



Weinpassion für

Österreich



Köstliches Sauvignon-Blanc Vergnügen!

2009 Sauvignon Blanc

Klassik

Ewald Zwegtück

75cl Fr. 19.50



GERSTL

Weinselektionen

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

209.–

Tasting-Box: 12 genüssliche Österreicher.

Tasting-Box:

11x 75cl, 1x 37.5cl

Fr. 209.– statt Fr. 299.–

Gültig bis 27. März 2011

Art. 239933

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

2009 Alpha, Blaufränkisch, J. Heinrich, Mittelburgenland

2007 Syrah, D. Muhr, Carnuntum

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

2008 St. Laurent, Paul Achs, Neusiedlersee

2007 Zweigelt, Paul Achs, Neusiedlersee

2009 Sauvignon Blanc, Klassik, E. Zwegtick, Süd-Steiermark

2006 Love, Weissburgunder, Süsswein, E. Zwegtick, Süd-Steiermark

2008 Welschriesling, Alte Rebstöcke, Sattlerhof, Süd-Steiermark

2008 Gelber Muskateller, Federspiel, Emmerich Knoll, Wachau

2009 Grüner Veltliner, Frauenweingärten, Tegernseerhof, Wachau

2009 Grüner Veltliner, Kreutles, Veyder-Malberg, Wachau

2009 Riesling, Heiligenstein, Birgit Eichinger, Kamptal



Grosse Schweiz- und Österreich-Degustation

Freitag, 11. März 2011, 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. Die meisten Winzer werden persönlich anwesend sein.

Für die Schweiz sind dabei: Domaine des Muses, Gérald Besse aus dem Wallis, Jean-Pierre Pellegrin aus Genf, Henri Cruchon aus dem Waadtland, Grillette aus Neuenburg, Enrico Trapletti aus dem Tessin. Aus der Bündner Herrschaft: Jan Luzi von Sprecher von Bernegg, Georg Schlegel, Peter Wegelin, Thomas Studach und Martha & Daniel Gantenbein.

Aus Österreich: Dorli Muhr aus dem Carnuntum, Ewald Zwegtick und Sattlerhof aus der Südsteiermark, J. Heinrich und Paul Achs aus dem Burgenland. Die Wachau vertreten Emmerich Knoll, Tegernseerhof und Peter Veyder-Malberg, und aus dem Kamptal ist die Birgit Eichinger mit dabei.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, mit einer vorzeitigen Anmeldung sichern Sie sich Ihren Platz.

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

Ort: Restaurant Metropol, Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich.

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

Tipp: Lassen Sie sich nach der Degustation im Metropol kulinarisch verwöhnen (bitte telefonisch reservieren unter 044 200 59 00).

Anmeldung: Bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 9. März 2011. Vielen Dank.

Das Weinland Österreich gehört mittlerweile qualitativ zur Spitze Europas!

Unsere Österreich-Reise ist für mich einer der ganz grossen Höhepunkte im Jahr – mit imposanten Landschaften, spannenden Menschen und einem enormen Facettenreichtum an fantastischen Weinen.

Wir nahmen uns viel Zeit für den Besuch der vielfältigen Rebgrärten. Es sind schon aussergewöhnlich intensive und bleibende Erlebnisse, mit einer grossen Persönlichkeit wie Paul Achs durch den Ungerberg zu spazieren, seinen Erläuterungen zuzuhören, dabei immer wieder einen Blick auf den nahen Neusiedlersee zu werfen und ab und zu eine Gruppe von Hasen davonrennen zu sehen. Die angeregten und interessanten Diskussionen mit unseren Winzer-Freunden gehören sicher zum Schönsten – und auch zum Wichtigsten – in unserem Beruf.

Gerne stelle ich Ihnen hier unsere Highlights vor:

- Der 2009 Sauvignon-Blanc von **Ewald Zweytick** ist ein Vorzeigebispiel für schönsten und bezahlbaren Weingenuss aus der Süd-Steiermark.
- **Peter Veyder-Malberg** überzeugt ebenso mit seinen 2009ern, seine Weine begeistern mit fantastischer Aromenvielfalt.
- **Neu in Sortiment sind die Weine von Dorli Muhr**, ihre Weine haben uns insbesondere durch ihren Finessenreichtum und ihre Eleganz imponiert.

Kennenlern-Tipp: Am einfachsten lernen Sie diese österreichischen Weinschätze mit unserer attraktiven Tasting-Box kennen. Oder besuchen Sie unsere Degustation am 11. März in Zürich.

Mit einem herzlichen «Servus»



Roger Maurer
Leiter Gerstl Weinsektionen



Roger Maurer

GRATISLIEFERUNG

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



EXKLUSIV
bei Gerstl Weinsselektionen

SÜDSTEIERMARK
RATSCH

Ewald Zweytick: Extrem und genial!

Ewald Zweytick erklärt Roger Maurer die Neuanpflanzung in einer Toplage.

