzt, er belebt die Sinne, vereint Noblesse und Charme, was für ein köstliches Fruchtelixier!

19/20 • 2012 bis 2030 • Art. 239187
75cl **Fr. 52.–** (ab 26.3.2012 62.–)

52.–



Fantastischer Lagen-Wein. 2009 Altenberg, Blaufränkisch

Tolle Aromen von schwarzen und roten Beeren, Kirschen und ein Hauch Zedernholz. Perfekt verwobene Barrique. Das Ganze wird von einem dezenten Zitrusduft begleitet, enorm viel Frische und Rasse. Deutliche, kalkige Mineralik. Am Gaumen vielschichtig und sehr cremig, feinkörniges Tannin, mit harmonischer Säure. Eine geniale Textur! Der Altenberg endet kräftig und saftig mit hoher Mineralik. Passt zu Lammcarré und Kartoffelstock.

19+/20 • 2012 bis 2025 • Art. 240509
75cl **Fr. 52.–** (ab 26.3.2012 57.–)

52.–



Grossartiger Blaufränkisch. 2009 Spiegel, Blaufränkisch

Ein Blaufränkisch der anderen Art. Sein Terroir widerspiegelnd ist er im Auftakt hoch mineralisch mit pfeffriger Würze, edel und komplex. Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren gesellen sich dazu. Am Gaumen kernig mit viel Biss. Unendlich scheinen die Tannine, kräftig und trotz des niedrigen Alkoholgehalts gehaltvoll im Abgang. Grandioser, eigenständiger Wein! Zu Côte de Boeuf und Rosmarin-Kartoffeln.

19+/20 • 2012 bis 2025 • Art. 240507
75cl **Fr. 52.–** (ab 26.3.2012 57.–)



EXKLUSIV
bei Gerstl Weinselktionen

Ewald Zweytick: Sympathisch, bescheiden, genial.

SÜDSTEIERMARK
RATSCH

Mit grosser Freude zeigt uns Ewald seine Weingärten, wir fangen mit seiner Toplage an, wo der Don't Cry wächst. Unglaublich steil und sehr gepflegt präsentiert sich der Weingarten, eingebettet in den grünen Hügeln der Südsteiermark. Danach geht es zu einer Neuanpflanzung in einer historischen Lage inmitten eines Waldes. Ca. 2 Hektaren gross und südöstlich ausgerichtet, mit sandigem Boden gesegnet. «Das gibt in einigen Jahren wohl einen tollen Sauvignon Blanc», schwärmt der Winzer. Wir glauben es ihm aufs Wort und freuen uns jetzt schon auf den Wein.

Die Degustation der neuen Jahrgänge findet am nächsten Morgen in seinem Privathaus statt. Die 2010er zeigen sich harmonisch mit guter Säure. Wir sind restlos begeistert, die Qualität stimmt und den Winzer, mit seiner unkomplizierten Art, haben wir längst ins Herz geschlossen. Wir freuen uns schon auf den nächsten Besuch.

Ewald Zweytick erklärt Roger Maurer die Neuanpflanzung in einer Toplage.

19.50



Viel Sauvignon für wenig Geld!

2010 Sauvignon Blanc

Klassik

Das ist unser meistverkaufte Wein aus Österreich! Das Ewald'sche Motto «Ich will reife Weine» kommt hier einmal mehr voll zum Tragen: Dieser Wein ist an Intensität und Vollmundigkeit kaum zu überbieten. Viel reife Früchte in der Nase, Zitrus- und Apfelnoten. Am Gaumen sehr lebendig, ein Filigrantänzer, wiederum viel Zitrusnoten, wunderbar geschmeidig. Man könnte glatt meinen, dass der im Barrique ausgebaut wurde. Ein Sauvignon Blanc wie ihn Ewald liebt: «Meine Weine müssen auch in 5 Jahren noch Freude machen.»

17+/20 • 2012 bis 2018 • Art. 240495
75cl **Fr. 19.50** (ab 26.3.2012 22.–)

17.–



Pinot Blanc zum Träumen.

2010 Weissburgunder Klassik

Grandiose Nase! Klare Aromen nach Williams-Birnen und gelben Äpfeln, gepaart mit reifen Aprikosen und subtiler Mineralik. Am Gaumen sehr elegant mit enormem Trinkfluss. Wirkt nie opulent oder fett, im Gegenteil, leichtfüssig und belebend. Schön cremig und mundfüllend. Die Säure stützt das Fruchtbündel harmonisch, gibt dem Wein Rasse und eine leicht salzige Note. Endet mittelkräftig mit mineralischem Finish. Gut als Apéro oder zu Süsswasserfischen und Terrinen.

17+/20 • 2012 bis 2017 • Art. 240496
75 cl **Fr. 17.–** (ab 26.3.2012 19.–)

17.–



Zu asiatischen Gerichten ein Gedicht.

2009 Gelber Muskateller Klassik

Der springt einem richtig entgegen, schon in der Nase ist man hin und weg, sehr traubig, unverwechselbar Muskateller. Im Gaumen sehr schöne Fülle, bleibt aber sehr knackig, sehr intensiv, Feuersteinnoten, Aprikosen und ganz feine Ananas. Wer diese Traubensorte liebt, findet hier ganz grossen Weingenuss für wenig Geld. Ewald empfiehlt, den Wein nicht zu kühl zu trinken, ihn also bei ca. 8°C einzuschenken.

17/20 • 2012 bis 2015 • Art. 239788
75 cl **Fr. 17.–** (ab 26.3.2012 19.–)





Etwas vom Besten aus der Steiermark.