19.50



Wir scheinen das Wetterglück in der Süd-Steiermark gepachtet zu haben, wir werden wiederum von Sonnenschein und blühenden Aprikosenbäumen erwartet, und da macht der Ausflug in die Weingärten natürlich doppelt Spass. Ewald Zweytick führt uns ganz an die Grenze zu Slowenien – sie befindet sich nur ein paar hundert Meter neben seinem Weingut. Er zeigt uns seine Neubepflanzungen in extrem steilen Lagen, die den Namen «Bergwein» in der Tat verdienen. Diese garantieren natürlich beste Sonnenbestrahlung, aber sehr aufwändige Bearbeitung, wir freuen uns schon auf den ersten Jahrgang aus dieser Lage.

In der Stube seines Elternhauses fühlt man sich in eine andere Zeit versetzt, dort degustieren wir, was wir erhofft und erwartet haben: fantastische 09er Bergweine, vollreif und herrlich aromatisch, und als Höhepunkt den 07er Sauvignon Blanc «Don't Cry». Es hat noch ein paar wenige Flaschen davon!

Sehr intensives Sauvignon-Blanc-Vergnügen.

2009 Sauvignon Blanc

Klassik

Das ist unser meistverkaufte Wein aus Österreich! Kein Wunder bei einer solchen Intensität und Vollmundigkeit. Das Ewald'sche Motto «Ich will reife Weine» kommt hier voll zum Tragen, die Aromen kommen alle von reifen Früchten wie Golden Delicious, Bananen und Ananas. Im Gaumen sehr weich und zugänglich, mit einer schönen Frische ausgestattet, wiederum sehr intensiv, dies auch dank rigoroser Selektion und später Lese. 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 • 2011 bis 2016 • Art. 239771
75cl **Fr. 19.50** (ab 28.3.2011 22.–)

17.–



Grosser Muskateller-Genuss.

2009 Gelber Muskateller, Klassik

Wow, der springt einem richtig entgegen, schon in der Nase ist man hin und weg, sehr traubig, unverwechselbar Muskatteller. 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 • 2011 bis 2013 • Art. 239788
75cl **Fr. 17.–** (ab 9.8.2011 19.–)

65.–



Eine wahre Delikatesse!

2006 Tosca, Grauburgunder

Der Duft strahlt Klasse aus, ist an Intensität und Komplexität kaum zu überbieten und wirkt dennoch nie aufdringlich, ein sinnliches Fruchtbündel. Am Gaumen kommt er unerwartet filigran daher, cremig weicher Fluss, aber da sind auch Rasse, enorme Fülle, ein köstliches Aromenspiel und vor allem Länge, der Tosca klingt und klingt und klingt, eine wahre Delikatesse.

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239083
75cl **Fr. 65.–**

45.–



Gigantisches Konzentrat.

2006 Love, Weissburgunder Trockenbeerenauslese

Ein herrlich frischer Duft strahlt mich an, ein ganzer Früchtekorb, Zitrus, Tropenfrüchte und feine Kräuternuancen. Am Gaumen ein gigantisches Konzentrat, dennoch kommt der Wein leichtfüßig daher, hat Saft und Schmelz ohne Ende, eine reizvoll verspielte Aromatik, ein Bild von Wein, hat etwas monumental Beeindruckendes an sich und ist doch eher eine feine Köstlichkeit.

19/20 • 2011 bis 2020 • Art. 239082
37.5cl **Fr. 45.–**





SÜDSTEIERMARK
GAMLITZ

Sattlerhof: Der fantastische Lagenwinzer über- zeugt mit tollen 2009ern.

Willi Sattler

28.–



Willi Sattler ist mit seinen 2009ern sehr zufrieden, es war insgesamt eine Spur wärmer als im 2008, somit haben seine Weine auch leicht mehr Alkohol. Willi ist ein sehr experimentierfreudiger Winzer, zurzeit macht er Feldversuche mit Hagelnetzen, um sich vor diesem Risiko zu schützen, er ist sich aber noch nicht sicher, wie der Einfluss auf die Sonneneinstrahlung sein wird, letztlich wird aber nur die Qualität im Glas entscheiden, ob er diese Netze künftig grossflächig einsetzen wird.

Natürlich besuchen wir seine grossen Lagen: Sernauberg, Pfarrweingarten und Kranachberg. Auffällig ist, wie hoch er die Pflanzen zwischen den Reben wachsen lässt, dadurch steigt das natürliche Gleichgewicht im Rebberg insgesamt und ergibt frischere Weine.

Aus perfekter Sauvignon-Blanc-Lage. 2009 Sauvignon Blanc Sernauberg

Dieses Jahr haben wir uns für die Lage Sernauberg entschieden (vom 07er Kranachberg hat es noch ganz wenige Flaschen). Der Sernauberg ist zu 100% im Stahltank ausgebaut. Schon das Nasenbild ist ein grossartiges Sauvignon-Blanc-Erlebnis, reife Noten von Ananas, Golden Delicious und Zitrusfrüchten. Im Mund zeigen sich die Vorteile des Jahrgangs 09, sehr aromatisch, wiederum sehr reife Früchte wie Aprikosen und Ananas, geschmeidig und sogar fast cremig, dies alles getragen von einer perfekt integrierten und reifen Säure.

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239805
75cl **Fr. 28.–**

22.50



Knackig-frischer Sommergenuss. 2009 Sauvignon Blanc Steirische Klassik

Sehr schöne Zitrus- und Apfelnoten in der ausladenden Nase, äusserst frisch wirkend. Im Gaumen sehr rassig, reife Aprikosen und wiederum tolle Apfelnoten. Dieser Sauvignon Blanc ist sehr lang anhaltend und ein perfekter Begleiter zu sommerlichen Gerichten wie Pouletspiessli vom Grill oder auch als Aperitif.

17/20 • 2011 bis 2014 • Art. 239804
75cl **Fr. 22.50**

15.–



Wunderbare Mineralität. 2008 Weissburgunder Steirische Klassik

Strahlend klare, ausdrucksstarke Nase, wunderbare Mineralität, strahlt Frische aus. Am Gaumen kommt er verspielt leicht daher, schöne, salzige, mineralische Art, wirkt sehr edel und leichtfüssig, stattliche Aromatik, cremig weich, nachhaltig, sehr sinnlicher, edler Wein.

17/20 • 2011 bis 2014 • Art. 239086
75cl **Fr. 15.–** (ab 28.3.2011 16.50)

15.–



Fröhliche Frische, rassige Aromen. 2008 Welschriesling Alte Rebstöcke

Sehr spät geerntet, Ende Oktober. Strahlt wunderbar frische Zitrusfrucht aus, feinste Mineralität, enorm vielschichtig. Rassiger, saftiger Gaumen, eine attraktive Erfrischung, verführerisch aromatisch und gazellenhaft leicht, was für ein fröhlicher Wein!

17/20 • 2011 bis 2012 • Art. 239087
75cl **Fr. 15.–** (ab 28.3.2011 16.50)





MITTELBURGENLAND
DEUTSCHKREUTZ

J. Heinrich: Silvia Heinrich, die Meisterin des Blaufränkisch.

Johann Heinrich
(rechts) mit Pier
Tognini.

29.50



Blaufränkisch ist die Traubensorte des Burgenlands und sie steht auch bei Silvia Heinrich im Mittelpunkt. Mit einem Hauch spürbarem Stolz erzählt sie, dass ihre Rebstöcke zu den ältesten im Mittelburgenland gehören. Und dass das natürlich schon einen gewissen Vorsprung gibt bei der Weinqualität. Die talentierte Silvia Heinrich führt das sehr moderne Gut zusammen mit ihren Eltern. Bei der spannenden Degustation verrät sie uns ihr oberstes Ziel: den Charakter der Region ins Weinglas bringen. Das ist Silvia ausgezeichnet gelungen! Auf die Frage, wie ihre Weine reifen, antwortete sie mit Taten und öffnete einen Goldberg 2000 – wir waren beeindruckt von der Jugendlichkeit dieses Weines.

Tipp: Die Heinrichs haben sehr schöne Gästezimmer.
www.weingut-heinrich.at

Vom 1947 bepflanzten Goldberg-Weingarten. 2007 Goldberg Reserve Blaufränkisch

Schwarze konzentrierte Frucht, ein Hauch Vanille, Barrique dezent spürbar. Verspieltes Fruchtbündel am Gaumen, verführerisch süßes Extrakt, ein Kraftbündel, aber von delikater Feinheit, schmilzt wie Butter auf der Zunge, eine Köstlichkeit, darf nicht zu warm serviert werden, damit seine beschwingte Art voll zur Geltung kommt. Ganz nahe bei 18 Punkten.

17 +/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239093
75cl **Fr. 29.50** (ab 28.3.2011 33.–)

13.50



Perfekter Partywein 2009 Blaufränkisch, Deutschkreutz

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 besonders genusslichen Erlebnis.

16+/20 • 2011 bis 2013 • Art. 239729
75cl **Fr. 13.50** (ab 28.3.2011 15.–)

14.40



Intensiver Blaufränkisch. 2009 Alpha

Blaufränkisch, Nebbiolo

Ein sattes, leuchtendes Rubin strahlt mich an. Eine Traumfarbe für einen Wein in dieser Preisklasse! Frische Waldbeeren strömen mir in die Nase, schwarze Kirschen und eine leichte Citrusnote, die so typisch ist für einen charaktervollen Blaufränkisch. Am Gaumen geschmeidig und ausgestattet mit weichen, angenehmen Tanninen. Leicht opulent, doch mit viel Frische und Leichtigkeit breitet er sich aus.