2008 Sauvignon Blanc Don't Cry

Sehr komplex und finessenreich. Am Gaumen straff und noch sehr verschlossen. Legt sich elegant auf den Gaumen, mit enormem Druck und Finesse. Cremig, seidig und sehr präsent. Die Fruchtigkeit zeigt noch lange nicht ihr Potenzial. Wirkt noch eingehüllt von perfekt eingebautem Barrique und mineralischer Komponente. Wunderbar unterstützt von der harmonischen Säure. Der Don't Cry endet kräftig und anhaltend. Ein grosser Sauvignon Blanc, der sich mit den Besten der Welt messen kann! Auch wenn er Don't Cry heisst: Man könnte weinen vor Freude!

19/20 • 2012 bis 2024 • Art. 240640
75cl **Fr. 75.–**



75.–

Aussergewöhnliches Chardonnay-Vergnügen. 2008 Morillon (Chardonnay) November Rain

Ausdrucksstarke Nase. Reife Aromen von caramelisierten Bananen, Zitronenschale und frischer Ananas. Intensive Mineralik, die an nassen Kalk erinnert, die Barrique stört nie, sie ist sagenhaft mit den anderen Komponenten verwoben. Am Gaumen explodiert er förmlich! Die Frucht bestätigt sich, Mirabellen und reife Zitronen. Sublim unterstützt von rassiger Säure und Mineralik. Er legt sich kräftig und harmonisch auf den Gaumen, ohne jemals fett zu wirken. Der November Rain endet lang und kräftig.

19/20 • 2012 bis 2022 • Art. 240641
75cl **Fr. 65.–**



65.–



SÜDSTEIERMARK
GAMLITZ

Willi Sattler, Sattlerhof: Pionier und absoluter Spezialist in Sachen Einzellagen.

Willi Sattler

19.50



Der Aufenthalt im Sattlerhof ist wie immer sehr gemütlich, erhsam und von herrlicher nächtlicher Ruhe gesegnet. Am darauffolgenden Tag führt uns Willi durch seine majestätischen Lagen, die klare Unterschiede als fertige Weine erkennen lassen. Sernauberg und Kranachberg – Namen, die auf der Zunge zergehen und das Weinherz höher schlagen lassen. Die Bearbeitung erfolgt so naturnah wie möglich. Willi ist ein Tüftler, der nichts dem Zufall überlässt. Seine Wein­gärten sind wie aus dem Ei gepellt, neue Schnitt- und Erziehungs­techniken werden sorgfältig eingebaut, ebenso Begrünung und natürlicher Dünger. Nach eingehender Rebkunde geht es in den Keller. Was für ein Anblick, alles glänzt und ist blitzsauber, schon bereit für die nächste Lese. Er erklärt uns Vinifikation und Ausbau in den Barriques. Bei der anschließenden Weinprobe wird uns sofort klar, woher die hohe Qualität seiner Weine stammt: perfekte Rebearbeit sowie punktgenaue Verarbeitung im Keller. Wir sind hoch erfreut und tief beeindruckt von der hohen Qualität seiner Weine.

Elegant und mineralisch. 2010 Morillon (Chardonnay) Steirische Klassik

Tolle Chardonnay-Nase! Zitrone, geröstete Bananen und Ananas. Fantastische Mineralik, wie mit der Rasierklinge gezogen. Wunderbar harmonisches Duftbild mit leichter Würze. Am Gaumen sehr straff und gradlinig. Die knackige Säure trägt den Wein meisterhaft. Die Fruchtigkeit setzt sich fort. Erzeugt Spannung und subtilen Gaumenfluss, sehr elegant und mineralisch. Der Morillon endet mittelkräftig und leicht salzig. Als Apéro oder zu Fisch mit Beurre Blanc.

17/20 • 2012 bis 2019 • Art. 240515
75 cl **Fr. 19.50** (ab 26.3.2012 22.50)

28.–



Hervorragende Einzellage.

2010 Sauvignon Blanc Sernauberg

Aromen von süssen, reifen Früchten. Nektarinen, Pfirsiche und Ananas. Tolle Beerensaromatik, Stachelbeeren und ein Hauch Cassis. Mineralische Noten von nassem Sand und Quarz. Wirkt noch jung und verschlossen. Am Gaumen sehr elegant mit Tiefe und Finesse. Besticht durch eine blitzsaubere Aromatik, mit deutlich spürbarer mineralischer Note. Die Säure ist perfekt eingebaut, trägt den Wein bis zum Schluss. Er endet lang und anhaltend mit wunderbar salzigem Abgang. Super zu Spargelragout und gebackenem Fisch.

18/20 • 2012 bis 2019 • Art. 240619
75cl **Fr. 28.–**

39.–



Die Krönung vom Sattlerhof.

2009 Sauvignon Blanc Kranachberg

Wohl eine der besten Lagen in der Steiermark. Die Aromatik ist schon fast berauschend. Subtile Frucht, duftet nach frischer Grapefruit, weissem Pfirsich und Mirabellen. Schöne florale Noten nach Jasmin und Holunder, gepaart mit mineralischer Würze, erinnert an nassen Lehm mit Kalk vermischt. Hochkomplex und harmonisch. Am Gaumen noch verschlossen, nach Belüftung wunderschöne Extraktsüsse und fruchtige Anklänge nach Cassis und Pfirsich, unterlegt mit perfekt eingebundener Säure. Cremig und lang anhaltend, endet der Kranachberg in einem salzig-mineralischen Finish. Ein höchst eleganter, grosser Sauvignon Blanc. Perfekt zu gebratenem Thunfisch mit Olivenöl und Gemüse. Falstaff 94/100

19/20 • 2012 bis 2023 • Art. 240514
75cl **Fr. 39.–**