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239810
75cl **Fr. 14.40** (ab 28.3.2011 16.–)

33.–



Ein Burgunder im Mittel- burgenland! 2008 Weisses Kreuz, Pinot Noir

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

18+/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239808
75cl **Fr. 33.–**





NEUSIEDLERSEE
GOLS

Paul Achs: Den Wein erzählen lassen.

Paul Achs mit
Pier Tognini

«Als Winzer gebe ich das wieder, was geschehen ist. Ich erfinde nichts dazu. Meine Berufung ist mit gegebenen Mitteln das Wesen des Weines zu strukturieren und eher auf manches zu verzichten als alles aufzunehmen. Keine künstliche Zugabe von Tanninen oder Säuren, keine extensive Bodenbewirtschaftung. Nachhaltigkeit im Denken und Handeln. Der Wein muss schmecken wie er ist, nicht wie er sein sollte.»

So wie seine Weine, habe ich auch Paul kennen gelernt. Bescheiden, mit Tiefgang und Respekt vor der Natur. Paul Achs erfindet die Charaktere seiner Weine nicht. Sie haben schon alles in sich aufgesogen, bevor sie in den Lagerkeller kommen. Paul ist ein Biograph, nimmt auf, was ihm seine Reben erzählen und gibt es wieder, in Form von Weinen – jedes Jahr neue, spannende Geschichten.

57.–



Monumentaler Blaufränkisch.

2008 Ungerberg Blaufränkisch

Auf diesem lehmig sandigen Boden entstehen Rotweine von einer schier unendlichen Mineralität und Frische. In der Nase Aromen von nassem Stein und Lehm, gepaart mit schwarzen und roten Waldbeeren, ein Hauch Grapefruit. Einfach grandios! Explosiv am Gaumen! Frische vereinigt sich mit enormem Druck und unendlicher Eleganz und Länge. Die Aromen bestätigen sich vollends, mit mineralischem, vibrierendem Abgang. Perfekt zu geschmorten Gerichten mit Risotto.

19/20 • 2013 bis 2030 • Art. 239802
75cl Fr. 57.– (ab 28.3.2011 62.–)

15.–



Chardonnay ist nicht gleich Chardonnay.

2009 Chardonnay

Paul Achs: «Ich will diesen Chardonnay nicht holzbetont, aber auch nicht so überfruchtig, das passt nicht zum Chardonnay.» Aromen nach reifer Zitrone, Williamsbirne, etwas Pfirsich, gepaart mit floralen Noten. Mineralisch, frisch am Gaumen, baut enorme Spannung auf. Ganz leicht salzig und vibrierend im Abgang. Toll zu Goldbrasse mit Oliven und Tomatem aus dem Ofen.

17/20 • 2011 bis 2013 • Art. 239792
75cl **Fr. 15.–** (ab 28.3.2011 16.50)

30.–



Aus 50-jährigen Reben!

2008 Pannobile weiss

100% Chardonnay. Am Gaumen saftig und straff. Hohe Struktur, cremig mit Spannung und Länge. Die Aromen nach Birne und Apfel verstärken sich und enden harmonisch, getragen von einer ausgewogenen Mineralität. Sollte nicht zu kalt getrunken werden. Zu Loup de Mer oder Dorade aus dem Ofen.

18+/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239796
75cl **Fr. 30.–** (ab 28.3.2011 33.–)

19.–



Sauvignon Blanc aus dem 1000-Liter-Fass.

2008 Achs Weiss

Am Anfang noch etwas verschlossen, mit der Zeit Aromen nach reifen Stachelbeeren und Holunder, Honig und Caramel gesellen sich dazu. Mineralisch wie alle Achs-Weine. Am Gaumen saftig und direkt, wunderbar mundfüllend, gestützt durch die typische Säure des Sauvignon Blanc endet er gehaltvoll und mit schöner Balance. Unbedingt dekantieren!

18/20 • 2011 bis 2016 • Art. 239799
75cl **Fr. 19.–** (ab 28.3.2011 21.–)



35.–



Für uns der beste rote Pannobile von allen.

2008 Pannobile rot

35% Zweigelt, 35% Blaufränkisch 30% St. Laurent. Gibt es einen besseren Pannobile? Ich kenne keinen, probieret habe ich sie alle. Am Gaumen öffnet er sich vollends, getragen von einer guten Säure. Feinkörnige, feste Tannine breiten sich aus und deuten auf ein langes Leben hin. Ein Kraftpaket mit Eleganz und Stil. Langer Finish, aromatisch und einnehmend.

18+/20 • 2011 bis 2020 • Art. 239797
75cl **Fr. 35.–** (ab 28.3.2011 38.–)

2007er:

150cl **Fr. 72.–**
Art. 239289
(ab 28.3.2011 Fr. 78.–)

17.50



Der beliebteste Achs-Wein unserer Kunden.

2008 Heideboden, Blaufränkisch

Paul Achs und Blaufränkisch, eine unzertrennliche Liebe. 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 • 2011 bis 2015 • Art. 239455
75cl **Fr. 17.50** (ab 28.3.2011 19.–)

57.–



Grandioser Blaufränkisch.

2008 Spiegel, Blaufränkisch

Ein Blaufränkisch der anderen Art. Im Auftakt widerspiegelt er sein Terroir perfekt, ist hoch mineralisch mit pfeffriger Würze, edel und komplex. Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren gesellen sich dazu. Schwarztee rundet das Aromabündel ab. Am Gaumen kernig mit viel Biss. Unendlich scheinen die Tannine, kräftig und trotz des niedrigen Alkoholgehalts gehaltvoll im Abgang. Grandioser, eigenständiger Wein!

19/20 • 2012 bis 2030 • Art. 239801
75cl **Fr. 57.–** (ab 28.3.2011 62.–)

49.–



Ein absolut traumhafter Pinot Noir. 2008 Pinot Noir

Ein betörender Duft strömt in die Nase. Was für ein Auftakt! Mit etwas Zeit entwickelt sich ein grosses Aromaspiel. Das ganze Bündel wird unterstützt von einer blitzsauberen, kalkartigen Mineralität – grandios! Am Gaumen geht es gleich weiter: crémige Textur, wunderbare, feinkörnige Tannine. Lang mit komplexen, fruchtigen Noten im Abgang. Erinnert mich an einen grossen Côte-de-Nuits. Zu Mais- Poularde mit Gänselebersauce; traumhaft!

19/20 • 2011 bis 2025 • Art. 239798
75cl **Fr. 49.–**

2007er:

37.5cl **Fr. 31.–**
Art. 239291

150cl **Fr. 102.–**
Art. 239292

15.50



Wunderbarer Zweigelt für jeden Tag. 2009 Zweigelt

Es geht gleich konzentriert und fruchtig los. Aromen nach reifen schwarzen Waldbeeren, etwas Tabak und Bitterschokolade. Ein sauberer, sehr harmonischer Duft. Wunderbar leichtfüssig und fruchtbetont am Gaumen. Schöne, weiche Tannine, begleitet von einer markanten Extrakt-süsse. Elegant und kräftig, ohne je opulent zu wirken. Ein Wein für jeden Tag. Zu Lamm aus dem Ofen mit Kräutern.

17/20 • 2011 bis 2014 • Art. 239795
75cl **Fr. 15.50** (ab 28.3.2011 17.50)

19.50



Beeindruckender St. Laurent Genuss für weniger als 20 Franken. 2009 St. Laurent

Wunderschöner Auftakt nach dunklen Waldbeeren, Pflaumen vermischt mit Schokolade und Mocca, begleitet von einer dezenten mineralischen Note. Am Gaumen trocken und harmonisch, mit guter Würze. Erzeugt Spannung, die Aromen bestätigen sich. Langer, nachhaltiger Abgang, sehr saftig und mundfüllend. Wird in Holzfässern der 4. bis 5. Füllung gelagert.

17+/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239794
75cl **Fr. 19.50** (ab 28.3.2011 21.–)





CARNUNTUM
GÖTTLESBRUNN

Dorli Muhr: Ein neuer Stern am österreichischen Weinhimmel.

Dorli Muhr mit
Pier Tognini

Eigentlich ist Dorli Muhr wohl die berühmteste «österreichische Wein-PR-Königin» (Decanter), doch hier im Spitzerberg lebt sie ihren Traum. Als Bauerntochter in Rohrau (dem Geburtsort von Joseph Haydn) zur Welt gekommen, verwirklicht sie in ihrer Heimat, was sie in der grossen Weinwelt gesehen hat. Aus den Rebgärten im Spitzerberg keltert sie Weine von ungeahnter Trinkfreudigkeit. Selbstbewusst und entschlossen geht sie ans Werk. Der Spitzerberg ist übrigens eine der besten Lagen im Carnuntum für eleganten, finessenreichen, charaktervollen und wie das Terroir schön mineralischen Rotwein.

26.–



Verführerischer Syrah.

2007 Syrah
Carnuntum

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

17+/20 • 2011 bis 2016 • Art. 239831
75cl **Fr. 26.–** (ab 28.3.2011 28.–)

25.–



Ein Österreicher auch für Bordeaux-Fans.

2007 Rote Erde Carnuntum

Merlot, Cabernet Franc und etwas Petit Verdot

Ein Österreicher, an dem auch die Bordeaux-Freunde grossen Gefallen finden. Rote Erde ist der Lagename eines Weinbergs am Spitzerberg. Duftet herrlich anmutend nach roten Kirschen, Johannisbeeren, ein Hauch Minze mit perfekt eingebautem Holz. Dicht am Gaumen mit kernigen Tanninen, wirkt noch jugendlich und verschlossen. Grosses Potenzial!

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239828
75cl **Fr. 25.–** (ab 28.3.2011 27.50)

19.–



Pure Trinkfreude!

2007 Carnuntum, Blaufränkisch Dorli Muhr

100% Blaufränkisch vom Spitzerberg, aus insgesamt 7 verschiedenen Parzellen.

Ein Blaufränkisch zum Verlieben, duftet nach Veilchen, Lakritze, Weichselkirschen, mit einem Hauch von Limette. Elegant mit herrlicher Finesse, geradlinig, anhaltend und mit ganz feinem Tannin ausgerüstet. Der ideale rote Sommerwein! Traumhaft zu Lamm und allen Grillgerichten.

17/20 • 2011 bis 2014 • Art. 239829
75cl **Fr. 19.–** (ab 28.3.2011 21.–)





KAMPTAL
STRASS

Birgit Eichinger: Grosse Weine entstehen im Kopf und im Herzen.

Birgit Eichinger
mit Pier Tognini

12.50



Dieses Mal nahmen wir uns richtig Zeit, um Birgit Eichinger und ihre Weine besser kennen zu lernen, wir genossen ihre 09er ausführlich bei einem feinen Nachtessen in Krems – der Grüne Veltliner «Wechselberg» war ein Traum zu den grossen weissen Spargeln. Am nächsten Tag verbrachten wir auch hier viel Zeit in der Rebgärten, es war spannend zu sehen, wie die Vegetation von Rebgarten zu Rebgarten unterschiedlich fortgeschritten war. War sie im flachen Hasel noch halb im Winterschlaf, so war im Gaisberg schon einiges los, von diesem Berg aus sieht man fast das ganze malerische Kamptal bis nach Langenlois und vor allem den imposanten Heiligenstein, der als bekannteste Lage in dieser Region gilt. Die Weine von Birgit Eichinger bestechen durch ihre Klarheit, Frucht und Bekömmlichkeit und sind perfekte Essensbegleiter.

Charmanter Tänzer, absoluter Preis-Hit. 2009 Grüner Veltliner Hasel

Würziger Auftritt mit fruchtigen Aromen wie reifen Bananen, Quitten und etwas Eukalyptus. Cremige Konsistenz, süffig, elegant und beschwingt. Ein Grüner Veltliner mit einem fantastischen Preis-Genuss-Verhältnis. Vortrefflich zu asiatischen Gerichten.

16/20 • 2011 bis 2013 • Art. 239822
75cl Fr. 12.50 (ab 28.3.2011 14.–)

17.–



Aus bester Einzellage.
2009 Grüner Veltliner
Wechselberg

Die zwei Gesteinsarten Löss und Schiefer sind für das umwerfende Bouquet vom Wechselberg verantwortlich. Dezente Würze, nobel im Auftritt, präzise mit leichten Aromen nach grünem Apfel, reifer Quitte und weissen Blüten. Mineralisch, mit viel Schmelz legt er sich über den Gaumen. Lang anhaltend und frisch im Abgang. Herrlich zu Krustentieren und Muscheln.

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239820
75cl **Fr. 17.–** (ab 28.3.2011 19.–)

24.–



Roter Veltliner, gesuchte Rarität!
2009 Roter Veltliner, Stangl

Es gibt in Österreich nur noch sehr wenig Roten Veltliner, eine spannende Traubensorte, die aber nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt ist. Der Auftakt ist geprägt von würzigen Noten nach weissem Pfeffer, danach öffnet er sich langsam. Duft nach reifem Apfel und Birne, vermischt mit schönen Quittenaromen. Am Gaumen mineralisch, mit feinem Schmelz und toller Länge.

18+/20 • 2011 bis 2017 • Art. 239821
75cl **Fr. 24.–**

34.–



Superber Riesling vom
Feinsten.
2008 Riesling
Heiligenstein

Max Gerstl: «Der Duft ist geprägt von attraktiver Mineralität und makelloser Frucht, Riesling der edlen Art, sehr präzise. Gazellenhaft schlanker, klassischer Typ, strahlende Klarheit, rassig, vollmundig, reich, noble Opulenz, verführerische Extraktzüsse, der Wein besitzt auch wieder diese saftige Cremigkeit, Riesling vom Feinsten.»

18/20 • 2011 bis 2025 • Art. 239112
75cl **Fr. 34.–**





EXKLUSIV
bei Gerstl Weinselktionen

WACHAU
SPITZ

Veyder-Malberg: Extremer Aufwand wird belohnt.

Pier Tognini
mit Peter Veyder-
Malberg

34.–



Der Besuch bei Peter Veyder-Malberg war ein Erlebnis von hohem emotionalem Wert. Seine intuitive Art, Wein zu bereiten, faszinierte uns zutiefst. Ehrfürchtig kosteten wir seine Gewächse, beeindruckt vom prägnanten Charakter seiner Weine, die nicht im Keller, sondern im Rebberg entstehen. Alles wird in Handarbeit erledigt, terrassierte Rebberge, Rebbau und Kellerarbeit. Wir durften live miterleben, wie ein alter Rebberg mit neuen Grüner Veltliner Klonen aus den eigenen Beständen neu angelegt wurde. Auf den typischen steilen Terrassen wurden bei unserem Besuch die Trockenmauern aus Glimmerschiefer von jungen Rebarbeitern in mühsamer Handarbeit nach alter Sitte neu aufgebaut. Peter Veyder-Malbergs biodynamische Reben trotzten sogar dem regenreichen Jahr 2008 – ohne Einwirkung von chemischen Hilfsmitteln. So konnte er im Vergleich zu anderen konventionellen Winzern reife, prächtige Trauben ernten, um daraus traumhafte Weine zu keltern. Es ist schon bewundernswert, wie wenig Einwirkung es braucht, um Gewächse mit unverkennbarer Herkunft entstehen zu lassen.

Präzis, klar, geradlinig und leichtfüßig.

2008 Riesling

Bruck

Ein sinnliches Fruchtbündel strahlt aus dem Glas, intensive, konzentrierte Zitrusfrucht, reich, komplex, aber nicht aufdringlich, lässt auch Platz, damit die raffinierte Mineralität zur Geltung kommt. Was für ein wunderbar süßes Gaumen, die Extraktsüße ist genau in der richtigen Dosis vorhanden, damit der Wein nicht breit oder sättigend wirkt, zum gazellenhaften Aromenbild trägt die delikate, auf den Punkt gereifte Säure bei, die den Wein so wunderbar schlank und rassig macht, das ist Riesling der Spitzenklasse, präzis, klar, geradlinig und leichtfüßig.

18/20 • 2011 bis 2020 • Art. 239115

75cl **Fr. 34.–** (ab 28.3.2011 36.–)

34.–



Dieser Grüne Veltliner braucht noch Zeit – aber dann geht's los! 2009 Grüner Veltliner, Hochrain

Pierbattista Tognini: «Das ist Grüner Veltliner von ganz hoher Kunst! Der Hochrain versprüht dezente Aromen von Jasmin, Nektarinen, weissem Pfirsich und Aprikosen. Mineralische Aromen am Gaumen, cremig, verspielt und filigran. Einer der besten Veltliner, die ich je kosten durfte. Perfekt zu rohem Thunfisch oder Carpaccio vom Kalbsfilet.»

18/20 • 2012 bis 2020 • Art. 239825
75cl **Fr. 34.–** (ab 28.3.2011 36.–)

59.–



Beeindruckendes Rassepferd. 2008 Grüner Veltliner, Weitenberg

Glasklar wie Gletscherwasser, intensiv würzig und delikate floral. Am Gaumen ein richtiges Rassepferd, feine Säure, traumhaft schlanker, aber muskulöser, fülliger Wein, wirkt sehr edel, dezent, dennoch ausdrucksvoll und tiefgründig, geschmeidig weicher, wunderbar saftiger Gaumenfluss, eine sublimen Delikatesse mit verführerischer Extraktzüsse.

18+/20 • 2011 bis 2025 • Art. 239296
75cl **Fr. 59.–**





WACHAU
DÜRNSTEIN

Tegernseerhof: Der kompromisslose Weg von Martin Mittelbach.

Max Gerstl,
Martin Mittelbach

Der Hof der Familie Mittelbach wurde bereits im Jahr 1176 vom Benediktiner-Kloster Tegernsee erbaut. Heute leitet der junge Martin Mittelbach die Geschicke des Gutes und er geht einen kompromisslosen Weg. So trennte er sich zum Beispiel von allen Weingärten, die ausserhalb der Wachau liegen, um sich voll und ganz seiner Liebe zur Wachau zu widmen.

Seine Philosophie erzählt er uns beim Rundgang in den atemberaubenden Weingärten: Naturgegebene Charaktere im Boden, Mikroklima und Topographie sollen die Eleganz, Mineralik und den Charme seiner Weine prägen. Das Resultat hat uns bei der Degustation restlos überzeugt!

14.40



Hohes Niveau, wunderbarer Genuss.

**2009 Grüner Veltliner, Federspiel
Frauenweingarten**

Dieses Federspiel begeistert schon in der Nase! Würzige Aromen gepaart mit reifen Aprikosen, weisser Pfirsich und für die Wachau typische Mineralität. Saftig und frisch am Gaumen, mit guter Säure, leichte Salzigkeit mit mineralischem Ausklang. Ein toller Begleiter zu Sushi und Sashimi.

17/20 • 2011 bis 2014 • Art. 239811
75cl **Fr. 14.40** (ab 28.3.2011 16.–)

31.–



Rarität aus der Wachau.

2008 Weissenkirchner Zwerithaler

Grüner Veltliner, Riesling, Pinot Blanc, Lage mit gemischten Rebensorten. Ein exquisites Fruchtbündel am Gaumen, vereint Rasse, Frische, köstliche Extraktsüsse 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 absolut faszinierende Entdeckung!

18/20 • 2011 bis 2020 • Art. 239105
75cl **Fr. 31.–**

13.50



Weich, rassig und reizvoll.

2008 Grüner Veltliner Dürnsteiner Feder

Feiner mineralischer Duft, wunderschöne, erfrischende Frucht, ausdrucksstark, wirkt sehr klassisch. Saftiger, beschwingter Gaumen, weich, rassig und reizvoll aromatisch; leichtfüßiger, Stimmungsvoller Wein, klingt wunderschön nach, attraktiver Sommerwein, der auch Klasse hat.

17/20 • 2011 bis 2015 • Art. 239101
75cl **Fr. 13.50** (ab 28.3.2011 15.–)

24.–



Vereint Rasse und cremige Weichheit.

2008 Riesling, Steiner Pfaffenberg

Das ist eine berauschend schöne Riesling-Nase, tiefgründig, reich, ein Hauch Opulenz, aber vor allem sehr edel. Am Gaumen wirkt er schlanker als der Duft erwarten lässt, diese wunderschön verspielte Art gefällt mir extrem gut, vereint Rasse und cremige Weichheit, stattliche Fülle, beschwingte Aromatik, delikater und vielschichtiger Nachhall.

18/20 • 2011 bis 2018 • Art. 239102
75cl **Fr. 24.–** (ab 28.3.2011 26.–)





WACHAU
DÜRNSTEIN

Emmerich Knoll: Weingut mit Kultstatus.

Emmerich Knoll

Direkt gegenüber
dem Weingut liegt
der familieneigene
Loibnerhof.

35.50



Kaum ein Weingut genießt in Österreich einen solchen Kultstatus, nicht zuletzt wegen der sehr eigenwilligen Gestaltung der Etikette und natürlich vor allem wegen den himmlischen Weinen. Es gelingt Emmerich Knoll extrem gut, die einzelnen Lagen in seinen Weinen charakterstark zum Ausdruck zu bringen.

Das Weingut Knoll befindet sich im selben historischen Gebäude wie Martin Mittelbachs Tegernseerhof, auf der gegenüberliegenden Strassenseite liegt der familieneigene, wunderschöne Loibnerhof mit seinem direkt an der Donau gelegenen Zaubergarten – ein Besuch ist für jeden Wachau-Besucher ein absolutes Muss. Hier genießen wir Kalbsnieren mit Knödel, bevor wir in den ehrwürdigen Keller von Knoll hinabsteigen. Und hier werden wir von ganz grossen 2009er-Weinen aus der Wachau erwartet! Die Intensität aller Weine ist schon fast unheimlich. Und was uns am Schluss sehr freut: Wir bekommen von den 09er Smaragden eine tolle Zuteilung, die wir Ihnen jetzt anbieten können.

Grüner Veltliner wie aus dem Bilderbuch. 2009 Grüner Veltliner Ried Kreutles, Federspiel

Ein absoluter Klassiker aus der Wachau! In der Nase würzige Aromen, an Pfeffer und Sternanis erinnernd. Fruchtige Apfel- und Birnennoten, gepaart mit hoher schiefziger Mineralität. Am Gaumen explodiert er förmlich. Cremige Textur, lang anhaltend. Zitrusfrüchte gesellen sich zur noblen Würze. Mineralisch und salzig im Abgang. Ein Wein mit hoher Spannung, hinterlässt keine Lücken. Ideal zu Krustentieren und Muscheln.

18+/20 • 2011 bis 2023 • Art. 239816
75cl Fr. 35.50 (ab 28.3.2011 Fr. 41.50)

44.–



Ganz grosser Riesling von Knoll.

2009 Riesling

Loibenberg, Smaragd

Emmerich Knoll, Dürnstein

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!

19+/20 • 2012 bis 2024 • Art. 239817

75cl **Fr. 44.–**

Ein schönes Erlebnis:
Kalbsnieren mit
Knödeln in Knolls
Loibnerhof.

47.–



Fantastischer Süsswein.

2009 Riesling

Pfaffenberg, Auslese

Emmerich Knoll, Dürnstein

Klares, leuchtendes Strohgelb. Tolle Aromen nach weissen Blüten, Pfirsich, Aprikosen und Nektarinen. Leichte Zitrusnoten mit dezenter Teenote. Untermalt von einer schiefriegen Mineralik. Am Gaumen zeigt sich der Wein cremig, mit wunderschöner Süsse und Fruchtigkeit. Die Aromen bestätigen sich, Aprikosen und Nektarinen. Schöne Struktur mit belebender Säure. Der Wein endet lang und anhaltend mit toller Salzigkeit und Mineralik im Abgang. Wirkt noch verschlossen und jung, braucht noch Zeit um sich voll zu entfalten. Passt gut zu Aprikosenkuchen oder gereiftem Ziegenkäse.

18+/20 • 2014 bis 2025 • Art. 239819

50cl **Fr. 47.–** (ab 28.3.2011 52.50)

